06-07-2021

Eventi ▼ | Chef ▼ | Ricette ▼ | Rubriche ▼ | Partner ▼ | Guida 2021 | Identità Golose Milano

Mediterraneo: là dove Domingo Schingaro pesca gli ingredienti che accomunano i popoli

Borgo Egnazia. Il punto di origine? È sempre la Puglia

la nuova proposta dello chef Domingo Schingaro del ristorante Due Camini (1 stella

A Savelletri, in provincia di Brindisi, un tempo c'era poco e nulla. Ancor meno

c'era in quella distesa dove oggi vive una destinazione esclusiva di piacere. E il

destinazione, un bacino di grano, salsedine, viti, ulivi, un bacino di popoli: questo

viaggio è il *Mediterraneo*. E <u>Domingo Schingaro</u>, chef del ristorante <u>Due Camini</u>

(1 Stella Michelin) del resort extralusso di Savelletri, Borgo Egnazia, lo esplora

attraverso i sensi e, con la sua brigata, intraprende un'investigazione intima e

profonda nella macro-area culturale del Mediterraneo, estrapolando dalla sua

terra, la Puglia, il sapore poliedrico che accomuna i popoli di quest'unico mare.

Il nuovo menu dei *Due Camini*, non poteva che chiamarsi così, *Mediterraneo*: lo

piacere, si sa, passa anche per la buona tavola: ne deriva allora un'ulteriore

Michelin) situato nel resort Borgo Egnazia, Savelletri (Brindisi)

abbiamo assaggiato, e ci ha deliziati.

O

Clicca sui loghi degli sponsor per leggere le ultime notizie

Facebook

Twitter

Youtube

Instagram

♠birradelborgo

Il desiderio di abbracciare le culture del Mediterraneo ispirano il nuovo menu dello chef del ristorante Due Camini al resort

RUBRICHE

Dall'Italia

firmate da tutti gli autori legati a *Identità Golose* a cura di Marialuisa Iannuzzi

Classe 1991. Irpina. Si laurea in Lingue e poi in Studi Internazionali, ma segue il cuore e nella New Forest (Regno Unito) nasce il suo amore per l'hospitality. Quello per il cibo era acceso da sempre. Dopo aver curato l'accoglienza di Identità Golose Milano, oggi è narratrice di sapori per Identità Golose. Isa viaggia, assaggia. Tiene vive le sue sensazioni attraverso le parole. Consulta tutti gli articoli dell'autore

Ultimi articoli pubblicati 06-07-2021

Alberto Gipponi. Ovvero, la cucina della differenza 06-07-2021

Mediterraneo: là dove Domingo Schingaro pesca gli ingredienti che accomunano i popoli

06-07-2021 La cucina vegetale di

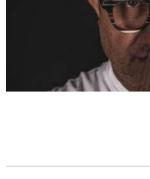
Giorgia Eugenia Goggi alla Masseria Moroseta, in Valle d'Itria

05-07-2021 7 cocktail d'autore da non perdere

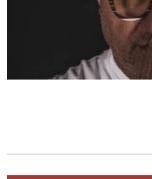
quest'estate 04-07-2021

Ricerca, memoria, pensiero e... orto. Íl mondo di Mauro

Colagreco raccontato ai S.Pellegrino Food Talks



02-07-2021



Ciccio Sultano al resort Il San Corrado di Noto, i nostri assaggi: la sua cucina ha sempre meno confini

02-07-2021

progetti

30-06-2021

29-06-2021

di stop

29-06-2021

25-06-2021

23-06-2021

22-06-2021

Il nuovo menu dei fratelli Lebano al

Gallia: il richiamo della

Cena da Gianluca

Un tuffo nel Susci

Preistorico del

Clandestino

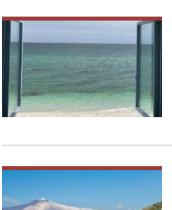
Gorini, il cuoco amico, una sera d'estate



consegnano loro stessi 01-07-2021 Identità di Formaggio e Parmelier: il Consorzio Parmigiano Reggiano presenta i suoi nuovi

I Milanesi. Ovvero,

quando i cuochi



29-06-2021 Il ritorno di Massimo Mantarro e del San Domenico Palace a Taormina, dopo 3 anni



Locanda Petreja, l'ultimo racconto gastronomico di Oliver Glowig 24-06-2021 Food Ensemble, l'unico

concerto che si può mangiare: i 5 piatti del nuovo Tour

Imprenditore? Sì, ma

lavoratore entusiasta: parla Stefano Cerveni

soprattutto un

Isa Mazzocchi e

in salsa caprese

19-06-2021

17-06-2021

15-06-2021

08-06-2021

Milano

04-06-2021

babà)

02-06-2021

Il turismo



quell'idea di territorio: passione viscerale, ispirazione costante 20-06-2021 Terrazza Tiberio, bontà

La storia sulla tavola: vi

raccontiamo i 18 piatti di 14 leggende scelti da Bottura per il suo

nuovo menu, lui

Carlo & Camillo. E il

Carignano raddoppia



15-06-2021 Il ritorno di Capofaro: dopo un anno di pausa riapre il wine relais di Salina. E presenta molte novità

Meteri Cucina, dal vino naturale alla cucina di territorio è un attimo



09-06-2021 Al tavolo di Manzoni, con Vòce di Aimo e Nadia

Metti una sera a cena,

Purché sia al Seta del Mandarin Oriental di

Agostino Iacobucci,

all'Emilia (e mai senza

dalla Campania

allo chef's table...



enogastronomico ora riparte, i dati sono positivi. Ma ecco cosa dobbiamo essere pronti a fare 01-06-2021 Antonio Pappalardo inaugura Inedito. Intanto presenta la sua pizza ideata con il

super-chef Virgilio

Lievito Madre, un podcast che fa

abusati della

gastronomia

chiarezza sui termini

Martinez

31-05-2021



Lievito Madre

Un dettaglio del pergolato che ospita la sala del *Due Camini* durante la stagione estiva Il principio risiede nel confinamento pandemico perché «quando sei costretto a rispettare i confini, è allora che lo sguardo si spinge oltre», confessa Domingo, e così, nei mesi passati, avverte la spontanea necessità di ritrovare quel contatto fisico che manca, di soddisfare l'urgenza di abbracciare chi è lontano, e assaporare l'eccitazione di un viaggio, dell'incontro. Con i popoli del

comune e che, quindi, accomuna quelle popolazioni unite da un solo mare. Come tradurlo in sostanza? Si parte innanzitutto da ingredienti condivisi. Il menu di Domingo, infatti, non riproduce piatti della cucina greca, spagnola,

nordafricana o della costa nizzarda, ma recupera quegli elementi che tutte

queste correnti condividono, e trasportano nella quotidianità domestica.

pretenziosa (non a caso, il torchon de foie gras è rana pescatrice). La

pugliese, tutt'al più Mediterraneo.

Legumi, ortaggi, pesce azzurro, frutta secca, il grano: una materia ancestrale, mai

contaminazione, quindi, è solo nella tecnica, ma il gusto resta autenticamente

Mediterraneo: così vicini, ma anche così distanti. **Domingo** ricerca, allora, una

sintonia tra culture, religioni, folclore, le cucine di questi popoli, e ciò che pesca

in questo mare calmo, non è etnicità, o divertissement esotico, bensì il gusto

Il fagiolino pinto è uno degli elementi che compone il piatto *Ortaggi verdi* presente

Non solo la sostanza, ma altresì la forma sfonda i confini: perché in tavola, ai *Due*

Camini, non arriva mai un unico piatto di portata, ma composizioni, tappe, snodi;

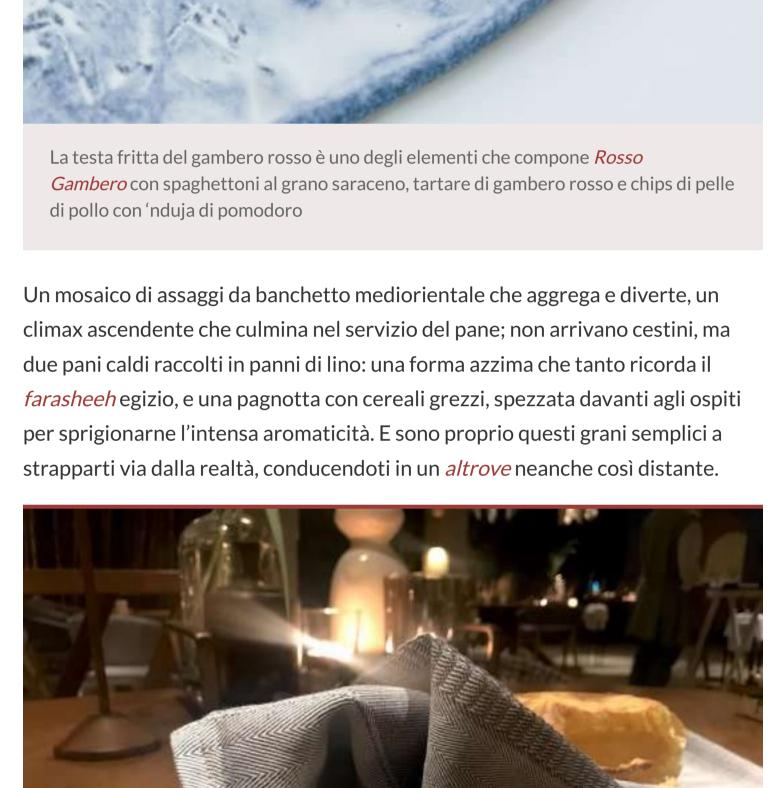
rusticità dell'impasto), una grassezza complessa perché è dolce con la tartare di

così, nello *spaghettone al grano saraceno* prevale la grassezza (oltre che la

nel menu *Mediterraneo*, servito con lattuga grigliata, mugnoli (tipici broccoli

pugliesi), tartufo e un finto foie gras di rana pescatrice







all'insalata, lattuga e *mugnoli*, a *Leguminosi*, una zuppa di lenticchie ruvida,

speziata in cui intingere i *plin* al tovagliolo ripieni di razza, e fagioli, o ancora

Azzurro, il merluzzo servito con prosciutto di tombarello, sgombro affumicato e

una cialda con salsa verde) o di terra (Agnello, selezione Michele Varvara, con

lombata e purè, gnummareddi e la dolcezza della tartare condita dallo iodio del

Dopo il rinfresco a base di *vermouth Egnathia*, balsamico, campestre, è l'ora di

Gratt.. gratt, una neve di latte di capra con confettura di fichi, preludio polposo e

ovino del cabaret di dessert: Frutta Secca. Un pumo pugliese si schiude, e oltre

ogni buon auspicio regala al commensale una celebrazione di frutta secca,

quattro bomboniere: nocciola, mandola, noce e pistacchio.

riccio di mare). Sapidità e amarezza, terrosità e sale, ma anche calore, fieno,

tostature.

Vegetale, una bistecca di sedano rapa) a proteine animali di mare (*Pesce*

L'assaggio di mandorla, uno degli strati del pumo di Puglia che racchiude il dessert

Termina il viaggio e le coste, i popoli sono più vicini. Ma c'è un percorso che si

perpetua ogni giorno: quello che Domingo Schingaro condivide con la squadra

perché, prima ancora di incamminarsi per abbracciare le culture vicine, lo chef

studia la rotta con il suo *sous-chef* **Angelo Convertino** e il pasticciere **Tiziano**

Mita, mentre in sala, il maître Nicola Loiodice orchestra un servizio armonico,

contestuale al senso dell'esperienza palatale: « È grazie a questa squadra che

ogni mia idea di bontà e atmosfera diventa concreta, e il confronto è il nostro

Frutta Secca

crocevia per crescere insieme».

3

Condividi

Leggi anche

У Tweet + Condividi

A pochi chilometri da Ostuni, un casale bianco in pietra con vista sul mare della Costa Merlata, e un'anima vegetale e femminile alla guida dell'esperienza gastronomica

La cucina vegetale di Giorgia Eugenia Goggi alla Masseria Moroseta, in Valle d'Itria

Marta Passaseo, la poesia nelle piccole bottiglie Otto domande alla sommelier dell'anno di Identità, salentina di stanza a Lucca: «Cerco bellezza anche nei vini più semplici» Marta Passaseo, salentina, 30 anni, in forze al ristorante L'Imbuto di Lucca. E' premiata come sommelier dell'anno dalla Guida ai Ristoranti di Identità Golose (foto OnStage studio)

Leggi | 06-07-2021 | 07:00 | Giulia Rosato | La cucina vegetale di Giorgia Eugenia

Goggi alla Masseria Moroseta, in Valle d'Itria

internazionale della gastronomia, ancora per tre pasti (7, 13 e 14 febbraio). Ecco come ci ha deliziato nel primo...

Leggi | 26-03-2021 | 12:00 | Gabriele Zanatta | Marta Passaseo, la poesia nelle

Il nostro "pranzo d'autore" è tutto made in Puglia: Domingo Schingaro a Identità Golose Milano

Lo chef stellato del Borgo Egnazia firma il menu dell'hub

piccole bottiglie

Leggi | 06-02-2021 | 17:00 | Carlo Passera | II nostro "pranzo d'autore" è tutto made in Puglia: Domingo Schingaro a Identità Golose Milano

Classe 1991. Irpina. Si laurea in Lingue e poi in Studi

Internazionali, ma segue il cuore e nella New Forest (Regno

Unito) nasce il suo amore per l'hospitality. Quello per il cibo era acceso da sempre. Dopo aver curato l'accoglienza di Identità Golose Milano, oggi è *narratrice di sapori* per Identità Golose. Isa viaggia, assaggia. Tiene vive le sue sensazioni attraverso le

Partito il programma dei "pranzi d'autore" a *Identità Golose Milano*, il menu

Appuntamenti ancora domenica 7, sabato 13 e domenica 14 febbraio, per

è firmato da **Domingo Schingaro**, una stella al *Borgo Egnazia* in Puglia.

Chef e Protagonisti

Identità Golose web

internazionale

protagonists

mappa sito

Identità web food

magazine italiano di cucina

Ricette

prenotazioni clicca qui

a cura di

parole.

Marialuisa Iannuzzi

CONSULTA TUTTI GLI ARTICOLI DELL'AUTORE Identità Web - i protagonisti della cucina | Copyright Identità Web S.r.l. - Tutti i diritti sono riservati

Guida 2021

Identità Web S.r.l, con sede in Milano, Corso Magenta 46, P.IVA 07845670962, email info@identitaweb.it, è proprietaria, ideatrice e sviluppatrice della piattaforma internet di cui al sito www.identitagolose.it ed è editrice della testata giornalistica "Identità Golose Web - ", registrazione Tribunale di Milano n. 32 del 31 gennaio 2018, Direttore Responsabile: Paolo Marchi

Identità London Identità New York Grandi cuochi all'Opera Identità Golose a Host Tutti a Tavola!! #spesaalmercato Identità di libertà Qoco Un risotto per Milano Shanghai

Milano FOOD&WINE Festival

Roma FOOD&WINE Festival

EVENTI

