Ritratto di Chef: intervista a Domingo Schingaro. “La vera sfida è evitare le mode del momento”

di Paolo Briscese - 11 Settembre 2020

Domingo Schingaro

Alla guida del ristorante Due Camini a Borgo Egnazia, Domingo Schingaro racconta la Puglia attraverso piatti realizzati con ingredienti semplici ma dai sapori decisi. Un omaggio alla sua terra, con un nuovo proposito: puntare tutto sulla biodiversità.

Una cucina essenziale e materica, profondamente legata alla cultura mediterranea e alla Puglia. Scavando nella propria memoria e partendo dai suoi ricordi d’infanzia, **Domingo Schingaro**, classe 1980, **Executive Chef del Due Camini a Borgo Egnazia, 1 stella Michelin**, porta in ogni piatto i gusti forti e decisi della tradizione pugliese, interpretati in chiave contemporanea e preparati utilizzando prodotti del territorio. Lo abbiamo incontrato a Borgo Egnazia, per farci raccontare la genesi della sua cucina, un universo multisfaccettato che esalta con personalità il patrimonio naturale e culturale che lo circonda e mette sapientemente in equilibrio ricerca, gusto, etica ed estetica.

Com’è nata la sua passione? Che cosa ti ha portato a scegliere di fare lo chef?
Sin da piccolo sono sempre stato a contatto con la cucina e il cibo. Mia mamma era una massaia, i ricordi dei suoi piatti sono ancora vivi nella mia mente, e mio padre un pescatore: è stato lui a trasmettermi la passione per la materia prima e l’importanza della freschezza degli ingredienti. Il pesce che serviamo a Borgo Egnazia proviene dall’Adriatico, è pescato ogni giorno da pescatori locali fidati e lavorato in modo sensibile. Grazie a mio padre ho scoperto da subito la grandezza del mare e i sapori che ci regala, un forte legame che spesso racconto nei miei piatti.

Che cosa caratterizza la tua cucina? E con quali materie prime preferisci lavorare?
Le caratteristiche della mia cucina sono il gusto, i sapori forti e decisi e la Puglia, protagonista assoluta. Nel ristorante Due Camini di Borgo Egnazia, per esempio, cerco di descrivere in ogni piatto i gusti forti e decisi della tradizione pugliese, interpretati in chiave contemporanea e preparati utilizzando principalmente prodotti del territorio. Le materie prime che preferisco utilizzare sono il vegetale e l'olio extra vergine di oliva: il vegetale perché è vario, è rispettoso della stagionalità, si trasforma nella forma, colore e consistenza in ogni periodo dell'anno. L'olio, invece, è l'oro pugliese: il nostro è direttamente prodotto a Masseria San Domenico ed è l'ingrediente segreto che arricchisce e rifinisce il gusto di molte pietanze.

Come nasce un nuovo piatto? Dove trovi l'ispirazione estetica e creativa?
Un piatto nasce quando meno te l'aspetti. Può nascere da un'emozione, da un viaggio, da un incontro, o addirittura da uno stato d'animo del momento. I miei piatti a base di pesce, per esempio, sono legati ai miei ricordi: hanno una forza travolgente, sono semplici ma dal gusto forte e deciso, un po' come tutta la mia cucina. La mia ispirazione estetica e creativa nasce dagli oggetti della quotidianità, da un oggetto d'arte o da un elemento della natura che cerco di riportare nel piatto.

Le linguine del menu Apulia

In cucina ha più importanza la forma o la sostanza?
La sostanza, assolutamente, perché alla fine un piatto deve essere gustoso, buono e deve aver un giusto equilibrio di sapori.

I tuoi piatti sono essenziali e legati alla cultura mediterranea. Ti ispiri a qualche grande maestro?
No, non a una persona in particolare, mi ispiro alle mie esperienze passate di bottega, di trattoria e di percorsi gastronomici. La mia è una cucina basata sugli attimi, su quello che vivo giorno per giorno, sulle percezioni e le sensazioni.

Quale piatto consideri rappresentativo della tua cucina?
In carta, in questo momento, sono particolarmente legato alle *Linguine, granchio peloso, prezzemolo e aglio*, del nuovissimo menù *Apulia*, un piatto di ricordi, memoria, gusto e tecnica. Tutto il menù degustazione *Apulia* è legato alle esperienze del passato, rivisitando la tradizione in chiave contemporanea. Le linguine in particolare sono una rivisitazione dello

spaghetto che mia mamma preparava con i granchi pelosi, tipici delle nostre coste, che venivano pescati da me e dai miei cugini durante le nostre mattine al mare. Nel piatto, il granchio ha una consistenza nuova, ma è inconfondibile per il suo gusto unico.

Si dice che ci sia una forte relazione tra arte e cucina. Che cosa ne pensi?
Assolutamente sì, la cucina è una forma d'arte e avere un lato artistico è fondamentale. Quando crei fisicamente un piatto, l'equilibrio nel gusto è essenziale. Poi però devi necessariamente avere in mente la presentazione del piatto e dei vari elementi che lo compongono, un po' come una tela bianca da riempire. L'equilibrio, quindi, è da riscontrare nel gusto e nella forma. Non parlo solo del cibo, ma anche della stessa ceramica che decidi di acquistare e scegliere per un determinato piatto. Al Due Camini e a Borgo Egnazia la ricerca del tipo di piatto è importante: li studiamo insieme ai maestri ceramisti di Grottaglie, che li creano appositamente per noi.

Si parla spesso di innovazione. In cucina, come è possibile innovare la tradizione senza tradirla?
La parola chiave è fedeltà: rimanere fedele alle materie prime del proprio territorio, in armonia con la stagionalità, ricercando quegli elementi che naturalmente racchiudono un passato da raccontare. La tradizione è nel metodo di cottura di un vegetale o nel metodo di pesca, nella lavorazione e nella scelta dei prodotti. La mia cucina è per molti versi innovativa, ma parte sempre da una forte base di tradizione. Il legame con il passato, per me, è indissolubile.

Davanti ai fornelli, si lascia più spazio alla testa o al cuore?
Una combinazione di entrambi, 60% cuore e 40% testa. Lo Chef in cucina è legato ai ricordi che porta nel cuore, alle storie che lo rendono felice. Per me in cucina è così.

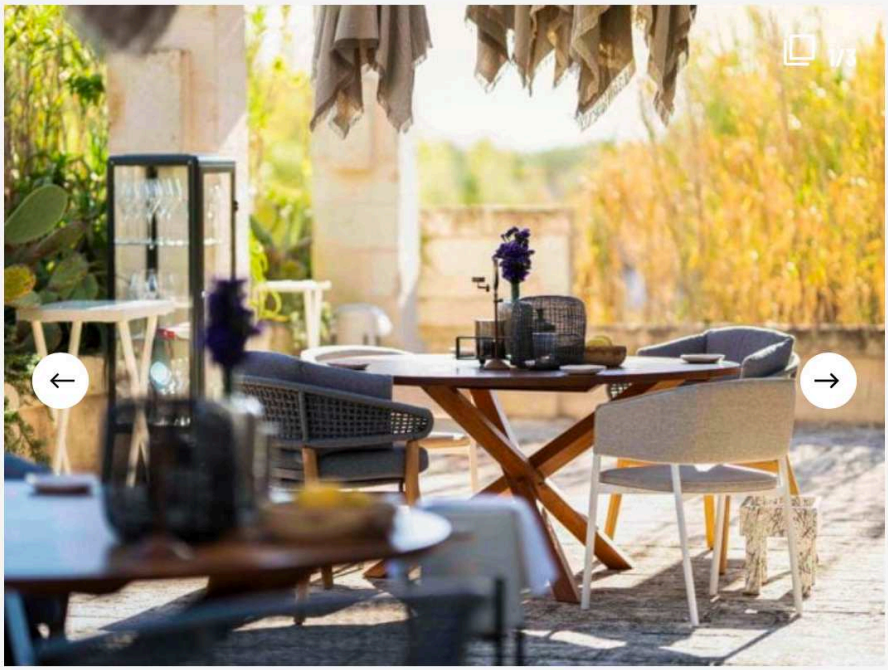
Che cosa distingue la cucina italiana dalle altre?
La semplicità. Noi italiani siamo famosi nel mondo per dei piatti iconici ma semplicissimi come, per esempio, la caprese, piatto composto da tre singoli ingredienti, mozzarella pomodoro e basilico, o gli spaghetti al pomodoro e basilico. Pochi elementi semplici, ma famosi in tutto il mondo.

Per uno chef quanto è importante ottenere la stella Michelin? E per te?
Non si può nascondere che ottenere la stella è importante, è un po' come ricevere l'oscar per un attore. Ci tengo a precisare, però, che questo riconoscimento è dedicato non solo al singolo Chef, ma a tutto il team. Il successo non è del singolo, ma dell'intera squadra che ha creduto in un obiettivo e ha lavorato duramente per raggiungerlo. Noi al Due Camini ci assicuriamo che la gente in sala sia entusiasta dell'esperienza e che torni a casa soddisfatta, con la voglia di ritornare. Inoltre, avere questo riconoscimento per me è stato fondamentale: dopo essere tornato nella mia terra, la Puglia, ricevere questo premio mi ha incoraggiato a fare sempre meglio. Quasi un segno di buon auspicio per il mio percorso.

I tuoi indirizzi preferiti?
Il Pagliaccio dello Chef Anthony Genovese a Roma e la pizzeria *Pepe in Grani* di Franco Pepe, nel casertano.

Stiamo vivendo una vera rivoluzione in cucina. Qual è stata la più grande rivoluzione gastronomica degli ultimi dieci anni e quali sono le nuove sfide del futuro?
Negli ultimi dieci anni, molti ristoranti stanno restituendo valore al vegetale. Questa idea parte dalla cucina Nordeuropea, che ha diffuso questo nuovo modo di pensare alla biodiversità. Ci sono riusciti loro con una biodiversità molto limitata, noi in Italia possiamo e dobbiamo imparare da loro. Possiamo farlo perché abbiamo una biodiversità tra le più importanti e varie al mondo. Proprio questa filosofia è al cuore del nuovo bistro *La CALCE*, nato dall'anima del Due Camini ma caratterizzato da una cucina più semplice, leggera ed

del Due Camini ma caratterizzato da una cucina più semplice, leggera ed essenziale. La centralità della materia prima è in comune ad entrambi i ristoranti: gli ingredienti sono eccezionali per gusto e caratteristiche e il racconto è incentrato sul mondo vegetale, la naturalità degli ingredienti e la biodiversità del nostro territorio. Le sfide del futuro parlano di ecosostenibilità: bisogna impegnarsi per evitare gli sprechi in cucina. Non dico di utilizzare unicamente il vegetale, ma almeno essere attenti all'acquisto di determinate carni e pesci. La vera sfida è evitare le mode del momento, mantenere sempre la propria identità. Io, nel mio piccolo, mi impegno a farlo da sempre in tutti i piatti che creo.



Ristorante Due Camini, esterno