



Giovanni Trigona

Articolo di Alex Ziccarelli - Lo Chef **Giovanni Trigona** e le sue pappardelle al tartufo nero estivo italiano...

Questa settimana presentiamo Giovanni Trigona, Delegato per la Provincia della British Columbia dell'ICC Canada, l'Italian Culinary Consortium, da poco in questo paese e, in realtà, il suo impegno va ben oltre quello provinciale, anzi è uno dei più attivi promotori della neonata Associazione a tutti i livelli. Il nostro Chef così si racconta: "Qualcuno già mi conosce, sono lo Chef Giovanni Trigona, nato a Palermo, cresciuto a Taranto e per 16 anni a Toronto e da 12 a Vancouver BC.

Sono un multitask manager dell'Ospitalità e, attualmente, dopo la pandemia, anche per la mia età, ho lasciato spazio ai colleghi più giovani.

Ogni giorno, si può dire, mi occupo dell'ICC Canada, di Food e Restaurant Consulting, oltre che di presentazioni di prodotti italiani di nicchia, importazioni di tartufo dall'Italia e, infine, coordino cene eleganti per poche persone.

Quando entro come Manager in un ristorante o in un Hotel, generalmente sempre in giacca da Chef, convoco tutti i dipendenti della sala e della cucina e dico loro, testualmente, che 'io ho portato tutte le vostre scarpe e le vostre uniformi', infatti so esattamente cosa pensano e cosa farebbero per ovviare a qualsiasi problema e li informo che io sono lì appunto per questo, per cui è sempre meglio..curare e prevenire che, come dire, minare drasticamente il rapporto.

Ho iniziato nel 1981, come Banquet Porter, in Hotel a Toronto, fino a diventare Restaurant

Manager, F&B, (con diploma presi a Toronto e Milano), Sommelier sia italiano (ex AIS) che canadese (Sommelier Guild of Canada). Poi, in Italia, ho intrapreso la carriera di cuoco ed ho cucinato per il Piccolo Relais & Chateaux (10 stanze super lusso) che è la più grande organizzazione alberghiera in Europa, assolutamente non distante da Taranto ma così grande che, volendo, si può vedere dallo spazio, 8 km di spiaggia e 6 Hotels con 169 Bungalows 5 Stelle.

In Italia ho anche insegnato presso due Istituti Alberghieri in Taranto e provincia.

Poi ho deciso di ritornare in Canada a Vancouver BC, dove ho prestato la mia opera come Chef Italiano per il Fairmont Pacific Rim, poi presso il Giovane Wine Bar e il Giardino, sia come general manager per la Glowbal Group che come Chef Maître D' tra sala e cucina. Ho anche avuto un passato associativo come Presidente nell'ambito culinario, grazie al mio executive chef Vito Semeraro e a mia moglie Laura Albanese.

Devo riconoscere che, se sono arrivato a questo livello professionale, è soprattutto grazie a tanta gente che mi ha apprezzato nel corso degli anni ma anche aiutato ed insegnato l'amore per questo lavoro, riconoscendo che, senza le conoscenze apprese e, in special modo, la passione trasmessami, forse sarei finito a lavorare nell'edilizia.

Un grazie anche al Banquet Manager Derrick dello Skyline Hotel che mi ha guidato dai vassoi ai guanti bianchi, alla Famiglia Grieco della Scala (nonno, padre e figlio, tre generazioni nello stesso ristorante) che mi hanno consentito di frequentare, a loro spese, il primo corso di Sommelier canadese (semifinalista del Canada in Blind test) e dai quali ho appreso l'arte di 'servire' e saper vendere con eleganza in uno dei migliori ristoranti del Nord America.

Uno e, forse, il più grande dei miei mentori, al quale devo quasi tutto, è Franco Prevedello, ai tempi del grande Centro Wine Bar, di Acrobat, di Terra e di Acqua a Toronto, dal quale ho appreso come approcciare il cliente, le tecniche di vendita, le PR, la cucina e le associazioni dei vini con le varie portate.

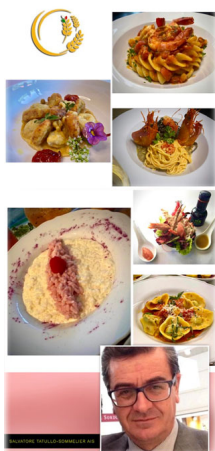
Devo anche doverosamente ricordare gli Chefs Micheal Bonaccini, Raffaello Ferrari, Umberto Menghi, Emad Yacoub in Canada e lo Chef Vito Semeraro in Italia.

Dopo tutto questo, come lavo i piatti io, non li lava nessuno, a parer di mia moglie, Chef Laura”.

Come accennato sopra, il nostro Chef Giovanni oggi opera prevalentemente come Private Chef per la sua propria azienda, la Grano Culinary Services Inc. in Vancouver, B.C.

<http://granoculinaryservicesinc.ca/>

<https://italianculinaryconsortium.ca/>



Ed eccoci alla ricetta dello Chef Giovanni, le pappardelle al tartufo nero estivo italiano con ragôut stufato di agnello Halal della British Columbia. Ci premette, il nostro Chef, che ha voluto combinare delle cose, come solo gli Chefs sanno fare, quali le esperienze locali, le storie, le tradizioni, il territorio e la ricerca con il bagaglio culinario della nostra cultura Italiana.

Ha deciso di usare, appunto, dell'agnello Halal della British Columbia che si è rivelato molto simile al nostro capretto assai in uso nel meridione d'Italia e, in particolare, in questa ricetta, ha utilizzato dei prodotti dell'Azienda TrufiEat, la quale gentilmente ha fornito dei prodotti a base di tartufo ed è una cosa, ci dice, che ha fatto con un "sacrificio" enorme.

*Ingredienti per 4 persone.

- Per le pappardelle 400 gr. farina 00

4 uova di galline ruspanti

1 cucchiaio di olio extravergine d'oliva

sale q.b.

1 cucchiaio di pasta di tartufo da inserire nell'impasto (drenato dell'olio).

(Porzione per persona circa 100 gr.).

- Per lo stufato d'agnello

Da utilizzare il collo dell'agnello, sicuramente molto più saporito. 600 gr. agnello, in pezzi da 150 gr.

Carote, sedano q.b.

Cipolla, aglio q.b .

Brodo vegetale q.b.

Burro di tartufo bianco q.b.

Olio extravergine d'oliva q.b.

Vino bianco secco q.b.

Sale, pepe q.b.

*Procedimento

In una pentola scaldate un cucchiaino di olio e fateci appassire la carota, il sedano e la cipolla

finemente tritati, poi aggiungete dell'aglio, sempre a vostro piacimento.

Aggiungete i pezzi d'agnello e fateli rosolare a fiamma vivace, sigillando così la carne. Aromatizzate con del burro di tartufo e poi sfumate con il vino bianco lasciando evaporare la parte alcolica. Salate, pepate e fate cuocere a fiamma bassa per un paio d'ore, aggiungendo di tanto in tanto un pò di brodo vegetale.

Lessate in abbondante acqua salata le pappardelle all'uovo, lasciando da parte un pò di acqua di cottura.

A questo punto avrete già tagliato a coltello la carne di agnello per ottenere un ottimo ragôut bianco per le condire le nostre pappardelle.

Scolatele, infine, al dente e saltatele nel suddetto ragôut, mantecando con un po' di acqua di cottura e servitele subito in piatto caldo.

Se vi piace potete aggiungere del formaggio e, come decorazione, una cialda di pecorino al forno preparata in precedenza.

*Le note di Salvatore Tatullo, Sommelier AIS responsabile per la provincia di Taranto, agente di commercio e organizzatore di eventi.

- Piatto pregiato, in grado di conquistare anche i palati più esigenti deliziandoli con aromi

inconfondibili in grado di inebriare anche gli scettici.

Il successo di questo piatto, seppur abbastanza semplice nella sua preparazione, è, sicuramente, l'uso di ingredienti di assoluta qualità.

La spiccata aromaticità del tartufo e la sua cremosità (grassezza), richiede in abbinamento un vino in grado di sostenere queste caratteristiche, aromatico e, nello stesso tempo, con una spiccata freschezza e una altrettanto apprezzata alcolicità.

Il suo pensiero e suggerimento è volto ad un grande bianco del centro Italia, precisamente delle colline maceratesi-anconetane, il grande Verdicchio di Matelica Riserva, il cui passaggio da una irruenta gioventù lo trasforma, con il crescere della sua vita, dandogli un'inconfondibile eleganza, unitamente ad una particolare ricchezza e opulenza, avvolgendo il nostro palato con grande armonia.
