



Chef Luigi Alioto

Primo Consigliere Direttivo ICC Italia



Articolo di
Alex Ziccardelli

Oggi presentiamo lo Chef Luigi Alioto, 1° Chef di cucina dell'Hotel Savoia Palace di Madonna di Campiglio in Trentino, di recente nominato Primo Consigliere Direttivo ICC Italia dal Presidente e fondatore Chef Carmelo Carnevale. Palermitano, classe 1966, inizia giovanissimo la sua formazione all'istituto alberghiero di Palermo e, nello stesso tempo, inizia le prime esperienze lavorative nel ristorante più famoso del tempo, il Goumand's con il maestro Guddo e, in seguito,

in altre strutture importanti e Hotel 4 stelle in giro per la Sicilia.

Ambasciatore della cucina siciliana a Trento, Roma e Madonna di Campiglio, con tappe di lavoro anche all'estero, come ad Amburgo in Germania, a Malta e a Budapest in Ungheria.

Durante la sua vasta carriera ha acquisito un suo proprio e personale credo che è quello di apprendere e nello stesso tempo divulgarlo ed è per questo che spesso frequenta corsi di specializzazione e di aggiornamento all'Accademy Etoile di Tuscania.

Nella sua carriera non gli sono mancati importanti riconoscimenti di varie associazioni del settore gastronomico, tra cui l'ultimo ricevuto, oltre il Cocorum, il nastro di Auguste Escoffier, solo per citarne alcuni.

Ha collaborato con diverse riviste del settore, come Il Cuoco, Grande Cucina & Wine e con riviste online come Spaghettiatiani, Olio Peperoncino, La Zona Franca, ecc., facendosi apprezzare ovunque per la grande professionalità nella maniera in cui interpreta il suo lavoro e per il proprio carisma e, soprattutto, nel modo in cui riesce ad essere grande motivatore e trascinatore in una cucina sempre più sana, creativa ma tradizionale e, nello stesso tempo, innovativa, dando sempre molta importanza alla presentazione e all'estetica, espressa varie volte con ricercati e sontuosi buffet gastronomici di prestigio, portando in aggiunta delle nuove tendenze di intaglio per la frutta e gli ortaggi, frutto del suo alto bagaglio professionale.

Nel corso degli anni ha accumulato diverse esperienze professionali come quella di essere uno dei responsabili delle cucine della GHS con vari ristoranti a la carte per meetings, cene di lavoro, banchetti vari e cerimonie di ogni genere.

Negli ultimi anni ha fatto anche da professore a centinaia di ragazzi che si affacciano per le prime volte nelle cucine, ospitando, nelle varie strutture, centinaia di stagisti provenienti da tutta Italia e anche dall'estero.

Ci parla anche di una sua riflessione che è diventata anche il senso della sua attività oltre che della sua vita: "I miei più di 30 anni di intensa attività, le targhe, i riconoscimenti e gli allori non

devono farmi sentire più bravo o più celebre degli altri colleghi, le vere medaglie sono nel lavoro quotidiano, quando la clientela rimane soddisfatta e un piatto non torna mai indietro...". La cucina che propone il nostro Chef Luigi è una cucina italiana di tradizione, dallo stile internazionale ma dai sapori autentici utilizzando i prodotti del territorio. Di recente, inoltre, ha prestato la sua opera al Ristorante Grecale del Resort Valle dell'Erica a Santa Teresa di Gallura ed oggi, come già detto, a Madonna di Campiglio presso l'Hotel Savoia Palace. Vanta altresì un curriculum da Executive Chef nell'ospitalità internazionale a 5 stelle che lo ha visto negli ultimi anni protagonista nella catena alberghiera Delphina Resorts in Sardegna.

"Ogni località - ci spiega - offre prodotti caratteristici che vanno valorizzati in cucina, perché donano al piatto un tocco unico che diventa il simbolo straordinario di un territorio". Una filosofia vincente che unisce territorialità e stagionalità, ponendo grande attenzione alla qualità della materia prima e risaltata dalla creatività e dall'innovazione.

Il nostro Chef è stato anche insignito come Ambasciatore della pasta La Molisana in Sicilia, del premio "Stelle della ristorazione" e del premio "Auguste Escoffier" ad Altamura.

Ed eccoci alla bellissima ricetta del nostro Chef Luigi Alioto: il raviolo di melanzane al frappe' di pomodorino giallo e Trentingrana.

*Ingredienti

•Dose per la pasta fresca

Farina 00 gr.500

Sale gr.10

Tuorlo uovo gr.400 circa

Olio di oliva gr.20

Impastate il tutto e poi avvolgetelo in pelliccia, lasciandolo riposare per circa 1 ora.

•Per la farcia

Melanzane, 2 di media grandezza cotte al forno intere a 170 gradi per circa 50 minuti

Mozzarella di bufala gr.200 ben asciutta

Formaggio Casera Trentino gr.100 morbido

Guanciale gr. 100

Basilico qualche foglia

Aneto qualche foglia (ciuffetti)

Sale, pepe q.b.

•Per la farcia: dopo che la melanzana è stata cotta prendete la sola polpa interna, strizzatela e tagliatela in piccoli pezzi e, in una ciotola, amalgamatela con la bufala tritata, il Casera a julienne e il guanciaie tagliato in piccoli pezzi e, precedentemente, rosolato in padella, salate, pepate e aggiungete le erbe. quindi formate un composto morbido e asciutto e riempite una sacca da pasticceria per farcire il nostro raviolo.

•Per la salsa :

Pomodorini gialli gr 400

Olio di oliva extravergine gr.80

Spicchio di Aglio 1 piccolo

Sale q.b.

Peperoncino q.b.

Maggiorana q.b.

Trentingrana grattugiato gr.150. (oppure del grana se non l'avete).

*Per il frappè di pomodoro: lavate i pomodorini, tagliateli a spicchi e raccoglieteli nel bicchiere di un mixer a immersione; unite l'aglio privato dell'anima e frullate per bene fino a ottenere una

salsa omogenea. Passatela attraverso un colino, aggiustate di sale e sarà la salsa che servirà poi a condire il nostro raviolo. Impiattate spolverando con il Trentingrana grattugiato e decorate con dei fili di peperoncino e delle foglioline di maggiorana.