

Articolo di Alex Zicarelli

Lo Chef Giuseppe Crupi, ICC Canada e il suo misto di mare in tre consistenze



Classe 1978, Giuseppe Crupi di Siderno in provincia di Reggio Calabria, un piccolo comune che sorge nel cuore della Locride, al centro di un'ampia fascia pianeggiante tra Roccella e Locri, composto dal centro storico, in collina, noto come Siderno Superiore e dalla parte moderna, denominata Siderno Marina, sviluppatasi in prossimità della Costa dei Gelsomini e della rinomata zona di villeggiatura turistica balneare della Locride. Il nostro Chef Giuseppe nasce nel mondo della ristorazione come pizzaiolo, poi decide di emigrare in Canada a Toronto, dove, nel Giugno del 2017, inizia il suo percorso lavorativo dapprima nelle cucine di Avenue cibi e vini in Kleinburg, Ontario e poi in Forno Alimento in Woodbridge, sempre in Ontario, affiancando Chefs di grande livello professionale. Recentemente, oltre a lavorare come Chef nel Ristorante Il Gatto e la Volpe di Woodbridge, si sta sempre più perfezionando in varie tecniche di cucina per futuri successivi progetti ed è anche entrato a far parte dell'Italian Culinary Consortium ICC Canada nella Delegazione dell'Ontario. Abbiamo incontrato il nostro Chef Giuseppe per una piccola intervista sul suo percorso di vita oltreoceano. *Cosa apprezzi di più del Canada? "In questo paese ci si dà del tu, ci chiamiamo per nome, mai per cognome. La burocrazia è molto più snella che in Italia e, soprattutto, il merito è alla base di ogni professione, non conta chi sei e di chi sei figlio o altro ma quello che vali e dimostri di saper fare, senza limiti di età". *Parlaci della comunità italiana in Canada e più specificatamente di quella di Toronto e Woodbridge dove vivi. "Gli italiani oggi sono perfettamente integrati nel tessuto comunitario locale, sia politico che finanziario ma anche industriale e commerciale. Ci sono anche programmi di italiano nelle scuole fino all'università, scuole di cucina locali collegate con quelle italiane, giornali, Tv e trasmissioni radio in lingua italiana e poi a Toronto, come anche a Montreal, più di ogni altra città canadese, la presenza e il lavoro delle imprese edilizie italiane è stato ed è tuttora immenso, senza contare poi l'interscambio e l'importazione dei prodotti italiani che ormai si trovano ovunque e che sono diventati comuni anche nelle scelte delle altre comunità".

*Consigliaresti a un connazionale di emigrare in Canada? Se sì, dove e quali possibilità di lavoro e in quale campi ci sono? "Per prima cosa qui l'emigrazione è regolamentata e non è tanto semplice emigrare anche se, se si è in possesso di alcuni requisiti, poi non lo è affatto. Sono richiesti soprattutto gli operai specializzati in ogni campo, come l'edilizia, come anche i cuochi e i pizzaioli che possono essere sponsorizzati da un ristorante, oppure anche chi viene qui per motivi di studio. Importante è soprattutto la voglia di mettersi in gioco e di non scoraggiarsi alle prime difficoltà, ancor più fondamentale è, in ogni caso, conoscere o studiare la lingua inglese. Il Canada è senza dubbio uno dei posti migliori per costruirsi un futuro". *Pensi un giorno di rientrare in Italia? "Non credo, ormai la mia vita, la mia famiglia e il mio lavoro è qui. Certamente abbiamo ancora degli affetti importanti anche in Italia e ogni anno conto di andarci in vacanza ma, a questo punto, non si può più tornare indietro, anche se i posti dove sono nato e dove ho vissuto e le persone che ho frequentato e a cui voglio bene rimarranno sempre nel mio cuore e nei miei pensieri di ogni giorno". Ed ecco il piatto che il nostro Chef

Giuseppe Crupi ci presenta oggi, il misto di mare in tre consistenze. *Questi gli ingredienti, per 4 persone: 1 polpo di circa 1Kg - tonno fresco circa 200 gr. - 4 gamberi - pasta kataifi q.b. - cipolla rossa di Tropea q.b. - vino rosso q.b. - aceto di vino rosso q.b. - zucchero q.b. - 1 peperone rosso - pomodorini 200 gr. - 1 mestolo di salsa di pomodoro - rucola q.b. - salsa aioli q.b. - patate per millefoglie - olio extravergine d'oliva q.b. - limone q.b. - stracciatella di bufala e maionese di barbabietola per decorare. *Procedimento: bollite il polpo in abbondante brodo vegetale per un tempo, in base alle dimensioni, di 45 minuti per 1 kg. Finita la cottura, raffreddatelo e mettetelo da parte coprendolo con una pellicola. Prendete ora un trancio di tonno, possibilmente abbattuto, formando un cubo per ogni piatto, salate, pepate e scottateli ognuno da entrambi i lati, lasciandoli ben rosa all'interno, quindi metteteli da parte in frigo per bloccare la cottura. Prendete ora i gamberi delle dimensioni che volete e avvolgeteli con pasta kataifi, salate e pepate qb. Tagliate ora il peperone a cubetti e mettetelo in un

pentolino aggiungendo i 200 grammi di pomodorini, il mestolo di salsa di pomodoro e un po' di olio extravergine d'oliva e lasciate andare il tutto a cottura. Infine frullate la salsa ottenuta e setacciatela. Prendete ora la cipolla, tagliatela finemente e mettetela in pentolino con il vino,

l'aceto e lo zucchero e lasciate il composto ad asciugare. *Composizione dei piatti: usate possibilmente dei piatti bianchi. Per ogni persona adagiate su un letto di rucola 2 fette del tonno scottato precedentemente marinato con sale, pepe, olio e limone e ponetevi sopra la cipolla caramellata guarnita con della salsa aioli. Decorare il piatto formando una girandola con la salsa di peperone dove verrà posto il polpo dopo una leggera scottata alla griglia. Intanto avrete fritto i gamberi avvolti nella pasta kataifi e preparato le millefoglie di patate. Quindi mettete in ogni piatto un po' di queste patate con sopra i gamberi, aromatizzando in ultimo con una maionese alla barbabietola. Guarnite infine i polpi con un po' di stracciatella di bufala, decorando il piatto con basilico, menta o prezzemolo a vostro piacimento.