

Articolo di Alex Ziccarelli

Lo Chef Giovanni Trigona e il suo arrosto d'agnello con polenta, porcini e tartufo Questa settimana presentiamo Giovanni Trigona, Delegato per il Canada Occidentale (Western Canada) dell'Italian Culinary Consortium - ICC Canada, un'associazione presente da poco in questo paese e, in realtà, l'impegno del nostro Chef Giovanni non si limita solo alla sua zona di competenza ma va ben oltre, anzi, si può dire, che 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 molto 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 quasi 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 ecco una delle tante ricette del nostro Chef Giovanni Trigona, l'arrosto in rete d'agnello al forno con polenta ai porcini. Legare l'arrosto ha una notevole importanza per diversi motivi. Innanzitutto consente di evitare l'acquisto di tagli di carne già confezionati, pratica che non permette la scelta dettagliata delle parti di carne e spesso dei condimenti da utilizzare, poi uno dei principali scopi della legatura è anche quello di insaporire l'arrosto disponendo, prima di legarlo, tartufo, come in questa ricetta, oppure, eventualmente, anche rametti di salvia, rosmarino o altre erbe aromatiche direttamente sul pezzo di carne scelto: metterli nella pentola vicino alla carne non produce lo stesso risultato in termini di gusto. *Ed ecco il procedimento: prendete un pezzo d'agnello di circa 1.8 kg, salate, pepate e copritelo con crema di tartufo bianco, quindi avvolgetelo nella rete. Ponete quindi l'arrosto sulla griglia per dargli una segnatura elegante a croce e, poi, in padella con l'aggiunta di vino bianco secco. Mettete infine l'arrosto per un tempo di circa

3 ore nel forno a 375 F., fino a creare una bellissima crosticina. La temperatura interna ideale dovrebbe essere di circa 154 F, avendo l'accortezza, nella parte finale del tempo, di coprire l'arrosto per evitare che si asciughi, servendolo opportunamente medium rare o medium. Nel frattempo avrete preparato la polenta che potete servire nel solito modo oppure a fette grigliate, ambedue condite con una riduzione di vino rosso (25%) e Marsala (75%) con porcini e scaglie di tartufo. Consigli per la presentazione: usate un piatto caldo bianco e, se potete, aromatizzate con del fumo al legno di melo. Molto semplicemente, si ripongono gli alimenti in una boule, dunque si ripone l'apposita segatura nell'affumicatore e dopo averlo azionato si inserisce l'estremità del tubo nella boule, che verrà riempita di fumo. Prima che questo esca, bisogna dunque sigillare il recipiente con la pellicola trasparente lasciando riposare il cibo per il lasso di tempo scelto. Si va semplicemente ad aggiungere aroma al piatto senza modificarne la consistenza. Come Marsala si consiglia di usare quello della Cantina Florio, una famiglia di grandi innovatori ed imprenditori ai quali, da siciliano, il nostro Chef è particolarmente legato. *In ultimo aggiungiamo i consigli 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 modo da 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 ed opulenza, avvolgendo il nostro palato con grande armonia.



Lo Chef Giovanni Trigona e il suo arrosto d'agnello con polenta, porcini e tartufo
Sabato 27 Gennaio 2024 22:11 -

