Articolo di Alex Ziccarelli sullo Chef Franco D’Agostino, Vice Presidente Onorario della APCI Svizzera

Oggi presentiamo l’amico e grande Chef Franco D’Agostino. Classe 1971, nato a Palmi in provincia di Reggio Calabria, Franco ci parla dei suoi inizi nel mondo della ristorazione nel 1994. "Ho rivestito tutti i ruoli presenti in un ristorante, dalla sala alla pizzeria e poi alla cucina, assommando svariate conoscenze nelle diverse esperienze settoriali, tutte nella mia regione di provenienza, la Calabria, stimolato in questo da un grande Chef come Giuseppe Battaglia e dalla sua passione innata per la cucina". Franco ha imparato così le diverse tecniche, soprattutto mediterranee, acquisendole e facendole sue: una preparazione culminata conseguentemente in un corso di cucina, dove ha avuto modo di perfezionare le sue capacità culinarie.

Da qui in poi, la necessità di allargare i suoi orizzonti e di portare in giro per il mondo le sue ricette ed il suo saper fare.

Per circa 14 anni ha accumulato diverse esperienze quasi ovunque, a Londra, in Portogallo, in Albania, in Germania, Belgio Grecia, Spagna, a Dubai, a Casablanca, in Ungheria, a Bangkok ed infine in Svizzera con in vista un prossimo contratto in Austria.

Parla di sé come una persona solare e serena, qualità che trasmette in ogni brigata di cucina in qualsiasi momento. Ha da sempre l’ambizione di far conoscere dovunque uno dei più rinomati piatti tipici calabresi, la stroncatura, pasta di grano duro grezzo condita da acciughe, pomodori secchi, olive, cipolla rossa di Tropea e capperi, saltata con mollica di pane fresca e formaggio pecorino calabrese.

Attualmente presta la sua opera presso il Ristorante Calabria in Bocca a Palmi, nei pressi di

Reggio Calabria, in via San Gaetano. Fra l’altro è stato vicepresidente APCI Svizzera dal 2020 a novembre 2022 e tuttora ne ricopre la carica come vicepresidente onorario.



La ricetta di oggi è dello Chef Franco D'Agostino, che ci presenta una sua proposta con accostamenti particolari. Eccola!

RISOTTO CON FIORI DI ZUCCA, PANCETTA DI MAIALINO NERO E GAMBERETTI ROSSI DI MAZARA

Ingredienti (per persona)

- 70 g di riso di sibari
- 20 g di fiori di zucca
- 15 g di pancetta croccante di maialino nero
- 5 pomodorini rossi tagliati a metà
- Olio extravergine d'oliva q.b. - Prezzemolo q.b.
- Pepe nero
- 1 spicchio d'aglio
- 10 g pecorino calabrese
- 10 gamberetti rossi di Mazara del Vallo
- Il corallo realizzato con del basilico e una noce di burro.

Procedura: soffriggete in tre cucchiai di olio extravergine d'oliva uno spicchio di aglio in camicia, aggiungete la cipolla rossa, i pomodorini, il pepe nero, il prezzemolo ed i capperi e iniziate ad insaporire il riso aggiungendo lentamente del brodo di verdure che precedentemente avrete preparato con sedano, porro carota e cipolla, portando avanti la cottura fino alla mantecazione, quindi aggiungete una noce di burro, una manciata di formaggio pecorino, i fiori di zucca a crudo, a straccetti, salate quanto basta ed infine impiattate e decorate con del gambero rosso crudo, precedentemente pulito e con della pancetta, precedentemente rosolata, guarnendo, in ultimo, con del corallo al basilico. E... buon appetito!

