



Calabria golosa

Campoli prepara il burro montato e aromatizzato al Bergamotto

Riscoprire gusti, odori e sapori della tradizione di un posto o di una regione è il leitmotiv che negli ultimi anni coinvolge un sempre maggior numero di persone, italiane ed estere che programmano le loro vacanze alla scoperta di tradizioni gastronomiche nelle varie culture. In Calabria la gastronomia vanta delle eccellenze; molti

**Per
"Sport&Turismo"
le ricette di Fabio
Campoli al sapore di
Bergamotto**

Roma
Servizio e foto di
Francesco Pacienza

sono i prodotti di questa regione che ben la rappresentano sulle tavole del mondo intero: salumi, olio, frutta, ortaggi, legumi, agrumi. Personalmente sono sempre stato convinto delle enormi potenzialità turistiche della Calabria; potenzialità che meriterebbero una maggiore e migliore attenzione per una promozione, concreta e non di

facciata, tendente ad un rilancio economico e sociale, oltre che produttivo, incentrato sul turismo a 360 gradi. A riprova di queste mie convinzioni, a Roma, in occasione di "Pelagos", il festival del mare, manifestazione svoltasi nell'ambito di "Big Blu", ho incontrato uno dei massimi esponenti della gastronomia e della cucina italiana: Fabio Campoli. La sua interpretazione della cucina nasce come espressione della cultura della buona tavola; cultura che trova le sue radici nelle tradizioni gastronomiche italiane e che sono il giusto connubio non solo di gusti particolari, ma, essenzialmente, di qualità dei prodotti

Orata marinata al condimento balsamico di bergamotto

INGREDIENTI

Orata fresca da 500 gr circa;
Fior di sale q.b.;
Olio extravergine d'oliva fruttato;
Balsamico al bergamotto;
Crostini di pane.

PROCEDIMENTO

Prendere un'orata fresca, con i riflessi dorati ancora lucenti, dalla carne soda, squamatela, sventratela, lavatela bene e in ultimo con un coltello ben affilato ricavatene i filetti.

A questo punto eviterei di rimetterla ancora in acqua per lavaggi ulteriori (le carni a fibra larga la lascerebbero svuotare in parte dei succhi interni, facendogli perdere sapore).

Ora tagliatela a fette alte mezzo centimetro nel senso obliquo verso la coda.

Condite le fette con un fior di sale Italiano macinato al momento.

Adagiate le fette su un piatto di porcellana, precedentemente riposto in congelatore.

Cospargete le fette di orata con qualche goccia di buon condimento balsamico al bergamotto e un filo di olio extra vergine dal fruttato delicato.

Servite le fette di orata su crostini di pane caldo.



Lo sfilettamento dell'orata



Campoli prepara l'orata marinata a condimento balsamico di bergamotto



Gli ultimi ritocchi al piatto dell'orata marinata



La preparazione della trota



La trota viene tagliata a piccoli tranci

Crostini con burro montato al succo di bergamotto e trota affumicata italiana

INGREDIENTI

Trota affumicata, circa 500 gr.;
Burro da montare, circa 300 gr.;
Prezzemolo fresco;
Latte o panna fresca;
Succo di due bergamotto e 1 limone;
Crostini di pane.

PROCEDIMENTO

Prendete cento grammi di burro, passatelo al microonde in modalità defrost, fino a renderlo a pomata (ovvero una consistenza morbida, calda, dove ancora l'emulsione tra acqua e grasso tiene, praticamente un passo prima del burro fuso).

Ora montate il burro aggiungendo un pizzico di sale, del prezzemolo fresco tritato al momento, 4\6 cucchiaini di latte o panna fresca e 4\6 cucchiaini di succo di bergamotto (o agrumi), fermatevi quando risulterà una massa soffice.

In ultimo realizzate dei crostini di pane, con una sacca sprizzatevi un poco di burro montato e adagiatevi sopra una fetta di trota affumicata.



L'assaggio delle due varietà di crostini

Crostini con salsa di pesce spada e peperoncino piccante

INGREDIENTI

Burro da montare, circa 300 gr.;
Prezzemolo fresco;
Latte o panna fresca;
Crostini di pane.

PROCEDIMENTO

Questo ultimo crostino è ancora più semplice, perché ho realizzato come prima il crostino di pane caldo con sopra il burro montato e, in ultimo, ho adagiato sopra un cucchiaino della preparazione artigianale di spada e peperoncino, una sorta di nduvia con il pescespada.



I crostini con burro montato al bergamotto e trota affumicata



Fabio Campoli intervistato dal nostro Francesco Pacienza



Gli ingredienti calabresi

impiegati e di benessere. In questa ricerca continua, Fabio si innamora di due prodotti strettamente legati al territorio calabrese: il bergamotto e il peperoncino. Due peculiarità che rischiano di essere dimenticati. Il bergamotto, è conosciuto dai più come ingrediente nella creazione di molti profumi e cosmetici, ma è usato, anche se fin'ora

solo la buccia, nella produzione alimentare per la realizzazione di marmellate. «Con il Circolo dei Buongustai, che ho creato nel 2006 - dice Fabio Campoli - stiamo creando un ricettario specifico con l'impiego del bergamotto, proprio per permettere il rilancio di questo agrume e una scoperta di nuovi sapori e profumi in cucina.» La

cucina di Fabio Campoli porta il segno della contaminazione tra la ricerca, il nuovo e la tradizione dei sapori tipici delle varie regioni d'Italia. Una cucina che non si può definire moderna o classica, ma che rispecchia una passione sana e profonda, come la passione per i prodotti calabresi che lo vedrà impegnato ad aprile, a Roma, nella seconda

edizione della manifestazione "Roma Pic - L'accademia del Peperoncino incontra la capitale" organizzata dall' "Accademia del Peperoncino" di Diamante (Cosenza). L'amore di Fabio per la Calabria e per i suoi sapori lo hanno portato a diventare l'ambasciatore ed il maggior promotore del peperoncino e del bergamotto. Per noi

di "Sport&Turismo" e per tutte le nostre lettrici ha preparato, in esclusiva, tre ricette. In queste ricette, sapientemente, valorizza pesci tipici dei nostri mari e dei nostri laghi, rendendoli sfiziosi ed stimolanti al pari di altre specie di pesci. Tutti i piatti elaborati e preparati da Fabio Campoli sono all'insegna della semplicità; semplicità ben espressa

nella ricetta dei "Crostini con burro montato al succo di bergamotto e trota affumicata italiana", dove il grasso del pesce e l'acido del succo di Bergamotto si mescolano al croccante del crostino. Il palato resta estasiato da questa alternanza di sapori scoprendo nuove sensazioni e armonie.