

Skipper & Chef

I professionisti del mare in cucina



Edizioni il Frangente



Sommario

7 PREFAZIONE

9 SKIPPER E CHEF

- 10 *Algol* - Vittorio Morbidelli
- 16 *deciBel* - Horace Costa
- 22 *Gilgamesh* - Carlo Titta
- 28 *Gulliver* - Michele Salvatore
- 34 *Jancris* - Alfredo Giacon
- 40 *Kamana* - Enrico Tettamanti
- 46 *Keadue* - Timoteo Pancin
- 52 *Lycia* - Antonio Penati
- 58 *Mai Stracc* - Andrea Pestarini
- 64 *Margò* - Davide Mantovani
- 70 *Micamale* - Arnaldo Vagge
- 76 *Moana 60* - Andrea Farina
- 82 *Ombre Blu* - Francesco Candiani
- 88 *Penelope 1* - Eugenio Favero
- 94 *Pink Jaws* - Bruno Fazzini
- 100 *Que Sarà* - Angelo Scancarello
- 106 *Sir Ross* - Mario Rossetti
- 112 *Va Pensiero* - Luigi Nava

119 STUZZICHINI A BORDO

131 IL RISTORANTE

169 LO CHEF

179 MERCATI NEL MONDO



LAGOON 500

www.ombreblu.com

Ho sempre pensato che le barche a vela potessero avere solo uno scafo. Poi ho scoperto i catamarani e ho capito che non ne avrei mai più fatto a meno. A bordo di un catamarano battente bandiera brasiliana, eravamo – io e Melissa, allora appena conosciuta, ora mia moglie – alle Fiji. Una sera, sulle reti a prua, ci siamo detti che su un catamarano avremmo vissuto la nostra avventura. E così è stato.

Ombre Blu è un Lagoon 500, comodo e veloce catamarano a vela di costruzione francese. Ma è soprattutto la realizzazione di un nostro progetto, di un nostro sogno. Siamo ora entrambi coinvolti a tempo pieno nella gestione della barca e della società che la amministra, ma la nostra storia è cominciata anni fa nel Sud Pacifico con un fortuito incontro non solo romantico ma anche ... “gastronomico”: un *lovo party*, il tradizionale arrosto di carne o pesce cotto nella sabbia e foglie di banano. Eravamo su una spiaggia nota come Blue Lagoon, nell’arcipelago delle Yasawa, alle Fiji. Entrambi imbarcati su delle magnifiche barche a vela; ma da lì a qualche giorno avremmo scoperto l’esistenza dei catamarani!

Melissa, è australiana, nata in Tasmania, uno dei luoghi sacri della vela mondiale. Si è imbarcata su diverse barche per girare su e giù per il Pacifico... fino a quando alle Fiji ha incontrato... me.

Io, Francesco, sono originario di Venezia e, dopo l’università in legge e il lavoro a Milano come avvocato, sono diventato istruttore diving – anch’io – per viaggiare. Fin da subito con Melissa abbiamo cominciato a lavorare per realizzare il nostro progetto: *Ombre Blu – Unique Sailing Experiences*. Abbiamo navigato a lungo e abbiamo preso le migliori patenti internazionali; abbiamo quindi lavorato a lungo ai Caraibi (Isole Vergini e Belize), in Pacifico e nel Mediterraneo.





Ma ben sapendo che per avere successo con un'attività di charter non basta solo saper navigare... abbiamo approfondito le nostre conoscenze in una materia importantissima: l'enogastronomia con corsi di cucina e di degustazione sia in Italia che in Francia, Thailandia e Australia!

L'arcipelago delle Eolie è la zona di navigazione prediletta da *Ombre Blu*. È impossibile riassumere in poche righe la storia, la cultura, i colori, i profumi e i sapori di queste isole, delle loro acque, dei loro vini e della loro cucina, fatta di ingredienti semplici e freschi.

In tutta la Sicilia si respirano millenni di storia. Una storia che si intreccia col mito, ma alle Eolie è facile confondere la leggenda con la realtà, tanto appaiono naturalmente verosimili i racconti dei vecchi pescatori che, con gli occhi di chi è innamorato della propria terra e del proprio mare, parlano di fate, streghe, eroi e dei.

Ombre Blu è specializzata nell'offrire crociere nelle splendide acque delle Eolie; isole meravigliose che conosciamo nell'intimo, ogni isola nella sua unicità. Acque cristalline, calde e ricche. Baie contornate da rocce che al tramonto si vestono di rosa, arancione e rosso. Profumi di zagare e gelsomini. Cucina forte dai gusti intensi come la Malvasia locale. Isole remote e poco frequentate dove fare passeggiate e immersioni; e isole alla moda con ristoranti, bar e aperitivi dove partecipare alla "movida" estiva.

Qui *Ombre Blu* naviga tutta l'estate e noi, oltre a prenderci cura della navigazione, della cucina e della cantina, organizziamo anche sedute di massaggi e yoga, camminate, escursioni e visite guidate, immersioni e corsi diving a tutti i livelli.

Insomma, un'esperienza unica, una vacanza a vela di prima classe.

Francesco Candiani originario di Venezia ha speso quasi tutte le estati della sua giovinezza nell'arcipelago eoliano. Dopo gli studi all'Università Statale di Milano e alla University of California, Berkeley, ha lavorato come avvocato in Milano. Ma l'amore per il mare l'ha portato a cambiare carriera: nel Sud Pacifico ha lavorato a lungo su molti yacht con diverse qualifiche. Con molte migliaia di miglia navigate, ha potuto ottenere la licenza RYA di skipper commerciale internazionale (fino a 200 t.) in Cape town, South Africa e la patente commerciale Australiana in Hobart. Per lavoro ha quindi navigato in Atlantico, nei Caraibi e nel Mediterraneo. A bordo di *Ombre Blu* Francesco, oltre che skipper e istruttore diving, segue in cucina la tradizione e la passione delle sue due sorelle (famosi chef in Veneto) e propone una raffinata cucina e una selezionata cantina.

MELISSA CANDIANI è nata in Tasmania, uno dei luoghi sacri della vela mondiale. Andata a vivere a Sydney, ha studiato business e *human resources management*. Dopo quattro anni di contratti, pubblicità ed eventi, ha deciso di cambiare vita, ed ha accettato un'offerta di ingaggio su una barca da regata (ex-Sydney-Hobart). Dopo tante miglia a vela nel Sud Pacifico è diventata quindi skipper internazionale, passando l'esame RYA in Sud Africa e navigando poi nei Caraibi e nel Mediterraneo. Massaggiatrice qualificata con gli elevatissimi standard australiani, ha combinato la sua eccezionale tecnica di massaggio con il suo amore per il mare e ha potuto lavorare a bordo di superyacht con clienti privati come Rupert Murdoch e Cherie Blair. Incontrato e sposato Francesco, è venuta a vivere in Italia, dove ha imparato la lingua e la cultura del paese e dove si è innamorata delle magiche Eolie.



Crema di ceci al rosmarino e seppie al nero d'Avola

Ingredienti per 4 persone

1 cipolla (meglio se rossa di Tropea)
2 spicchi d'aglio (a noi l'aglio piace tantissimo e di solito metto 4 spicchi!)
2 fettine di bacon affumicato
1 confezione (lattina) di ceci
brodo vegetale
200 gr. di seppioline fresche (qualora fossero congelate, la cottura va prolungata fino a quando diventano tenere)
1 bicchiere di vino rosso (il vino si deve sentire e deve dare il colore: serve un buon vino rosso corposo; noi di solito usiamo nero d'Avola).
1 rametto di rosmarino
olio d'oliva extravergine
sale, pepe q.b.



p. 156

Tritate la cipolla e 1 spicchio d'aglio e li saltate leggermente in un tegame con l'olio. Aggiungete il bacon tagliato grosso a dadini e rosolate il tutto. Scolate, sciacquate e aggiungete i ceci. Dopo una breve rosolata a fuoco alto, aggiungete il brodo vegetale fino a coprire i ceci e lasciate sobbollire a fuoco lento per una ventina di minuti. Aggiustate di sale.

Nel frattempo saltate l'altro spicchio d'aglio tritato in olio extravergine d'oliva. Prima che si imbrunisca, aggiungete le seppie e mescolate a fuoco alto. Solo qualche istante dopo aggiungete il vino rosso e il sale, poi abbassate un po' il fuoco (non troppo basso altrimenti il vino ci mette troppo per asciugare e le seppie cucinano troppo).

I nostri ceci (che nel frattempo avranno asciugato parte del brodo) li passate col tritatutto fino a ottenere una crema. Qualora questa fosse troppo densa, usate il brodo rimanente per avere la consistenza preferita e infine aggiustate di sale.

Versate la crema in ciotole (una per persona). Adagiate le seppie sopra la crema e guarnite con rosmarino, olio, pepe macinato grosso e magari anche una fettina di pane tostato.

Nota dello chef

Per quanto riguarda le seppie, noi siamo stati "viziati" da Salvatore Foti, bravo e simpatico pescivendolo del mercato di Milazzo. Ci ha sempre deliziato con delle freschissime, piccolissime seppie (grandi circa 2,5 cm). Non sempre potrete essere così fortunati ma potrete benissimo seguire questa ricetta con delle seppie più grandi che dovrete quindi tagliare a pezzetti.



Totani “impanati dopo” e wedges al forno

Ingredienti per 4 persone

8 totani (o calamari)
piccoli, lavati, puliti
(lasciate le ali e i tentacoli
interi)
3 tazze di mollica di pane
o 2 di pangrattato
olio d'oliva extravergine
6 spicchi d'aglio
1 peperoncino fresco (o
mezzo cucchiaino di
peperoncino secco)
4 patate
1 mazzetto di prezzemolo
origano (o maggiorana)

Lavate, sbucciate e tagliate “a barchetta” (a spicchi per lungo) le patate e fate bollire per 5 minuti. Ponetele in una terrina per mescolare bene con abbondante olio e sale grosso. Infine su una teglia ampia e senza coperchio, mettete in forno a 220°C circa per 40 minuti circa (girandole dopo i primi 20 minuti).

Per l'impanatura versate circa 6 cucchiaini di olio in una padella ampia e con un fondo spesso e pesante. Aggiungete il peperoncino (se si vuole enfatizzare il sapore piccante, bisogna rompere il peperoncino per farne uscire i semi o, addirittura, tagliarlo a fettine) e l'aglio in camicia (con la pelle e leggermente schiacciato per farne uscire il profumo). Aggiungete la mollica di pane e mescolate a fuoco abbastanza alto fino a quando la mollica è imbrunita e croccante. Trasferita la mollica in una ciotola, potete utilizzare la stessa padella per i totani.

Preparate i totani in una ciotola con dell'olio e sale grosso. Ungete la padella con l'olio e, quando ben calda, adagiate

O B

2 limoni lavati bene e tagliati a fettine molto sottili
sale grosso
pepe macinato a grana grossa (anche a mano con mortaio e pestello)



i totani e le fettine di limone. La padella deve essere ampia tanto da lasciare spazio tra i totani; così si “scottano” e imbruniscono senza fare acqua. Li cucinate 1 minuto per parte. (Se però i calamari erano congelati, bisognerà cucinare molto più a lungo e, parzialmente, con il coperchio; in tal caso suggeriamo di aggiungere i limoni solo a metà cottura per evitare che rilascino l’amaro della buccia).

Possiamo quindi servire su singoli piatti. Adagiamo i totani (2 a testa) e le fettine di limone sui piatti e cospargiamo il tutto di mollica saltata ancora calda. Le patate *wedges* ancora ben calde vanno su un lato dei piatti e ultimiamo con pepe pestato a grana grossa e il prezzemolo tritato a coltello non troppo finemente o l’origano, o la maggiorana fresca.

Nota dello chef

Ma chi l’ha detto che il totano va... impanato (e poi) fritto? Noi prima lo cuciniamo e poi lo “impaniamo”! In tal modo limitiamo ingombri e piatti sporchi in cucina; evitiamo anche di propriamente “friggere” (in tanto olio molto caldo): procedura che in barca cerchiamo di non raccomandare per via dell’odore, della quantità di olio sprecata e soprattutto, dei rischi di incendio.

Noi di solito serviamo i totani accompagnati da queste patate ma potete, in alternativa, sostituirle con altre verdure (perfetta potrebbe essere una teglia di verdure al forno o alla brace e poi condite con sale, pepe, olio, limone, aglio e prezzemolo) o anche con riso o *couscous* (e magari qualche salsa per arricchire e ammorbidire).



Keadue

Arepas

Ingredienti

300 gr farina di mais bianca
(si può utilizzare la gialla
ma a grana fine)
1 cucchiaino scarso di sale
acqua q.b.

Per la salsa

1 scatola di pelati da 250 gr
2 spicchi di aglio fresco
sale q.b.
peperoncino, a piacere
1 cucchiaio di olio

Per le arepas Mescolate la farina con il sale e aggiungete poco alla volta dell'acqua fredda. Lavorando il tutto con le mani si ottiene velocemente un impasto omogeneo. Fate delle palline del diametro di 3 cm e schiacciatele fino ad un'altezza di 1 cm. Friggete e servitele subito ben calde.

Per la salsa In una casserruolina mettete olio, l'aglio tagliato a rondelline fini e appena l'olio è caldo aggiungete i pelati. Fate cuocere fino a quando il sugo si è ridotto e i pelati si sono disfatti. Aggiungete sale, peperoncino a piacere. Una salsa da servire fredda con le *arepas* appena preparate.

Lycia

Tartarughine dalmate

Ingredienti

fette di pane (ciabatta)
formaggio Philadelphia
olio d'oliva extravergine
olive nere snocciolate
cipolla bianca

uova di lompo nere
erba cipollina
cetriolini
sale

Tritate la cipolla finissima e unitela al formaggio. Aggiungete un po' di olio e un pizzico di sale e mantecate il tutto sino ad ottenere un impasto omogeneo. Spalmate un leggero strato dell'impasto sulla fetta di pane, appoggiate un cetriolino sopra in modo che sporga un poco oltre la fetta. Ricoprite il tutto con altro impasto di Philadelphia, compreso la parte del cetriolo che sta sopra la fetta di pane, decorate i bordi con l'erba cipollina tritata a rondelline (in mancanza usate le gambe del prezzemolo tagliate a rondelline). Coprite il rimanente manto bianco con palline di lompo nero in modo di fargli assumere l'aspetto pezzato. Aggiungete l'oliva nera dalla parte opposta al cetriolo.

Nota Accompagnate (possibilmente) con un Silvaner dell'Alto Adige molto freddo e musica anni 80, anche celtica va bene... Importante: non dimenticate di togliere gli asciugamani e i costumi da bagno che avete steso intorno al pozzetto, vi godrete di più la baia. Buon aperitivo.

Lo Chef



Sin da bambino Giovanni è avvezzo alla buona cucina di famiglia e ben presto esordisce nel ristorante, affiancato dall'esperienza di Berta che cura personalmente ogni dettaglio. Dopo vari stages per affinare la sua tecnica, Giovanni è pronto per mettere a disposizione il proprio entusiasmo e la propria fantasia di giovane chef attento alle innovazioni, ma sempre con un occhio di riguardo per la cucina tradizionale del territorio e l'utilizzo di ingredienti di prima qualità che costituiscono l'elemento essenziale per la riuscita di un buon piatto. Le pietanze proposte sono rivolte sia alla cucina di terra che di mare, variando il menu secondo l'avvicinarsi naturale delle stagioni.





Gamberi al bacon

Lavate e sgusciate i gamberi, dopodiché rimuovete il budellino. Arrotolate una fetta di bacon su ogni gambero. Ora rosolate i gamberi in una padella molto calda da ambo le parti. Serviteli su un letto di insalatina fresca di stagione.

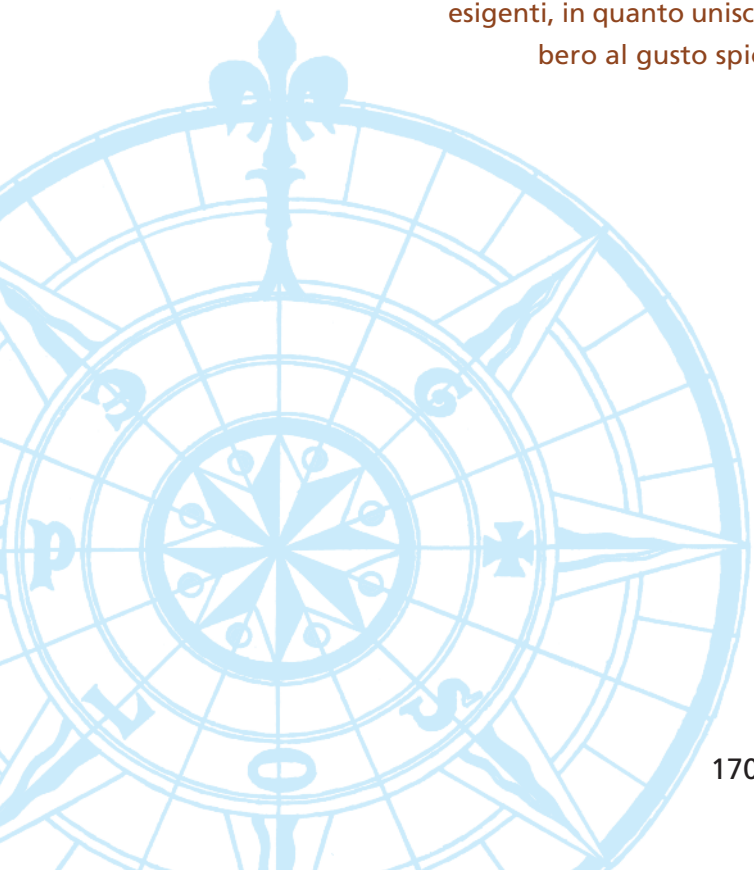
Questo è un antipasto molto semplice e veloce da preparare ma che soddisferà i palati più esigenti, in quanto unisce il sapore delicato e raffinato del gambero al gusto spiccato del bacon.

Ingredienti per 4 persone

12 code di gambero

12 fette di bacon

insalatina di stagione





M



Cucinare in barca significa innanzi tutto saper preparare un pasto gustoso e accattivante con gli ingredienti di cui si dispone, ossia con quello che si trova al mercato, soprattutto quando parliamo di frutta, verdura e pesce. A detta di tutti i giramondo, specie quando ci si trova fuori dall'Europa, una delle cose più interessanti e piacevoli per il cambusiere di turno è farsi un bel giro al mercato e vedere quel che offre la piazza. Qui si incontra la gente, ci si riempie gli occhi di colori, si respira l'atmosfera del luogo. In genere questi mercati sono bellissimi, variopinti, risuonano di voci e schiamazzi, facilissimo dunque perdersi in questi meandri curiosando tra i banchi alla ricerca di qualcosa che possa andare bene per la cambusa, o per la ricetta che abbiamo in mente. L'utilizzo dei prodotti locali e il loro impiego nella cucina di bordo è senz'altro un aspetto interessante e divertente del viaggio che stiamo intraprendendo, la novità aguzza l'ingegno e la fantasia a beneficio (... quasi sempre) dell'equipaggio che in genere è piuttosto... famelico.





La Marsa, Tunisia

sly Pink Jaws



Port Sudan

sly Va Pensiero

Lautoka, Fiji

sly Mai Stracc

Honiara, Solomon Islands

sly Lycia

