

# Italia a Tavola

**FORNO A LEGNA**  
PER UNA PIZZA  
A REGOLA D'ARTE

**WAGYU**  
CARNE DI ALTA QUALITÀ  
PER LA CUCINA CHE VUOLE DISTINGUERSI

**CHARDONNAY**  
BIANCO PER ECCELLENZA  
IL VITIGNO PIÙ DIFFUSO AL MONDO

**STRILLO DEBIC**  
**VOLLIQUE CUS**  
**ALIT EX EXPLICIT**  
**ATEMQUODIT**

■ CUOCHI

# ROCCO DE SANTIS E ANTONIO CUOMO

## IL CONFRONTO GENERA NUOVE IDEE



“**D**ebic con te è in buone mani. E tu lo sei con noi”: questo recita la nuova campagna di comunicazione dell’azienda tra le più importanti nel settore lattiero-caseario, che da oltre 100 anni si impegna a fornire soluzioni di qualità agli specialisti della ristorazione. Ogni professionista può contare sulla qualità delle soluzioni Debic e utilizzarle al meglio per creare preparazioni meravigliose aggiungendo tutta la sua creatività e professionalità.

Da sempre tra gli obiettivi di Debic, oltre a offrire prodotti di qualità, c’è quello di mettere a disposizione dei professionisti tecniche, suggerimenti e, più in generale, “contenuti a valore aggiunto” in grado di ispirarli. Anche grazie a ciò si instaura un rapporto di scambio e di fiducia reciproca tra l’azienda e gli chef che ogni giorno “lavorano sul campo”. Ed è proprio questo è successo tra Antonio Cuomo, Culinary Advisor dell’azienda, e Rocco De Santis, executive chef del Ristorante Santa Elisabetta, situato all’interno del prestigioso Hotel Brunelleschi di Firenze.

Rocco De Santis, che proprio quest’anno ha ricevuto la seconda stella Michelin, sa di poter avere un confronto

# ITALIA A TAVOLA

## Maggio 2021

CUOCHI ■

continuo e costruttivo con un professionista come Antonio e apprezza il fatto che un'azienda come Debic metta a disposizione dei professionisti non solo un'elevata gamma di soluzioni ma, soprattutto, «la ricerca e lo studio portato avanti da un team di persone che ci aiuta a finalizzare i nostri obiettivi».

### Intervista doppia

Abbiamo fatto qualche domanda a Rocco e Antonio per conoscerli meglio e per capire cosa significhi "sentirsi in buone mani" dal punto di vista di un executive chef e di un culinary advisor.

#### Nome?

**Rocco:** Rocco De Santis.

**Antonio:** Antonio Cuomo.

#### Professione?

**R:** Executive chef del Ristorante Santa Elisabetta di Firenze.

**A:** Culinary Advisor Debic.

#### Descrivi la tua personalità.

**R:** Perseverante.

**A:** Meticoloso e serio.

#### Descriviti professionalmente.

**R:** Stacanovista.

**A:** Stacanovista, come il mio amico Rocco.

#### Descrivi la tua filosofia in cucina.

**R:** Volendo essere "2.0", il mio hashtag è #tradizionemodernainnovazione.

**A:** Il giusto match tra gusto ed estetica.

#### Cosa invidi di più della professione del tuo collega?

**R:** Più che invidia ammiro il suo bagaglio culinario, che lo rende uno chef completo.

**A:** Invidia la sua bravura che l'ha portato a ottenere due stelle Michelin in due anni.

#### Cerchiamo di essere positivi. Qual è la cosa più bella (professionalmente) che ti è capitata nell'ultimo anno?

**R:** La 2ª stella Michelin, inaspettata!

**A:** Grazie a Debic ho avuto la fortuna di collaborare con grandi Maestri Pasticceri.

#### Qual è la cosa più strana che ti è capitata nell'ultimo anno?

**R:** La lontananza dalla cucina, dal team e da quel micromondo che solo chi ci lavora può capire.

**A:** È stato un anno strano. Sono successe tante cose e ho affrontato tante sfide.

#### Cosa significa fare ricerca?

**R:** La ricerca è il punto di partenza per fo-

calizzare e settare un'idea.

**A:** La ricerca è importantissima, ti aiuta a conoscere il prodotto e, di conseguenza, creare ottimi piatti.

#### Stile e pensiero della tua cucina.

**R:** Il mio stile è elegante e vivace nei colori. Il mio pensiero è sempre in equilibrio tra tradizione e contemporaneità.

**A:** Il connubio tra gusto ed estetica.

#### Qual è il tuo ingrediente preferito?

**R:** Non ho "figli prediletti", ma sono sicuramente un campanilista e prediligo i prodotti della mia terra, la Campania.

**A:** Sono tantissimi, su tutti cioccolato e yuzu.





**Qual è il ruolo della materia grassa in cucina?**

**R:** La materia grassa ha sicuramente un ruolo imprescindibile perché rende tutto più appetitoso e armonioso al palato.

**A:** È importantissima. Ti aiuta in tantissimi casi, sia a livello tecnico che nelle cotture.

**Se ti dico Debic cosa ti viene in mente?**

**R:** Mi viene in mente lo slogan: "Respiriamo la panna". Non penso solamente all'elevata gamma che Debic mette a disposizione di noi professionisti, ma soprattutto alla ricerca e allo studio portato avanti da un team di persone che ci aiuta a finaliz-

## Ciambella di pasta all'uovo, chimichurri, funghi d'inverno e ristretto ai funghi

*Ricetta di Rocco De Santis, executive chef del Ristorante Santa Elisabetta, situato all'interno del prestigioso Hotel Brunelleschi di Firenze*

### Ingredienti

**Per la pasta all'uovo:** 800 g farina debole (W inferiore a 170), 500 g tuorlo d'uovo, 1 bustina zafferano, 2-3 gocce di aceto

**Per la salsa chimichurri:** 100 g di prezzemolo, 60 g cipollotto verde, 3 spicchi di aglio, buccia di mezzo limone, 10 g di origano fresco

**Per la salsa mughala:** 1 pezzo di lisca di pesce, 1 buccia di limone, 1 rametto di timo, 1 spicchio di aglio, acqua frizzante, capperi q.b., limone pelato a vivo

**Per la farcia:** 1 kg di lingua di vitello, sedano, carote, cipolle, 100 g concentrato di pomodoro, 1 foglia di alloro, 1 pezzo di cappone intero, 50 g parmigiano, 50 g pecorino, 1 rosso d'uovo

**Per il ristretto di funghi:** 200 g di champignon bruni, 200 g di porcini secchi

### Preparazione

**Per la farcia:** sbollentare la lingua di vitello in acqua salata con sedano, carote e cipolle per circa 2 ore. Preparare un soffritto con sedano, carote, cipolle, foglie di alloro e far rosolare la polpa del cappone (petto e cosce). Bagnare con vino rosso, unire il concentrato di pomodoro e la polpa della lingua di vitello precedentemente cotta. Lasciar stufare per circa 6 ore. Una volta stracotto, con l'aiuto di una frusta amalgamare bene il tutto sino ad ottenere un impasto morbido. Unire parmigiano e pecorino e un rosso d'uovo. Porre in una sac à poche e lasciar riposare.

**Per la pasta all'uovo:** preparare la pasta all'uovo unendo tutti gli in-

gredienti. Una volta pronta, metterla sottovuoto per circa 6 ore per farla riposare.

**Per la salsa mughala:** far spurgare sotto l'acqua le lisce di un branzino (ma va bene anche un rombo) per far perdere le impurità. In una pentola di ghisa o un rondò (casseruola bassa), unire tutti gli ingredienti e coprire a filo con l'acqua frizzante. Mettere un coperchio e lasciar andare per circa 2 ore a fuoco molto basso, sino ad ottenere un'essenza di pesce molto intensa. Filtrare il tutto. A parte, preparare un fondo con olio, aglio in camicia, capperi e spicchi di limone pelati a vivo. Soffriggere poco e unire l'essenza di pesce. Lasciar cuocere sino a che i capperi siano stracotti. Far raffreddare e con l'aiuto di un minipimer frullare il tutto sino a ottenere una crema liscia e omogenea. Metterla in un biberon da cucina e tenere da parte.

**Per la salsa chimichurri:** sbollentare tutti gli ingredienti, unire il tutto in un bicchiere del pacojet e mettere in abbattitore a negativo. Pacossare 3 volte per ottenere una salsa liscia e omogenea.

**Per il ristretto di funghi:** rosolare i funghi con olio e burro. Bagnare con acqua di porcini secchi e unire gli stessi. Coprire e lasciar ridurre sino a ottenere una salsa intensa di funghi.

**Per preparare le ciambelle:** con una macchina per la pasta, stendere la pasta all'uovo e con l'aiuto di un righello, ottenere una sfoglia di 17 cm di lunghezza e 7 cm di larghezza. Mettere la farcia, chiudere come un cannolo e con l'aiuto di uno stampo per savarin chiudere a ciambella. Fissare i bordi a mano per chiudere la ciambella.

**Per l'implattamento:** sbollentare la ciambella in acqua bollente salata per circa 3 minuti. Nel frattempo, in una padella, unire il ristretto di funghi in cui far glassare la ciambella. Posizionarla al centro di un piatto. Guarnire con la salsa mughala, la salsa chimichurri, una polvere di capperi e infine un leggero cucchiolo di ristretto ai funghi.

## Tortelli di pasta all'uovo ripieni di genovese di vitello, ristretto di vitello, spuma al parmigiano e limone

Ricetta di Antonio Cuomo, Culinary Advisor Deblc

**Ingredienti** (per 10 persone)

**Per la pasta all'uovo 30 tuorli:** 300 g farina tipo 0, 200 g semola rimacinata, 50 g acqua, 300 g tuorli d'uovo

**Per il ripieno di genovese:** 500 g cipolle bianche, 350 g carne di vitello tagliare a brunoise, 100 g vino bianco, 200 g **Burro Tradizionale Deblc**, 300 g brodo vegetale, 150 g **Culinare Original Deblc**, 2 foglie alloro, sale, pepe

**Per la spuma di parmigiano e limone:** 180 g Parmigiano Reggiano grattugiato, 200 g **Prima Blanca Deblc**, 100 g albume d'uovo, 20 g succo di limone, 0,5 g gomma xantana

**Per completare:** 200 g fondo di vitello ridotto, buccia di limone, polvere limone affumicato, germogli

**Preparazione**

**Per la pasta all'uovo 30 tuorli:** Impastare in planetaria fino a ottenere un composto compatto, passare al sottovuoto per 3 volte in modo tale da compattare l'impasto, lasciar riposare la pasta almeno 1 ora prima di preparare classiche sfoglie.

**Per il ripieno di genovese:** tritare finemente la cipolla, in una casseruola alta sciogliere il burro versare le cipolle e lasciarle appassire. Versare la brunoise di vitello e tostare in modo deciso facendo evaporare tutti i liquidi rilasciati dalla carne, sfumare con il vino bianco aggiungere le foglie di alloro e coprire con il brodo di verdure. Cuocere coperto per circa 2 ore avendo cura di rimestare, trascorso questo tempo aggiungere **panna Culinare Original Deblc**, portare a bollore e regolare di sale e pepe. Riporre in frigorifero e utilizzare con una sac à poche quando freddo.

**Per la spuma di parmigiano e limone:** In una pentola fondere il pecorino con la panna a fuoco basso, avendo cura di rimestarlo continuamente fino ad avere una fonduta liscia e fluida. Aggiungere i restanti ingredienti e mixare per affinare la struttura. Versare in un sifone, iniettare 2 cariche e agitare energicamente. Servire ad una temperatura di 55°C.

**Impiattamento:** riscaldare il fondo e tirare a lucido con una noce di burro il fondo di vitello, versare al centro del piatto i tortelli precedentemente cotti, spumare con il parmigiano e in sequenza decorare con la buccia del limone, la polvere di limone affumicato ed i germogli.



zare i nostri obiettivi. Antonio ne è un chiaro esempio.

**A:** Professionalità e qualità.

**Qual è il modo più innovativo o strano in cui hai utilizzato la panna o il burro?**

**R:** Sono un tradizionalista, utilizzo burro e panna nella maniera più classica. Spesso però li contaminano con aromi e spezie. Sicuramente, con l'arrivo delle nuove tecnologie in cucina, mi piace immaginare lo scenario che si può aprire per un nuovo utilizzo di questi prodotti.

**A:** Per una maionese ho sostituito l'olio con la panna.

**Cosa significa per te sentirsi in buone mani?**

**R:** Essere guidato e consigliato nella scelta dei prodotti da un professionista come Antonio è un supporto fondamentale in cucina.

**A:** Sentirsi in buone mani, secondo me, significa avere qualità, un prodotto costante e, perché no, anche semplice da utilizzare.

**Qual è il tuo desiderio o prossimo progetto lavorativo?**

**R:** Concentrarmi per migliorare l'offerta gastronomica del Santa Elisabetta e del

Brunelleschi Hotel e regalare nuove gioie ai nostri clienti.

**A:** Una cena a quattro mani con Rocco!

**Se non avessi fatto il tuo lavoro cosa avresti fatto nella vita?**

**R:** La musica è la mia passione, forse avrei fatto il dj.

**A:** Credo l'architetto o l'interior designer.

**Fai un complimento al tuo collega.**

**R:** Antonio è un professionista come pochi!

**A:** Complimenti Rocco, due stelle Michelin! [👉 cod 76457](#)