

L'haute cuisine di San Vito Lo Capo



The haute cuisine of San Vito Lo Capo



La cucina di mare nelle sue declinazioni più raffinate porta la firma di Giuseppe Favaloro, chef dell'Hotel Zingaro di San Vito Lo Capo. A pochi passi dalla spiaggia, i suoi piatti aprono il sipario su una tradizione gastronomica rivisitata che offre un'esperienza del gusto rara e ogni volta sorprendente. Protagonista del menù è la qualità delle materie prime: solo il pesce preso a largo della costa e prodotti del territorio. Le ricette, rigorosamente di stagione, sono studiate per valorizzare le specie che, nei diversi periodi dell'anno, popolano le acque trapanesi. Interpretando secondo diversi stili di cottura, Favaloro segue la filosofia del cibo espresso per offrire agli ospiti l'autenticità dei sapori in tutta la loro freschezza. Genuinità casalinga elaborata con maestria d'alta cucina spiccano come doti che lo concludono uno degli interpreti gastronomici più interessanti della Sicilia, tanto da fargli valere nel 2009 il titolo di migliore chef del Cous Cous Fest. Favaloro ai fornelli fa cultura, non solo arte culinaria. Nelle espressioni coreografiche che assumono le sue pietanze spiccano le radici della cucina di una volta, sin dal pane che lui stesso impasta. Per chi vuole scoprire di più di San Vito non può quindi che partire da qui. Il momento migliore per godersi queste creazioni culinarie è al calare del sole, alla luce delle candele che ravvivano i tavoli nel giardino del ristorante, in un'atmosfera intima che accoglie appena trenta coperti. I più gettonati, pezzi forte del repertorio di Favaloro,

Fine seafood cooking is the signature style of Giuseppe Favaloro, chef at Hotel Zingaro in San Vito Lo Capo. Just a few steps from the beach, here the curtain opens on a culinary tradition that time and time again offers a rare and amazing taste experience. Protagonists of the menu are its first-choice ingredients: only fish caught off the coast and local produce. Strictly seasonal recipes are well thought out to enhance species, that at different times of the year, inhabit the waters of Trapani. Interpreting different styles of cooking, Favaloro's philosophy is to offer guests authentically flavoursome food in all its freshness. Homestyle genuineness and mastery of haute cuisine are qualities that make him stand out as one of the most acclaimed interpreters of Sicily's gastronomic attraction, culminating in 2009 with the title of best chef at the Cous Cous Festival. At the gas range, Favaloro creates culture, not only culinary art. The roots of old style cooking are predominant in the choreography of his dishes, even in the bread which he kneads himself. For those who want to discover more of San Vito, there is no better place to start than here. The best time to enjoy these culinary creations is at sunset, in the restaurant's candlelit garden - an intimate atmosphere that can accommodate only thirty guests. Favaloro's most popular plates are couscous with fish and tuna fish. "Couscous is the dish that best represents me. I love to cook it. It takes more than three



sono il cous cous di pesce e il tonno. "Il cous cous è il piatto che più mi rappresenta. Amo cucinarlo. Impiego più di tre ore per farlo tra incocciatura e preparazione del brodo. Il segreto che lo rende particolarmente amato è proprio il brodo e la freschezza del pesce che utilizzo: scorfani, gallinella, cernia, coda di rospo, ricciola", spiega lo chef. Insieme a questo must della sua tavola, lo chef propone il tonno rosso, caposaldo gastronomico del trapanese, in diverse varianti. La regia dello chef si concentra poi su crostacei e gamberi per quanto riguarda i primi. Accanto ai suoi piatti non può mancare il vino. Il percorso di degustazione viene infatti accompagnato dalle etichette più prestigiose della zona, da lui personalmente selezionate. Per appagare i sensi Favaloro lascia infine la scena al dessert. Momento topico delle sue cene è il soufflé al cioccolato con mandorle tostate. Ultimo sfizio che propone per coccolare i suoi clienti. Ultimo atto di una performance culinaria frutto di una passione innata. "Nessuno mi ha insegnato a cucinare in famiglia. Sentivo questa vocazione - racconta -. Da ragazzino, quando lavoravo come cameriere, mi ritrovavo a trascorrere più tempo in cucina, a carpire tecniche e segreti, che tra i tavoli. Sapevo che quello era in verità il mio posto". Un destino scritto nel Dna oggi divenuto meta privilegiata per gli amanti della cucina.



hours to do so between preparing the grain and the broth. The secret which makes it particularly popular is in its stock and the freshness of the fish that I use: scorpion fish, 'gallinella', grouper, monkfish, greater amberjack," says the chef. Along with this must of his table, the chef serves bluefin tuna, a gourmet stronghold of Trapani, in different variants. He then focuses on shellfish and shrimp for the first courses. In addition to his dishes one should not miss out on the wine- various tastings of the most prestigious labels in the area, personally selected by him. To satisfy the senses, Favaloro closes the scene with dessert. A defining moment of his meals is the chocolate soufflé with toasted almonds. The last offering to pamper his customers. The last act of a culinary performance of an innate passion. "Nobody taught me to cook in the family. I felt this calling" - he says. "As a kid, when I worked as a waiter, I found myself spending more time in the kitchen, stealing secrets and techniques, than amongst the tables. I knew that this was indeed my place." A destiny written in his DNA, today the preferred destination for lovers of fine cuisine.

Opening hours: From 8 pm until 10.30 pm
Period of closure: From December to February
Average price: 35 to 50 euro per person.



ZINGARO HOTEL
RISTORANTE
Via C. Colombo, 56
San Vito Lo Capo
Tel. 0923.621495
www.zingarohotel.com
info@zingarohotel.com

Orario di apertura: dalle ore 20.00 alle 22.30
Periodo di chiusura: da dicembre a febbraio
Prezzo medio: dalle 35 alle 50 euro a persona