



SCARELLO, GROSSE ERFOLGE SCARELLO, GRANDI CONQUISTE

FRANCO FAVARETTO

Seine Kochkunst wird europaweit
durch Auszeichnungen und Kollaborationen anerkannt
La sua abilità premiata da riconoscimenti e collaborazioni in tutta Europa



Er hat immer erzählt, dass er, wenn er nicht Koch geworden wäre, am liebsten ein Profifußballer geworden wäre. Doch das Schicksal wollte, dass Emanuele Scarello, zur fünften Generation im Restaurant "Agli Amici" in Godia (Udine) wurde. Eine Tätigkeit, die mehr ein Lebensstil als eine Arbeit ist, erläutert er. Gelernt hat er vor allem von Mutter Ivonne, eine hervorragende Köchin, die ihm jeden Tag ihr Wissen weiter gibt. Nach der Hotelfachschule von Arta Terme (Udine) sammelte Emanuele in Italien und Europa Erfahrungen mit dem Ziel, eine qualitativ hochwertige Kochkunst zu erlernen. 2002 nahm er am Stage der École du Gran Chocolat in Tain l'Hermitage (Frankreich) teil, 2006 hielt er auf dem ersten internationalen Kongress der Haute Cuisine in Pamplona einen Vortrag. Von 2005 bis 2008 organisierte er zusammen mit Andrea Canton und Paolo Zoppolatti den internationalen Kongress der Haute Cuisine Alpe Adria Cooking in Udine und er hält seit dem Bestehen der Messe "Identità Golose" in Mailand dort Vorträge. Zudem ist er italienischer Vizevorstand der Jeunes Restaurateurs d'Europe. Seit je her hat er mit den besten europäischen Chefs zusammengearbeitet, um neue Techniken zu erlernen, "ohne dabei die Rezepte abzugucken" betont er. Seine Küche beschreibt er als "zeitgenössisch" im Geschmack und in der Ausgewogenheit. Er wählt selbst die besten Zutaten aus, die er anschließend in wahre Gaumenerlebnisse verwandelt. In den letzten Jahren wurde er mehrfach ausgezeichnet: ein Michelin-Stern im Jahr 2000, die Sonne von Veronelli und auszeichnende Erwähnungen vom italienischen Kochverband und dem Verband der Sommeliers. Diese Auszeichnungen sind eine Anerkennung der konstanten Mühen seiner Arbeit. Auch wenn es hauptsächlich darauf ankommt, dass der Gast das Restaurant zufrieden verlässt, meint Scarello. Ich bin derselben Meinung.

Ha sempre sostenuto che se non avesse fatto il cuoco il suo sogno sarebbe stato diventare calciatore professionista. Ma il destino ha voluto Emanuele Scarello figlio d'arte - la quinta generazione- del ristorante "Agli Amici" di Godia (Udine). Un lavoro, sottolinea, che più che un impegno è uno stile di vita, imparato soprattutto da Ivonne, mamma eccezionale e cuoca bravissima che quotidianamente continua a trasmettergli il suo sapere. Diplomato alla scuola alberghiera di Arta Terme, Udine, Emanuele ha fatto esperienza in Italia e in Europa perseguendo un unico obiettivo: imparare la cucina di qualità. Nel 2002, stage a l'Ecole Du Gran Chocolat Di Tain l'Hermitage (Francia), nel 2006 relatore a Pamplona (Spagna) del Primo Congresso Internazionale di Alta Gastronomia. Dal 2005 al 2008, in collaborazione con Andrea Canton e Paolo Zoppolatti, ideatore del congresso Internazionale di alta cucina Alpe Adria Cooking, Udine, e relatore fin dalla prima edizione, di Identità Golose a Milano. Infine, vice presidente italiano per i Jeunes Restaurateurs d'Europe. Ha sempre cercato di instaurare collaborazioni con i migliori chef europei per imparare nuove tecniche e metodologie di lavoro e, precisa, "senza copiare le ricette". Definisce la sua cucina "contemporanea" per il sapore e l'equilibrio. Ricerca e sceglie personalmente la materia prima sempre di altissima qualità per poi trasformarla in risultati emozionanti. Conquiste che negli ultimi anni gli hanno meritato numerosi riconoscimenti: una stella Michelin nel 2000, il sole di Veronelli e segnalazioni della Federazione Italiana Cuochi e dell'Associazione Sommelier. Premiano la fatica e la costanza che richiede la nostra professione. Anche se, precisa Scarello, la cosa più importante è che il cliente esca dal ristorante soddisfatto. E io concordo pienamente.



144

Agli Amici
Via Liguria, 250 (Godia) Udine
Tel. +39 0432 565411
Fax +39 0432 565555
info@agliamici.it
Chiuso Domenica sera e il lunedì.



FÜR SIE PROBIERT Ein Rezept, um sie kennen zu lernen

SCELTA PER VOI Una ricetta per conoscerlo meglio

Tintenfischravioli mit Fenchel und "Olivenkohle"

Zutaten für 10 Miniportionen:

10 mittelgroße Tintenfische
100 g. Tapiokaperlen und Venusmuschelwasser
20 schwarze geröstete Oliven und reinste Lakritze
extranatives Olivenöl
2 Fenchel

Zubereitung:

Die Oliven 10 Minuten lang kochen und anschließend eine Stunde lang bei 100° im Ofen trocknen. Mit etwas Lakritze mit einem Messer fein hacken. Die Tintenfische säubern (Köpfe für andere Gerichte aufbewahren) und in dünne Scheiben schneiden. Fenchel würfeln und mit Öl, Salz und Tapiocaperlen dünsten. Das Venusmuschelwasser lau aufwärmen, die Tapiocaperlen zufügen und wenn diese aufgegangen sind etwas Olivenöl zufügen. Die Tintenfischscheiben mit dem Fenchel füllen. Das warme Muschelwasser in einen Suppenteller füllen, die Tintenfischravioli hinzufügen, mit etwas Lakritz Oliven bestäuben und etwas extranatives Olivenöl hinzufügen.

Ravioli di seppia, finocchio e "carbone" d'olive

Ingredienti per 10 mini porzioni:

10 seppie medie
100 g. acqua di vongole tapioca in perle
20 olive nere tostate liquirizia purissima
olio extra vergine d'oliva
2 finocchi

Procedimento:

Bollire le olive per 10 minuti, quindi essicarle al forno a 100°C per 1 ora. Tritarle a coltello insieme a poca liquirizia. Pulire le seppie (riservando la testa per altre preparazioni) e tagliarle finemente a sfoglia. Tagliare a cubetti i finocchi e stufarli in olio con sale e tapioca. Raffreddare. Intiepidire l'acqua di vongole, aggiungere la tapioca e quando quest'ultima sarà gonfia, emulsionare con olio d'oliva. Riempire le sfoglie di seppia con il finocchio. In un piatto fondo servire, calda, l'acqua di vongole emulsionata all'olio, adagiarvi i ravioli di seppia e polverizzare con liquirizia e olive e un filo d'olio extra vergine.



Glas

Glas 1407. Kollektion Esperienze, Zafferano.
Aus hochwertigem, mundgeblasenem Glas,
echte Handarbeit.

Bicchieri

Calice 1407, Collezione Esperienze, Zafferano
In vetro sonoro superiore soffiato a bocca,
lavorato a mano.

Empfohlener Wein

Vino consigliato
Ronco di Corte,
Le vigne di Zamò

