

# GIUSEPPE ARGENTINO

RISTORANTE GROTTA GIUSTI - MONSUMMANO TERME (PT)



Da oltre 11 anni, gestisce le cucine della bellissima struttura conosciuta come Grotta Giusti Resort a Monsummano Terme. Originario di Marzamemi in provincia di Siracusa, terminati gli studi all'Alberghiero inizia la carriera lavorativa presso importanti ristoranti italiani e alberghi di lusso, all'estero: Montreal in Canada, Lugano e Ginevra in Svizzera, tanto per citarne qualcuno. Al suo rientro in Italia inizia la tutt'ora attiva collaborazione con la Società S.T.B. Terme Benessere, dove inizia un particolare percorso dedicato al perfezionamento degli aspetti più salutistici del fare cucina, filosofie fortemente legate al rapporto tra alimentazione, salute e benessere, vista la struttura nella quale avrebbe dovuto proporre un certo tipo di cucina, affiancato da medici nutrizionisti ed altri esperti del settore. Collabora con riviste del settore e rubriche televisive tg2 salute e anche docente

di corsi di formazione di cucina salutistica.

“Considero la mia cucina moderna, perché penso che si adegui ai gusti della gente, che oggi mangia meno ma meglio e soprattutto in modo più leggero. I nostri ospiti devono sentirsi sicuri e rilassati di fronte alle nostre pietanze, attraverso le quali cerco di trasmettere la mia filosofia di cucina, che è basata essenzialmente sull'estrema qualità degli ingredienti utilizzati, nel pieno rispetto del mantenimento di tutte le loro proprietà organolettiche e caratteristiche nutrizionali. La cucina va ragionata e pensata attentamente, nulla va lasciato al caso e nei menù che consiglio cerco di trasmettere anche armonia, equilibrio e piacere al palato. Aspetti questi che cerco di curare sempre con molta attenzione, realizzando piatti salutarì, buoni ma anche belli da vedere, con una compatibilità tale di alimenti



attraverso i quali cerco l'ispirazione per trasmettere emozioni e benessere.

Circondata da un parco secolare, Grotta Giusti ospita i suoi clienti in una meravigliosa villa ottocentesca, con saloni affrescati e valorizzati da mobili e quadri d'epoca, conserva intatto il sapore storico ed il fascino della natura. Un albergo che dispone di 58 camere doppie e 6 Junior Suite, arredate con stile fresco e raffinato, e impreziosite con dettagli inattesi, come i preziosi bagni di marmo bianco, dove scorre anche acqua termale. Termalismo come stile di vita, in un'ottica di benessere totalizzante che va dalla cura della salute fisica, al relax, alla bellezza. È questa la filosofia che anima l'attività di Grotta Giusti Resort Golf & Spa e del Gruppo Fonteverde Collection, fondato da Leandro Gualtieri. All'interno di questo angolo di

paradiso, Giuseppe Argentino gestisce l'intero comparto della ristorazione, presso l'esclusivo ristorante “La Veranda”, immerso in un suggestivo parco secolare. In estate, viene proposto il lunch all'aperto sulla terrazza de “La Pergola” oppure a bordo piscina, per una pausa rilassante e gustosa. Inoltre, ai bordi della grande piscina termale, c'è il nuovo “Bioaquam Café”, una lounge golosa a tutto benessere con express lunch, snack e tisane messi a punto per conciliare gusto e leggerezza tra un bagno e l'altro. All'occasione, si trasforma anche in un ristorante gourmet, con prodotti ricercati di indiscutibile qualità, tutti selezionati personalmente da Giuseppe. Charme, salute e sapori toscani, incastonati in un magnifico parco di 45 ettari, dei primi del Novecento a Monsummano Terme, in provincia di Pistoia.

## CANNOLO DI SGOMBRO CON RICOTTA DI PECORA E UOVA DI RICCIO DI MARE

### Ingredienti per 4 persone

280 gr filetti di sgombro, 200gr di sfoglia pasta fresca, 160 gr ricotta di pecora, 60gr uova ricci di mare, rametto di aneto, olio extravergine di oliva biologico, sale e pepe q.b. **Per la sfoglia:** 100 gr di farina grano duro e 100 gr di farina 00, 1 tuorlo d'uovo e 1 uovo intero. Impastare il tutto e lasciare riposare per circa quattro ore. Dopodiché formare dei quadretti di sfoglia di 6x6 cm.

### Procedimento

Parare i filetti di sgombro per ottenere dei filettini di 6 cm utili per il cannolo. In una boule mettere la ricotta e aggiungere l'aneto tritato e poi sale e pepe quanto basta.

Mettere sul fuoco una pentola con acqua abbondante salata e portare ad ebollizione, cuocere i quadretti di sfoglia per 30", subito dopo raffreddarli in acqua ghiacciata asciugandoli poi leggermente.

Disponete i quadretti di sfoglia in un piano di lavoro, spalmate la ricotta sui quadretti, adagiare i filetti di sgombro nel centro e avvolgere la sfoglia per formare un cannolo. Mettete i cannoli in una placca da forno e cuocerli in forno preriscaldato a 200°C per 8 minuti. Condire i cannoli con uova di ricci di mare emulsionate all'olio extravergine d'oliva.

## PRALINA DI ACCIUGA AI DUE SESAMI SU SALSA DI ARANCIA ROSSA DI SICILIA

### Ingredienti per 4 persone

400 gr di filetti di acciughe fresche, 40 gr sesamo dorato, 40 gr sesamo nero, 2 uova intere, 80 gr di pane integrale in cassetta grattugiato, 1 rametto di timo, 4 arance rosse, 30 gr di zucchero di canna, 30 g di scalogno, fumetto di pesce, olio extravergine d'oliva, sale e pepe q.b.

### Procedimento

Tritare i filetti di acciuga a coltello come per fare un tartar e metterli dentro una boule, aggiungere le uova, il pane integrale grattugiato e il timo, aggiustare di sale e pepe. Amalgamare il tutto da comporre un apparecchio per formare delle praline. Dopo avere formato le praline passarle nei due sesami per ricoprirle in modo uniforme.

Prendere una padella e versarvi dentro un filo d'olio extravergine d'oliva, incominciare a cuocere le praline cercando di ottenere una crosta uniforme. Ultimare poi la cottura mettendo in forno il tutto per 2/3 minuti circa a 200°C. **Per la salsa agli agrumi:** spremere le arance e filtrarle, in un pentolino mettere lo scalogno tritato con un filo d'olio e lo zucchero di canna. Far caramellizzare leggermente lo zucchero e aggiungere il succo di arancia, 100 ml di fumetto di pesce e nel caso, aggiustare di sale e pepe, facendo poi ridurre il preparato per di circa tre quarti. Filtrare la salsa in un passino per renderla più fine e ottenere così una salsa di consistenza e lucidità equilibrata.

