

## Palamaro: «Anche le alghe rappresentano il territorio»

Lo chef dell'Indaco dell'hotel Regina Isabella di Lacco Ameno: «Usiamo anche i vegetali che provengono dai nostri mari». E sul vino di Ischia dice: «Tutti pazzi per il Biancolella»

di Gimmo Cuomo



Pasquale Palamaro

Pasquale Palamaro, executive chef dell'Indaco e responsabile degli altri due ristoranti dell'Hotel Regina Isabella di Lacco Ameno è un professionista serio e anticonformista. Ha idee precise che difende e porta avanti con tenacia.

### **Come è iniziata la stagione a Ischia?**

«In ritardo, ma in maniera positiva. Ci ha avvantaggiato la comunicazione dell'isola Covid free».

### **Quando inizia e quando finisce la sua giornata?**

«Inizia alle 7,30 del mattino con gli incontri e i contatti con i fornitori. Poi, si va avanti fino a mezzanotte».

### **Quali sono le principali differenze che caratterizzano le proposte dei tre ristoranti dell'albergo?**

«L'impostazione è diversa. Al Dolce Vita abbiamo preservato lo stile del Regina Isabella, con richiami agli anni Settanta e Ottanta: la cucina è old style, si può gustare un classico Chateaubriand o un pesce al sale, c'è il servizio al gueridon. È un ristorante alla vecchia maniera, che, proprio per questo, risulta innovativo. Lo Sporting Beach, invece, è più informale, non c'è alcun dress code, i piatti sono più veloci».

### **All'Indaco?**

«Da tre anni ho fatto una scelta radicale: solo cucina ittica, anche alcuni vegetali provengono dal mare. Sono previsti tre percorsi di degustazioni, che richiamano i sistemi di pesca utilizzati: il bolentino, lo spinning, la traina. Nel corso di una stagione normale ci sono tre fasi: nella prima trovano spazio legumi e verdure primaverili, poi dalla fine di giugno inseriamo piatti con gli ortaggi estivi. Alla fine della stagione per poche settimane ci apriamo anche ai prodotti autunnali come funghi, castagne e mela granata».

### **Prevedete qualche fuori carta?**

«Poiché il menu cambia ogni anno, al momento della prenotazione, chi la riceve chiede agli ospiti se hanno un desiderio particolare. Magari un piatto uscito da menu che, così, informato in anticipo, riesco a riproporre».

### **Qual è il filo conduttore che caratterizza la sua cucina?**

«L'autenticità di pensiero, non mi piace fare il copia incolla».

### **Il coniglio di fossa è una nicchia o una chimera?**

«È solo un prodotto di nicchia. Molti però allevano gli animali in gabbie nelle quali hanno possibilità di muoversi e quindi di rassodare la carne».

### **Dalla cosiddetta comanda, cioè il foglietto con le ordinazioni che arriva in cucina, riesce ad accorgersi se al tavolo siedono italiani o stranieri?**

«No, ma i miei occhi in sala sono i camerieri che mi danno tutte le informazioni necessarie sui clienti. Negli ultimi decenni la Spagna, la Francia e l'Italia hanno contribuito in maniera determinante alla diffusione della cultura enogastronomica. Ora il russo, che, in passato, voleva tutti i piatti davanti a sé, mangiava con le mani, beveva vini rossi super invecchiati anche sul pesce crudo, non esiste più».

### **C'è un ingrediente che in questo momento stimola particolarmente la sua creatività?**

«Sì, le alghe. Ho l'esperienza del Giappone dove le alghe sono presenti dalla colazione al tè che conclude la cena. Ne abbiamo tante anche nel Mediterraneo, ma spesso ci si limita a utilizzarle per le zeppoline fritte. Tra i vegetali provenienti dal mare interessantissimo è anche il finocchio marino. Anche questi fanno parte del concetto di territorio».

### **Chi sono stati i suoi maestri e cosa ha imparato da loro?**

«Anthony Genovese è il massimo con le spezie, Antonino Cannavacciuolo un grande interprete in chiave moderna della cucina mediterranea».

### **Ischia è rinomata anche per le eccellenze enologiche. Come si integra il vino locale nel progetto di un ristorante top?**

«È fondamentale, anche se per noi rappresenta paradossalmente un problema. Tutti pazzi per il Biancolella. E molte grandi bottiglie, che abbiamo per rientrare nei criteri di valutazione della guida Michelin, restano in cantina».