



LIBRERIA ORSA MINORE – SABATO 5 NOVEMBRE 2016 - ORE 19  
Presentazione del libro

## **POLPO E SPADA**

**Ricette e avventure gastronomiche nei mari del Sud Italia**

(Sime Books, 2016)

di

**Domenico Ottaviano**

del Ristorante Al Trabucco da Mimì

dialoga con l'autore

**Francesca Pia Menanno**

Via Soccorso 123, San Severo - tel. 0882.226829

Polpo, pesce spada e poi tonno, pesce azzurro, pesci di paranza e da zuppa, gamberi rossi, mazzancolle e vongole sono protagonisti della cucina di mare nel Sud Italia e danno vita a piatti unici e dall'autentico sapore mediterraneo. Frutto di un sapere antico, le ricette di questo libro sono una rappresentazione fedele delle usanze culinarie di queste terre, aggiornate alla luce di una visione contemporanea. Ingredienti e tradizioni delle diverse cucine regionali si incontrano portando a una contaminazione tra Puglia, Calabria, Sicilia, Sardegna, Campania, Abruzzo e Molise. Polpo e Spada offre inoltre un ricco e dettagliato spaccato sulla cultura marinairesca e la pesca tradizionale, raccontando metodi antichi di secoli, oggi quasi scomparsi, le diverse tipologie ittiche e le conserve di mare. Il tutto attraverso 45 ricette, 22 approfondimenti, 100 fotografie, 15 disegni e con un occhio di riguardo agli elementi più schiettamente popolari della cultura del mare nel Sud Italia, per molti aspetti un universo ancora "arcaico" e foriero di leggende e racconti ancestrali dal sapore mitico.

**Domenico Ottaviano**, giovane ma navigato chef nato e cresciuto a Peschici, ha passato tutte le lunghe e stati della sua gioventù tra il legno massiccio del trabucco e quello rustico dei tavoli del ristorante, ereditando nello stesso tempo due passioni, la cucina e la pesca, gli elementi alla base di questa pubblicazione. Appassionato di fotografia e giornalismo, ha scritto per diverse testate regionali prima di dedicarsi agli studi universitari. Si è laureato a Parma prima in Scienze gastronomiche, poi in Tecnologie alimentari, discutendo una tesi sull'uso dell'acqua di mare in cucina e sulle preferenze dei consumatori per il pesce. Per la maggior parte dell'anno vive, pesca e cucina sugli scogli. nel ristorante *Al Trabucco da Mimì* a Punta San Nicola, mentre d'inverno si concede ampi viaggi gastronomici intorno al globo. Il trabucco appartiene alla sua famiglia da cinque generazioni: gli Ottaviano, oggi tra i pochissimi depositari della tecnica costruttiva, ne sono premurosi custodi. Per le sue capacità nella comunicazione digitale si è classificato secondo al concorso Web Chef 2014 al Festival della Cucina Italiana di Rimini. *Polpo e spada* è la sua prima pubblicazione.