

Bahía de Ngonia

No hay palabras para decir lo hermoso e imperdible que es este hotel boutique, frente al mar, no lejos de Messina. Todo allí habla de Sicilia y del alma siciliana, con un concepto mundial.

Por [Manuela Mancino](#): Consultora de Alimentos y Vinos y Food Hunter. Experto en Evoo y escritor independiente – Roma Italia-

[PUENTES GASTRONÓMICOS ITALIA](#)

De hecho, [Bahía de Ngonia](#) nació de la pasión y el orgullo por la herencia siciliana, hecha de historia y tradiciones, colores y aromas... El nombre **Ngonia** se refiere al término utilizado por los antiguos griegos para describir esta franja de promontorio enmarcada entre el cielo y el mar, azotada por el **viento** y reseca por el **sol**.

En la plaza Ngònia se encuentran los antiguos almacenes hacia el sur -*renovados hace pocos años*- que durante siglos dieron cobijo a las barcas tonnara, que pertenecían a las dos familias aristocráticas propietarias de la Tonnara del **Tono**, los **D'Amico** y los Calapaj, que se habían levantado durante los siglos.



Bahía de Ngonia

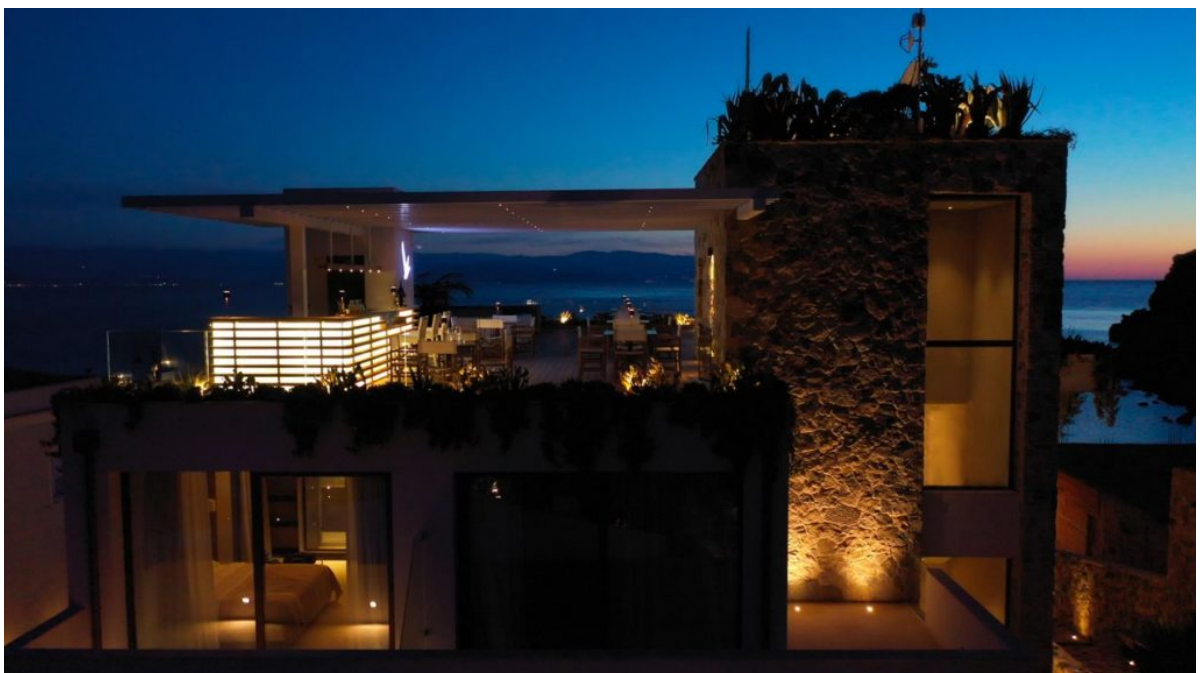
Bahía de Ngonia

En la Bahía de Ngonia, experimentará la verdadera alma **siciliana**, probando una buena cocina del joven **chef Darío Pandolfo**, de 29 años. Su cocina se caracteriza por el respeto y la **valorización** de excelentes **materias primas** seleccionadas por los productores, criadores y pescadores sicilianos. Se acerca a la **cocina** casi como un **juego**, cuando de niño, junto con su hermano, va al restaurante de su tío.



Chef Darío Pandolfo

Después de graduarse en la Escuela de Hostelería, asistió a la prestigiosa Escuela de **Cocina de Alma**, dirigida por el gran Maestro **Gualtiero Marchesi** y, después, ha empezado a trabajar en cocinas con estrellas, como la de Geranio *** en **Dinamarca**, **Villa Joya** ** en **Portugal**, **Terra** ** en el Alto Adige, y la de "San Huberto" **3 * Michelin**, en San Cassiano en Badia.







Muy **apasionado** por su trabajo y después de todas estas importantes experiencias fuera de **Sicilia**, decidió volver a su tierra natal para iniciar una nueva aventura como chef ejecutivo de la bahía de **Ngonia**, en junio de 2020.



Aperitivo de bienvenida

Aquí aporta lo mejor de sus años de **estudios** y trabajos, ofreciendo platos **equilibrados** basados en la naturaleza y sus productos, con el objetivo de proponer una interpretación inteligente de la **"cocina territorial"**. Sólo los trabajadores **artesanales éticos** y sostenibles (agricultores, ganaderos, etc.) entran de hecho en su cocina para ser bien transformados por Darío.





El resultado es una cocina **“natural”** rica en sabores y colores que, con sencillez y **gran técnica**, es capaz de realzar cada ingrediente, desde el más simple al más refinado. Cada receta es una mezcla entre investigación, técnica y pasión, y sorprende a todos – desde el **gourmet** hasta el apasionado de la

comida – que pueden entender realmente lo profundo que es el estudio diario de Darío.







El entorno del **restaurante** también es impresionante: durante el **verano**, se traslada a la terraza panorámica con una maravillosa vista de la **bahía** de Tono. La carta de vinos, bien estudiada, ofrece una imagen de los mejores pequeños productores de **vino** de **Sicilia**, con una selección mundial de **vinicultores**.

La Bahía de **Ngonia** es un lugar para estar y visitar. Es una experiencia mágica para disfrutar de la mezcla perfecta entre la hospitalidad siciliana, los estándares de alta calidad y un estilo de **cocina** contemporáneo.

Un cocinero debe convertirse

en emigrante si quiere que su cocina sea casi infinita

Por: **José Garavito**

[Entrevista con:](#) *Chef Massimiliano Ferrara*

[Restaurante Negramoll](#) – Santa Úrsula

Los destinos gastronómicos, como lo son las islas Canarias, tienen la suerte de atraer a gente que viene buscando establecerse con su profesión de cocineros en alguna de sus islas, esto, es gastronomía al cien por ciento ¿Qué nos traen?

Nos traen mundo, cocinas, experiencias, nuevas y tradicionales técnicas, enriqueciendo el panorama culinario del archipiélago, por esto y muchas razones más, Canarias hoy día, ofrece mucho más que sol y playa, ofrece a sus visitantes cocinas afincadas al recetario tradicional y cocina del mundo, en franca danza con la mejor calidad de nuestros productos.

[Entrevista](#) al Chef Massimiliano Ferrara [Restaurante Negramoll](#)

José Garavito.- Siendo la cocina italiana una embajadora de pastas, harinas, arroces; te has dejado cautivar por la cocina del mar ¿Qué te apasiona de este género?

Massimiliano Ferrara.- Por las innumerables opciones que da este producto maravilloso que el mar nos regala con todos sus diferentes sabores, texturas y matices. Además, en mi caso, la creatividad se agudiza, es lo que pasa cuando eres cocinero, y claro, nos gusta trabajar con un amplio abanico de géneros diferentes. Siempre debemos estar en un estado de aprendizaje permanente, pero para mí, el mar, esos aromas y sabores, definitivamente, es mi “*huerto preferido*”, en el buen sentido de la palabra.



Salmón a la plancha sobre una vinagreta de maracuyá y mojo de cilantro

José Garavito.- ¿Que caracteriza tu cocina cuando hablamos de cocina internacional y que caracteriza tu cocina cuando hablamos de Italia?

Massimiliano Ferrara.- Mi cocina internacional se caracteriza porque, a través de nuestras propuestas, puedes emprender un viaje a diferentes partes del mundo. Un cocinero debe nutrirse de los viajes, de retos en diferentes países y regiones, conocer sus productos, sus recetas desde la base, cada lugar del mundo donde cocinas es un nuevo descubrimiento.





Desde un kebab a la pizza, Ferrara cocina de mundo

Al utilizar sus especies, su materia prima y con ello, descubrir y reconocer sus sabores, se puede decir que esto se llama 'paladear el mundo' y lo haces trabajando con chefs de todos los lugares que visitas, conociendo gente autóctona que gustosos te enseñan sus secretos de la cocina tradicional de cada lugar. Un cocinero siempre debe convertirse en emigrante,

si quiere que su cocina sea casi infinita.

Ahora, si hablamos de Italia, en mis platos podrán encontrar lo que es la esencia de la cocina italiana: materia prima de calidad con cocina tradicional la de la abuela la de toda la vida.



Lasaña, cocina tradicional la de la abuela la de toda la vida. José, cada región de Italia contiene un mundo de productos, de recetas pre y post segunda guerra mundial y ahora con una cocina vanguardista, con cocineros de gran talla que están aportando la modernidad; pero en su gran mayoría, desde el respeto de los productos italianos y su alta calidad, que te puedo decir de Italia y su gastronomía, que no te lo diga desde el corazón –reímos-.



Chef Ferrara...los cocineros debemos ser emigrantes

José Garavito.- Negramoll como restaurante es una joya gastronómica que encierra la carrera de un chef como tú. Cuéntanos un poco tu recorrido por el mundo gastronómico

Massimiliano Ferrara.- Esto es fácil, como te comenté antes, me he ido a diferentes partes del mundo, pero eso sí, antes que nada, para aprender con “*las abuelas*” ver de primera mano esas cocinas, que a veces terminas cocinando a leña, en fogones antiguos, frente a un río isí! esos que guardan la receta y la tradición culinaria de generación en generación.

Poder aprender lo que es la verdadera cocina de cada lugar, la sazón; por ejemplo, cuando llegué a Canarias, me dediqué a ir a los verdaderos guachinches para aprender, buscando descubrir los sabores de las islas Canarias solo para aprender a cocinar con la esencia, recuerda que cada región y a veces en distancias cortas, los paladares guardan diferentes registros, eso siempre hay que tenerlo en cuenta.



Producto del mar fresco del día es lo que se sirve en Restaurante Negramoll. Lapas

Y con todas las experiencias y aprendizajes, vas creando tu cocina particular de la zona, es inevitable no hacer una fusión, con tu recorrido por el mundo, tu creatividad, tu parte alquimista, terminas dando el toque personal, tu sello. En pocas palabras, la región se integra a tu cocina.

José Garavito: La cocina italiana es quizás, una de las cocinas con más adeptos en todo el mundo. ¿A qué crees que se debe esto?

Massimiliano Ferrara.- A la variedad infinita de sabores y sensaciones que puede producir la cocina italiana en tu paladar. Además, Italia ha sido un país de muchos emigrantes, llevando de la mano, sus recetas, productos, técnicas. En el continente americano ni se diga, espaguetis, risotto, pizza son recetas que se han hecho parte del día a día en muchísimas partes del planeta, por lo menos en el mundo occidental. Se puede decir que es una de las gastronomías con más influencia y presencia.



Calidad y buena cocina, es la orientación que llevamos en Restaurante Negramoll

Aunque no mucha gente lo sepa, en el recetario italiano puedes encontrar de todo, desde platos con mucha presencia de carne, exquisiteces de platos de pescado, pastas y verduras a granel; tenemos un recetario rico, muy rico, frutas, gelatos, que te puedo decir, todo lo que puedes pensar gastronómicamente está en la cocina italiana, es para todos los paladares de ahí su

popularidad en casi todas partes del mundo.

José Garavito.- Cuando hablamos de cocina italiana lo primero que se nos viene a la mente es pasta o pizza. Pero ¿Qué come el italiano? Hablamos de la cocina de tu región, Nápoles.

Massimiliano Ferrara.- Son íconos, ideas que se van fijando, que se van creando con los años, con la publicidad. Ees igual que aquí en España, fuera se piensa que se come paella a diario, pero no es así, te aseguro -y tú has visto mi cocina- que el recetario italiano es realmente extenso, el abanico gastronómico de Italia es muy amplio, de mucha variedad, de siglos de tradición, y cuando la cocina de una región tiene los siglos que tiene dando de comer Italia, casi podemos hablar de infinidad.

La cocina de mi región se caracteriza, como decía antes, por la amplia variedad que tiene. Para que me puedas entender, en la cocina de mi región podemos encontrar desde la más extensa variedad de especies de pescados tan maravillosos como los de Andalucía; carne con cortes exclusivos, con excelente crianza, lo que nos lleva a que sea una carne exquisita cómo en Asturias; mariscos como en Galicia... en fin, en mi región y en toda Italia se puede degustar una variedad infinita en productos de calidad superior.



Una muy selecta selección de vinos Canarios, de España y de Italia

Esa filosofía, de calidad y buena cocina, es la orientación que llevamos en Restaurante Negramoll, queremos que se nos reconozca por este tipo de cualidades, y es lo que todo comensal espera a la hora de elegir un restaurante.

Con una selección, que más que cantidad, nos decantamos por

buenos vinos que maridan con toda la carta, un servicio atento y conocedor de lo que pasa en cocina. Somos un restaurante, sencillo, pero de mucha calidad.



Una especialidad del Chef Ferrara...cocinar con frutos del mar

José Garavito.- Aunque estamos en momentos difíciles, las personas debemos aprender a valorar ese binomio de propuesta de un restaurante que significa producto de calidad más buena cocina, sin lugar a dudas en una garantía de éxito. En un restaurante como Negramoll ¿cuánto pesa estas dos premisas?

Massimiliano Ferrara.- Para nosotros estas dos premisas son lo fundamental, mi cocina se basa en ellas, se llama honestidad, se llama profesionalidad, a ver, tu cocina no habla sino de ti y de tu local, no es difícil entender que la gente va a comer a tu casa, por eso hoy día la confianza es un factor fundamental a la hora de conquistar clientela, y en mis cartas, en mis platos es lo que vas a encontrar. Eso sí, hecho a mi manera.

Tenuta Danesi

Un hermoso oasis cerca de Matera

[Manuela Mancino](#) // Roma SOMMELIER Independiente

A pocos kilómetros de Matera, galardonada como Ciudad Cultural por 2019, Tenuta Danesi, es una de las mejores opciones de alojamiento de la zona, donde la historia, la pasión y el futuro se mezclan. No muy lejos, de hecho, puede encontrar sitios arqueológicos y la famosa Masseria Jesce, mientras que a su alrededor, puede disfrutar de los paisajes típicos de la región de Basilicata.

Tenuta Danesi fue una vez una granja y ha sido restaurada por los propietarios, utilizando solo elementos relacionados con

la cultura agrícola típica. Llegar allí es como volver al pasado, puedes relajarte y sentirte como si estuvieras en una Masseria del sur tradicional.

Lo que realmente impresiona es la combinación perfecta entre habitaciones, comodidades, servicios y restaurante: 8 cómodas habitaciones tienen todas las comodidades que necesita durante sus vacaciones y son parte del concepto de [Tenuta Danesi](#). La hospitalidad, la acogida y la gestión del estilo de vida son el objetivo de los propietarios que trabajan para mejorar la experiencia del cliente.



Tenuta-Danesi



■ Pulpo lacado de soja sobre crema de lentejas



Tenuta Danes

Solo los pensadores progresistas como los propietarios podrían invertir en los servicios de reuniones para empresarios, el moderno centro de conferencias y un restaurante realmente interesante organizado por Antonio Fiore. Después de haber experimentado muchos países y haber trabajado en algunos de los restaurantes más importantes del extranjero, decidió regresar a casa. Su cocina se basa en productos típicos de la zona que se convertirán en ingredientes de recetas modernas, en las que las habilidades y la pasión de Antonio son muy claras. Así que solo tiene que reservar su estadía en Tenuta Danesi para las próximas vacaciones y iespero que encuentre una habitación!