



L'intervista - Il Personaggio



Da Napoli a... Napoli

- Gianni Vanacore ha appena compiuto 30 anni, infatti è nato a Napoli nel 1985. Inizia giovanissimo a lavorare nelle cucine. Lascia poi la sua città per fare esperienze in altre zone e in altri locali d'Italia.
- In particolare, nel 2010 è all'opera nella cucina del ristorante del Pellicano Hotel Relais & Châteaux di Porto Ercole (Gr), premiato con 2 stelle Michelin.
- Nel 2012, lo ritroviamo a Napoli nel ruolo di sous-chef presso il ristorante stellato dell'Hotel Romeo.
- Nel 2013 si classifica secondo nel Concorso per eleggere lo Chef Emergente del Sud Italia.
- Dal 2014 è chef presso L'Angolo e Il Ristorante di Grangusto, uno spazio multifunzionale, interamente dedicato al cibo di qualità e al vino nel cuore di Napoli.

In cucina scommetto sulla semplicità

Costanza, impegno e creatività hanno portato Gianni Vanacore alla ribalta nella sua città, Napoli. Il segreto? Il rispetto per le materie prime e la tradizione

Gianni Vanacore, orgogliosamente napoletano, è uno degli chef emergenti del Sud Italia. Tutto merito del suo lavoro: rigoroso nell'utilizzo di materie prime di alta qualità e molto selettivo nella scelta di metodi di cottura, che non alterino valori nutrizionali e sapori. Doti importanti, a cui si somma una creatività assai vivace, che contribuisce a delineare una cucina di carattere: leggera, semplice e innovativa, ma rispettosa della tradizione.

Cosa suscita in lei l'invenzione di una ricetta?

L'emozione più bella è l'orgoglio di aver creato un piatto che i clienti apprezzano. Sono felice quando mi accorgo che quel piatto che piace, convince e sorprende.

Quali esperienze ricorda come preziose per la sua crescita professionale?

Tutte le esperienze sono state preziose, quelle positive e quelle negative. L'importante è riuscire a cogliere sem-

Il Personaggio - **Gianni Vanacore**

pre l'occasione di imparare qualcosa. In particolare, è stato importante lavorare al ristorante stellato del Pellicano Hotel Relais & Châteaux di Porto Ercole (Gr).

Che rapporto ha con la sua terra, è per lei una fonte d'ispirazione?

Ho lasciato la Campania, la mia terra, all'età di 18 anni e ci sono ritornato soltanto dopo 10, oggi ne apprezzo la ricchezza delle tradizioni e dei prodotti: quella biodiversità che il mondo ci invidia. È senza dubbio una fonte di ispirazione costante.

Cos'altro contribuisce alla creazione di un piatto?

L'invenzione di una ricetta è sempre un'alchimia di fattori differenti: l'idea di una pietanza può essere ispirata da un profumo, da un'emozione oppure da un particolare accostamento di colori, perfino dalla musica. Curiosità e ricerca sono i motori fondamentali in cucina.



Cosa significa, per lei, semplicità in cucina?

Cucinare con ingredienti di qualità, lasciarli integri ed esaltare le loro proprietà. Significa rispettare le materie prime durante la preparazione e la cottura.

Quali sono i suoi piatti preferiti?

Un piatto molto semplice, ma irresistibile: Spaghetti con pomodoro fresco e basilico. Da buon napoletano, amo molto i pomodori, così come mi piacciono gli agrumi e il pesce fresco.

Il suo impegno attuale, a capo della brigata di cucina dell'Angolo e del Ristorante di Grangusto, che sfide le pone quotidianamente?

La sfida? Cercare di fare sempre bene e riuscire a emozionare i clienti attraverso il cibo.

Come è organizzato il menu?

Il menu dell'Angolo di Grangusto propone tre percorsi degustazione: Mare, Terra e Buio. Quando il cliente sceglie il Buio, decide di affidarsi completamente a noi, con un menu di 8 portate, che si svelano solo man mano che vengono servite. Abbiamo anche una mini carta che propone 4 antipasti, 4 primi, 4 secondi. Il Ristorante di Grangusto, invece, è rivolto a chi desidera un pasto veloce e dinamico, e propone una carta con ampia scelta di piatti a base di pesce, carne e prodotti del territorio. A cui si aggiunge la carta dei vini con 2 mila etichette.

Come si vede fra 10 anni?

Affermato nel campo gastronomico e riconosciuto, come autore di una cucina semplice e gustosa.

Come cambierà la cucina italiana in futuro?

La nostra cucina non ha bisogno di cambiamenti, è quasi perfetta così come è. Servono, invece, costanza nella ricerca delle tecniche di cottura, impegno nella scelta delle materie prime e fantasia nell'interpretare la tradizione. <>

Luciana Giruzzi

Spaghettoni con datterino giallo e frutti di mare

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

Spaghettoni 450 g
 Vongole veraci 600 g
 Tartufi di mare 600 g
 Fasolare 600 g
 Pomodori datterini gialli 600 g
 Fiori di zucca 300 g
 Prezzemolo 1 mazzetto
 Olio extra vergine d'oliva
 Aglio
 Sale, pepe

Lavate i frutti di mare e saltateli in padella con aglio, olio e gambi di prezzemolo, poi coprite con un coperchio. Quando i frutti di mare sono aperti, sgusciateli e recuperate l'acqua di cottura. In una pentola a parte con aglio e olio, cuocete i pomodori datterini piano piano, bagnando poco a poco con l'acqua dei frutti di mare. Intanto, bollite la pasta. Quando i pomodori sono cotti, unite in padella la pasta al dente, mantecate e aggiungete i frutti di mare e i fiori di zucca tagliati a striscioline. Quindi, profumate con il prezzemolo tritato.

