

Nonno 13, la «casa» dei sapori di un tempo ritrovati

Il gusto

I fornelli stellati di Annarumma la ricerca di piatti nostrani un locale che è luogo dell'anima

Silvia De Cesare

Dopo aver firmato le cucine dei ristoranti ed alberghi più pregevoli in Italia e all'estero, ha scelto come quartier generale della propria arte culinaria la frazione di Sant'Eustachio, un piccolo e silenzioso borgo di Mercato San Severino. Qui si diverte a forgiare piatti unici che fanno gola solo alla vista e si confermano straordinari al palato. Fortificati da un'inconfondibile traccia francese e asiatica (l'esperienza americana gli è servita "solo" per organizzare al meglio il lavoro di gruppo) quei piatti sanno sempre di Campania. Ai fornelli di casa invece si cimenta sempre e solo la moglie. Tra le mura domestiche confessa di non essere per nulla esigente, anzi. Alla pizza d'asporto preferisce una scatoletta di tonno.

È Alberto Annarumma, chef - ani-

ma di Casa del Nonno 13. L'alchimista geniale della cucina italiana (così lo definiscono nel settore), ha 45 anni, è di Pagani e dirige la cucina del ristorante fine dining da dicembre dello scorso anno. Dietro il marchio tre declinazioni: il ristorante stellato (per la capacità di innovare con eleganza la tradizione gastronomica contadina dell'Agro nocerino sarnese) l'Osteria e Salumeria e Cucina (a Salerno). Tutto inizia con il ristorante nel palazzo della famiglia Angrisani: mura pregne di storia, un'antica, suggestiva bottaia e la voglia di una cucina che raccontasse il territorio valorizzando le sue materie prime. Negli anni successivi si affiancano i due "laboratori", in cui si sperimenta. Uguali e diversi, si completano a vicenda. Una cucina felix insomma disposta a deliziare, stupire chi sceglie di accomodarsi tra i tuffi per lasciar parlare profumi e sapori nostrani. Da decenni accoglie palati da tutta la regione, più o meno competenti, che non vengono per l'abbuffata e che alla fine torneranno sempre. «Tra dieci giorni cambieremo la carta - anticipa lo chef (che in realtà preferisce definirsi cuoco) - Tra gli antipasti proporremo un cocktail di gamberi, un classico degli

anni '80 realizzato con gamberi rossi di Mazara cotti in burro chiarificato, in pugna di pomodoro, maionese di paprika, lattuga in osmosi e caviale di campari. Tra i primi inseriremo un tortello ripieno di porchetta con mascarpone su una fonduta di provolone del Monaco, e tra i secondi lo stracotto di capicollo con una purea di topinambur e una millefoglie di patate».

El'acquolina sale. Ma queste prelibatezze, chi le testa? Lui stesso, in tandem con Giovanni Mellone (giovane chef di Salumeria 13) e Pasquale Marzano (maitre e Sommelier di Casa del Nonno 13). Per il momento, le sue più fedeli collaboratrici, le figlie di nove e cinque anni, si limitano a pasticciare con papà sullo sgabello di casa. Ma la vera fucina è l'Osteria, alcova dei sapori che in casa puzzerebbero: il baccalà, la genovese. Ostessa è Assunta Rispoli, all'opera davanti agli ospiti con cui dialoga solleticando curiosità e ricordi. La sua cucina è un viaggio nella memoria gustativa di una volta, i piatti sono quelli di mamma. L'apertura della corte e dei giardini è stata la grande novità di quest'estate, ma il progetto prevede la realizzazione di stanze per l'accoglienza e una scuola di cucina.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Patron Il cuoco, come ama definirsi, Alberto Annarumma di Casa Nonno 13

I posti
Il cuore è a San Severino poi c'è l'osteria salumeria salernitana

