



Ambasciatori
del gusto
★★★★

Baciot, uno chef al "bacio"



Antiche ricette di famiglia e ingredienti selezionatissimi
nella cucina di Vincenzo Bacio Terracino

di Laura Caico

“Bacio” o “Baciot” (al secolo Vincenzo Bacio Terracino, Executive Chef del ristorante George’s al Grand Hotel Parker’s e docente per il Gambero Rosso a Città del Gusto Napoli), napoletano “verace”, classe 1965, è un cuoco

d’ispirazione familiare: nella sua memoria, infatti, sono indelebili i ricordi di un’infanzia contrassegnata dai profumi e dalle preparazioni di cibi che rispettavano la stagionalità. «Eravamo tanti, vivevamo in una stanza noi cinque fratelli, i nostri genitori e i nonni: la domenica mattina ci alzavamo all'alba perché mia nonna faceva la pasta fresca e occorreva scalzare il lettone e cambiare le lenzuola per mettermi sopra ad asciugare le tagliatelle, gli spaghetti o i tagliolini.

Vincenzo è dedito a personalizzare la cucina territoriale con continue innovazioni.

Ricordo l'odore penetrante del ragù con le trachiolelle che mia madre Immacolata Riccio faceva "pippiare" lentamente sul fuoco, l'aroma delle caldarroste invernali, il sentore dolciastro della cipolla caramellata della genovese "a manto di monaco", il sapore della minestra maritata a Natale, la salsedine che impregnava vongole e cozze dei nostri scialatielli e tanti altri umori che carni, verdure e pesci, cucinati a dovere, cedevano alle pietanze». E, invero, benché le sue due sorelle non abbiano scelto la via della cucina d'autore, i suoi due fratelli Mario e Davide, anch'essi chef, portano avanti una tradizione di famiglia, incarnando il "clan" Baciotterracino, un trio di abili cuochi che rispettano la tradizione gastronomica napoletana, aggiungendovi però quel tocco speciale che adombra una ricerca continua e puntigliosa di perfezione. In particolare, Vincenzo è dedito a personalizzare la cucina territoriale con continue innovazioni, impiattamenti di grande valenza estetica, ingredienti insoliti, molta fantasia e con un grande rispetto della stagionalità della materia prima: la sua formazione professionale risente degli insegnamenti ricevuti nella scuola alberghiera Cavalcanti di Napoli da grandi maestri come Giancarlo Erba, Ugo Dorso, Gaetano Riccio, da cui dichiara di aver ereditato personalità d'esecuzione e maturato esperienze straordinarie. Passato non del tutto indenne dalle cucine dell'Hotel Paradiso (era l'epoca di Maradona e il tifo per la squadra del Napoli è tuttora una passione inestinguibile per il Nostro), il giovane Vincenzo diventa Responsabile della Chef Italia s.p.a., che gestisce mense aziendali, alternandosi ai fornelli del ristorante Rosolino; a 25 anni passa alla guida del ristorante George's, sul roof-garden del prestigioso Grand Hotel Parker's,



Cerlino di bucatini

di cui è ancora re incontrastato, incrementando la propria preparazione con diversi viaggi in Europa e in Oriente. Massima attenzione è prestata alla selezione dei fornitori per capire la provenienza dei prodotti del territorio, che per Baciotti devono essere indiscutibilmente eccellenti, messi continuamente alla prova attraverso esperimenti e assaggi che propone ai suoi collaboratori e da cui scaturiscono piatti eccezionali: pesce azzurro (spesso proveniente dalla pescheria "Il grottino" di Formia), **verdure di stagione, olio evo spremuto a freddo, latticini di bufala, pomodorini del Vesuvio, sono ingredienti immancabili della sua cucina che sa soddisfare l'esigente palato della clientela internazionale con il caleidoscopio di colori e sapori di un innovativo concept gastronomico.**

Sposato felicemente da quasi 6 lustri con Luisa Chiaro - suo prezioso supporto psicologico - e padre orgoglioso di Francesco e Alessio rispettivamente di 26 e 24 anni, Baciotti trascorre il poco tempo libero pescando, giocando a scacchi e ...of course... seguendo il Napoli, la squadra del cuore: fra i desideri irrealizzabili, un tuffo nel passato come chef di corte di un re per assaggiare i prodotti dell'epoca e valutarne la differenza rispetto ad oggi e fra i "sogni nel cassetto" invece fattibili, il progetto di continuare a girare il mondo alla scoperta di nuovi profumi, sapori ed emozioni. ■

LE DELIZIE DI BACIOTTI di Ada Vittoria Baldi

Al George's il piacere inizia dal *pane caldo e croccante*, fatto in casa come le focacce, i grissini, le brioches salate, i panini "napoletani" ricchi di salumi e formaggi, *filancini e rosette* realizzati con impasti vari di noci, olive, speck o ricoperti di fragranti semi di sesamo, cumino e mandorle che costituiscono uno sfizio irresistibile in attesa dell'aperitivo di *millefoglie di baccalà, babà di salmone e crostata salata* o dell'antipasto che spazia da *mozzarella tonnata e calamarelle farcite con coriandoli di verdure a terrina di cappone con uova di quaglia e soffice di ricotta ai pistacchi*. Un menu prelibato - da gustare solo previa prenotazione - è quello della cena gourmet "Oro nero - Alla ricerca del cacao perduto" che propone *Uovo meringato al cioccolato salato su vellutata di ricotta di bufala e nocciole tostate, Fettuccine al cacao con porcini su fonduta di caciocavallo, Filetto di manzo bardato al lardo con cuore di carciofo e zabaione al cioccolato amaro, Soufflé alla vaniglia con salsa ai due cioccolati e Caffè con piccoli tartufi*.

Su richiesta e prenotazione si potrebbe assaporare anche "Napoli Romance", un menu a cinque stelle, creato dall'eclettico Baciotti all'insegna della dolcezza e del romanticismo, che ha per ouverture un *alicciotto farcito con tartara di melanzane alla mentuccia*, seguito da un'originale composizione di *salmone marinato e rombo con asparagi croccanti*, mentre il primo prevede degli inediti *ravioli capresi con scarole e baccalà ai datterini e granella di fico secco*, per proseguire con la *spigola in uno strepitoso cappuccino di cozze e favette con chips di pane alle alghe*. Per chiudere in dolcezza, oltre al tenerissimo cadeau di *friandises dello chef* - racchiuse in un elegante cofanetto black da asporto - ecco il romantico *Cuore di millefoglie con spuma di ricotta e fragoline di bosco* seguito dal "Bacio" di Baciotti e da un vassoio di *spume variegata e zabaione all'Eleusi*, il mitico passito di Villa Matilde, così raro e pregiato da poter essere proposto solo in occasioni speciali.