



La tendenza Tutti i migliori si concentrano su prodotti tipici non omologati

Il pranzo di Natale degli chef menù con sei piatti d'autore

La creatività al servizio dei sapori campani: ecco i consigli

La guida

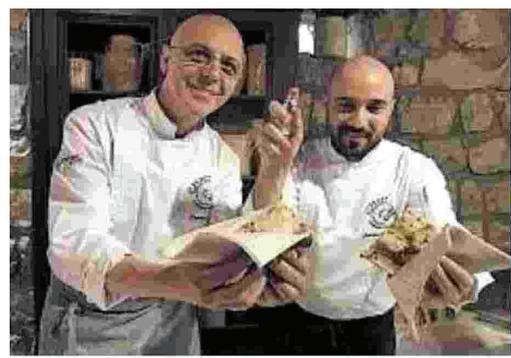
Albert Sapere*

Uno dei periodi migliori per fare un'esperienza gastronomica d'autore in Campania, regione al top della gastronomia italiana - a dispetto di quanto si possa credere - è quello invernale; ancora meglio se nelle feste di Natale. Proviamo a comporre il nostro menù ideale, tra le proposte presenti in questi giorni nei grandi ristoranti, rispettando alcune delle tradizioni di questa regione, ma con una lettura in chiave contemporanea. Partiamo dall'antipasto e da uno dei ristoranti napoletani con la stella Michelin, **Palazzo Petrucci**, il locale è aperto dal 2007. Lino Scarallo, al timone della cucina, reinterpreta da sempre le tradizioni partenopee. In questo caso partiamo con **pane, salsiccia, friarelli e spuma di provola**. Sapori decisi; vi troviamo tutta il gusto della tradizione, ma ingentiliti nelle sensazioni palatali e nella presentazione. Davvero buono; Proseguiamo in direzione di Castellammare di Stabia per il primo piatto. **Piazzetta Milù** della famiglia Izzo, da due anni stella Michelin. La cucina gira intorno al giovane Luigi Salomone. Scegliamo i **tortelli di minestra maritata**, perché non c'è

Natale in Campania senza la minestra maritata, nata dall'unione degli ingredienti di carne e verdura che, appunto, si "maritano", partecipando insieme alla minestra. Luigi ha la sua personale versione. Due giorni per realizzare il brodo di pollo, senza nessun grasso, con l'aggiunta di salsa di soia e limone. La pasta ripiena è tesa, cotta al dente, appena appena media l'intensità del brodo e la nota amaricante e vegetale delle verdure. Il piatto prende spunto dalla tradizione e acquista gran carattere. Qui la tecnica serve ad esaltare il sapore, senza mai perdere la golosità. Delizioso; Ci spostiamo di pochi chilometri per arrivare in uno dei templi della ristorazione italiana d'autore, **La Torre del Saracino** di Gennaro Esposito e Vittoria Aiello, 2 stelle Michelin, per il secondo di pesce. Il cuoco vicano è stato uno degli chef che più hanno contribuito a cambiare la cucina italiana d'autore negli ultimi venti anni. Per festeggiare a dovere, nelle case napoletane, un assaggio di capitone non può mancare. Gennaro, più che capitone, vi farà provare la sua anguilla laccata alla melassa di fichi bianchi del Cilento, arancia candita e salsa piccante agli agrumi. I riferimenti alla cultura giapponese sono chiari, anche se gli ingredienti sono assolutamente tutti locali e in tema con il periodo. Il piatto vi

stupirà per la profondità del gusto. Un vero colpo di classe. Arriviamo nell'alta Valle del Sele, a Valva per la precisione, piccolo paesino di meno di duemila abitanti, per fare sosta all'**Osteria Arbustico**, da tre anni stella Michelin, per il secondo di carne. Ad aspettarci i fratelli Torsiello, Tomas in sala e Cristian in cucina. Agnello abbinato alla ricotta infornata acida, pesto di uvetta e pane al pomodoro. Una materia prima vera, piena di sapore - troverete realmente l'agnello del contadino - ma in un piatto di estrema raffinatezza, come solo un cuoco molto dotato, come Cristian, può fare. Elegante; Chiudiamo con il dolce spostandoci a Telesse, in provincia di Benevento, alla **Locanda del Borgo**, stella Michelin conquistata nell'ultima edizione della guida. Luciano Villani, lo chef, vi farà assaggiare il suo semifreddo al torroncino e gel di Strega. Il torrone tra San Marco dei Cavoti e Benevento è una tradizione irrinunciabile. Luciano vi presenterà la sua brillante versione, accompagnata ad un gel realizzato con il liquore Strega. Il fine pasto ideale per comporre il nostro menù, goloso e senza zuccheri in eccesso, internazionale che vale un viaggio di mille chilometri. In estate una versione più leggera con tanti lamponi freschi.

*organizzatore Lsdm
© RIPRODUZIONE RISERVATA



Giovani Stelle
A destra Luciano Villani con Franco Pepe. In alto Luigi Salomone di Piazzetta Milù con Valerio Izzo

IL MATTINO
Caltagirone Editore
Tiratura: 42.000 copie

