



## RISTORANTI Mensile Tecniche Nuove

LA FALANGHINA (VARIETA' FALERNA) SI SPOSA ALLA RIVISITAZIONE DEL CLASSICO POLPO ALLA PARTENOPEA. QUI ANCORA PIU' GUSTOSO DI FLAVIA FRESIA

# Polpo, ricotta e ricci di mare chiedono...

Napoletano Doc, per tutti Baciòt, è lo chef del Grand Hotel Parker's di Napoli da 27 anni. La sua passione per la cucina nasce da bambino, osservando la nonna preparare i manicaretti della tradizione partenopea. Qualche anno più tardi, la scelta di trasformare la passione in professione.



Al Grand Hotel Parker's dal 1990, dove è arrivato a soli 25 anni, Baciòt, al secolo Vincenzo Baciòtterraccino, ha trovato la dimensione giusta per mettere a punto la sua cucina, che lui stesso definisce «territoriale, rivisitata, ma senza stravolgimenti. Oggi le persone sono preparate, coscienti di quel che mangiano. Si aspettano una cucina rivisitata e vogliono sperimentare sempre qualcosa di nuovo». Altra tendenza che individua Baciòt è quella del ritorno al passato, della riscoperta delle ricette tradizionali, che per lui coincidono con quelle del grande patrimonio della cucina partenopea. Aggiungiamoci stagionalità e ricerca delle materie prime e abbiamo le coordinate della sua cucina, di cui il polpo arrostito presentato in queste pagine è un valido esempio. Si tratta dell'evoluzione di un'antica ricetta mediterranea, leggermente rivisitata, ingentilita da una spuma di ricotta che apporta la componente grassa che manca al polpo e insaporita con la polpa di riccio di mare.

\* — \*

## Polpo arrostito con soffice di ricotta alla polpa di riccio di mare

### Ingredienti (per 6 persone)

1 polpo da kg 1,5 circa, 120 g ricotta di cestino, 50 g polpa di riccio di mare, 100 g misticanza, 1 pomodoro ramato, olio extravergine d'oliva, sale, pepe

sopra. Salare e pepare secondo proprio gusto. Nel frattempo, stemperare la polpa di riccio di mare, aggiungere la ricotta e, se serve, aggiustare di sale. Tagliare il pomodoro a piccoli pezzetti eliminando i semi. Lavare ed asciugare la misticanza.

### Preparazione

Pulire il polpo, cuocerlo in acqua bollente e salata per 30 minuti, quindi lasciarlo raffreddare nella sua acqua di cottura.

Scolarlo, selezionare i tentacoli e tagliarli. Ungere appena i tocchetti di polpo con un po' di olio extravergine e arrostiti su una griglia con un peso

### Finitura

Sul piatto di portata formare 6 piccoli ciuffetti di ricotta alla polpa di riccio di mare, sistemare la misticanza e i pezzettini di pomodoro. Adagiare i tocchetti di polpo e condire con un filo di olio extravergine.

PROVE SUL CAMPO - VINCENZO BACIÒT

LA FALANGHINA (VARIETA' FALERNA) SI SPOSA ALLA RIVISITAZIONE DEL CLASSICO POLPO ALLA PARTENOPEA. QUI ANCORA PIU' GUSTOSO DI FLAVIA FRESIA

## Polpo, ricotta e ricci di mare chiedono...

Napoletano Doc, per tutti Baciòt, è lo chef del Grand Hotel Parker's di Napoli da 27 anni. La sua passione per la cucina nasce da bambino, osservando la nonna preparare i manicaretti della tradizione partenopea. Qualche anno più tardi, la scelta di trasformare la passione in professione.



Vincenzo Baciòtterraccino

## Polpo arrostito con soffice di ricotta alla polpa di riccio di mare

Ingredienti (per 6 persone)  
1 polpo da kg 1,5 circa, 120 g ricotta di cestino, 50 g polpa di riccio di mare, 100 g misticanza, 1 pomodoro ramato, olio extravergine d'oliva, sale, pepe

Preparazione  
Pulire il polpo, cuocerlo in acqua bollente e salata per 30 minuti, quindi lasciarlo raffreddare nella sua acqua di cottura.

Scolarlo, selezionare i tentacoli e tagliarli. Ungere appena i tocchetti di polpo con un po' di olio extravergine e arrostiti su una griglia con un peso



TROVI GLI INDIRIZZI  
DEI FORNITORI CITATI  
A PAG. 96

## ... un vino sapido e minerale

Il polpo arrosto con soffice di ricotta alla polpa di riccio di mare è un piatto di solida struttura. Allo spiccato sentore di arrosto si contrappone quello della ricotta al riccio di mare, che dà una nota di freschezza ed equilibrio.

In abbinamento, un cru di Falerno del Massico Doc di Villa Matilde, il Vigna Caracci annata 2014. È un vino ottenuto da uve Falanghina del biotipo Falerna, raccolte ai piedi del vulcano spento di Roccamonfina, nel territorio di San Castrese, Sessa Aurunca (Ce), con vendemmia manuale e in notturna per preservare al massimo gli aromi dell'uva. L'elevazione avviene in acciaio inox, anfore di terracotta per il 30% della massa e barrique di rovere francese per il 5% circa. Segue un lungo affinamento in vetro.

Vino elegante e profondo, si abbina bene al piatto grazie alla spiccata mineralità e sapidità e alla naturale morbidezza, frutto anche della maturità evolutiva. Le note leggermente affumicate sposano in maniera ottimale il gusto del riccio di mare.



Maria Ida Avallone

Maria Ida Avallone conduce con il fratello Salvatore l'azienda vinicola campana Villa Matilde, fondata negli anni '60 dal padre Francesco Paolo, cui si deve la riscoperta e valorizzazione del Falerno. Dal 1995 enologo di Villa Matilde è Riccardo Cotarella.

### Vigna Caracci Falerno del Massico Bianco Dop

**Uva** falanghina 100% del biotipo Falerna  
**Colore** giallo paglierino con riflessi dorati  
**Profumo** rosa canina, banana, ananas, pera Williams, burro di cacao e sentori di muschio, nocciola tostata e vaniglia  
**Sapore** pieno, vellutato e persistente  
**Capacità di invecchiamento** 10-12 anni  
**Grado alcolico** 13,5%  
**Temperatura di servizio** 12 °C  
**Bottiglie** da 0,75 e 1,5 l  
**Bottiglie prodotte** 19.000  
**Prezzo** 17,50 euro franco cantina

[www.villamatilde.it](http://www.villamatilde.it)