Metropolis

Torre Annunziata. Pasquale messo in ginocchio dallo Stato

«Troppe tasse dal M5S Chiudo l'allevamento»

La storia dell'allevatore che dice no alle mance di Di Maio: «I grillini si tengano i soldi, io voglio soltanto lavorare»

Torre Annunziata. La storia di Pasquale è una storia di dignità. Ha chiuso il suo allevamento a causa delle troppe tasse imposte dal governo inglobata e del Moi. Ha consegnato le sue mucche accettare la manovra elettorale del vice premier Di Maio: "Si tengano i soldi, io voglio soltanto lavorare". Spiega a Metropolis - io voglio soltanto lavorare e campare con i proventi del mio lavoro. Le mance non mi interessano".

FORNISANO
Servizio a pag. 14

Torre Annunziata
Camponcini di coca Così i clan torresi sceglievano droga doc

FORNISANO
Servizio a pag. 15

Torre del Greco. Si allarga l'inchiesta sui rifiuti
Borriello, la morsa dei pm Nei guai anche un assessore

Proroga d'indagine per il sindaco di Torre del Greco, Ciro Borriello. Le accuse sono corruzione e turbativa d'asta. Traffico: Nei guai anche l'attuale assessore Sarnino.

DORTUCCI
Servizio a pag. 16

Pompei
Bufera politica sulla tassa di soggiorno: la fuga del delegato

A Pompei è ancora polemica sulla vicenda della tassa di soggiorno. Sabato Martino, consigliere comunale, ha rassegnato le dimissioni. Ieri ha deciso di chiudere la porta e abbandonare la vicenda che sta contrapponendo da settimane comune e albergatori: "Non voglio più gestire la tassa che non è stata pensata per aiutare le imprese strumentali ma di fare soldi e mai emerse una linea comune che risolvesse i problemi".

DALMESE
Servizio a pag. 21

Ercolano
Killer ingannato e ucciso: Trent'anni ai 2 padrini della cosca Birra-Zeno

Una durissima sentenza a carico dei padrini della cosca Ascione e Zeno. Trent'anni a testa hanno ricevuto ieri Ciro Ascione e Giuseppe Zeno dell'omonimo clan e Stefano Zeno, ritenuto anche uno dei sicari più feroci dell'organizzazione. Michele Vignola fu attirato in una trappola a Pierre e massacrato mentre si trovava in una macchina.

FORNISANO
a pag. 17

Torre Annunziata
Tergicristallo distrutto: il bus dei flop in garage

PIRO
Servizio a pag. 18

Bosconeale
Incidenti sulle strade: c'è la stangata

MALVONE
Servizio a pag. 20

La storia
Neonato abbandonato nel nido dell'ospedale

Drammatica storia di solidarietà all'ospedale Ben Leonardo di Castellammare di Stabia. Ieri, un bimbo appena nato è stato abbandonato nel nido. Scatta subito una gara di solidarietà.

VALLE
Servizio a pag. 7

Metropolis

Terzigno
Aree boschive: ecco i fondi dalla Città Metropolitana

Servizio
a pag. 19

Poggiomarino
Biblioteca, polemica sui costi: duello in aula

RIPA
Servizio a pag. 18

METROPOLIS
Citypress

26 METROPOLIS Giovedì 24 gennaio 2019

Gusto
Eccellenze in tavola

METROPOLIS Social
@metropolis.quotidiano

La tradizione campana con il "pelatiello" Quelle ricette che si legano al passato

I gustosi piatti dedicati alla carne di maiale

Metropolis in cantina

Ceraso: un Aglianico dalla Magna Grecia

In cucina
La ricetta dello chef Domenico Candela mette insieme mare e ortaggi della tradizione partenopea

Il rombo incontra i ravioli vegetali in salsa gourmet

24 gennaio 2019

In cucina

La ricetta dello chef Domenico Candela mette insieme mare e ortaggi della tradizione partenopea

Nella foto lo chef Domenico Candela del Georg, ristorante del Grand Hotel Parker's

Il rombo incontra i ravioli vegetali in salsa gourmet

Quaranta coperti con tavoli sul terrazzo panoramico nella bella stagione; un giovane chef, Domenico Candela, napoletano di nascita ma con un bagaglio di esperienza dal tenore internazionale e un direttore, Giovanni Avolio, che è anche barman e sommelier di lungo corso, sono la cifra che contraddistingue il ristorante George del Grand Hotel Parker's, il cinque stelle lusso di Napoli che dal 1870 è simbolo di charme ed accoglienza. Il nome è quello di George Parker Bidder il celebre biologo marino inglese che, a fine Ottocento, rilevò la proprietà dell'albergo Tramontano di cui era ospite, trasformandolo nell'attuale grand hotel.

Mentre la grande cucina a vista guarda anch'essa il panorama del golfo che ispira i piatti della tradizione mediterranea rivisitata in chiave gourmet dallo chef Candela e la sua giovane brigata. Rigore, estro creativo, stile elegante di formazione d'Oltralpe e piena padronanza delle tecniche sono le carte vincenti di una cucina che si muove tra materie prime del territorio e ingredienti internazionali. Cresciuto in Italia nelle cucine blasonate di grandi chef stellati dal gennaio 2018, Candela è sbarcato al Georg con le idee chiare su cosa proporre ai tavoli del prestigioso e raffinato locale di Corso Vittorio Emanuele che riapre dopo la pausa per ferie l'8 febbraio prossimo. Anche la ricetta proposta ai lettori di Metropolis racconta di come lo chef sa mettere insieme i prodotti tipici del territorio come la zucca lunga napoletana con i sapori del mare come le ostriche ed il rombo chiodato e inebriare il tutto con salse ed ingredienti dal respiro internazionale. Il Rombo chiodato alla brace con purea di zucca lunga Napoletana affumicata, ravioli vegetali di Daycon con ostriche e aglio nero di Voghera, preparato da Candela, è un vero esercizio stilistico che prevede la preparazione di più salse, di purea e di ravioli vegetali creati con il daycon un ravanello cinese che sin trova facilmente in commercio. Il risultato è un piatto complesso ma armonioso Ed il segreto del suo gusto è l'equilibrio. Ben bilanciato tra la grassezza del pesce fresco e la dolcezza della zucca che spegne l'amaro della cottura alla brace grazie ad un prodotto speciale preso a prestito dalla tradizione ortolana napoletana. Poi c'è da aggiungere la sensazione di freschezza frutto dello iodio e la sapidità dell'ostrica raccolta nei ravioli di daicon che impreziosiscono e completano la ricetta. Infine l'aglio nero con i suoi sentori di liquirizia e le proprietà antiossidanti dona una nota di benessere ed un gusto aspro e dolce all'assaggio.

Salvatore Tuccillo

LA RICETTA

Rombo alla brace con purea di zucca lunga Napoletana affumicata, ravioli vegetali di Daycon con ostriche e aglio nero di Voghera

Ingredienti per 4 persone: 560g di Rombo, 300gr. di ostriche, 300 gr. di zucca, 100gr. di Daycon (ravanello cinese), 1/2bicchiere di vino rosé, 100gr. di latte, 50gr. di burro, 250gr. di fumetto di pesce, 1spicchio di aglio nero, 1limone, erba cipollina, pepe, sale e olio extravergine di oliva q.b.

Preparazione Rombo: eviscerare e lavare il rombo e sfilettare i 4 filetti del dorso e dalla pancia ben precisi Preparazione della purea di zucca: Tagliare 200gr. di zucca in spicchi grigliarli. Poi cuocere la zucca avvolta in carta stagnola con olio e sale e pepe a 200° al forno per circa 30 minuti. Quindi frullare aggiustando di olio e sale. Preparazione Raviolo: pelare il Daycon e ottenere dei dischi di 4 cm per poi farcirli con il ripieno ottenuto dalle ostriche e i 100gr di zucca tagliati a dadini e insaporiti con aglio e erba cipollina. Preparazione per la salsa: ridurre il fumetto con il vino e aggiungere il latte e il burro ed emulsionare il tutto aggiustando con il limone. Finitura del Piatto: cuocere i filetti del rombo in padella con il burro e finire la cottura alla griglia. Posizionare il pesce nel piatto con i ravioli e la purea di zucca.