CORRIERE DEL MEZZOGIORNO
CAMPANIA

Aforismo Vasco Rossi

Il racconto
Quel singolare scrocccone che odiava gli psicoanalisti

Per niente Candida

La nuova politica
IL CONFINE TRA DESTRA E SINISTRA

Maltempo Raffiche tra i 60 e 170 km all'ora. Scontro fra tre treni a Bella. Incendio nell'ora di Pozzuoli
C'è vento, Napoli in ginocchio
Alberi, cornicioni e cartelloni crollati. Prosegue l'allerta: parchi e cimiteri chiusi

POLITICA
Le coche della Costituzione e gli struzzi del Meridione

LA NOVITÀ
Il «Trovalavoro» diventa mensile

IL CONVEGNO
Il Cnr: Mediterraneo, mare di degrado

IL TEATRO DI SANTA LUCIA, PER MESI PRIVO DEL CAPO DI CONTORNO, NON TROVA LA GIUSTA NAPOLI
Ora la Regione snobba il Comune: nessuno ci estrometterà dal San Carlo

L'INTERVENTO
Informa al presidio di un Cursuggio

LA STORIA
Bella, la regina di piazza Garibaldi

Lo sfregio
Cancellato il volto della Tarantina Sdegno in città: un atto incivile

CAMBIAMENTO CON RAMORINO
I dubbi di Prodi sull'autonomia Il ministro Grillo in pressing su Emiliano

IL TEMPO DEL SUD
PERCHÈ LA DECRESCITA INFELICE STA DIVENTANDO UN'AMARA REALTÀ

La Corona
Lo Scettro
La Reggia

CORRIERE DEL MEZZOGIORNO
Gruppo RCS
Tiratura: 20.000 copie

24 febbraio 2019

I sapori a cura di **Gimmo Cuomo**

FORNELLI 2.0

Tanta tecnica al «George»

Piatti di ispirazione transalpina. Ottimi baccalà e gnocchi con scorfano e fumetto

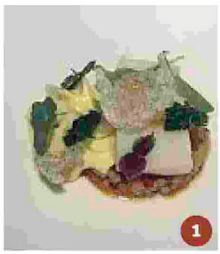
Con l'arrivo di Domenico Candela, il George del grand hotel Parker's di Napoli ha compiuto un salto di qualità evidente. Il giovane, ma esperto, chef, che ha maturato esperienze significative al fianco di grandi nomi della cucina italiana, ma soprattutto francese, trasfonde infatti nei nuovi piatti la sua fantasia e la sua tecnica. Una delle migliori tavole di Napoli, in una location elegante e panoramica. Le ambizioni e le qualità si svelano subito, a partire dagli appetizer. Citiamo per manifesta supremazia il mini club sandwich con la salsa della Caesar salad, i tacos con stracotto di vitello, le chips al nero di seppia. Eterea la tartare di gamberi con acqua di pomodoro, di mozzarella e polvere di pomodoro. Tra gli antipasti, ho apprezzato particolarmente il baccalà in olio cottura adagiato su risone condito con chorizo e peperoni del Piquilli (1), un omaggio, con finezza transalpina, alla Penisola iberica, completato da un calibratissimo zabaione di pesce e croccanti chips realizzate con la pelle del merluzzo nordico dissalato. Non si tratta di uno squillo isolato. Si continua a viaggiare ad alta quota con i ravioli aromatizzati, oltre che colorati, col carbone vegetale, ripieni di ricotta in salvietta, tartare di scorfano e fumetto di mare (2) ristretto al punto giusto. Molto divertente, oltre che buono, il risotto al sedano rapa e Parmigiano adagiato, al tavolo, su un cremoso letto di *friarielli* e squisite escargot. Migliore il secondo di carne rispetto a quello di pesce. L'animella di vitello, cotta in estrazione di Parmigiano con carciofi brasati e aromatizzata con caffè (3), è decisamente superiore al filetto di rombo (ben cotto), al quale la zucca, i ravioli di daikon ripieni di ostrica e una spumetta di non ricordo che conferiscono una connotazione dolciastra che può stufare. Gradevole l'assaggio di formaggi (ma sono 4 invece dei 7 promessi sul menu), in stile francese il dessert e la piccola pasticceria.

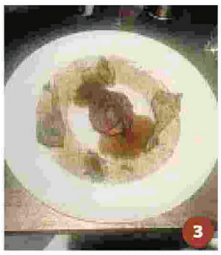
@gimmocuomo

© RIPRODUZIONE RISERVATA

La scheda

Il ristorante «George» del Grand hotel Parker's si trova al corso Vittorio Emanuele 135 a Napoli. Cinque proposte di degustazione a 75, 85, 100, 120 e 140 euro, bevande escluse. Per un pasto completo dall'antipasto al dolce, si spendono in media 100 euro, escluse le bevande. Il locale è aperto tutte le sere esclusa la domenica. Info: 081-7612474.





La fotostory
Sul portale «A Tavola» del sito web www.corrieredelmezzogiorno.it tutte le foto e gli approfondimenti

Tanta tecnica al «George»

Vetere, il rosato cilentano apprezzato in Provenza

FRANCESCA TASSINI
COME MOSCHE NEL MIELE
ROMANZO