

IL MATTINO etè **etè**

Fondato nel 1992

La serie Montebianco ha rivisto la prima volta i papà Camillo e il nonno Carlo Marotta

Arte e politica Bressi, la vendetta Ue «Il British reattiva i giornali del Parlamento»

L'interista Alberto «Il Burgo ci ha restituito la sua anima»

L'analisi Il duello per occupare il centro della politica

Sardine, il flop di Napoli fa partire la resa dei conti

Il leader Santoro contestato dagli attivisti - Piazza vuota e sei scappati - Il portavoce campano cacciato. A rischio il forum fondativo a Scampia

Il colto demografico Se solo i trentenni continuano a fare figli

Il reportage I grandi artisti abbandonati

Il duello per occupare il centro della politica

Le idee La campagna elettorale fa male alla crescita

Qualcuno savi dai vandali il metro più bello del mondo

Scoperta Oggi via agli abbonamenti

Vole, addio al totem del male dall'utopia al fortino dei clan

SECURITY 60

L'UNICA PERSERANA IN ACCORDO CON LE LINEE GUIDA EUROPEE PER LA CERTIFICAZIONE IN CLASSE ANTITERRORISMO

ANCHE IN ACCORDO NORD

PROTEZIONE E PERSERANA ANTITERRORISMO E ANTIFURTO

PER INFORMAZIONI E PREZZI VISITATE IL SITO WWW.SECURITY60.IT

20 febbraio 2020

Nel giro di un anno sono rientrati in Campania quattro giovani con una lunghissima gavetta estera alle spalle. Tanta tecnica, idee e voglia di emergere: una nuova ondata di innovazione nella regione che domina la scena

Novità

Giovani chef all'assalto

I DUE CUOCHI STELLATI
Sotto, Maicol Izzo di Pizzetta Milù, a destra Domenico Candela del Parkers



Santa Di Salvo

Dalle cucine di Alain Passard e poi da Enrico Crippa ha preso la devozione per l'orto e l'attenzione per i sapori che mutano con le stagioni. E' **Domenico Marotta**, 31 anni. Non lavora a Parigi o a Copenhagen ma a Squille, frazione di Castel Campagnano, provincia di Caserta. Ristorante omonimo, una quindicina di coperti dentro una struttura per eventi. Da Heinz Beck ha mutuato l'"ingrediente segreto" che coniuga genio e disciplina, tecnica e amore. E' **Giuseppe Molaro**, 33 anni di cui 12 passati con Beck in giro per il mondo, da Dubai a Tokyo, dal Portogallo all'Irlanda. Attualmente a Somma Vesuviana nel locale "Contaminazioni", paninoteca e futuro bistro di famiglia, con un angolo di altissima classe che lui cura personalmente per 15 coperti quotidiani. Dalla corte parigina di Solivèrés al Taillevent e Alleno al Ledoyen ha appreso la capacità di reinventare la cucina di tradizione. E' **Domenico Candela**, alla guida del ristorante à la carte George del Grand Hotel Parkers di Napoli. Da Alain Ducasse al Dorchester e da Albert Adrià a Barcellona ha imparato il divertimento e la capacità di creare cose nuove con pochi elementi nel piatto. E' **Maicol Izzo**, 26 anni, al lavoro nel locale di famiglia a Castellammare, lo stellato Pizzetta Milù.

Non c'è solo la fuga dei cervelli. C'è anche la fuga dei fornelli. Parafraresi infelice per dire che anche i nostri talenti della cucina devono affrontare l'emergenza globale del tirocinio all'estero. Però, a differenza di altri settori, quello della gastronomia è un polo d'attrazione all'incontrario, grazie alla centralità dell'engogastronomia italiana nel mondo. Così succede, sempre più di frequente, che le giacche bianche dei nostri ragazzi del Sud tornino a risplendere nelle terre d'origine. È un fenomeno in crescita, è un trend con cui sarà bello confrontarsi a breve, quando se ne accorgeranno in tanti... E' il Nostos, il ritorno a

Sotto, Domenico Marotta, dell'omonimo ristorante a Squille di Castel Campagnano. In alto a destra, Giuseppe Molaro, di Contaminazioni a Somma Vesuviana



casa dei talenti giovani che hanno fatto metaforicamente la guerra e poi hanno ripreso il mare per tornare alle origini. Pensavamo, molti di noi di sicuro, che l'onda lunga della rivoluzione si fermasse ai grandi nomi dei quarantenni d'assalto. Nino Di Costanzo, Gennarino Esposito, Ernesto Iaccarino, Francesco Spósito. Sbagliando, non scommettevamo oltre.

Invece questi nuovi ragazzi del Sud, trenta o giù di lì, hanno stupito il mondo della gastronomia con la loro voglia di casa, di radicamento nuovo, di ritorno consapevole con la giusta carica di novità che si portano dietro dalle esperienze internazionali.

I risultati sono magnifici e incoraggianti. Davvero una nuova generazione si sta affacciando nel panorama campano, dotata di grande tecnica ed esperienza nonostante la giovane età. Se ancora non avete provato la loro cucina vi invitiamo a farlo, vi stupiranno. Due (Izzo e Candela) hanno già la stella, per gli altri forse arriverà ma comunque è importante conoscerli per capire dove sta andando la ricerca legata al territorio.

Sono piatti puri, essenziali, sorprendenti come il menu del giovane Molaro, che riscrive una salsa al ramen aggiungendo mela e cipolla che profuma di salsa genovese. O che propone un piatto mediterraneo come la spigola con le sue verdure con un brodo di niboshi dashi che ricorda la colatura.

Eleganti, uniche le marinature vegetali di Domenico Marotta, che punta sull'orto di casa ma sa anche regalare emozioni con l'agnello con alga nori e zucca senapata. Di Candela sono indimenticabili l'uovo mollet con lumache, funghi e bagna cauda e il raviolo con la genovese di coniglio.

Di Maicol Izzo il dashi di vongole dentro la conchiglia e il malino nero con ostriche e cetriolo. Superfluo dire che si beve benissimo e che pani e dolci sono fatti in casa, come si usava una volta.

Insomma il nostro consiglio è molto semplice: fate un bel tour nei quattro locali per capire in che direzione può andare la cucina campana del futuro.

IL MACRO

Novità

Giovani chef all'assalto

LA PIRATA

Il gruppo viene...
Volete il...
Volete il...

LA PIRATA

Il gruppo viene...
Volete il...
Volete il...

LA PIRATA

Il gruppo viene...
Volete il...
Volete il...

rassegna stampa a cura di

dipunto studio
uffici stampa | pr | eventi