



EVA CUCINA
Mensile
European Network
Tiratura: 80.000 copie



ESPERIENZE GUSTATIVE
a cura della redazione

BOMMARÈ *il mare in cucina*

Aprire a Cercola, in provincia di Napoli, un nuovo sofisticato ristorante di pesce, il meglio del mare a tavola!

LA QUALITÀ DELLE MATERIE PRIME E UN'OTTIMA CARTA DI VINI NE FANNO UN INDIRIZZO DI ALTA GAMMA

99



U

n nuovo indirizzo per appassionati di crudi e crostacei, di ostriche e tartare. Il **Bommarè** offre pescato fresco dal mare nostrum e prodotti di pregio provenienti da mari più lontani come il King crab e il caviale Beluga.

Una tradizione mediterranea e qualche suggestione fusion caratterizzano la cucina dello **chef Vincenzo Esposito**, originario di Torre del Greco, classe 1978, e cuoco di lunga esperienza. Il mare è protagonista assoluto, nei piatti e nel progetto di interior che porta la firma dello studio napoletano **We+Falconio Oranges**. Il blu è colore caratterizzante, il grande paper wall che riprende in forma stilizzata la vita marina è un tuffo negli abissi, tra alghe, meduse, razze e mante giganti. Linee curve e soluzioni di arredo su misura, sedute avvolgenti e corpi illuminanti di design connotano gli spazi con eleganza.

La grande sala è scandita da alte bottigliere che fungono da quinte e divisori separando senza dividere gli ambienti. Il risultato è uno spazio fluido in un perfetto equilibrio di pieno e di vuoti, di superfici lucide e materiche. Tavoli tondi e tavolini da bistro si alternano in sala assicurando distanziamento e privacy tra gli ospiti.

La cucina, imponente installazione in acciaio, con le vasche per i crostacei e il banco del pescato è a vista sulla sala, incorniciata da piastrelle decor bianche e azzurre realizzate su disegno degli architetti. Per chi vuole godersi lo spettacolo della brigata al lavoro può prenotare la postazione con sgabelli sul lungo bancone, una sorta di chef table con vista ravvicinata sulla cucina.

Bommarè nasce dall'esperienza ventennale di **Vincenzo Amabile** imprenditore della ristorazione a Napoli e Milano. Un progetto importante che, in controtendenza rispetto al periodo di crisi del settore, guarda avanti con coraggio puntando alla qualità. La direzione del locale è affidata invece a **Gianluca Carbone**, napoletano classe '87, anche lui professionista di lungo corso. La cura dei dettagli e del servizio, la qualità delle materie prime e una carta dei vini importante per numero e pregio delle etichette fanno di Bommarè un nuovo indirizzo di alta gamma per la cucina di mare.

100 CUCINA MEDITERRANEA E SUGGERIONI FUSION CARATTERIZZANO LO STILE DELLO CHEF VINCENZO ESPOSITO

EVA CUCINA
Mensile
European Network
Tiratura: 80.000 copie



Polpo con suo ristretto di cottura, limone e fresella

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 1 kg di polpo • 1 fresella • 3 limoni non trattati
- 1 costa di sedano • mezza cipolla
- 1 pomodoro • 1 carota • pepe in grani q.b. • sale q.b.

- **Preparate** un court-bouillon con sedano, carota, cipolla e pepe in grani. • Quando l'acqua bolle **immergete** il polpo, precedentemente pulito, e cuocete per 25 minuti. • **Sollevate** il polpo dall'acqua di cottura e lasciate raffreddare. • Nel frattempo, **portate** il court-bouillon a riduzione del 50%, aggiungete la buccia del limone e coprite con pellicola. • Una volta freddo **filtrate** il ristretto e mettetelo da parte.
- **Tagliate** il polpo in 8 porzioni e scottatelo su una griglia preriscaldata.
- **Per la preparazione della salsa al limone: pelate** i limoni e sbianchite le bucce per 6 volte.
- **Preparate** lo sciroppo con succo di limone, zucchero e acqua in parti uguali. • **Unite** al succo le bucce precedentemente sbollentate, frullate e filtrate il tutto per ottenere una salsa omogenea.
- **Per la preparazione del piatto: metete** sulla base di un piatto fondo la salsa di limone, adagiatevi sopra la fresella rotta grossolanamente e il polpo scottato e tagliato a rondelle. • **Decorate** a piacere e servite accompagnato da brodo di polpo ben caldo.

Ravioli di baccalà con zucca, sabbia di olive nere e salsa pil pil

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- PER LA PASTA ALL'UOVO: • 400 g di farina • 100 g di semola rimacinata • 5 uova intere • un pizzico di sale fino
- PER IL RIPIENO DEI RAVIOLI: • 200 g di baccalà dissalato • 100 g di patate • 50 g di latte • 50 g di panna
- 20 g di Parmigiano Reggiano • timo, sale e pepe q.b.
- PER LA SALSIA PIL PIL: • olio evo q.b. • baccalà dissalato q.b.
- PER LA SALSIA DI ZUCCA: • 300 g di zucca • olio evo q.b. • sedano e cipolla q.b.

- **Per la preparazione della pasta all'uovo:** disponete su un piano le farine a fontana, versatevi le uova al centro e lavorate a mano fino ad ottenere un impasto compatto. • **Coprite** il panetto con pellicola e lasciatelo riposare in frigo per circa 20 minuti.
- **Per il ripieno dei ravioli:** portare ad ebollizione la panna e il latte,

aggiungete il baccalà dissalato e le patate pelate e tagliate a cubetti e fare stracucocere. • **Metete** il tutto in un'impastatrice, aggiungete il parmigiano, il timo, il sale e il pepe e fate lavorare per qualche minuto con una frusta. • **Stendete** la pasta per uno spessore di 4 mm e farcite con il ripieno formando dei ravioli, sigillate il bordo con una leggera pennellata d'acqua.

- **Per la salsa pil pil:** riscaldare l'olio e aggiungete qualche cubetto di baccalà facendolo cuocere a fuoco lento per 10 minuti.
- **Togliete** il baccalà, filtrate il siero ed emulsionate con un minipimer.
- **Per la salsa di zucca:** tritate del sedano e della cipolla, unite la zucca tagliata a cubetti e lasciate cuocere per 10 minuti.
- **Cuocete** i ravioli per 4 minuti e saltateli nella salsa di zucca.
- **Disponete** i ravioli in un piatto piano, aggiungete un trito di olive nere, il baccalà cotto in precedenza e la salsa pil pil. • **Decorate** con ciuffetti di timo.

Dentice gratinato alla mediterranea su purea di fagioli bianchi



INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 1 dentice da 1,2 kg • 200 g di fagioli bianchi cotti • 1 costa di sedano • 1 cipolla • 1 carota
- 2 pomodori ramati • 100 g di pane mediterraneo • 200 g di pane bianco raffermo
- 2 pomodori secchi • aglio q.b. • alici di Cetara q.b. • capperi q.b. • maggiorana q.b.

- **Sfilettate** il dentice, porzionatelo per 4 persone e pulite accuratamente le lisce sotto acqua corrente. • **Preparate** un fondo con le verdure (sedano, cipolla, carota e pomodoro ramato) e lasciate rosolare per qualche minuto. • **Aggiungete** al fondo le lisce del dentice, rosolate per alcuni minuti e coprite con del ghiaccio lasciandolo a fuoco moderato per 30 minuti avendo cura di sgrassarlo di tanto in tanto. • Infine, **filtrate** e riducete di un terzo. • Nel frattempo, **frullate** il pane bianco raffermo con i pomodori secchi, l'aglio, le alici di Cetara, i capperi e la maggiorana. • **Frullate** tutti gli ingredienti e coprite le porzioni di dentice con la panura. • **Informate** a 180° per 6 minuti. • **Realizzate** una purea di fagioli e aggiungete una brunoise di verdure spadellate in precedenza. • **Disponete** al centro del piatto la purea di fagioli bianchi, adagiatevi sopra il dentice appena cotto e completate con la zuppa ridotta.

Aromatizzate la zuppetta con del limone grattato.

BOMMARÈ - IL MARE IN CUCINA - Viale Europa, 30 - Cercola (NA) - Tel. 081 3595906 - info@bommare.it 101