



PERBORGHI BINGOITALE MERGATO ALLE...
NATIONALIDETTER...
DALLA PERSICOLA...
N. 300031

IL PESCE
Bimestrale
Edizioni Pubblicità



SAPORE DI MARE

Bommarè, a Cercola c'è il mare in cucina

di Riccardo Lagorio



L'interno del locale di Cercola (NA) e lo chef Vincenzo Esposito.



È stato inaugurato il 3 febbraio, in sordina, come i tempi prescrivono. Ma non per questo BOMMARÈ, il ristorante di pesce di Cercola, due passi da Napoli, non sa offrire forti emozioni ittiche agli appassionati di crudi e crostacei, di ostriche e tartare. La grande sala è scandita da alte bottigliere che fungono da quinta e divisori, separando senza frazionare gli ambienti.

Così si ottiene uno spazio fluido, un equilibrio di pieno e di vuoti, di superfici lucide e piene di

materia. I tavoli tondi e i tavolini da bistrot si alternano in sala per assicurare il giusto distanziamento e l'intimità degli ospiti: linee curve e soluzioni di arredo su misura, sedute avvolgenti e corpi illuminanti di design connotano gli spazi con eleganza e riportano alla memoria un tuffo negli abissi tra alghe, meduse, razze e mante.

Governa la cambusa VINCENZO ESPOSITO, marinaro di Torre del Greco che, da poco superati i quarant'anni e avere frequentato le

sfavillanti cucine di TONINO MELLINO (*Quattro Passi*, Massa Lubrense), ENRICO CRIPPA (*Piazza Duomo*, Alba) e ANTONELLO COLONNA, ha condiviso il progetto di una cucina di pesce senza fuochi d'artificio, ma di sostanza e con materie prime nobili, adeguata ai tempi che stiamo vivendo.

Quindi una cucina che privilegia il pescato quotidiano in vetrina con qualche deroga, come nel caso del salmone, marinato in casa col gin, che finisce in carpaccio, guarnito di yogurt.

Per il resto, tutto guarda con attaccamento alla terra d'origine del cuoco, tanto che se dovesse scegliere un piatto, senza esitazione ci sarebbe *'mmescafrancesca*, la pasta di diversi formati cotta in zuppa di pesce, da mangiare a cucchiaino, con piccoli scampi e gamberetti. «Anzi, secondo me è proprio il simbolo del locale», ammicca Esposito.

Il termine *'mmescafrancesca* corrisponde all'italiano *mescolanza*, forse nell'interpretazione anche un po' di casaccio e confusa, e si fa risalire ironicamente ai *mélange* gastronomici francesi all'epoca in cui dominavano Napoli.

In questa zuppa, che è secondo la migliore tradizione anche un ristretto di teste e carcasse, ricco di profumi, quasi croccante di profumi, trionfa la succosità vegetale dello Sfisato amalfitano.

Ma, assieme al pesce, un altro ingrediente è sempre presente nella cucina di Bommarè, il *Pomodorino del Piennolo*. «Ricama, dà forza e vigore in ciascuno dei nostri piatti. E faccio l'esempio delle classiche *Linguine all'astice*, pescato direttamente dall'acquario, ma potrei citare tutti i pesci da forno come i dentici e i branzini, che per necessità vogliono

dei pomodorini nella teglia dove si stanno cucinando o il *Baccalà alla puttanesca in oliocottura*, in cui il pomodoro è il principe della salsa leggera».

La *Puttanesca o aulive e chhiaperielle*, olive e capperi, come si sa, viene mediata dagli spaghetti e si compone anche di aglio e origano. Un altro modo pittoresco per rappresentare la realtà: azzarda infatti ARTHUR SCHWARTZ (*Naples at table*, Harper Collins Editore) che il termine derivi dalle mise, nondimeno trasparenti, di colori vistosi indossati dalle lavoranti nelle case di tolleranza.

Un altro piatto che rende orgoglioso Vincenzo Esposito è il *brodo di polpo (in foto)*, *'o bror 'e purpo* secondo la dizione campana: una tazza di brodo caldo e profumo di mare, col tentacolo (ranfetella) che spunta mentre si beve. Il *cibo di strada napoletano per antonomasia*. Lo ricordava anche MATILDE SERAO ne *Il ventre di Napoli* (Immagineria Edizioni): *Con due soldi si compera un pezzo di polpo bollito nell'acqua di mare, condito con peperone fortissimo; questo commercio lo fanno le donne, nella strada, con un focolareto e una piccola pignatta*. Estinti i focolaretti per strada il

polpo, morbido grazie a una cottura delicata, viene condito al tavolo del cliente con il suo ristretto di cottura e limone, adagiato su una fresella. Consistenze e sapori si combinano alla perfezione.

Al tavolo si completa col fondo di cottura anche il *Dentice gratinato con pane, pomodori secchi, erbe aromatiche, acciughe e aglio*. Sotto ci sta una purea di fagioli toncini per alleggerire il tono. All'inizio avranno sfilato i *Crudi*: ostriche, tartare di tonno o di altro pescato, caviale da abbinare, se si vuole, a polvere di lamponi liofilizzato.

Sotto lo sguardo dei clienti la cucina, incorniciata da piastrelle decor bianche e azzurre. Per chi vuole godersi lo spettacolo della brigata al lavoro può infatti prenotare la postazione con sgabelli sul lungo bancone. Buona visione.

Riccardo Lagorio

Bommarè - Il mare in cucina
V.le Europa 30 - 80040 Cercola (NA)
Telefono: 081 3595906
Web: www.facebook.com/ristorantebommarè

Nota
Photo © Dario Adamo.

Bommarè, a Cercola c'è il mare in cucina
di Riccardo Lagorio

È stato inaugurato il 3 febbraio, in sordina, come i tempi prescrivono. Ma non per questo BOMMARÈ, il ristorante di pesce di Cercola, due passi da Napoli, non sa offrire forti emozioni ittiche agli appassionati di crudi e crostacei, di ostriche e tartare. La grande sala è scandita da alte bottigliere che fungono da quinta e divisori, separando senza frazionare gli ambienti.

Così si ottiene uno spazio fluido, un equilibrio di pieno e di vuoti, di superfici lucide e piene di materia. I tavoli tondi e i tavolini da bistrot si alternano in sala per assicurare il giusto distanziamento e l'intimità degli ospiti: linee curve e soluzioni di arredo su misura, sedute avvolgenti e corpi illuminanti di design connotano gli spazi con eleganza e riportano alla memoria un tuffo negli abissi tra alghe, meduse, razze e mante.

Governa la cambusa VINCENZO ESPOSITO, marinaro di Torre del Greco che, da poco superati i quarant'anni e avere frequentato le sfavillanti cucine di TONINO MELLINO (*Quattro Passi*, Massa Lubrense), ENRICO CRIPPA (*Piazza Duomo*, Alba) e ANTONELLO COLONNA, ha condiviso il progetto di una cucina di pesce senza fuochi d'artificio, ma di sostanza e con materie prime nobili, adeguata ai tempi che stiamo vivendo.

Quindi una cucina che privilegia il pescato quotidiano in vetrina con qualche deroga, come nel caso del salmone, marinato in casa col gin, che finisce in carpaccio, guarnito di yogurt.

Per il resto, tutto guarda con attaccamento alla terra d'origine del cuoco, tanto che se dovesse scegliere un piatto, senza esitazione ci sarebbe *'mmescafrancesca*, la pasta di diversi formati cotta in zuppa di pesce, da mangiare a cucchiaino, con piccoli scampi e gamberetti. «Anzi, secondo me è proprio il simbolo del locale», ammicca Esposito.

Il termine *'mmescafrancesca* corrisponde all'italiano *mescolanza*, forse nell'interpretazione anche un po' di casaccio e confusa, e si fa risalire ironicamente ai *mélange* gastronomici francesi all'epoca in cui dominavano Napoli.

In questa zuppa, che è secondo la migliore tradizione anche un ristretto di teste e carcasse, ricco di profumi, quasi croccante di profumi, trionfa la succosità vegetale dello Sfisato amalfitano.

Ma, assieme al pesce, un altro ingrediente è sempre presente nella cucina di Bommarè, il *Pomodorino del Piennolo*. «Ricama, dà forza e vigore in ciascuno dei nostri piatti. E faccio l'esempio delle classiche *Linguine all'astice*, pescato direttamente dall'acquario, ma potrei citare tutti i pesci da forno come i dentici e i branzini, che per necessità vogliono

dei pomodorini nella teglia dove si stanno cucinando o il *Baccalà alla puttanesca in oliocottura*, in cui il pomodoro è il principe della salsa leggera».

La *Puttanesca o aulive e chhiaperielle*, olive e capperi, come si sa, viene mediata dagli spaghetti e si compone anche di aglio e origano. Un altro modo pittoresco per rappresentare la realtà: azzarda infatti ARTHUR SCHWARTZ (*Naples at table*, Harper Collins Editore) che il termine derivi dalle mise, nondimeno trasparenti, di colori vistosi indossati dalle lavoranti nelle case di tolleranza.

Un altro piatto che rende orgoglioso Vincenzo Esposito è il *brodo di polpo (in foto)*, *'o bror 'e purpo* secondo la dizione campana: una tazza di brodo caldo e profumo di mare, col tentacolo (ranfetella) che spunta mentre si beve. Il *cibo di strada napoletano per antonomasia*. Lo ricordava anche MATILDE SERAO ne *Il ventre di Napoli* (Immagineria Edizioni): *Con due soldi si compera un pezzo di polpo bollito nell'acqua di mare, condito con peperone fortissimo; questo commercio lo fanno le donne, nella strada, con un focolareto e una piccola pignatta*. Estinti i focolaretti per strada il

polpo, morbido grazie a una cottura delicata, viene condito al tavolo del cliente con il suo ristretto di cottura e limone, adagiato su una fresella. Consistenze e sapori si combinano alla perfezione.

Al tavolo si completa col fondo di cottura anche il *Dentice gratinato con pane, pomodori secchi, erbe aromatiche, acciughe e aglio*. Sotto ci sta una purea di fagioli toncini per alleggerire il tono. All'inizio avranno sfilato i *Crudi*: ostriche, tartare di tonno o di altro pescato, caviale da abbinare, se si vuole, a polvere di lamponi liofilizzato.

Sotto lo sguardo dei clienti la cucina, incorniciata da piastrelle decor bianche e azzurre. Per chi vuole godersi lo spettacolo della brigata al lavoro può infatti prenotare la postazione con sgabelli sul lungo bancone. Buona visione.

Riccardo Lagorio

Bommarè - Il mare in cucina
V.le Europa 30 - 80040 Cercola (NA)
Telefono: 081 3595906
Web: www.facebook.com/ristorantebommarè

Nota
Photo © Dario Adamo.