

FOOD & BEVERAGE
PER I PROFESSIONISTI E GLI APPASSIONATI

SPECIALE
L'etichetta leggera
rivoluzioni
i vini bianchi

SEIZIOFOOD
Lievito madre
ancestrale
ad eterno

BLANC DE BLANCS
Champagne Breakfast
per Dom Ruinart 2009

FOOD&BEVERAGE
Mensile
FB Editoriale
Tiratura: 60.000 copie

Da Litho 55 di Portici la tradizione si evolve

Federica Belvedere

L'imprenditore Raffaele Brancaccio e lo chef Raffaele Dell'Aria propongono fine dining, sushi e premium cocktail. Con una cucina che spazia dal Mediterraneo al Giappone alla Francia

Lo chef Raffaele Dell'Aria, a sinistra, e Raffaele Brancaccio, proprietario del locale di Portici. Litho 55 non vuole dimenticare la tradizione partenopea ma esaltarla con proposte che abbraccino una cucina contemporanea e cosmopolita con attenzione alle tendenze del bere miscelato

RISTORANTI

Da Litho 55 di Portici la tradizione si evolve

Federica Belvedere

L'imprenditore Raffaele Brancaccio e lo chef Raffaele Dell'Aria propongono fine dining, sushi e premium cocktail. Con una cucina che spazia dal Mediterraneo al Giappone alla Francia



Lo chef Raffaele Dell'Aria, a sinistra, e Raffaele Brancaccio, proprietario del locale di Portici. Litho 55 non vuole dimenticare la tradizione partenopea ma esaltarla con proposte che abbraccino una cucina contemporanea e cosmopolita con attenzione alle tendenze del bere miscelato

In un tempo sospeso e sicuramente non facile, l'alternativa al silenzio è l'azione per creare bellezza. È quello che hanno pensato l'imprenditore Raffaele Brancaccio e lo chef Raffaele Dell'Aria quando hanno dato vita a *Litho 55*, il nuovo *food affair* sulla costa partenopea. *Litho* in greco significa pietra e la pietra è un elemento ricorrente: nel design degli interni, nel paesaggio lavico del territorio, nella mise en place che spesso predilige elementi materici e scultorei per accogliere le creazioni dello chef. La location è in grembo del Parco nazionale del Gargano abbinata a una vigna di olive, in un parco privato di una villa vesuviana del XVI secolo con affaccio sul mare. La proposta gastronomica è senza dubbio eclettica e di alto livello: fine dining, sushi e premium cocktail. Un progetto nuovo e ambizioso ma con solide radici, voluto dalla famiglia Brancaccio, ristoratori da due generazioni a Portici con il ristorante *La Tradizione*, indirizzo icona di cucina tradizionale partenopea di grande qualità.

"Con *Litho 55* andiamo oltre, senza dimenticare le nostre radici - spiega Brancaccio - L'ispirazione sono i nuovi modelli di consumo, la cucina contemporanea e cosmopolita, fatta di incontri e sincretismi: dal Mediterraneo al Giappone, dalla Francia alle nuove tendenze del bere miscelato". Affidata alle mani esperte dello chef Raffaele Dell'Aria, classe 1988, quella di *Litho 55* è una cucina di territorio che trova la sua identità in ingredienti, materie prime e tecniche di preparazione. "I sapori dei piatti si devono vedere, ma soprattutto sentire - racconta lo chef - Sui crudi, ad esempio, cerco di dare la mia personale identità con qualche tocco inedito che vada ad accompagnare la pietanza". Detto fatto, la tradizionale

montanarina frita partenopea è base per la tartare di tonno con maionese iodata alle ostriche e polvere di alga. Il classico amouise bouche con tartelletta acquista un sapore più fluido grazie al gambero di Mazara e carciofi, mentre i crudi, di altissima qualità, sono abbinati a elementi nuovi come maionese di friarielli e dressing di papacelle.

Menzione speciale va all'ampia selezione di ostriche e, neanche in questo caso, il territorio italiano viene dimenticato. Perfetto è l'equilibrio di sapidità nella scelta dell'ostrica San Michele del Parco nazionale del Gargano abbinata a una vinaigrette di cipolla di Tropea. Una entrée densa di emozioni gustative, secondo lo chef: "Le sensazioni che genera un piatto devono essere autentiche, anche i sapori nuovi che raccontano di culture gastronomiche diverse da quelle a cui siamo abituati, come quella giapponese, devono essere riconoscibili al palato". Preciso, cristallino, coerente e di grande identità è dunque il lavoro del giovane chef Dell'Aria, formatosi nella cucina del bistellato Francesco Sposito, e della sua brigata, una squadra compatta e ambiziosa.

Il Miglio d'oro tra cultura e storia, così, riscopre il valore intrinseco di una cucina lontana da ideologie e sofismi, ma concreta espressione di un territorio e dei suoi prodotti, dove il mare e la terra sono uniti da una passione vulcanica e esaltati in ogni sfumatura, anzi consistenza. È questo il gioco preferito dallo chef, lavorare sulle consistenze, è qui che si comprende la sua personalità, per regalare una vena di colore diversa a piatti noti come Polpo e patate. Una proposta che, con la tripla consistenza cremosa, compatta e croccante delle patate e la vinaigrette allo scalogno, accompagna i sensi in un viaggio di aromi e cotture dalla



72 Food&Beverage | aprile-maggio 2021



firma precisa. "Nel menu che ho impostato a *Litho 55* c'è una prevalenza di piatti di mare - aggiunge lo chef Dell'Aria - Ho inserito alcuni piatti tipici della cucina partenopea con aggiunta di elementi personali, ma solo per valorizzare ed esaltare i sapori, senza mai stravolgere quello che è il piatto di partenza. Nutro grande rispetto e grande attaccamento al nostro territorio e alle nostre materie prime".

Emblema del suo pensiero sono lo Spaghettonone con vongole veraci, pomodorino giallo arrosto e polvere di alga di mare e i Bottoni alla genovese, in cui si ritrovano tutti gli elementi di un amarcord partenopeo, ma con la variazione di cotture e tecniche d'esecuzione: la cipolla di Tropea diventa confettura, il parmigiano diventa salsa, il basilico definisce il burro e come tocco finale personale il tartufo, altro elemento distintivo dei piatti di Dell'Aria. Come il profumo del mare, il vento della costa e il cielo rosso fuoco dei tramonti su Capri la sua cucina stuzzica tutti i sensi in modo asciutto, cristallino, sincero. Ricerca estetica - raffinatissima e originale è la selezione dei piatti con cui lo chef presenta le proprie creazioni - e gastronomica definiscono l'esperienza di *Litho 55* dove è possibile andare anche per un aperitivo a base di sushi preparato rigorosamente al momento, un piatto di ostriche e un drink con vista su Capri.

Una nota, infine, merita il progetto di interior firmato dallo studio WE+ degli architetti napoletani Marco Falconio e Fabio Oranges: doghe di rovere, onice grigio, marmi dalle venature preziose, finiture in ottone, sedute in velluto, corpi illuminanti scultorei, colori naturali e morbidi connotano con eleganza gli spazi che alternano superfici piene, vuoti e linee sinuose.



I piatti di mare sono i protagonisti del menu che propone anche sapori nuovi che raccontano di altre culture gastronomiche, come ad esempio quella giapponese. Uno dei piatti simbolo del lavoro di Dell'Aria è lo Spaghettonone con vongole veraci, pomodorino giallo arrosto e polvere di alga di mare in cui la tradizione si fonde con la variazione di cotture e di tecniche d'esecuzione



Litho 55
Corso Garibaldi 235
80055 Portici (Na)
tel. +39 081.19360581



73 Food&Beverage | aprile-maggio 2021

rassegna stampa a cura di

dipuntostudio
uffici stampa | pr | eventi