

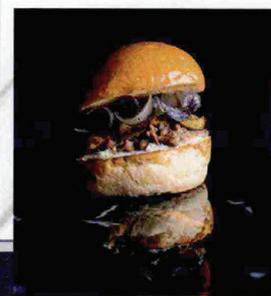
## Davide Loffredo La disciplina dello chef

poi curare i dettagli e cercare sempre la perfezione in quello che si fa". Più facile a dirsi che a farsi, o forse il contrario, se si è animati da una vera passione e da una forte vocazione, in un certo senso, come quella espressa da Davide Loffredo fin da ragazzino. "Il mio percorso è iniziato a 13 anni, quando ho deciso di frequentare l'Istituto molto rinomato in ambito alberghiero e di ristorazione.

In parallelo ho partecipato a diversi concorsi, tra cui quello organizzato dal 'Cocquis - Ateneo della Cucina' e successivamente a 'Basilicata a tavola' dove il piatto da me presentato fu premiato come il migliore.

Dopo aver conseguito il diploma nel 2015, ho iniziato a lavorare a tempo pieno in un ristorante dove ho iniziato a mettere in pratica le conoscenze acquisite a scuola.

Nel 2016 ho deciso di dare una svolta alla mia carriera, iniziando un lungo girovagare presso strutture di alto livello, al fine di maturare esperienza e poter sperimentare nuovi percorsi culinari che mi facessero crescere sia da un punto di vista umano che lavorativo". Una strada appena cominciata, e che di certo si arricchirà di nuove tappe, sempre con lo stesso spirito e lo stesso obiettivo: "Realizzare piatti per niente scontati, ma con abbinamenti insoliti, per poter sorprendere e stupire i clienti".



### La ricetta dello chef BAO A VAPORE

#### Ingredienti per 4 persone

**Pre impasto**  
100 g farina tipo 1, 50 g acqua, 2 g lievito di birra, 2 g sale  
Sciogliere il lievito nell'acqua e versare nella dose di farina. Mescolare per qualche minuto. Una volta ottenuto un composto omogeneo, aggiungere il sale e mettere il tutto in un contenitore chiuso ermeticamente. Lasciare riposare in frigo per 12 ore.

**Secondo impasto**  
150 g farina 0, 90 g acqua, 8 g zucchero, 3 g sale, 4 g lievito, 7 g olio di semi + pre impasto

Mischiare prima la farina e lo zucchero, poi aggiungere il pre impasto. Sciogliere il lievito nell'acqua e versarla poco per volta, finché non si ottiene un composto omogeneo. Aggiungere l'olio di semi, infine il sale e mescolare per circa 60 secondi. Far riposare il tutto fino a quando non raddoppia di volume (circa 3-4 ore) a temperatura ambiente. Dopodiché spezzare l'impasto e fare panetti da 30 g, quindi adagiarli su un foglio di carta da forno. Mettere il composto in una vaporiera di bambù e lasciar lievitare fino al raddoppio di volume. Adagiare i cestelli di bambù sulla pentola d'acqua che bolle e lasciar cuocere per 10 minuti.

**Maionese al pepe**  
60 g uova, 20 g tuorlo, 225 g olio di semi, 25 g olio d'oliva, 10 g succo di limone, q.b. sale, 10 g pepe nero macinato  
Mettere i tuorli nel contenitore alto del

mixer e iniziare a frullare. Aggiungere lentamente l'olio versandolo a filo: quando è completamente incorporato, mescolare più velocemente per circa 20 secondi, finché la maionese non diventa densa e lucida. Aggiungere il succo di limone, il pepe e il sale.

**Crocchette di mozzarella**  
500 g fior di latte, farina, uova, pane panko

Tagliare la mozzarella a fette di circa 1 cm e con l'aiuto di un coppapasta sagomarla della stessa misura dei panini. Lasciare per qualche ora in frigo, poi impanarla: prima nella farina, poi nell'uovo precedentemente mixato e poi nel pane panko.

**Pomodorini confit**  
100 g pomodorini rossi, basilico, aglio, bucce d'arancia e di limone, timo, sale e zucchero a velo q.b.

Tagliare i pomodorini a metà, poi condirli in una ciotola con sale, zucchero a velo, timo, bucce di limone e arancia, un filo di olio, uno spicchio di aglio e qualche foglia di basilico. Disporre su una placca con carta da forno e cuocere a 90°C per 90 minuti circa.

**Impiattamento**  
Tagliare i panini a metà, ricoprire la base di maionese al pepe e adagiare la crocchetta di mozzarella precedentemente frita a 180°C in olio di semi. Aggiungere una fetta di culatello, due pomodorini confit e chiudere il panino.

**"A**nche un panino può avere il carisma di un piatto stellato".

Ne è convinto Davide Loffredo, giovane chef campano alla guida della cucina di BrosAndBun, hamburgeria gourmand nata un anno fa dal progetto di due giovani fratelli, Annalisa e Gennaro Alfiero, a San Giorgio a Cremano, in provincia di Napoli.

Un locale in cui la carta dei dolci porta la firma di Michele Cannavacciuolo, pastry chef della squadra di Gennaro Esposito della Torre del Saracino, e il cocktail bar quella di Giuseppe Esposito, ex head bartender dello Sky Garden di Londra e dell'Arros Qd, del pluristellato Quique Dacosta.

Una "brigata" piena di stimoli per Davide Loffredo, come racconta lui stesso: "Lavorare con un team di professionisti è molto soddisfacente perché da ogni confronto nasce sempre qualche idea innovativa da poter sfruttare in qualche preparazione o in qualche piatto.

Con Michele ho avuto il piacere di lavorare e confrontarmi anche in passato; ormai si è creato un rapporto che va al di là del lavoro e quindi c'è una certa intesa.

Giuseppe, anche lui molto giovane e con la voglia di scoprire e sperimentare cose inedite, è un ragazzo molto aperto e ci troviamo spesso a scambiarci consigli utili".

Nonostante abbia solo 25 anni, lo chef di BrosAndBun può vantare un curriculum di tutto rispetto, costruito in alcune cucine stellate fra Italia e Svizzera, dove ha imparato alcuni capisaldi fondamentali per chi vuole fare "bene" questo mestiere per tutta la propria vita. "Essere disciplinati e rispettare la gerarchia, oltre alle materie prime,



## GIOCO NEWS Mensile

Tiratura: 10.000 copie