



«Pesce povero ma buono» Nei grandi alberghi anche chic

IL PERSONAGGIO

Francesco Aiello

Povero, ma buono. Oggi, poi, che dalle ricette della gastronomia regionale è approdato nelle cucine dei grandi ristoranti, è diventato anche famoso. Sui menu alici, sardine e sgombri diventano anchovies, sardines e mackerel. O più semplicemente blu fish, pesce azzurro, la definizione non scientifica con la quale si indicano genericamente una serie di specie ittiche diverse tra loro.

In realtà non tutto il pesce azzurro è «povero» e non tutto il pesce povero è azzurro. Distinzioni lessicali a parte, quel che è certo è che oggi hanno acquisito familiarità con queste specie tipiche del mar Mediterraneo anche i clienti internazionali dei grandi alberghi della costa e delle isole, fino a qualche anno fa abituati esclusivamente a crostacei e pesci bianchi. «Indubbiamente proporre questo pesce, soprattutto in ristoranti che si confrontano con persone provenienti da tutto il mondo ed abituate a mangiare i grandi prociotti non è semplice e, soprattutto all'inizio, richiede un supplemento di impegno nella spiegazione delle materie prime e delle preparazioni». Parola di Stefano Mazzone, executive chef dell'hotel Quisisana che da anni arricchisce la proposta gastronomica dei ristoranti del prestigioso albergo di via Camerelle a Capri con il pesce azzurro, passando dalle alici in tempura allo sgombro arrosto. Pesce azzurro in...mani tedesche al Mona-

stero Santa Rosa a Conca dei Marini dove Christoph Bob ha stregato il palato degli americani, che quest'estate finalmente sono tornati ad occupare le suite dei grandi alberghi, a colpi di linguine con alici e finocchietto e variazione di pesce azzurro: arancino, tartare e bruschetta. Pesce povero anche al Rossellinis di Palazzo Avino a Ravello con Michele Deleo che farà debuttare nel menu autunnale i tortelli con anguilla di mare.

Particolarmente riuscito il cortocircuito gastronomico di cotto-cruco-povero-ricco del sandwich di alici e piselli con caviale, uno dei

L'appuntamento

Per il Solopaca ritorno al classico



Aperta del Solopaca Classico
Foto 2013 rete 2150 / Mig Musica Enogastronomia

L'appuntamento è per stasera alle 17,30 nella sala convegni della Cantina Sociale di Solopaca. Qui, nell'ambito della storica festa dell'uva, si farà il punto sul futuro del Solopaca Classico, uno dei vini pilastro della Campania insieme a Slow Wine e Ais.

piatti più gettonati dello chef Alois Vanlangenaeker nella stagione 2014 al San Pietro di Positano. Analoghe scelte anche nella proposta dei grandi alberghi della penisola sorrentina. All'Excelsior Vittoria di Sorrento, infatti, Luigi Tramontano continua a conquistare sulla Terrazza Bosquet i buongustai di tutto il mondo con gli ormai classici spaghetti di Gragnano con alici, finocchietto e tartare di pesce azzurro. Poche centinaia di metri più là, a Sant'Agnello, c'è il grand hotel Cocumella e lo chef Carlo Matarrese con un intero percorso a base di pesce azzurro: pesce bandiera croccante, agretto e germogli di porro fritti; ravioli di ricotta con alici marinate; palamita panata al sesamo bianco, gazpacho verde, insalata ghiaccio e crostini. A pochi passi, sempre a Sant'Agnello, c'è il nuovissimo ristorante dell'Hotel Majestic. Qui lo chef Mario Affinita, nella bomboniera del don Gepi, esalta le alici con gli spaghetti aglio, olio e noci. Particolarmente riuscita, inoltre, la contaminazione sull'asse Mediterraneo - Oriente nelle alici fritte con insalatina di alghe e maionese al wasabi. Si prosegue sempre sotto il segno delle alici all'Accanto, il ristorante dell'Hotel Angiolieri di Vico Equense. Qui Vincenzo Guarino ha fatto sintesi fra la tradizione regionale della Campania e quella del Lazio con le alici fritte ripiene di provola affumicata su amatriciana di pomodoro giallo. Al Maxi di Capo la Gala, invece, Domenico Vicinanza si confronta con i bottoni ripieni di pomodori con alici alla colatura e fiordilatte.