

So Wine So Food

THE MAGAZINE OF ITALIAN TASTE

#8 - 6TH YEAR
MAGAZINE
AUGUST 2021



PRIMI PIATTI, SIMBOLO VINCENTE
DELLA SUPREMAZIA ITALIANA



SO WINE SO FOOD
Agosto 2021

**Il meglio
dei primi piatti
della Campania**

Da Gennarino Esposito a Raffaele
Dell'Aria, da Luigi Lionetti a Giuseppe
Stanzione, fino a Raffaele Ametrano,
i migliori primi piatti della Napoli stellata





“Vedi Napoli e poi muori”, scriveva Johann Wolfgang Goethe, nel lontano 1787 nel corso della tappa napoletana del suo Gran Tour.

“Napule è mille culture” cantava poi Pino Daniele nel 1977.

Una città aperta sul mare, dalle mille sfaccettature che invitano a visitarla almeno una volta nella vita e suscitano la sensazione di poter anche morire dopo averla conosciuta, nell'accezione di non aver bisogno d'altro. Una città che è groviglio di emozioni e suggestioni, ricca di storia, arte, musica e tradizioni culinarie che si affacciano su un Vesuvio imponente e misterioso. Certo la pizza è il piatto che immediatamente riconduce a questa città seducente e contraddittoria: alta, bassa, croccante o soffice, frita o cotta rigorosamente nei forni a legna tradizionali, spande i suoi odori fragranti nell'aria salina del porto e tra i vicoli affollati del centro cittadino.

Oltre alla pizza però, sulle tavole dei napoletani non possono mancare i primi piatti della tradizione: gli ziti spezzati alla genovese (il mitico ragù napoletano), le lasagne, gli scialatielli al sugo di pesce, i maccheroni al ragù, lo scarpariello e la pasta e patate.

Da questi piatti che profumano di casa e di infanzia c'è chi poi ha saputo trarre ispirazione per costruire esperienze culinarie davvero indimenticabili.

È sicuramente il caso della **pasta e patate** del ristorante **Litho55**: qui il grano incontra i frutti di mare e i crostacei crudi, la polvere di peperone crusco e il burro al basilico.

Ode anche ai **ravioli**, fatti a mano dallo chef, ripieni di astice e provola con spuma di friarielli e colanara di alici di Cetara.

Litho55 è un'oasi di gusto e design in quel di Portici, nella prima provincia napoletana. Sono la ricerca estetica e gastronomica che definiscono l'esperienza di Litho 55, un progetto nuovo e ambizioso con solide radici, voluto dalla famiglia Brancaccio,

SO WINE SO FOOD
Agosto 2021





ristoratori da due generazioni con il ristorante La Tradizione, indirizzo icona di cucina tradizionale partenopea. In questo ristorante gourmet l'ispirazione è rivolta tutta ai nuovi modelli di consumo; qui la cucina si muove in un mood contemporaneo e cosmopolita, su incontri e sincretismi, tra tradizione e innovazione. Litho55 si esprime attraverso la cucina creativa di Raffaele Dell'Aria, chef giovane e di esperienza, cresciuto nella brigata di Francesco Sposito, due stelle Michelin di Taverna Estia a Brusciano. Classe 1988, la sua è una cucina di territorio che trova la sua propria identità in ingredienti, materie prime e tecniche di preparazione. Il mare è il vero protagonista. Si vede, si sente, si assapora: il mare è a pochi passi, oltre le grandi vetrate del ristorante, è nella preparazione a vista dei crudi e del sushi, è nei piatti, nei profumi di una cucina che combina con equilibrio tradizione e creatività.

A pochi minuti di distanza da Amalfi, in uno dei punti più suggestivi della costiera, sorge l'Hotel Santa Caterina, costruito a picco sul mare, all'interno di una vasta proprietà che "precipita" fino all'acqua con una serie di splendide terrazze naturali. Un'antica villa di mare in stile liberty circondata dalla naturale bellezza della Costiera Amalfitana, dal mare e dal cielo sempre azzurro, dalle lussureggianti bouganville, dagli orti ancora coltivati da chi apprezza i frutti della terra. Questo è l'Hotel Santa Caterina di Amalfi, un luogo in cui ospitalità e benessere sono di casa. Proprio qui tradizione e innovazione si mescolano nei piatti dello chef Giuseppe Stanzione del **Ristorante Glicine** di Amalfi. I primi piatti dello chef sono raffinati, inequivocabili; tra territorio e azzardi di contaminazioni e riflessioni personali, con tecniche diverse e le sue stelle conquistate riesce a creare esperienze paradisiache: tagliatelle di seppia, maionese di avocado e limone amalfitano salato, la tradizionale parmigiana qui



SO WINE SO FOOD

Agosto 2021

croccante e accompagnata con ketchup affumicato di pomodorini del picennolo e poi i tagliolini al limone amalfitano con gamberi rossi e bottarga di merluzzo. Se si abbandona Amalfi per dirigersi verso l'isola di Capri, da sempre considerata sinonimo di bellezza italiana, ad animare la celebre località è sicuramente l'hotel più identitario dell'isola, il **Punta Tragara**. L'incanto del Mediterraneo, il potere rigenerante della natura, la raffinatezza e la grande ospitalità caprese sono i caratteri distintivi, non solo dell'isola, ma anche dell'hotel che rappresenta il gioiello di famiglia della Manfredi Fine Hotels Collection. La dimora della famiglia Manfredi oggi è un hotel cinque stelle lusso affiliato a *Small Luxury Hotels of the World*, una vera perla custodita e racchiusa tra il blu del mare e l'azzurro del cielo. Un luogo del vivere e del benessere situato in posizione dominante sul mare e lo spettacolo dei Faraglioni, le tre rocce emerse più famose del mare nostrum. In un hotel simbolo del *lifestyle* contemporaneo non poteva mancare un progetto di ristorazione dedicato all'alta cucina come quello di **Le Monzù** 1 stella Michelin, sotto la guida dell'Executive Chef Luigi Lionetti, che rappresenta la fusione più autentica della gran tradizione italiana con l'avanguardia del food europeo. Saperi genuini e al contempo ricercati vengono valorizzati dalla tecnica dello chef Lionetti e proposti in un menu che conquista i palati con la naturale eleganza dei dettagli più autentici. Il nome "Le Monzù" è una deformazione del francese "monsieur" che è l'appellativo con cui in passato veniva apostrofato lo chef nelle famiglie dell'aristocrazia napoletana. A due passi dalla Piazzetta di Capri troviamo anche il ristorante stellato **Mammà** con il suo menù *à la carte* basato sulla stagionalità e i numerosi prodotti locali che completa l'offerta gourmet dell'hotel. Il progetto di Mammà nasce nel 2013 dall'incontro di due grandi chef ed è diventato in poco tempo



SO WINE SO FOOD Agosto 2021

SO FOOD



un'eccellenza grazie alla consulenza di Gennaro Esposito, 2 stelle Michelin, che ne ha seguito la start up e la guida pluriennale di Salvatore La Razione, una stella Michelin, suo storico collaboratore e amico. Il concept culinario di Mammà - affidato oggi allo chef Raffaele Amitrano, non cambia: cucina mediterranea e piatti tipici della tradizione caprese. Leit motiv delle ricette proposte in menu è la materia prima, che si traduce in prodotti freschi e genuini del territorio. Sono i migliori pescatori di Caperi e agricoltori di Anacapri, selezionati personalmente da La Razione, a rifornire quotidianamente il ristorante, dove peraltro non mancano alcuni piatti signature che celebrano la sua cucina partenopea ed esaltano i sapori e sentori mediterranei. "Definirei la mia cucina come una passeggiata nel territorio in cui sono cresciuto: dal mare alla montagna attraverso rigogliosi orti, tra ricordi di vita e di esperienza", scrive Chef Raffaele Amitrano in apertura al suo menu dove spiccano tra i primi la **minestra di pasta mista** con crostacei e pesce di scoglio e **gli ziti alla genovese** con tartare di palamita al finocchietto.

Francesca Moriello

■ PUNTA TRAGARA



#8 - 2021 AUGUST 17