

# BEEF!

PER UOMINI CON GUSTO

ECCELLENZE ITALICHE

## SUA MAESTÀ IL LARDO

Ricette uniche per glorificare  
il tesoro di Colonnata

ALLARME ROSSO

## IL POMODORO COLPISCE ANCORA

Nuove idee per rendere  
più interessante  
il must dell'estate!

GIRO GIRO TONDO

## POLLAME ALLO SPIEDO

Pollo al burro, anatra  
alla pechinese, quaglie,  
gallo dalle piume nere  
e faraona sul girarrosto

TECNICHE DI GUSTO

# COTTURA ALLA GRIGLIA INVERSA

Prima sottovuoto e poi sul fuoco: non c'è niente  
di meglio di un'entrecôte con burro alle erbe!

VIENI QUI,  
BEL PESCIOLINO!  
MARE ALLA  
GRIGLIA

Un ampio menù con  
specialità di mare  
tutto da scoprire

N.12 BIMESTRALE - € 8,90  
AGOSTO - SETTEMBRE 2022



LU NASIA EDIZIONI  
Prima Immissione: 05/08/2022



***BEEF***  
***Agosto/Settembre 2022***

# **UN'IMPRONTA RICONO**

*Intervista allo Chef Giuseppe Stanzione alla guida del Glicine, il ristorante stellato dell'Hotel Santa Caterina di Amalfi*



# SCIBILE



CREDITI: ARCHIVIO SANTA CATERINA

SCORRENDO LA SUA BIOGRAFIA POTREMMO ATTINGERE ALLA MITOLOGIA GRECA E AFFERMARE CHE **“QUEL CHE TOCCA DIVENTA ORO”**: NEL 2008 PRENDE LE REDINI DELLA CUCINA DEL RISTORANTE CASA DEL NONNO 13 DI MERCATO S. SEVERINO E LO STESSO ANNO ARRIVA LA STELLA; NEL 2013 APPRODA AL RISTORANTE LE TRABE DI CAPACCIO-PAESTUM E ARRIVA LA STELLA; ALLA FINE DEL 2018 PASSA AL GLICINE DELL'HOTEL SANTA CATERINA E, L'ANNO DOPO, ARRIVA LA STELLA. **OVUNQUE VADA, PIOVONO STELLE...**

Intervista: TOMMASO REVERA

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, che al suo interno ospita il Ristorante Glicine insignito con una stella Michelin e guidato dallo Chef Giuseppe Stanzione, classe 1978, originario della provincia di Salerno. Un luogo in cui ospitalità e benessere parlano la stessa lingua...

*Tra le molteplici esperienze maturate dopo gli studi anche due agli ordini di Bruno Barbieri presso la Locanda Solarola di Castel Guelfo e il Ristorante Arquade dell'Hotel Villa del Quar di San Pietro in Cariano. Una palestra importante che, sicuramente, ha contribuito alla tua crescita professionale, anche se la persona alla quale devi forse di più è Alfonso Pepe, Executive Chef della*

**Locanda Leon d'oro di Pralboino...**

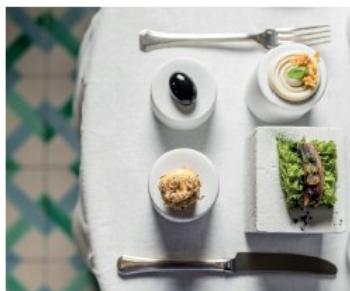
*“Lui è un amico-fratello originario del mio stesso paese: siamo cresciuti insieme frequentando anche la stessa scuola. È una persona che stimo molto: in tutto quello che fa ci mette l'anima, la passione e si impegna al 110%. Lo ammiro molto in particolare per questo aspetto che lo contraddistingue anche al di fuori della sfera professionale. Io, al contrario, un po' per indole caratteriale, sono sempre stato un po' svogliato pur riuscendo comunque a togliermi delle belle soddisfazioni”.*

**Nel 2008 prendi le redini della cucina del Ristorante Casa del Nonno 13 di Mercato S. Severino e lo stesso anno arriva la stella, nel 2013 approdi al Ristorante Le Trabe di Capaccio-Paestum e arriva la stella, a fine 2018 arrivi al Glicine dell'Hotel Santa Caterina e, l'anno dopo, arriva la stella. Ovunque vai piovono stelle...**

*“Noi ci impegniamo a fare bene le cose: se arrivano i risultati significa che veniamo premiati per gli sforzi che facciamo. Sono*

## ***BEEF***

### ***Agosto/Settembre 2022***



gratificazioni importanti che infondono slancio ed entusiasmo, stimoli vitali per superare momenti difficili come il periodo che ci siamo lasciati alle spalle. Già non è facile subentrare in corsa e passare dalla gestione di un ristorante alla gestione di una struttura alberghiera (con quasi 150 anni di storia, 70 camere e 180 dipendenti), figuriamoci farlo nel bel mezzo di una pandemia che ha sconvolto la vita di ognuno di noi. Noi, però, non ci siamo fatti scoraggiare dalla situazione e abbiamo continuato a lavorare come se nulla fosse accaduto”.

**Ricerca e innovazione viaggiano di pari passo per la tua idea di cucina, ma con la consapevolezza che la cucina popolare rappresenti un valore aggiunto di riscoperta... è corretto?**

“Proprio così, sono molto legato al mio territorio e ai suoi prodotti. Anche dove c'è ricerca e innovazione, mi piace portar avanti un'idea di cucina diretta ed estremamente riconoscibile”.

**Prodotti del territorio, sapori intensi e riconoscibili realizzati con tecniche di cottura moderne e influenze dal mondo negli accostamenti e nei profumi: è questa la proposta di cucina del Glicine?**

“Hai colto in pieno la mia filosofia di cucina. L'impronta che cerco di dare a ogni piatto è proprio questa”.

**L'Hotel Santa Caterina presenta una proposta gastronomica molto ampia e articolata, pensata per ognuno dei tre punti ristorativi ospitati al suo interno: il Glicine appunto, insignito con una stella Michelin, il ristorante tradizionale Al Mare, a cui si aggiungono le colazioni, il pranzo alla carta del Beach Club e la cena presso la Terrazza Bar-Bistrot. Senza contare, poi, il room service e gli aperitivi con proposte diverse. Una varietà incredibile tra cui anche l'ambitissimo cheftable, giusto?**

“Esattamente: diciamo che ci diamo da fare e non restiamo con le mani in mano. E dall'anno prossimo, vi anticipo, presenteremo un nuovo ed esclusivo punto ristoro. Oltre allo cheftable, introdotto recentemente ma già molto apprezzato, è già attivo anche un servizio per le Ville della Marchesa (attigue all'Hotel e sempre di proprietà della famiglia Gambardella), grazie al quale prenotare lo 'Chef at home' per colazioni, pranzi e cene. Ma non è tutto: per i nostri clienti amanti del mare offriamo anche un servizio catering a bordo yacht”.

**Quali sono i vantaggi di lavorare per uno degli hotel cinque stelle più prestigiosi d'Italia?**

“È un grande privilegio. A livello di visibilità e prestigio, in Italia ma anche nel mondo, credo non si possa ambire a

***BEEF***  
***Agosto/Settembre 2022***



*qualcosa di meglio. Nel periodo di chiusura invernale, che stiamo cercando di ripensare perché vorremmo avviare un progetto legato da un lato alla produzione di prodotti gastronomici a nostro marchio e dall'altro all'allestimento di uno showroom interno alla struttura, partecipiamo ad alcuni dei più importanti eventi internazionali dedicati al turismo. Siamo stati ai Caraibi lo scorso anno e a Londra, in uno degli alberghi più importanti, due anni fa: vetrine di prestigio non solo per confrontarsi con autorevoli operatori del settore ma anche per promuovere l'albergo e tutti i suoi servizi".*

***"Bufala e lamponi" è il dessert che meglio ti rappresenta: semplice, riconoscibile e diretto. E se ti chiedessi, invece, il piatto di carne con cui ti identifichi di più?***

*"Una carne - in carta oggi proponiamo la Wagyu giapponese, ma generalmente prediligo carni del territorio avendo un macellaio di fiducia con un proprio allevamento - cucinata sui carboni pregiati (legno di faggio e di ciliegio che infondono quell'inconfondibile sapore di arrostito), accompagnata da un'insalatina di cetrioli, acqua di pomodoro resa in spuma e basilico, impreziosita da una spennellata della nostra salsa piccante (una sorta di harissa nordafricana) per richiamare le mie esperienze passate e aggiungere un tocco di contaminazione. Un piatto semplice, fresco e molto gustoso".*