

COMUNICATO STAMPA

UN'ESTATE A TAVOLA TRA I SAPORI DI SORRENTO Lo Chef Alfonso Pepe firma una nuova ricetta che racconta il Mediterraneo



*Lo Chef Alfonso Pepe dell'[Hotel Ara Maris 5*L](#) regala la ricetta di una sua nuova creazione pensata per l'estate: il Baccalà alla Sorrentina. Un piatto che racconta la freschezza, la vivacità e l'autenticità del Mediterraneo attraverso ingredienti semplici e esaltati con cura. Fresco, colorato e raffinato, il Baccalà alla Sorrentina è una sinfonia di sapori che celebra la bellezza della Penisola Sorrentina: il mare e l'orto si incontrano in un gioco di consistenze e profumi, tra il gusto deciso del baccalà e la dolcezza dei pomodorini, l'eleganza del fior di latte e l'intensità aromatica del basilico.*

Il baccalà, ovvero merluzzo salato, pur provenendo originariamente dalle fredde acque del Nord, è da secoli entrato a pieno titolo nella **tradizione gastronomica mediterranea**, grazie al suo perfetto inserimento nelle ricette regionali di Paesi come l'Italia e la Spagna. In particolare, è un ingrediente molto apprezzato in **Campania, Sicilia, Liguria, Puglia e Toscana**, dove viene esaltato da accostamenti con prodotti tipici del bacino mediterraneo, come *olive, capperi, pomodori e basilico*.

Il **Baccalà alla Sorrentina** è un chiaro esempio di come la tradizione possa essere valorizzata attraverso tecnica e creatività. Lo Chef Alfonso Pepe reinterpreta un grande classico della cucina campana con un approccio moderno e curato nei dettagli. Il **baccalà**, sfogliato a mano e condito con olio extravergine d'oliva, è il cuore del piatto: la sua **consistenza morbida e il gusto deciso** vengono valorizzati da una combinazione di salse che esaltano ogni elemento. I **pomodorini rossi**, cotti al forno, offrono una nota leggermente acidula e piena, mentre quelli **gialli**, più delicati, aggiungono dolcezza e equilibrio. A completare il piatto, una crema liscia di **fior di latte**, che aggiunge rotondità, e una **salsa al basilico**, dal sapore fresco e intenso, che chiude l'assaggio con un richiamo immediato alla cucina mediterranea. Un piatto pensato per l'estate, dove ingredienti semplici ma di qualità diventano protagonisti di un risultato elegante e ben bilanciato.

Un **piatto elegante e vivace**, in cui ogni ingrediente è protagonista di un'armonia perfetta tra mare e terra, tra tecnica e sentimento. Una vera esperienza per i sensi, che conquista al primo sguardo e incanta al primo assaggio. Una proposta estiva che si inserisce nel raffinato menù del [Cora Bistrot](#) e del [Lumi Sky Lounge](#), i

due ristoranti firmati dallo Chef Alfonso Pepe, **in cui la cucina diventa un vero viaggio nei sapori e nelle emozioni del territorio.**

BACCALÀ ALLA SORRENTINA

Ingredienti per 2 persone

- 250 g di baccalà dissalato
- 150 g di pomodorini rossi
- 150 g di pomodorini gialli
- 50 g di fior di latte
- 200 g di basilico
- Olio extravergine di oliva q.b.
- Sale q.b.
- Aglio q.b.

Procedimento

Sfogliare il baccalà dissalato, condirlo con un filo d'olio extravergine e disporlo al centro del piatto aiutandosi con un coppa pasta per mantenere la forma.

Tagliare i pomodorini rossi e gialli, condirli con sale, aglio e olio. Cuocere in forno statico a 180°C per circa 30 minuti. Una volta pronti, passarli al colino per ottenere una salsa liscia e setosa.

Tagliare a pezzi il fior di latte, aggiungere un filo d'olio extravergine e frullare fino a ottenere una crema liscia e omogenea.

Sbollentare le foglie di basilico per tre volte in acqua bollente, raffreddandole subito in acqua e ghiaccio. Emulsionare con olio e lasciar colare in stammina per ottenere una salsa profumata e intensa.

Disporre il baccalà al centro del piatto e decorare con spuntoni delle diverse salse. Aggiustare di sale e guarnire con qualche foglia di acetosella fresca per un tocco di freschezza.

La ricetta, nata dalla creatività e dalla sensibilità dello Chef Alfonso Pepe, è **una proposta ideale per l'estate**: leggera ma ricca, equilibrata e al tempo stesso sorprendente, perfetta per chi desidera vivere un'esperienza culinaria che unisca territorio, tecnica e ispirazione. Un racconto di gusto che celebra la bellezza di Sorrento e l'arte autentica della cucina mediterranea.

Ara Maris

Ara Maris, hotel 5 stelle lusso, sorge nel cuore della splendida Penisola Sorrentina. **Questo nuovo gioiello dell'hospitality di lusso fa dell'accoglienza una vera filosofia di vita**, offrendo un design unico che cattura l'essenza e l'energia tipica di Sorrento e della natura circostante lungo tutta la costa. Gli arredi e le aree comuni si integrano armoniosamente con il paesaggio, coniugando eleganza e sostenibilità, offrendo agli ospiti un ambiente confortevole e sofisticato. Raffinatezza, ricercatezza, estetica ed attenzione ai dettagli caratterizzano questo luogo, rendendolo ideale per un soggiorno di lusso.

Gli spazi sono concepiti per promuovere bellezza e comodità, compreso uno spazio espositivo arricchito da installazioni artistiche. Il fiore all'occhiello dell'hotel è l'ampia zona relax con piscina e solarium, immersa nel verde, progettata per garantire uno spazio in cui disconnettersi dal mondo e concentrarsi sul proprio benessere. **La struttura dallo stile contemporaneo si distingue per la sua posizione strategica**, punto di partenza per ammirare ed esplorare la splendida costa e il profondo mare blu. Dalle gite in barca a vela al trekking, fino alle bellissime isole di Capri, Ischia e Procida nelle vicinanze: numerose sono le attività offerte ai visitatori.

Il soggiorno presso Ara Maris è un'esperienza completa: oltre alle 49 camere e suite dagli arredi colorati, contemporanei e sofisticati, offre tutti i comfort e i servizi necessari per vivere un'esperienza raffinata ed elegante. Ara Maris dispone infatti di aree comuni dedicate allo svago e al relax, con spazi espositivi dedicati ad arte e cultura. **La struttura vanta la [Thala Spa](#) dedicata al benessere di mente e corpo, il [Cora Bistrot](#), che propone piatti della tradizione che esaltano i sapori locali, e il [Lumi Sky Lounge](#), accogliente e raffinato, non solo un cocktail bar, ma soprattutto un ristorante gourmet, dove vivere un'esperienza culinaria d'eccellenza in un'atmosfera unica e suggestiva.**

L'hotel è affiliato a [Preferred Hotels & Resorts](#), il rinomato e influente network globale che rappresenta una prestigiosa selezione di hotel di lusso indipendenti in tutto il mondo. Di recente, l'hotel è inoltre entrato a far parte del programma **Fine Hotels & Resorts (FHR)** di **American Express**, rafforzando ulteriormente il proprio posizionamento nel segmento luxury. A conferma del livello di eccellenza nell'ospitalità, l'hotel è stato anche accolto nel circuito [Virtuoso](#), il più importante consorzio internazionale dedicato al turismo di alta gamma, riconosciuto per l'accurata selezione di partner esclusivi e servizi su misura.



ARA MARIS

Via Correale 15, 80067 Sorrento (NA), Italy

Tel. +39 081 8781681

www.aramarishotel.com

reservations@aramarishotel.com

Travel Marketing 2
Public Relations & Press Office

Ufficio Stampa Travel Marketing 2, Roma

Alessandra Amati Cell. 335 8111049

www.travelmarketing2.com

E-mail alessandra.amati@travelmarketing2.com

info@travelmarketing2.com

Seguici su facebook 