

# Andrea Aprea: i weekend nel Cilento, i ricordi e la sua spettacolare “pastiera sferica”

(Italian and English version) –

**Andrea Aprea** è l'Executive Chef del Ristorante **VUN** (Stella Michelin) nell'elegante **Hotel Park Hyatt** situato nel centro città di Milano, di fronte alla Galleria Vittorio Emanuele II, a due passi dal Teatro Alla Scala, Via Montenapoleone e Via Della Spiga.



La cucina di Aprea al VUN: l'inatteso che si cela nel piatto ha come unico obiettivo la naturalezza dell'esperienza.

VUN, che in dialetto milanese significa “uno”, esprime chiaramente un legame con la città ma anche l'ambizione di suscitare sensazioni ed emozioni per eccellere nella gastronomia.

Aprea ama raccontare storie di cucina italiana, pensate per sorprendere, senza lasciare mai confusi. I piatti di Aprea sono un dialogo tra tradizione e contemporaneità che sanno fondarsi in un'esperienza unica.



Andrea Aprea. al timone del Ristorante VUN

Nella proposta gastronomica si trovano i segni di un dialogo tra memorie e scoperte. Il *Percorso Partenopeo* è l'omaggio che Aprea ha voluto dedicare alla propria terra, espressamente legato alla tradizione napoletana in una rilettura profonda della cultura gastronomica campana. I Percorsi Signature invece propone I piatti più significativi legati alla filosofia dello Chef.



Chef Aprea in action

# Ciao Andrea, domanda di rito: dove ti piace trascorrere un weekend libero?

Amo evadere dalla città e scoprire piccoli paesi nelle Langhe e nel Pavese.

Un'altra meta favorita è il **Cilento**, la terra di Mara, mia moglie. Lì mi piace scoprire delle piccole realtà al di fuori dell'itinerario turistico, come **Castellabate**, **Roccaglosa**, **Pioppi**, **San Giovanni Apiro**.



Roccaglosa, Cilento

Per chi ama sbiciclettare, la **Via Silente** è un meraviglioso percorso circolare di circa 600 km che ripercorre i tratti costieri e si inoltra tra le montagne del Parco Nazionale del Cilento.



## La Via Silente

Per chi è affascinato dai luoghi misteriosi, la meta è **San Severino di Centola**, uno spettrale borgo Medievale abbandonato che la leggenda racconta di essere stato decimato da una epidemia, costringendo la popolazione ad abbandonare la rocca.



San Severino di Centola, la città fantasma.

## Che auto guidi?

Una Mercedes Classe C: è comoda e spaziosa. Ho due bambini e lo spazio è importante.

### **I tuoi viaggi intercontinentali?**

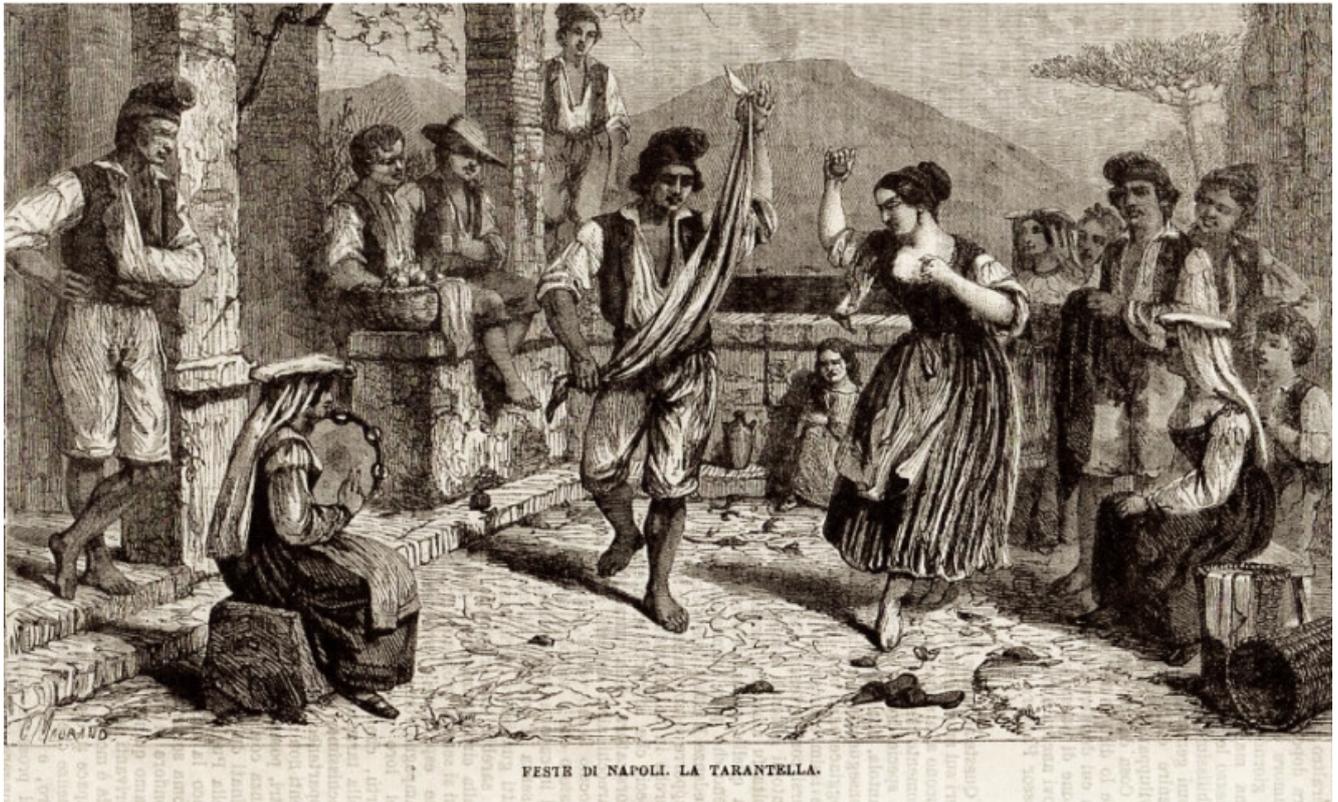
Ne facevo in media 3 o 4 all'anno, molto spesso per lavoro. Ho toccato Stati Uniti, Malesia, Thailandia, Indonesia... l'ultimo a Bogotà per un evento gastronomico. Spero di ritornare a viaggiare presto.



Hua Hin, Thailandia

## C'è un piatto che mangi solo se cucinato da un'altra persona?

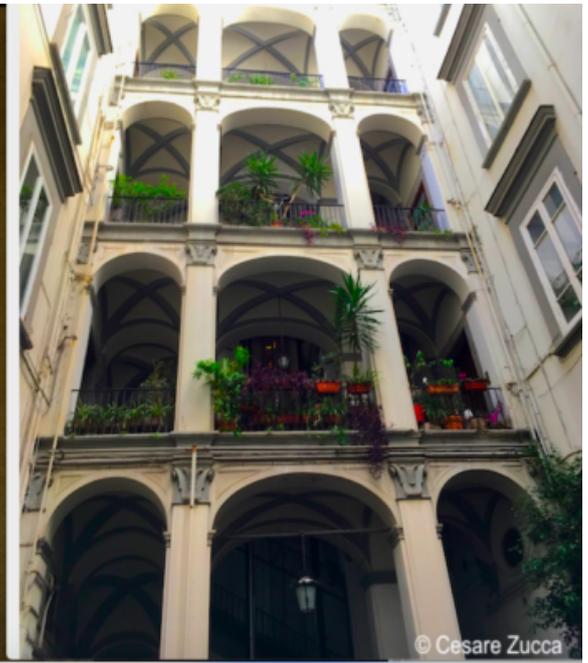
(ride) Più di uno! Tutti cibi legati alla tradizione: le *scauratelle* al miele che mia suocera Mara prepara durante le feste natalizie e... il ragù, anzi 'O rraù' di mia mamma Francesca, inimitabile!



Napoli festeggia la Pasqua: pastiera, vino e musica

## **Il tuo primo ricordo della pastiera?**

Un dolce immancabile nel periodo pasquale. Era presente dovunque, nelle botteghe, al mercato, in ogni casa. Ricordo il profumo intenso nelle scale e nel cortile del condominio che diventavano teatro di scambio di doni, dove la pastiera faceva da protagonista.



Pasqua a Napoli: Il profumo della pastiera su e giù per le scale dei palazzi

Le donne del palazzo facevano a gara per preparare la pastiera più buona e non mancavano colorate discussioni riguardo gli ingredienti... se il grano dovesse essere intero, tutto frullato o mezzo frullato... e se la ricotta dovesse essere di mucca o di pecora.... e così via...



Chef Aprea: "La mia cucina contemporanea guarda al futuro senza mai dimenticare le proprie origini"

## Ci sono altri cibi partenopei che ricordi con piacere?

Due classici della 'cucina del recupero': Il *casatiello*, un rustico pagano di pasta di farina, acqua, sale e pepe, lievito, la *sugna*, cioè lo strutto e le uova "ncoppa". Altra delizia è il *tortano*, un impasto che recuperava tutto quello che rimaneva nella dispensa, dalle bucce di formaggio agli avanzi di salumi.



Tipicità napoletane: casatiello e tortano

## Il tuo amore per la pastiera continua?

Certo. Da quando sono al **Vun** dell'Hyatt l'ho sempre avuta in menu. Una pastiera a modo mio, che ho chiamato 'sferica' e che vuole significare l'evoluzione del classico dolce napoletano.

**Ci regali la ricetta?**

Certo e Felice Pasqua!

**Nella prossima pagina la ricetta di Andrea Aprea**

Click Next>

**PASTIERA SFERICA**



La 'Pastiera Sferica' di Andrea Aprea

***Ingredienti e Grammi***

Pastiera Sferica 8, Crema Cotta di Grano 20, Biscotto di Pasta Frolla 15, Gelato ai Canditi 10

**Spuma di Ricotta Dolce all'Arancia**

Zucchero a Velo 20 q.b. q.b., Zest di Arancia a Microplane

**Sfera Pastiera**

***Ingredienti e Grammi***

Zucchero 1000, Acqua 20, Colorante da Pasticceria q.b.

***Procedimento:***

Portare l'isomalto alla temperatura di 150°Gradi. Aggiungere il colorante. Portare il composto a 180 Gradi. Spostare dal fuoco e con l'aiuto di un mestolo aggiungere l'acqua. Versare il composto ottenuto su un silpat. Con quest'ultimo lavorare lo zucchero ancora caldo per amalgamare bene il tutto piegandolo più volte su se stesso fino ad ottenere l'effetto satinato. Soffiare la massa ancora calda (90°/100°C), fino ad

avere una sfera dalla superficie sottile. Far raffreddare e creare una apertura sulla base che servirà poi per inserire la spuma di ricotta.

### **Gelato ai Canditi**

#### ***Ingredienti e Grammi***

Latte 1000, Panna 200, Burro 50 ,Tuorlo d'Uovo 250 ,Zucchero 220 ,Neutro 10 ,Limone Candito ,Brunoise 400, Arancia Candita Brunoise 400

#### ***Procedimento:***

Lavorare tutto come crema inglese, alla fine aggiungere i canditi tritati e mantecare.



Chef Aprea in action

### **Crema Cotta al Grano**

#### ***Ingredienti e Grammi***

Grano Cotto 1112, Latte 2225, Tuorlo d'Uovo 450, Vaniglia 1 stecca ,Limone Zeste 1 ,Arancia Zeste 1, Zucchero 315, Maizena 145, Burro 225

#### ***Procedimento:***

Lavorare tuorli zucchero e maizena, portare a ebollizione il latte con la stecca di vaniglia. Versare il latte caldo sul composto di uova zucchero e maizena e continuare la cottura delicatamente. Aggiungere il grano cotto le zerste di agrumi infine il burro. Raffreddare in abbattitore

## **Spuma di Ricotta Dolce all'Arancia**

### ***Ingredienti e Grammi***

Latte 125, Albume 100, Ricotta di Bufala 250, Zucchero 35, Essenza di Fiori d'Arancio 1 ,Colla di Pesce 1 foglio

### ***Procedimento:***

Lavorare la ricotta di bufala con lo zucchero, aggiungere il latte tenendone una piccola parte da scaldare e in cui sciogliere la colla di pesce, aggiungere l'essenza di fiori d'arancio e in ultimo l'albume, incorporare la colla di pesce al composto, passare al chinoix fine e caricare il sifone con 2 cariche.

### ***Componimento del Piatto:***

Alla base di una fondina disporre la crema di grano cotto aiutandosi con un coppa pasta cilindrico del diametro di 7 cm. Sulla crema appoggiare il disco di frolla precedentemente coppato della medesima dimensione e posizionare 3 pz di canditi all'arancia 3 pz di canditi al limone e 3 pz di canditi al cedro. Aggiungere una pallina di gelato ai canditi e riempire la sfera di isomalto con la spuma della pastiera. Appoggiare la sfera sulla base della composta nella fondina. Spolverare con lo zucchero a celo e adagiare le zest di arance.

INFO

VUN

### **English Version**

Next page

[Click Next>](#)

**Andrea Aprea** at Restaurant **VUN** since 2011, first Michelin star in 2013, second Michelin star in 2018. Several experiences around the world, touching cities like London, Kuala Lumpur, Ravello, Florence, Lake of Garda.. to mention few.

VUN is located in the centre of Milan – one step away from Galleria Vittorio Emanuele II, Alla Scala Opera House and via Montenapoleone – the restaurant's name means "one" in Milanese dialect; a name that indicates a desire to express a strong

bond with the city and the territory, but is also an ideal synthesis of the chef's philosophy that encompasses Italian culinary tradition and its Neapolitan roots.



l'inatteso che si cela nel piatto ha come unico obiettivo la naturalezza dell'esperienza.

Restaurant VUN is the domain of a young Neapolitan chef in whose cuisine you find echoes of dishes and products from Naples In this elegant and cosmopolitan restaurant decorated in neutral colors and adorned with drapery, Neapolitan chef Andrea Aprea serves the best of traditional Italian cuisine and a few dishes with the immediately recognizable character of his native city.



Andrea Aprea, al timone del Ristorante VUN, says *“My contemporary cuisine looks towards the future, but never forgets its origins”*

### **THE INTERVIEW**

#### **Your first memory of the iconic “pastiera napoletana”?**

A traditional dessert in the Easter period. It was present everywhere, in the shops, at the market, in every house. I remember that intense scent in the stairs and in the courtyard of the condominium that was becoming the stage of exchanging gifts, where the pastiera was the protagonist.

The women of the palace competed to prepare the best pastiera and there was no lack of colorful discussions about the ingredients ... if the wheat should be whole, all smoothie or half smoothie ... and if the ricotta should be cow or sheep ... and so on...

#### **Any other Neapolitan food that you remember with pleasure?**

Two classics of the ‘recovery kitchen’: **Il casatiello**, a pagan cottage made of flour, water, salt and pepper dough, yeast, lard, that is lard and “ncoppa” eggs. Another delight is the **tortano**, a mixture that recovered everything that was left in the pantry, from the cheese skins to the leftovers of cured

meats.



Tipicità napoletane: casatiello e tortano

**Still loving the pastiera?**

Absolutely! Ever since I've been at the Hyatt's Vun I've always had it on the menu.

A 'pastiera my style,' which I called 'spherical' and which means the evolution of the classic Neapolitan dessert.

**Can you give us the recipe?**

Sure and Happy Easter!

**SPHERICAL PASTIERA RECIPE BY ANDREA APREA**



Apra in action

<b>Ingredients:</b>	<b>Grams</b>
Spherical Pastiera	8
Cream of cooked wheat grain	20
Shorcrust pastry cookies	15
Ice cream with candied fruit	10
Sweet ricotta mousse with orange	20
Powdered Sugar	q.b.
Orange zest	q.b.

### **Spherical Pastiera**

<b>Ingredients:</b>	<b>Grams</b>
Sugar	1000
Water	20
Pastry coloring	q.b.

#### **Method:**

Bring the isomalt to a temperature of 150°. Add the coloring and bring the mixture to 180°. Remove from the heat and add the water with a ladle. Spread the mixture onto a silpat, continue to spread the liquid quickly to make sure it is blended; in order to get a satin effect, fold it over several times. Pump air through the blowing tube into the hot mass (90°/100°C), until it expands to create a thin sphere. Let it to cool and press down gently until a hole is cut through the sugar: the hole will be used to fill the sphere with the ricotta mousse.

### **Ice cream with candied fruit**

<b>Ingredients:</b>	<b>Grams</b>
Milk	1000
Whipping cream	200
Butter	50
Egg yolk	250
Sugar	220
Ice cream stabilizer (Neutro)	10
Brunoise candied lemon	400
Brunoise candied orange	400

**Method:** Mix and whisk all the ingredients as if you are making a crème anglaise; at the end add the candied fruit chopped in pieces.

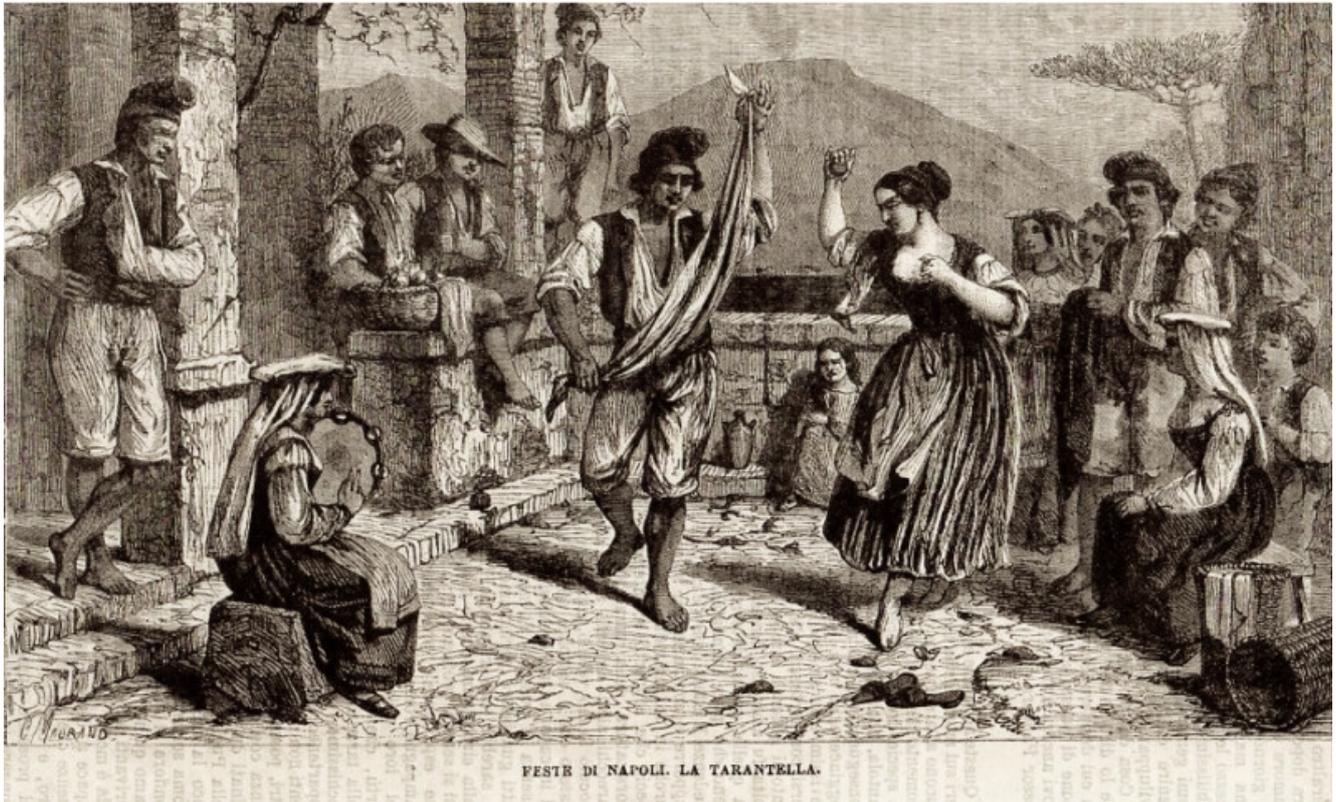
### Cream of cooked wheat grain

<b>Ingredients:</b>	<b>Grams</b>
Cooked wheat grain	1112
Milk	2225
Egg yolk	450
Vanilla	1 pod
Lemon Zest	1
Orange Zest	1
Sugar	315
Cornstarch	145
Butter	225

#### **Method:**

Mix the egg yolks with the sugar and the cornstarch; in the meantime, bring the milk and the vanilla pod to the boil. Pour the hot milk onto the mixture of egg yolk, sugar and cornstarch and keep cooking it gently. Add the cooked wheat

grain, the lemon and orange zest and the butter. Allow to cool in a blast chiller.



Napoli festeggia la Pasqua: pastiera , vino e tarantella.

### **Sweet ricotta mousse with orange**

<b>Ingredients:</b>	<b>Grams</b>
Milk	125
Egg white	100
Buffalo ricotta	250
Sugar	35
Orange blossom extract	1
Gelatine leaves	1 leaf

### **Method:**

Mix the buffalo ricotta and the sugar, add the milk, but keep a little bit of it on a side. Use the remaining milk to melt the gelatine leaf by heating and stirring them together. Add the orange blossom extract and the egg white to the ricotta mix. At the end add also the melted gelatine and make sure

everything is well incorporated. Filter the mixture through a chinois strainer and place it into a siphon with two charges.

### **Plating:**

Place the cream of cooked wheat grain on the bottom of a bowl; to do this, use a 7 cm diameter pastry ring. On top of the cooked wheat grain, lay the shortcrust pastry disc (previously shaped with the same pastry ring used for the cooked wheat grain). Place 3 pieces of candied orange, 3 pieces of candied lemon and 3 pieces of candied cedar. Add a scoop of ice cream; fill the isomalt sphere with the ricotta mousse and place the sphere in the bowl. Sprinkle with powdered sugar and lay the orange zest carefully.



Chef Aprea in action

INFO

VUN