

SUPERSTAR CHEF GENNARO ESPOSITO: STELLE, MARE, MUSICA ROCK E... MEDUSE A TAVOLA?

di Cesare Zucca –

Appuntamento 'top' a Vico Equense (Napoli). Mi aspettano il grande Chef **Gennaro Esposito**, una delle sue ricette preferite e le **due stelle Michelin** del ristorante **Torre del Saracino**, sintesi del nostro mondo e della nostra storia, salda sulla terra ma protesa verso il mare.



Courtesy La Torre del Saracino

Come passi i tuoi weekend liberi?

Li dedico alla famiglia. I miei bambini Emanuele e Isabella amano particolarmente il mare e cerco destinazioni che possano regalare piacere e emozioni. Li ho portati alle Isole Mauritius e sono rimasto colpito dal loro spirito di

adattamento di fronte a scenari, cibo e modi di vita così diversi.



Un viaggio che ti ha particolarmente colpito ?

Sicuramente il Giappone, spero di poterci tornare presto con tutta la mia famiglia. Ho scoperto un approccio alla cultura del cibo veramente unico. Nella cucine asiatiche esistono persone che preparano da anni gli stessi piatti come *noodles*, anguille, zuppe, eppure nella meticolosa ritualità del gesto e nel grande rispetto della preparazione storica, ho avvertito il desiderio costante di migliorarsi, cercando quasi una sublimazione del piatto cucinato.



Hai citato i *noodles*, praticamente un semplice tagliolino in brodo. Lo chef coreano Kim Douglas è stato inaspettatamente premiato con una stella proprio per i suoi *noodles*.

Cosa commenti?

Non mi meraviglia che Michelin abbia voluto considerare un piatto così basilico capace di portare emozioni anche nella sua semplicità e a prezzo contenuto. Devo dire che trovo interessante la gastronomia coreana, davvero divertente, anche se penso che le cucine di tutto il mondo si guardino tra di loro e che ci sia un filo rosso che le unisce.

In occasione del recente Mediterranean Cooking Congress a Castellammare di Stabia, hai parlato a lungo delle meduse. Sei stato uno dei primi a cucinarle, me ne vuoi parlare?

Le meduse sono un ingrediente presente nella cucina asiatica da molto tempo, ma nella nostra sono ancora in fase di studio. Sono mappate, catalogate come alimento, ma non esiste una vera pesca. Mi risulta che le autorità europee stiano effettuando dei monitoraggi per poi inserirle nella lista dei cibi autorizzati, decisione che potrebbe risolvere anche una serie di problemi ambientali.



Com'è nata la 'passione medusa'?

Ho iniziato le mie ricerche qualche anno fa. Una sera, nella cucina del Bulgari, ce ne hanno fatta trovare una grande in frigorifero e ci siamo divertiti a fare una sorpresa agli ospiti, con un successo davvero sorprendente.

Come le hai cucinate?

Cottura leggera a 40°, senza farle compattare. Ho voluto valorizzare la freschezza, la mineralità e la straordinaria sapidità dello iodio che ti sorprende non solo nel palato ma anche nel ricordo, ti sembra quasi di stare di fronte al mare. Dopo averla privata dei tentacoli urticanti, l'ho fatta riposare su un letto di sale e zucchero, per poi marinarla con pesto, zucchine, alghe e tocchetti di mozzarella di bufala. E' risultato un piatto molto mediterraneo, una specie di carpaccio.



A cosa ti piace abbinarla?

Alla complicità dell'origano e al gusto fresco e acido del pomodorino, insomma una specie di pizzaiola oppure a un contrasto dolce, come il sapore quasi mandorlato dei fagioli di Controne.

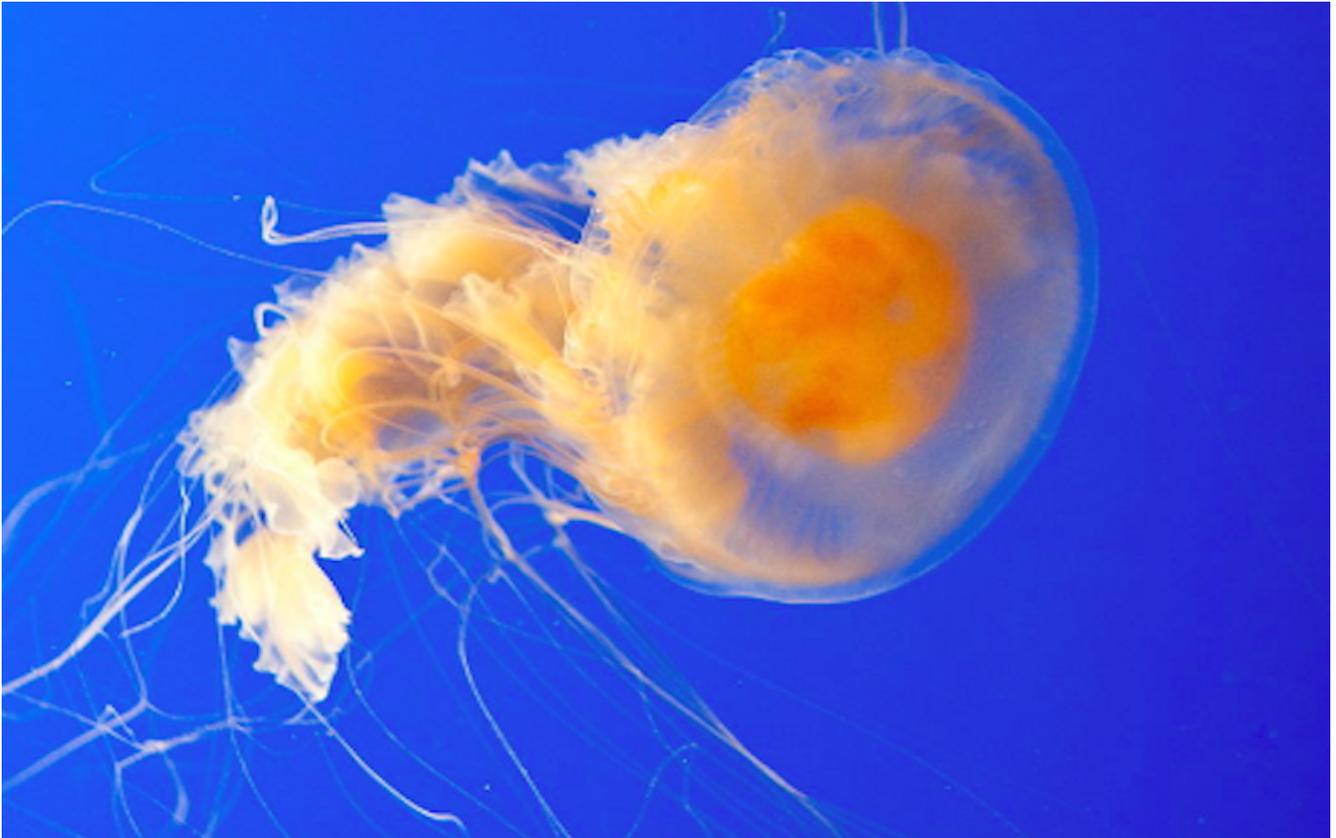


Trovo meduse nella Torre del Saracino?

Si, potresti trovarle, ma non scritte nel menu, spesso sono una sorpresa.

La medusa più gustosa?

Secondo me, la *phacellophora* comunemente chiamata 'uovo fritto' più presente nell'Alto Ionio.



Nel tuo programma televisivo, sei uno chef 'tranquillo'. Cosa ne pensi di certi colleghi e delle loro 'sfuriate' tra i fornelli?

Il pubblico vuole le sfide, il sangue, spesso le parolacce. Personalmente trovo inutile sbattere i pugni sul tavolo, alzare la voce e sbraitare con il personale o con gli allievi. Se c'è un problema in cucina, bisogna affidarsi a un processo di analisi, capire dove si sta sbagliando, valutare l'errore e trovare la soluzione, senza brandire i coltelli.



Se tu non avessi fatto lo chef...

Sarei un musicista.

C'è musica nel tuo menu?

La musica è in chi il menu lo crea. La mia è una musica rock, potrebbe essere quella dei Led Zeppelin. Vorrei che la mia cucina provocasse le stesse sonorità e le stesse emozioni, capaci di scuoterti e ti farti alzare dalla sedia.



Che ricetta ci regali?

Ho scelto un piatto *signature* de' La Torre del Saracino, dove mineralità, sapidità, sapori intensi e gusti definiti rivelano un carattere deciso e dove la tradizionalità della cucina italiana viene rispettata. Apprezzato dai nostri clienti, semplice da realizzare, piacevole, seducente, dall'armonia capace di emozionare, proprio come una musica.

CANDELE SPEZZATE CON TRIPPA DI BACCALÀ E CARCIOFI ARROSTITI



Tipologia piatto: Primo piatto

Tipo piatto: Piano da 28 cm

Tempi di preparazione: 90 minuti

Ingredienti per 4 persone

Per i carciofi arrostiti

4 carciofi di media grandezza;

10 gr di strutto;

10 gr di aglio novello;

10 gr di prezzemolo;

15 gr di olio extravergine di oliva;

sale grosso q.b.

Per le braciolette d trippa di baccalà

180 gr di trippette di baccalà (pulite);

10 gr di aglio novello;

10 gr di prezzemolo;

20 gr di uva passa (reidratata);

20 gr di pinoli;

20 gr di pecorino;

10 gr di olio extravergine di oliva;

sale q.b.

pepe q.b.

Per le candele spezzate

320 gr di Candele Spezzate;

80 gr di Olio extravergine di oliva;

aglio novello

peperoncino

erbe aromatiche miste (timo, rosmarino, basilico, mentuccia e finocchietto).

Preparazione

Per i carciofi arrostiti

Tritare grossolanamente l'aglio ed il prezzemolo, aggiungere lo strutto ed il sale grosso.

Farcire il cuore dei carciofi con il trito ottenuto e cuocere sulla brace a carbonelle per circa 20 minuti. Una volta cotti privare i carciofi delle foglie esterne e tagliare a julienne.

Per le braciolette di trippa di baccalà

Farcire le trippette di baccalà con il prezzemolo, i pinoli, l'aglio tagliato a fettine, l'uva passa, il pecorino, sale, pepe, chiudere a modi involtino e legare con dello spago da cucina. Cuocere in un coccio a fuoco lento per circa 40 minuti.

Per le candele spezzate

Soffriggere in una padella aglio, olio e peperoncino, avendo cura di eliminarli quando imbionditi. Aggiungere i carciofi, le erbe, un mestolo di brodo e le trippette tagliate a julienne. Cuocere le candele in abbondante acqua salata, scolare e saltare nella salsa.

Composizione del piatto

Porre al centro di un piatto le candele e decorare con qualche fogliolina di basilico.

Terminare il tutto con un filo d'olio.

INFO

Ristorante Torre del Saracino

Mediterranean Cooking Congress

[Per condividere questo articolo clicca qui sotto](#)