

# 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.

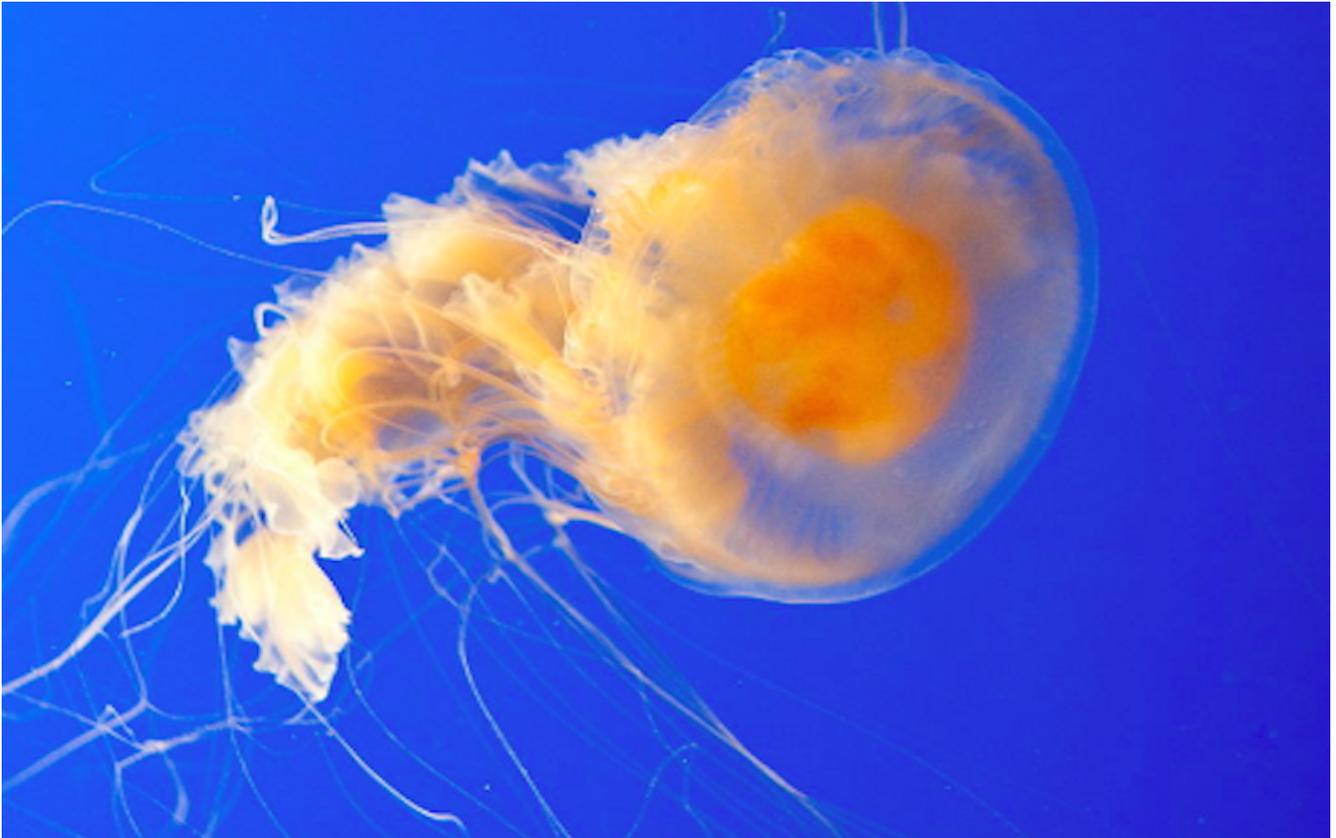


**Trovo meduse nella Torre del Saracino?**

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](#)*

---

# FUMIKO SAKAI. L'ARMONIA DELLA CUCINA WASHOKU NEL SUO VIAGGIO TOKYO-NAPOLI

Testo e Foto di Cesare Zucca

Vico Equense (Napoli). Oggi incontro **Fumiko Sakai**, la Chef giapponese alla guida delle cucine de **Il Bikini**, l'elegante ristorante gourmet dalle cui terrazze si domina il Golfo.

## **Da dove arrivI?**

Dal Giappone. Ho lasciato Yokohama 16 anni fa e ora mi trovo a Vico Equense, alla conduzione di questo meraviglioso ristorante. E' stata una vera avventura, a cominciare dal mio menu mediterraneo che strizza l'occhio alla cucina nipponca. Qui la tradizione partenopea incontra la storia della mia terra. In dolce armonia il babà napoletano incontra una caprese al cioccolato e un *mochi* ripieno di ricotta e pere...



### **Come passi i weekend liberi?**

Sia che mi trovi in Italia o in Giappone mi piace setacciare il territorio gastronomico.

I miei weekend hanno un comune denominatore: la scoperta di nuove culture culinarie e la ricerca del cibo storico. A Tokyo, per esempio, basta un'oretta di macchina per uscire dalla città e gustare piatti del passato cucinati come una volta, in localini ancora veri, vivi e autentici.



**Mete più lontane?**

Cile e Messico. Sono già nella mia lista.

**Cucini a casa?**

(ride) Nooo... preferisco andare da mia suocera! Sono fortunata: il mio compagno è **Salvatore La Ragione**, lo chef del **Mammà** a Capri e, con la scusa che è stellato, lascio fare a lui...



**Posso curiosare nel tuo frigo di casa?**

C'è ben poco, troverai qualche condimento fatto da me, come una salsa piccante con buccia di limone e peperoncino oppure qualche intingolo con un twist orientale, magari con del peperoncino verde e sale.



### **I tuoi piatti top?**

Quelli che, secondo me, confermano la fusione della cucina nipponica a quella napoletana, come un ipotetico viaggio Tokyo-Napoli.

Tra i miei preferiti c'è il *ramen* freddo, con cozze, pecorino, pomodorini, frisella e rucola di scoglio. Un altro best seller è il mio carpaccio di merluzzo con insalata di rinforzo.



**Cosa hai voluto portare dalla tua cucina natale?**

L'armonia. Non a caso la cucina giapponese si chiama *washoku*, una parola composta da due caratteri: *wa* armonia e *shoku* cibo. L'armonia fa riferimento al sapiente bilanciamento degli ingredienti, alla grazia della presentazione e alla magia dell'aspetto. Nel mio piatto devono convivere realtà e illusione.

**Per esempio?**

Le cozze 'false' alla marinara. Sembrano cozze, ma i gusci sono di pane al carbone.



### **La tua ricetta?**

Una panzanella. Ingredienti essenziali: acqua di pomodoro, cipollotti marinate in acqua, sale, aceto e pane raffermo. Evito il pan carrè perchè è troppo 'moscio', preferisco un pane 'cafone', come il toscano, le friselle o i taralli. Oggi l'ho abbinata a dei gamberi rossi, ma si può usare del tonno o addirittura un uovo sodo. Condisco con sale olio e olio e abbinò il tutto a un buon rosé.

### **Oggi cosa hai scelto?**

Un imprevedibile e guizzante Franciacorta **Rosé Radjian** di Ronco Calino.



PANZANELLA, BON BON DI GAMBERI E GAZPACHO



### **Ingredienti**

Per 4 persone

400 g pane raffermo

2-3 pomodori ramati  
1 cipolla rossa di Tropea o 2 cipolotti Nocerino  
8-10 foglie di basilico  
Olio extra vergine q.b.  
Aceto di vino bianco q.b.  
3,4. Peperoncini di verde di fiume  
20 code di gamberi rossi  
50 gr burrata

### **Per il gaspacho**

120 g pomodori  
100 pr carota.  
150 gr sedano.  
90 cc olio.  
Succo di limone q.b.  
10 foglie di basilico.  
Sale q.b

### **Preparazione**

Spezzate il pane rafferma più piccolo possibile e mettetelo in una ciotolina

Evitate di bagnarlo con la acqua, ma procedete a un condimento olio evo e aceto.

Tagliate il pomodoro a dadini, e aggiungetelo in superficie alla ciotola di pane rafferma.

Tagliate la cipolla a fettine , trasferitela in un ciòtolino con la acqua e aggiungete un po' di sale e un po' di aceto per ridurre il sapore amaro.

Dopo 10 minuti aggiungete la cipolla ben scolata dall' acqua alla ciotola di pane rafferma

Aggiungete del Basilico tagliato a mano.

Tagliate a fettine sottili i peperoncini, a cu avrete tolto i semi. Aggiungeteli in superficie alla ciotola di pane rafferma.

Fate riposare nel frigo circa 1,2 ore, poi mescolate tutto il composto.

Aggiungete un po' di sale, olio e aceto per insaporire.

### **Per il gazpacho**

Lavate e mondate le verdure, mettetele tutto nel bicchiere del bimby e frullate per circa 2 minuti alla massima potenza, senza far riscaldare il composto.

Filtrate la salsa ottenuta allo chinoix fine. Aggiustate di sale.

### **Per i gamberi**

Prendete i gamberi, privateli della testa, del carapace e dell' intestino.

Tagliateli a metà per il lungo e conditeli con sale olio e limone .

Stendete i gamberi su pellicola e farcite con una piccola sfera di panzanella .

Chiudete i lati del foglio di pellicola e create un *bon bon* che risulterà con i gamberi all esterno farciti di pane.

### **Presentazione**

Impattate mettendo alla base il gazpacho, al centro il bon bon di gamberi e sopra la burrata scolata e tritata in precedenza. Servite in piccole ciotole o piattini fondi.

INFO

### **Il Bikini**

Strada Statale 145 Sorrentina,

Vico Equense (Napoli)

Tel.+39 081 19840029

Ronco Calino

---

# Da Pompei ad Amalfi con la Peugeot 3008 Crossway

*Da Pompei ad Amalfi passando da Sorrento, con la Peugeot 3008 Crossway. Un weekend che percorre i paesaggi mozzafiato della costiera Amalfitana che dietro ad ogni curva svelano inquadrature, che anche nella stagione invernale ci rapiscono per la loro bellezza sospesa fuori dal tempo.*



## Le tappe del nostro percorso

1. Scavi di Pompeii
2. Castellamare di Stabia
3. Vico Equense
4. Sorrento
5. Sant'Agata sui due golfi
6. Positano
7. Amalfi

L'itinerario prende il via dalla antica città di Pompeii, uno dei siti archeologici più importanti ed affascinanti al mondo,

frutto dell'eruzione vulcanica del Vesuvio avvenuta nell'autunno del 79 d.C., che coprendo la città di cenere e lapilli la conservò permettendoci oggi di visitarla e di comprendere come si viveva all'epoca dei romani.



Pompei

Prima di partire per il nostro tour, approfittiamo del periodo invernale per visitare nella nuova Pompei il Mercatino di Natale, un appuntamento immancabile dedicato alle tradizioni natalizie campane: dall'arte presepiale, ai dolci tipici.

Si parte per la seconda tappa: scendendo verso sud lungo Corso Italia raggiungiamo rapidamente Castellamare di Stabia che affacciata sul golfo di Napoli, consente anch'essa una visita agli interessanti scavi archeologici dell'antica Stabiae, che a differenza di quelli di Pompei sono di dimensioni più ridotte, ma offrono la possibilità di osservare un diverso aspetto dello stile di vita degli antichi romani, che qui trascorrevano la loro villeggiatura in splendide ville finemente decorate e abbellite con suppellettili di inestimabile valore.



Vista del golfo di Napoli – foto Fabio Alemagna

La costiera SS145 verso sud-ovest ci conduce alla nostra terza tappa: Vico Equense. Qui oltre al paesaggio mozzafiato, il Museo Mineralogico Campano, molto apprezzato dai bambini, espone uova e reperti fossili di dinosauro.



Vico Equense – foto Mentnafunangann

Giunti sino a qui, non possiamo esimerci dal fare una tappa nella mitica Sorrento, dove le finestre addobbate a festa e

gli alberi di natale creano una calorosa atmosfera natalizia. La bellezza di Sorrento è così penetrante che anche una semplice passeggiata a piedi fino al porto, sorseggiando il famoso liquore, avvolti dal profumo dei limoni ci è sufficiente per godere appieno di questi indimenticabili luoghi; il sole invernale qui è così caldo da dare l'impressione di essere in un'altra stagione.



Panorama di Sorrento da Sant'Agata sui Due Golfi

Costeggiando la punta della penisola all'altezza di Massa Lubrense, possiamo ammirare la strepitosa vista dei Faraglioni di Capri e dirigerci verso l'interno in direzione di Sant'Agata sui due golfi, con una gustosa sosta nel Ristorante Don Alfonso. Salendo sulla cresta del monte possiamo poi godere del panorama dei due golfi di Napoli e Salerno. Lungo il percorso, incontriamo in alcuni paesi dei presepi viventi, una affascinante espressione artistica e religiosa tipica di questa parte della Campania. Si riparte per la penultima delle nostre tappe, niente po' po' di meno che Positano, nota per l'atmosfera rilassata e raffinata, merito dell'anfiteatro

naturale nel quale sorge e del profumo di finocchietto selvatico, dove si può fare anche una breve visita agli isolotti che si trovano di fronte alla costa e che oggi sono divenuti riserva marina. Proseguendo sulla costiera SS163 ci dirigiamo verso Amalfi, nostra meta finale. Una volta potente repubblica marinara, che ci accoglie con antichi profumi ed atmosfere. Come annunciato dalla targa posta all'ingresso del paese: *“Il giorno del giudizio, per gli amalfitani che andranno in paradiso, sarà un giorno come tutti gli altri...”*, ci troviamo infatti in un luogo incantevole, ricco di scorci intriganti. Uno di questi è senza dubbio la suggestiva passeggiata lungo Ruga Nova Mercatorum, l'antica via dei Mercanti dove, a poche vie di distanza sentiamo risuonare l'eco di una musica natalizia.



Valle dei Mulini (Sorrento) foto Mentnafunangann



Chiesa di San Francesco d'Assisi (Sorrento) foto Mentnafunangann

Il bellissimo itinerario procede poi con una visita alle

emozionanti cascate della Valle dei Mulini e poi lungo la impegnativa salita alla Torre dello Ziro, dove il panorama ci compenserà degli sforzi compiuti per arrivare fino a qui. La giornata non potrebbe chiudersi in modo migliore che con una tappa nel Ristorante Eolo, considerato tra i top su Tripadvisor, sia per la posizione che per la eccellente qualità dei piatti.

### **Dove mangiare**

Ristorante Don Alfonso – 11 Corso Sant'Agata, 80064 Sant'Agata sui Due Golfi, Massa Lubrense, Italia

Ristorante Eolo – Via Pantaleone Comite, 3, 84011 Amalfi, Italia – 089-871241

### **Dove dormire**

Positano Art Hotel Pasitea – Via Pasitea 207, 84017 Positano, Italia

Hotel Luna Convento – 33 Via Pantaleone Comite, 84011 Amalfi, Italia



Hotel Luna convento – Amalfi



Amalfi- foto Jimlonj

### **Cosa vedere**

Scavi di Pompeii

Museo Mineralogico Campano – Via S. Ciro, 2, 80069 Vico Equense NA

Castellamare di Stabia, scavi archeologici dell'antica Stabiae  
Amalfi, Ruga Nova Mercatorum (Via dei Mercanti)

Amalfi, Valle dei Mulini

Co



Lungo le strade della costiera amalfitana si apprezzano bene le qualità dinamiche e le doti di manovrabilità della 3008 Crossway, una compagna di viaggio con la quale siamo andati alla scoperta di un territorio suggestivo, dove storia, natura e tradizioni si fondono in un contesto davvero unico. La serie Crossway è l'esaltazione dello spirito di libertà che contraddistingue i modelli Peugeot 2008 e 3008, con il loro inconfondibile stile crossover. La 3008 Crossway è caratterizzata da una carrozzeria metallizzata o in Bianco Madreperla, i badge ne identificano il modello. Internamente è personalizzata da rivestimenti in TEP/Alcantara grigio, tappetini e soglie porta specifici, cuciture color rame su sedili, volante e cuffia della leva del cambio, con il logo

cr



La 3008 crossway è disponibile con il motore benzina PureTech Turbo 130 S&S e con i motori Diesel BlueHdi 120 S&S (anche in abbinamento con il cambio automatico EAT6 sei marce) e Blue HDi 150 S&S. L'equipaggiamento adotta l'allestimento Allure, a cui si aggiungono l'Advanced Parking System (sensori di parcheggio anteriori con misura livello di difficoltà di manovra), retrocamera e il Wip Nav Evo (un sistema di navigazione assistita con schermo da 7" a scomparsa). Come optional sono disponibili: Grip Control (con ruotino, cerchi in lega da 16" e pneumatici M+S al season), Distance Alert (sistema di ausilio al mantenimento della distanza di sicurezza). La 3008 Crossway è disponibile con prezzi a partire da 28.130,00 euro nella versione PureTech 130 S&S, fino a 31.780,00 euro con la BlueHdi 150 S&S.



## Peugeot 3008 Crossway – BlueHDi 150 S&S – Scheda tecnica



Dimensioni:	cm. 437/184/164
Potenza:	150 CV
Coppia:	370 Nm a 4000 giri/min di coppia massima

Motore – Cilindrata	1997 cc.
Velocità massima:	195 km/h
0-100 km/h:	10,6 sec.
Consumo misto:	4,2 litri/100 km
Emissioni di CO2:	109 g/km.
Prezzo a partire da	Euro 31.780,00

