



ALBATROS

Mensile di attualità cultura spettacolo arte musica sport
annoventiquattresimo numero 250 maggio 2024

**FRANCESCA
FAGNANI**
IL POTERE DELLA CONOSCENZA

**ANTONIO
ALBANESE**
PRIMO DELLA CLASSE

**STEFANO
DE MARTINO**
UNA VITA DI RISATE

**DACIA
MARAINI**
IL CORAGGIO DI RICORDARE

**FEDERICA
BRIGNONE**
TUTTO IN DISCESA

Juliette
BINOCHÉ

Je m'en
fous

ALBATROS
RUBRICHE / Reportage

Delizie Campane

DI PAOLA TROTTA

**Successo per l'evento "Gnocchi Day"
nell'eleganza dell'Hotel Mediterraneo Sorrento**

Si dice Gnocchi e si pensa immediatamente a Sorrento.

Ed è proprio qui che si è tenuta la terza edizione di "Sorrento Gnocchi Day", l'evento gastronomico patrocinato dal Comune di Sorrento e da Federalberghi Penisola Sorrentina, quest'anno è stato ospitato nell'atmosfera accogliente e suggestiva tra alberi di agrumi, allestimenti a tema nell'area piscina e nel giardino dell'Hotel Mediterraneo Sorrento, la nota struttura 5 stelle lusso che ammalia turisti nazionali e internazionali. "Il nostro storico hotel, che si affaccia sulla baia di Sorrento da uno dei suoi punti più panoramici, è impegnato nella valorizzazione del territorio sia dal punto di vista enogastronomico che culturale. Siamo lieti di aver ospitato la kermesse" afferma Pietro Monti, direttore Sales e Marketing.

L'Evento

Premiazioni e degustazioni durante la manifestazione ideata da Carmen Davolo di Dieffe Comunicazione e Veronica Maya che ha presentato la serata assegnando il Premio Aldo Guida 2024 al maître di LaquaCountryside, Eduardo Buonocore, alla presenza di Alfonso Iaccarino, chef pluripremiato e ambasciatore della cucina italiana nel mondo.

Nel corso della serata dieci chef hanno proposto in coppia le loro versioni: Giuseppe Saccone, executive chef dell'Hotel Mediterraneo Sorrento (chef di casa) con Angelo Carannante dello stellato Caracol di Bacoli "Gnocco di patata con baccalà arrecanato"; Vincenzo Guarino, brand ambassador de La Corte degli Dei di Agerola, affiancato da Marco Parlato del Parlato Restaurant di Vico Equense "Gnocchi di patate profumati al basilico mantecati nella bisque, crudo e cotto di gambero

rosso, tagliatella di seppia e salsa di mozzarella"; Ciro Sicignano, executive chef dello stellato Lorelei di Sorrento, lavora spalla a spalla con Luciano Galano de Il Barrio Osteria di Vico Equense "Gnocchi di gamberi con piselli, cremoso di ricotta affumicata e timo limonato"; Lorenzo Montoro, chef de Il Flauto di Pan di Villa Cimbrone a Ravello, una stella Michelin in coppia con Giovanni Cozzolino del Sal De Riso Ristorante&Bistrot di Minori "N'dunderi minoresi con pesto amalfitano e filetti di alici affumicati"; il siciliano Giuseppe Costa, dello stellato Il Bavaglino di Terrasini, affiancato da Nunzio Spagnuolo, chef del Nunù di Torre del Greco, "Gnocco

Sfincione", un tributo siciliano allo gnocco sorrentino, con pomodoro, cipolla e un ripieno di caciocavallo. Non solo gnocchi, ma anche pizza con Errico Porzio e Giacomo Garau e ai dessert Sal De Riso, che ha proposto SUBLIME (Frolla alla vaniglia, bavarese al caffè Arabica, caramello salato e a mousse) e da Angelo Mattia Tramontano con Fiore di Primavera (limone di Sorrento, basilico, crema di ricotta e semola).

Giuseppe Saccone: executive chef dell'Hotel Mediterraneo
Lo chef Giuseppe Saccone, precisa: "Gli gnocchi sono la nostra tradizione. Nel nostro Vesuvio Panoramic Restaurant



proponiamo una rivisitazione dedicata alla tradizione. Siamo felici di far scoprire ai nostri ospiti internazionali le eccellenze della Campania."

Del resto, Saccone, di Torre del Greco, classe 1975, vanta esperienze che vanno dallo stage in Albereta ai tempi del Maestro Gualtiero Marchesi, ai fornelli del Syrenuse di Positano con Enrico Crippa, al ruolo di chef in diversi alberghi della costiera Amalfitana e si lascia andare alla ricerca supportata dalla tecnica e il continuo aggiornamento guidato dalla sua grande curiosità. Questo è evidente all'occhio e al palato di ogni suo piatto dove domina precisione e l'esaltazione delle





eccellenze campane che sprigionano i loro sapori autentici attraverso ricette tradizionali interpretate in chiave moderna. Anche qui, come in tutta la struttura, l'offerta gastronomica privilegia l'utilizzo di prodotti locali DOP, come il Provolone del Monaco e l'olio extravergine di Vico Equense, così come tanti i prodotti fatti in casa, dalle marmellate, al pane alla pasta fresca. Il ristorante gourmet Vesuvio Panoramic Restaurant è situato all'ultimo piano dell'hotel, con vista panoramica mozzafiato, sul mare, il Vesuvio e tutta la meravigliosa Penisola Sorrentina, con tavoli interni ed esterni. Di mattina dà il buongiorno ai suoi ospiti con una colazione da mille e una notte e la sera è il luogo ideale per gustare cene à la carte in un'indimenticabile cornice. Il

design è ricercato e accogliente, la sala è decorata con vari "omaggi" al Vesuvio, a partire dalle opere dell'artista napoletano Gennaro Regina fino ai piani dei buffet e ad alcuni piatti realizzati in lava. Qui trova il suo must la cucina mediterranea di chef Saccone, in carica al Mediterraneo dal 2009, dove si esprime nelle ricette classiche e rivisitazioni di piatti tradizionali, come gli gnocchi ed il pollo alla sorrentina. Nel menù, oltre ai percorsi degustazione, alla carta si trovano piatti sfiziosi, tra i quali da provare assolutamente: Tondi Tondi (Ravioli con ripieno di melanzana affumicata, in acqua di pomodorini datterini e spuma di Provolone del Monaco), "Il Tricolore" (parmigiana di melanzane); "Rivisitando la Tradizione"(rivisitazione

gnocchi alla sorrentina); I Faraglioni dello Chef (involtino di rombo ripieno di pinoli, uvetta, prezzemolo e pecorino, melanzane baby allo scarpariello e crema di melanzana), "La regina dei Mari" (trancio di ricciola cotto su sale aromatizzato alle erbe costiere con maionese vegana alla menta), ma anche il baccalà "arrecanato", i crudi di mare, la "genovese", la zuppa di pesce. I dolci? consigliatissimi Camilla (tortino alla carota, cremoso all'olio d'oliva, gelato allo yogurt, crema di carote e arancia e riccioli di carota croccante); il Tiramisù (versione campana con un cuore di caffè in mousse di mascarpone, glassato con cioccolato bianco). La carta dei vini è incentrata sulle eccellenze regionali.

4 Outlet dalla forte identità

La parte gastronomica del Mediterraneo è infatti formata da quattro anime di F&B completamente differenti che Chef Saccone segue nelle loro individualità. Oltre al Ristorante Vesuvio troviamo:

L'Aqua Pool Lounge

Un bellissimo spazio nel verde a bordo piscina, in cui è possibile pranzare in un ambiente rilassato ed informale. Il menu è incentrato su preparazioni semplici che accostano prodotti locali ad alcuni must della cucina internazionale come la treccia e pomodori di Sorrento, primi di mare, pesci locali alla griglia, caesar salad, club sandwich, hamburgers. Un posto di rilievo è riservato alla pizza al forno a legna, declinata in tante differenti versioni con l'utilizzo dei prodotti del territorio.

Il "Vista" Sky Bar

Il roof-top bar dell'Hotel Mediterraneo Sorrento con un panorama mozzafiato, aperto nel 2015, da subito è diventato un punto di riferimento per una clientela sofisticata e cosmopolita e per le serate musicali in Penisola Sorrentina. Il suo tratto distintivo unico è la vista a 360 gradi sul Golfo e sulle colline di Sorrento, l'ambiente ed il servizio curato in ogni dettaglio, l'ottima musica dal vivo, l'ampia e ottima proposta beverage e un menu finger food internazionale.

