

Eventi

Gnocchi Day

di Paola Cacace

Come suggeriscono i più noti modi di dire gli gnocchi generano una certa ilarità e hanno anche un loro specifico giorno della settimana, guarda caso il giovedì. C'è anche chi potrebbe dire che uno "gnocco tira l'altro". Quel che è certo è che se cucinati «alla sorrentina» sono allo stesso tempo tradizione e tendenza evergreen, sempre di moda. Non importa dove ci si trovi. Dalla cucina della nonna a quella dello chef stellato.

Così dal oggi, giovedì 7, fino a domenica 10 ottobre spazio al SorrentoGnocchiDay in doppia modalità. La prima sulla Terrazza delle Sirene del Circolo dei Forestieri di Sorrento dove ci saranno 10 chef campani impegnati a proporre la propria interpretazione degli gnocchi, tra tradizione e rivisitazione. La seconda, invece, in giro per l'Italia e il mondo, da Ischia a Padova fino a Mykonos, Hong Kong, Leicester, Tulum e Dubai dove, nella sede dell'Expo, ci sarà un momento dedicato per far scoprire ai visitatori il piatto iconico. Piatto che studia, reinterpretato e rivisitato, è protagonista di quest'evento nato da un'idea di Carmen Davolo della Dieffe Comunicazione che spiega: «In pieno lockdown ho pensato a un'iniziativa che potesse infondere un po' di ottimismo e imprimere un guizzo al settore turistico della città che, per ovvie ragioni in quel periodo era in forte sofferenza. Un'iniziativa leggera e corale. Come immaginerete, il pensiero è andato subito agli gnocchi».

Il tutto con la collaborazione di: Mulino Caputo, il Mulino di Napoli; Latteria Sorrentina; Ezechiele - Le patate di Moccia Michele; Torretta - olio extravergine di oliva; Banca di Credito Popolare; Peninsolaverde SpA; cristalleria Fratelli Fumo; Work Line divise e Divise&Divise e con il patrocinio del Comune di Sorrento e di Federalberghe Penisola Sorrentina. Ma soprattutto



Ciro Poppella il padre dei Focci di Neve, presenterà un nuovo dolce al caffè Ily



VIVA GLI GNOCCHI LA TRADIZIONE CHE SI RINNOVA

DA OGGI E FINO A DOMENICA SORRENTO DEDICA UN EVENTO AL PIATTO CULT DELLA PENISOLA

to con l'aiuto degli chef Vincenzo Guarino, noto come il cacciatore di Stelle per la capacità di conquistare gli ambiti riconoscimenti della Michelin, che coordinerà gli chef presenti e di Peppe Aversa, del ristorante stellato Il Buco di Sorrento che parteciperà anche in prima persona assieme a: Mario Affinita, del Don Geppi di Sant'Agnesello; Paolo Barrale dell'Arta Restaurant di Napoli; Pasquale De Simone del ristorante 'O Break del Renaissance Naples Hotel Mediterraneo di Napoli; Domenico Iavarone del José Restaurant della Tenuta Villa Guerra di Torre del Greco; Andrea Na-

politano del ristorante NDRE di Sorrento; Marco Parlato, resident chef della Terrazza delle Sirene di Sorrento; Lino Scarallo di Palazzo Petrucci a Napoli e Giuseppe Stanzione del ristorante Glicine dell'Hotel Santa Caterina di Amalfi che commenta: «Gli gnocchi per me sono sinonimo di gioia e di ricordo. Il ricordo delle feste in famiglia con mamma e nonna intente a impastare. Ovviamente poi in un evento come questo, pur amando gli gnocchi alla sorrentina tradizionale, ho voluto divertirmi e così presenterò quello che ho chiamato il Sorrentino Inverso. Un piatto in cui il fior di

latte compone lo gnocco, le patate sono la salsa e un crumble di pomodoro fa il resto. Ma non voglio anticipare troppo. Perché il sapore fa la differenza. Il sapore della tradizione, sebbene con un abito un po' diverso».

Il SorrentoGnocchiDay sarà anche l'occasione per presentare un dolce inedito ispirato alla perla della Costiera sorrentina. Per questa prima edizione sarà il pasticciere napoletano **Ciro Poppella**, padre del Focci di Neve, a proporre un dolce al caffè Ily che da domani si potrà degustare in tutte le sue pasticcerie.

I magnifici 10

L'esperto
Caputo:
«Il segreto
della bontà?
È nella farina»

«Le nostre farine sono in giro per il mondo da oltre 25 anni e tra i prodotti di più ampio successo, oltre a quella dedicata alla pizza, c'è la farina per la pasta fresca e gli gnocchi. Proprio gli gnocchi sono degni di stare nel menu della domenica in famiglia ma anche in quello degli chef più blasonati, sono un piccolo, tondo e invitante simbolo della qualità della cucina italiana, e campana. Uno scrigno dei segreti della manualità che parte da un'ottima farina di grano tenero». Parola di Antimo Caputo, ad di Mulino Caputo, azienda fondata nel 1924 che supporta il SorrentoGnocchiDay. «La Mulino Caputo è da sempre legata al territorio. A partire dalla nostra sede storica a San Giovanni in pol. Ed è per questo che tuteliamo e sosteniamo la tradizione campana e italiana. Dando una mano nel nostro piccolo a far rivivere quelle stesse tradizioni nel mondo».

La Mulino Caputo esporta i suoi prodotti da sempre ma quali sono oggi i mercati che vanno per la maggiore? «Oltre a quelli più consolidati negli anni c'è un discreto interesse in Brasile, Australia e Nuova Zelanda, in tutto il Nord-Europa e nei paesi dell'Est, Merito della qualità e della creatività dei nostri piatti che trasformano pochi ingredienti in magia. Ed è questo il punto di forza del SorrentoGnocchiDay: aver creato un itinerario enogastronomico che gira il mondo sull'onda del sapore degli gnocchi alla sorrentina in cui la farina, le patate e pochi altri ingredienti creano un capolavoro. Un piatto intergenerazionale. Tipico del menu bambini ma in grado di far gola ai palati più raffinati. Ormai anche all'estero c'è una certa consapevolezza dell'importanza della materia prima».



Antimo Caputo è l'amministratore delegato di Mulino Caputo, l'azienda fondata nel 1924 che supporta il SorrentoGnocchiDay in programma da oggi e fino a domenica a Sorrento e in giro per l'Italia e nel mondo

Quindi niente più confusione tra pasta fresca o secca, e soprattutto tra farine. «Esatto. Per anni è stato così. Molti consideravano la pasta secca come pasta fresca essiccata e quindi, di conseguenza, pensavano che per preparare pasta fresca e gnocchi servisse la stessa farina e non con quella di grano tenero. Fortunatamente ora c'è una certa conoscenza. Anche grazie agli chef che sono degli ambasciatori italiani onorari, che trasferiscono cultura e conoscenze della nostra enogastronomia».

P.C.

© FIPRODUZIONE PENINSOLA



L'elenco delle adesioni Tutti i ristoranti e pub in cui poterli assaggiare Anche in Cina e a Dubai

Alfonso ed Ernesto Iaccarino "Don Alfonso 1890", 2 stelle Michelin, Sant'Agata sui Due Golfi; Nino Di Costanzo Dini Maison, 2 stelle Michelin, Ischia; Emanuele Petrosino del Bianca sul Lago di Oggiono, Lombard-

ia; Massimo Traverso Best Western Hotel Biri, Padova; Francesco Selmin - d&g, Selvazzano Dentro, Padova; Giacomo Amato, London; Alessandro Ferrarini, ristorante Franco Mare, 1 stella Michelin, Marina di Pietra-

tranta; Salvatore De Micco, Milano, 1 stella Michelin; Alfonso Vitale, Ibiza; Alessio Fortunato, Mykonos; Giorgio Sarracino, Tulum, Messico; Alfredo Albergatore del Luigia, Dubai; Francesco Guarracino del Roberto's, Dubai; Andrea Scarpati del Saporì Restaurant - Leicester; Andrea Delzanno, del Cucina, Hong Kong; Giuseppe De Stefano, La Pizze, Beijing, Cina; Amedeo Ferri, St Regis Hotel - Beijing, Cina; Tomaz Kavcic, Pri Lojzet a Dvornec Zemon, Slovenia; Giuseppe Saccone del **Savio Panoramic Restaurant**,

Sant'Agnesello; Alfonso Natale, CuCù Mische&Cucina, Sorrento; Giuseppe Guida Antica Osteria di Nonna Rosa, Vico Equense; Nunzio Spagnuolo, La Rada, Positano; Savio Perna executive chef Hotel Villa Franca, Positano; Eugenio Cuomo Terrazza Vittoria, Hotel Continental, Sorrento; Mimmo De Gregorio Lo Stuzzichino, Sant'Agata sui Due Golfi; Pasquale Di Meglio ristorante Belvedere, Hotel Tramontano, Sorrento; Giacomo De Simone Le Terrazze, Hotel Royal, Sorrento; La Conca, Meta; ristorante Giosue

a Mare, Meta; Franca Di Mauro, il cellaio di Don Gennaro, Vico Equense; Antonino Attardi de L'Antico Franciscchiello, Massa Lubrense; Antonietta Ferraro di Basilico Italia, Sorrento; Giuseppe Svato di Prosci, Prosciutteria Italiana, Sorrento; ristorante Da Filippo, Sorrento; Don Giovanni by Mazz'e Panell', Meta; L'Antica Cantina, Piano di Sorrento; Gianluca Fattorusso, ristorante O' Parrucchianno, Sorrento; ristorante Lido Marinella, Meta; Nicoletta Di Patre, ristorante Magma Sakura, Torre del Greco; ristorante Antico Re-

sgone, Meta; Il Verricello 2.0, Meta; ristorante Lido Meta Mare, Meta; English Inn, Sorrento; Annarè, Meta; Quanto Basta Cooking School, Sorrento; Old Taverna Sorrentina Cooking School, Sorrento; Tico Tico, Meta; pasticceria gelateria Primavera, Sorrento; Covent Garden ristopub, Meta; Mazz e Panell' Meta; Cooking School La cucina del Gusto by Chef Carmen, Sorrento; ristorante Golden Beach, Meta; ristorante Chalet Nino Relax, Meta; ristorante Antonietta, Meta.

© FIPRODUZIONE PENINSOLA