

Eventi

di Paola Cacace

Ben 13 chef per 6 reinterpretazioni. Contrariamente ai modi di dire non conta il giorno: anche se non è giovedì è sempre il momento degli gnocchi. L'ha confermato la IV edizione di SorrentoGnocchiDay, che ha visto la sua serata "top" all'hotel Mediterraneo Sorrento quando i 13 protagonisti chef hanno collaborato per mostrare al mondo che gli gnocchi sono molto più di una semplice pasta.

Ad aprire la serata dell'evento promosso da Dieffe Comunicazione di Carmen Davolo e Daniela Marrapese, la degustazione delle montanare in due versioni. Realizzate con farina di Mulino Caputo, lo storico mulino partenopeo, che è tra i sostenitori della kermesse, dai maestri pizzaioli Vincenzo Damiano della pizzeria Ro.Vi di Ercolano e da Mauro Espedito di Owap di Napoli. Poi è stato il momento degli gnocchi e delle orecchiette, protagoniste di un gustoso gemellaggio tra Campania e Puglia. Fabrizio Mellino, del tristellato Quattro Passi di Nerano, affiancato dal suo sous-chef, Marco Astarita, e da Alessandro Bisconti, della Terrazza Mediterraneo Italian Bistrot hanno proposto uno gnocco "quasi" alla sorrentina, ripieno di farcia leggera di agnello, San Marzano crudo e spuma di mozzarella. Invece il duo composto da Ernesto Iaccarino, dello stellato Don Alfonso 1890, e da Mimmo De Gregorio, de Lo Stuzzichino, entrambi a Sant'Agata sui Due Golfi, ha portato in degustazione gnocchi di zucca con cuore liquido di caprino, salsa di pistacchio, emulsione di acqua

Al lavoro
Alcuni
degli chef
che hanno
preso parte
al Sorrento
GnocchiDay
mentre
preparano
in diretta
le loro
creazioni
a base
di gnocchi



GNOCCHIDAY È QUI LA PASTA SORRENTO, 13 CHEF INTERPRETANO IL PIATTO CAMPANO PIÙ ICONICO CON NUOVI INGREDIENTI E SAPORI

di zucca, burro e parmigiano. Pasquale Palamaro, della stella Michelin Indaco del Regina Isabella di Ischia, in "squadra" con Giuseppe Saccone, executive chef dell'hotel Mediterraneo Sorrento, ha presentato uno gnocco di semola al pomodoro arancione. Ciro Siccignano, del ristorante stellato Lorelei di Sorrento, affiancato da Vincenzo Vertucci, del Sal De Riso Ristorante & Bistrot di Minori, ha messo a punto uno gnocco d'agnello, con piselli,

asparagi e cremoso di ricotta affumicata.

Vincenzo Guarino de La Corte degli Dei di Agerola, affiancato da Ciro Sieno, dell'Enigma Restaurant di Reggio Emilia, ha presentato gnocchi di patate passati al cannello e ripassati al burro, con salsa di pomodoro San Marzano, polvere di aglio nero di Voghiera, colatura di fior di latte, alici affumicate e origano. Infine, Michele Spadaro, chef del ristorante stellato Pashà di Conversano, e Enzo

Politelli dell'Ostaria Pignatelli di Napoli, hanno portato orecchiette fatte a mano, fagiolini, caciocotta di pecora e passata di pomodoro celebrando il gemellaggio tra le due regioni in questa sorta di orecchiette "sorrentine".

E mentre l'evento continua in modo diffuso con il suo Gnocchi in tour, gli chef che hanno partecipato alla serata avranno la loro proposta in carta per una primavera a base di gnocchi.

© RIPRODUZIONE RISERVATA