



LA KERMESE
GASTRONOMICA

ILIMONI
PERLA
RICERCA
Oltre due
milioni di
limoni,
ossia più di
500mila
retine
vendute,
che hanno
permesso
di
raccolgere
210.000
euro per
finanziare
la ricerca.
Sono i
numeri
dell'ottava
edizione de
"i Limoni
per la
ricerca®", il
progetto di
Fondazio-
ne
Umberto
Veronesi.

Oggi la giornata clou della terza edizione di Sorrento Gnocchi Day che celebra la famosa ricetta sorrentina Nella sede dell'Hotel Mediterraneo si ritrovano tanti chef stellati con la loro reinterpretazione moderna

Sotto, l'Hotel Mediterraneo sede della manifestazione. In basso, Carmen Davolo, ideatrice di SorrentoGnocchiDay



Antonino Siniscalchi

Si dice Gnocchi e si pensa immediatamente a Sorrento. Una tradizione che si rinnova, sulla scia di una storia senza tempo. SorrentoGnocchiDay, l'evento gastronomico che ha contribuito a riaccendere l'attenzione sugli gnocchi alla sorrentina, quest'anno torna per la sua terza edizione. Una delle ipotesi più affascinanti relative all'origine del nome lo fa risalire al latino nūcleus, con il significato di "nocciolo" o "nucleo". La ragione, probabilmente, risiede nella forma della pasta, che è un tocchetto arrotondato, ma a Sorrento c'è chi vuole che il "nucleo" a cui fa riferimento l'etimologia sia il suo essere, tradizionalmente, al centro della gastronomia locale, uno dei suoi capisaldi.

La kermesse, patrocinata dal Comune di Sorrento e da Federalberghe Penisola Sorrentina, propone tre giorni intensi, ieri, oggi e domani, con alcune novità. La prima è la formula "incontra", grazie alla quale Sorrento ha aperto le porte alla Sicilia, alla sua cucina e alla sua pasticceria. La seconda è la location dell'appuntamento clou, quello con la tradizionale parata di chef, ospitato nello splendido giardino dell'Hotel Mediterraneo. «Siamo lieti di ospitare la terza edizione di SorrentoGnocchiDay» - sottolinea Pietro Monti, direttore Sales e Marketing - Il nostro storico hotel, che si affaccia sulla baia di Sorrento da



Giovedì... gnocchi

uno dei suoi punti più panoramici, è impegnato nella valorizzazione del territorio sia dal punto di vista enogastronomico che culturale».

Lo chef executive dell'Hotel, Giuseppe Saccone, aggiunge: «Gli gnocchi sono la nostra tradizione. Nel nostro Vesuvio Panoramico Restaurant proponiamo una rivisitazione dedicata alla tradizione. Siamo contenti di far scoprire ai nostri ospiti internazionali le eccellenze della Campania». Il prologo, ieri, con una masterclass riservata ai pastry chef e ai pasticceri della Penisola sorrentina, con il nome di una sfida e l'essenza di un confronto: «Cassata siciliana vs Delizia al limone». A misurarsi sui due dolci iconici della pasticceria meridionale, nelle sale del ristorante Il Buco di Sorrento, Santi Palazzolo, maestro pasticcere di Cinisi, in provincia di Palermo, nonché vice presi-



LA NOVITÀ DEL 2024
È L'INCONTRO
GASTRONOMICO
FRA LA SICILIA
E LA CAMPANIA

dente dell'Accademia Maestri Pasticceri Italiani e il giovane maestro pasticcere napoletano, Marco Infante di Casa Infante.

Oggi, via libera alla creatività e all'estro degli chef, con dieci protagonisti invitati a proporre una rivisitazione del piatto tradizionale e, mantenendo vivo il tema del confronto, lo faranno lavorando a coppie. Lo chef di casa, Giuseppe Saccone, ha voluto accanto a sé Angelo Carannante, dello stellato Caracol di Bacoli; Vincenzo Guarino, brand ambassador de La Corte degli Dei di Agerola, sarà affiancato da Marco Parlato, del Parlato Restaurant di Vico Equense; Ciro Sicignano, executive chef del Lorelei di Sorrento, lavorerà spalla a spalla con Luciano Galano de Il Barrio Osteria di Vico Equense; Lorenzo Montoro, chef de Il Flauto di Pan di Villa Cimbrone a Ravello sarà in coppia con Giovanni Cozzolino del Sal De Riso Bistrot di Minori; dalla Sicilia arriva Giuseppe Costa, dello stellato Il Bavaglino di Terrasini, che ha voluto Nunzio Spagnuolo, chef del Nunù di Torre del Greco, per proporre la sua interpretazione degli gnocchi in chiave palermitana.

In tema di tradizione, non poteva mancare il focone per la pizza frita, con la quale accoglieranno gli ospiti due fuoriserie della pizza campana: Errico Porzio e Salvatore Lionello. A concludere le degustazioni due creazioni esclusive, proposte da Sal De Riso, presidente dell'AMPI e maestro pasticcere di fama internazionale e Angelo Mattia Tramontano, giovane pastry chef con alle spalle già una carriera prestigiosa e un futuro nel promettente O me o il mare Restaurant, della coppia Luigi Tramontano e Nicoletta Gargiulo, di imminente apertura nel centro di Gragnano.

L'allestimento verrà personalizzato grazie al contributo del Laboratorio Floreale Aiello, azienda storica, attiva in Penisola sorrentina dal 1950 e, attualmente, gestita dalla flower designer Titti Aiello. A EmmanuelSound, invece, saranno affidate la gestione del lighting e la selezione musicale.

Domani, ultimo giorno, si inizia di buonora, con la cooking class, condotta dallo chef Danilo Di Vuolo, ospitata nelle cucine dell'Istituto Polispecialistico San Paolo di Sorrento: con lo scopo di trasmettere anche agli chef di domani la capacità di preparare uno Gnocco alla sorrentina impeccabile.

A Sorrento, nei giorni della kermesse, saranno moltissimi i ristoranti a proporre una propria versione del piatto o formule promozionali messe a punto per l'occasione. Tra tutti, non poteva mancare Gnocchi Osteria di Famiglia, delizioso locale nel cuore del centro storico, che ha fatto degli Gnocchi la sua identità.

© RIPRODUZIONE RISERVATA