

GnocchiDay

a cura di Luciano Pignataro

M

Domenica 4 Maggio 2025
ilmattino.it

Antonino Siniscalchi

La kermesse ideata da Carmen Davolo

Sorrento, gnocchi stellati nelle cucine degli chef

► Ospite della quarta edizione la Puglia ► Tutti gli stellati e i grandi pasticceri con le sue orecchiette in più declinazioni hanno aderito con le loro creazioni

Tre giorni intensi, una celebrazione di gusto e tradizione, un incontro di territori e storie che si intrecciano in cucina: si è chiusa con un successo la quarta edizione della kermesse enogastronomica SorrentoGnocchiDay ideata da Carmen Davolo con la Dieffe Comunicazione, con il patrocinio del Comune di Sorrento e di Federalberghi Penisola sorrentina, andata in scena da lunedì a mercoledì scorsi. Un'edizione speciale, Sorrento gemellata con la Puglia, che ha saputo esaltare l'arte gastronomica tra orecchiette e gnocchi.

A rendere memorabile il SorrentoGnocchiDay 2025 sono stati tantissimi protagonisti: chef stellati, docenti di gastronomia, cuochi talentuosi e rinomati pasticceri, ognuno con la propria interpretazione degli iconici gnocchi alla sorrentina: Fabrizio Mellino (Quattro Passi), Ernesto Iaccarino (Don Alfonso 1890), Pasquale Palamaro (Indaco), Ciro Sicignano (Lorelei) e Giuseppe Saccone (Hotel Mediterraneo) hanno dato vita a piatti capaci di condensare tecnica e territorio. Non da meno Michele Spadaro, Vincenzo Guarino, Marco Astarita, Alessandro Bisconti, Mimmo De Gregorio, Enzo Politelli, Ciro Sieno e Vincenzo Vertucci.

La manifestazione si è aperta con le masterclass al ristorante stellato Il Buco di Sorrento: Ciro Sicignano del ristorante stellato Lorelei, ha svelato i suoi segreti sugli gnocchi, con degustazione finale; Pasquale Pesce ha incantato con la sua "Cassata avellana", orgoglio irpino. Parallela mente, lo chef Vincenzo Ciolfi ha guidato due cooking class di gnocchi alla sorrentina presso l'Istituto San Paolo, aprendo le porte anche alle donne curiose di apprendere i segreti di un piatto che caratterizza Sorrento e dintorni.

Nel corso della serata di martedì, ospitata nel giardino dell'albergo Mediterraneo Sorrento,



boutique hotel 5 stelle, con la conduzione di Veronica Maya, è stato assegnato il Premio Aldo Guida, riservato ai maître d'hotel più meritevoli. Eduardo Buonocore, vincitore della scorsa edizione, ha consegnato il riconoscimento 2025 a Nicoletta Gargiulo. Un momento sentito, accompagnato dal brindisi di Asprinio d'Aversa Doc firmato Salvatore Martusciello.

Gnocchi e orecchiette, nel segno della tradizione, un derby di

sapori. Tra le novità più gustose di quest'anno, il confronto live "Orecchiette e gnocchi", un vero derby culinario tra Costiera e Valle d'Itria. In scena, due maestri della pasta fatta a mano: Renza De Cesare da Cisternino, con la sua sapienza nelle orecchiette, e Cristiano Di Stefano patron di "Mamma che pasta" di Sorrento, con gli gnocchi più autentici. Un confronto di tradizione e manualità che ha emozionato il pubblico, tra profumi di grano e gesti

antichi. Dolci da sogno, nella serata stellata, protagonisti i maestri pasticceri con creazioni spettacolari: Sal De Riso ha presentato la sua "Pastiera da passeggio", un raffinato semifreddo alla pastiera napoletana, in un tripudio di ricotta, grano candito, agrumi, cannella e fior d'arancia, glassata al cioccolato bianco e crumble di frolla alla cannella; Michele Di Leva (Hotel Casa Angelina di Praiano) ha stupito con il "Caffè

sorrentino", un inno aromatico al caffè e al limone, in un elegante gioco di consistenze e sapori; Eustachio Sapone (Dolceria Sapone, Bari) ha emozionato con il "Ricordo di un dolce viaggio pugliese", un pasticciotto profumato di finocchietto, mandorla e rosolio, di carruba e cacao.

Come ogni anno, il SorrentoGnocchiDay si è confermato evento plastic free, grazie all'impegno di Penisolaverde e l'utilizzo di materiali biodegradabili e compostabili. Fondamentale il supporto di partner di eccellenza: Mulino Caputo, Brazzale, Sorì Italia, Torretta, Workline Divise, Sapurè, e sponsor tecnici come San Gregorio, Casa Setaro, Castello TriCerchi, Laboratorio Floreale Aiello, Mamma che pasta, Emmanuel sound and lighting e Magno Food 1973.

La manifestazione si è chiusa al ristorante Terrazza Vittoria dell'Hotel Continental, lo chef Eugenio Cuomo ha proposto una cena a tema. Ma grazie alla partecipazione di numerosi ristoranti del territorio, per tutto il mese di maggio sarà possibile assaporare versioni inedite degli gnocchi alla sorrentina, celebrando un piatto che è ormai simbolo identitario della Penisola.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



FABRIZIO MELLINO Anche il più giovane trisstellato d'Italia a Sorrento



CRISTIANO DI STEFANO patron di "Mamma che pasta" di Sorrento



SANT'AGATA SUI DUE GOLFI. Mimmo De Gregorio e Ernesto Iaccarino



VINCENZO GUARINO. Lo chef pluristellato anche quest'anno non ha voluto rinunciare alla manifestazione



MOMENTO DOLCE. Sal De Riso ha guidato la pattuglia di pasticceri