

Novella cucina

Mensile - Anno VII - P.I. 30/04/2024
Maggio 2024

DIRETTO
DA CARLO
FARICCIOTTI

CARTA
RICICLATA
CERTIFICATA

asolo
1,90
euro

Un piatto di famiglia

**IL TIMBALLO
TERAMANO**

DI CARLA DE IULIIS



A Parma

**CIBUS: TUTTO
IL BUONO DELL'ITALIA**

DI OTELLO FOSCARI



Con Diletta
Leotta e la sua
meravigliosa
bambina

Mamme in Festa

Celebriamo il 12 maggio
con le ricette del cuore

Foto da Instagram

V!



**MILLEFOGLIE
CON PATATE
E FUNGHI
DI DAVIDE
NANNI**

di Alessandro Dalrio



**I RAVIOLI
DELLO CHEF
DANIELE CRETI
METTONO
ALLEGRIA**

di Tiziana Cialdea



**DALLA
SICILIA
CALAMARO
RIPIENO CON
VERDURE**

di Marco Cannizzaro

Novella | CUCINA

CHEF GIUSEPPE SACCONI

Campania di gusto



Risotto con pomodoro Corbarino giallo, olive e capperi e colatura di alici di Cetara

**INGREDIENTI
PER 4 PERSONE**

**80 grammi di riso Carnaroli, 500
grammi di pomodoro giallo,
100 grammi di olive, 50 grammi**

**di capperi, 20 grammi di aglio,
15 grammi di colatura di alici, 2
filetti alici di Cetara**

In padella far cuocere olio all'aglio, olive e capperi, aggiungere i pomodorini gialli per poi frullare e setacciare il tutto. Dopo averlo tostato cuocere il riso per circa 12 minuti e nella fase finale aggiungere la crema preparata in precedenza di pomodorini gialli, pomodoro giallo confit e polvere di olive e capperi (essiccati in forno e poi frullati).



Candele spezzate "alla genovese"

**INGREDIENTI
PER 4 PERSONE**

240 grammi di pasta di Gragnano (candele), 700 grammi di cipolla bianca, 300 grammi cipolla rossa, 50 grammi di olio evo, 500 grammi di carne di manzo

Per preparare la genovese per prima cosa mondare le cipolle e affettarle sottilmente. La cipolla subisce due processi di cottura affinché rilasci i suoi oli essenziali. Prima viene essiccata nel forno per un'ora e mezza e dopo viene fatta asciugare per

un paio di ore, successivamente viene tagliata alla julienne cotta per 4 ore insieme al muscolo di manzo viene poi cotta di nuovo per altre 4 ore: in una pentola abbastanza capiente versate abbondante olio, poi aggiungere le cipolle. Far insaporire a fuoco dolce per qualche minuto, poi unire la carne. Mescolare e far insaporire per qualche minuto. Abbassare la fiamma, coprire con il coperchio e cuocere. Non c'è bisogno di aggiungere acqua o brodo perché le cipolle avranno il liquido necessario affinché il fondo non si asciughi. Controllare e mescolare di tanto in tanto. Scolare la pasta al dente e rimetterla nel tegame, mescolando bene per amalgamarla al condimento. Servire aggiungendo con pepe e parmigiano grattugiato.

L'HOTEL
MEDITERRANEO
A SORRENTO OSPITA
QUATTRO RISTORANTI,
TUTTI SOTTO
UN'UNICA REGIA

di Tiziana Cialdea

Quarantanove anni, Giuseppe Saccone è un uomo fortunato. Abita ad Amalfi e da quindici anni lavora a Sorrento, dove ha realizzato il suo sogno di bambino: diventare uno chef. «Ho studiato all'istituto alberghiero di Castellammare di Stabia e ho iniziato la mia carriera lavorativa già a sedici anni».

Come nasce la passione per la cucina? C'era qualcuno in casa che cucinava per mestiere?

«No, nessuno. Mi piaceva proprio cucinare, mi dilettao già da bambino perché i miei genitori lavoravano, quindi a volte mi piaceva far trovare loro i piatti pronti che avevo preparato tornato da scuola. Sono cresciuto a Torre del Greco e lì sono rimasto fino ai diciotto anni, poi sono stato un vagabondo. Prima di lavorare qui a Sorrento una tappa fondamentale del mio percorso è stata in Emilia ▶



Novella | CUCINA



Coniglio alle erbe aromatiche campane

INGREDIENTI

un kg di coniglio, 200 grammi di polpa di coniglio, spezie (origano e rosmarino, salvia e timo), pomodorini, un'arancia, un limone, capperi, 4 patate, parmigiano q.b.

Disossare il coniglio, farcire con coniglio stesso, aromatizzare con origano e rosmarino, far cuocere in forno per circa 1 ora e mezza a 200°C. Preparare la crema di pomodoro bruciato (con pomodorini del Vesuvio, arancia, limone, salvia e timo, passati in forno per 40 minuti a 200°C). Impiattare aggiungendo pomodorino confit cotto a 120°C per 1 ora e mezza, capperi in fiore, patata schiacciata condita con olio, limone e parmigiano.

► Romagna dove ho appreso la cultura della pasta fresca. Ho lavorato a Parma, in un castello medioevale. Poi sono stato in Versilia, tra Massa Carrara e Viareggio, ho fatto una stagione in Toscana, e successivamente mi sono trasferito a Milano. Lì ho avuto la fortuna di collaborare con Enrico Crippa che tutt'oggi ringrazio: mi ha formato sotto tanti punti di vista e professionalmente mi ha trasmesso davvero tanto».

C'è un piatto che preferisce preparare?

«No: io adoro fare tutto in cucina, però il pesce in particolare mi dà qualcosa in più, forse perché sono nato al mare? Però quando penso un menù mi intrigano soprattutto gli antipasti: sono quei piatti dove riesci a dare qualcosa in più, o almeno dovresti. Perché comunque l'antipasto è il primo piatto che arriva al cliente e da quello si inizia a giudicare la cucina. È un biglietto da visita».

Da quindici anni lavora in una struttura di eccellenza come l'Hotel Mediterraneo, che nel corso del tempo si è rinnovato costantemente. Dunque come è cambiato il suo approccio alla cucina in questo lungo lasso di tempo?

«È cambiato tantissimo perché all'inizio, quando sono arrivato, questo era un classico hotel quattro stelle dove avevamo un menù alla carta, ma la maggior parte dei clienti era a mezza pensione, quindi avevano un menù prestabilito. Facevo delle cose semplici per abbracciare tutte le esigenze. Poi da quando abbiamo cambiato rotta ed è nato il ristorante alla carta, il Vesuvio, è iniziato un vero percorso di crescita e consolidamento. Dal 2018 a oggi abbiamo sempre puntato più a prodotti non voglio dire a chilometro zero, ma a pochi chilometri ecco. Questo albergo ha quattro anime diverse quindi non è di facile gestione. Oltre al ristorante panoramico, infat-

ti, ci sono altri spazi dedicati alla cucina. Il Mediterraneo ha sede nell'edificio che era la residenza privata di Antonietta Lauro, sorella del famoso armatore Achille. E ancora oggi è una "grande casa" dove l'importanza per l'offerta gastronomica è altissima».

Sente ancora il peso della responsabilità?

«Voglio fare bene il mio lavoro per accontentare tutti. Come struttura vogliamo offrire esperienze differenti, unite da un minimo comune denominatore: l'alta qualità. Dunque c'è il Vesuvio, anima gourmet, c'è l'Oltremare Lounge Bar, l'Aqua Pool Lounge a pranzo a bordo piscina e il Vista Sky Bar che, con un panorama mozzafiato, deve riflettere una proposta all'altezza delle aspettative. In ognuna di queste realtà, Vesuvio in testa, proponiamo la riscoperta dell'autentica tradizione campana perché comunque chi viene in Campania vuole trovare dei sapori speciali».

Ma cucina anche in casa?

«Quando non lavoro cerco di uscire a cena il più possibile, ma non per trovare spunti, quanto per rilassarmi. Mia moglie Enza fa l'educatrice e se non usciamo anche a casa cucino io, ma sempre qualcosa di leggero. Magari un pesciolino, oppure un'insalata. Mi accontento di poco, cerco sempre qualcosa di leggero».