

Le creazioni di casa Bifulco

Luciano Bifulco ha solo 30 anni, ma dal primo vagito si è appassionato all'enogastronomia di qualità. Figlio d'arte, è l'ultimo discendente di una famiglia che da quattro generazioni si dedica al commercio delle carni. Fin da bambino, è stato sempre l'ombra del papà Francesco da cui ha appreso i primi segreti del mestiere e di cui ha deciso di seguire le orme non rinunciando a tracciare un proprio percorso professionale e di vita che gli permettesse di dare il proprio corso agli eventi. Come dargli torto! Basta guardare i suoi occhi grandi da cui traspare ancora quell'entusiasmo che si intravede solo osservando i bambini, unito poi a una grande intelligenza e ricercatezza dell'eccellenza. Così in poco tempo è riuscito a realizzare quell'idea che gli danzava nella testa da un po'. Dopo un'esperienza nel reparto macelleria di un piccolo supermercato, tre anni fa la prima tappa: un reparto gastronomia completo dove è curato anche il minimo dettaglio. Se ne accorge anche il visitatore più disattento.

Chi varca la soglia di questo luogo del cuore in via Lavinaio a Ottaviano si accorge subito che qui niente è lasciato al caso. L'occhio vuole la sua parte, ma da uno sguardo veloce ai prodotti esposti e al banco carni si impiega un secondo per comprendere che si è arrivati nel tempio del gusto.

I palati più esigenti trovano la loro apoteosi tra i vari reparti (macelleria, enoteca, cremeria e gastronomia). Così si notano i prosciutti crudi di alta selezione, la carne fresca rielaborata anche in cornetti di pasta sfoglia, le migliori selezioni di pasta di grano duro, le creazioni di pasta fresca; il panettone del maestro pasticciere Alfonso Pepe. L'elenco potrebbe continuare, ma Luciano è instancabile ed è uno studioso del gusto.

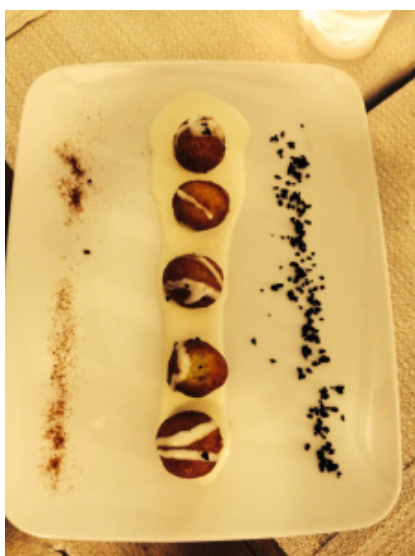
Ancora con maggiore entusiasmo, nel marzo 2012, aggiunge un nuovo tassello alla sua attività lavorativa: la braceria. Il sottotitolo potrebbe essere non solo carne perché il posto è

accogliente, arredato in un sobrio stile moderno, curato in ogni aspetto. L'ambiente è veramente rassicurante, come le creazioni di Francesco Vorraro, trentenne anch'egli, che una ne pensa e cento ne fa. Tra i fornelli c'è il suo regno, ma non trascura niente. Seleziona gli ingredienti, li prepara e li trasforma per adattarli alla ricetta che in quell'istante gli è balenata nella testa. La sua forza creativa si trasferisce anche sul suo braccio destro in cucina, Dario De Gaetano.



Da sx: Angelo Tancredi, Luigi Esposito, Dario De Gaetano, Francesco Vorraro, Luciano Bifulco, Gianfelice Iervolino, Antonio Tuccillo

E così una semplice cena può trasformarsi in un viaggio enogastronomico sorprendente e affascinante. Si parte con il soffice di patate su fondente di caciocavallo;



soffice di patate su
fondente di
caciocavallo

la tartara di scottona con cipolla caramellata ramata di
Montoro, crema di provolone del Monaco su biscotto di grano;



tartara di scottona
con cipolla
caramellata ramata
di Montoro, crema di
provolone del Monaco
su biscotto di grano

la bruschetta di pane con mozzarella di bufala fresca e
pomodorino datterino;



bruschetta di pane
con mozzarella di
bufala fresca e
pomodorino datterino

il panino con hamburger di chianina, chips di patata viola,
pomodori confit, fior di latte dei Lattari.



panino con hamburger
di chianina, chips
di patata viola,
pomodori confit,
fior di latte dei
Lattari

Si passa a un assaggio, si fa per dire, di primi: “Dedicato a te”, (un piatto dedicato dallo chef alla madre, che gli ha trasmesso la passione per la cucina, rivisitazione degli spaghetti aglio e olio con nocciole del Vesuvio);



“Dedicato a te”

i paccheri del pastificio Gentile di Gragnano con polpettine di marchigiana, pomodorini del piennolo del Vesuvio, parmigiano reggiano di vacca rossa stagionato 30 mesi).



paccheri del
pastificio Gentile
di Gragnano con
polpettine di
marchigiana,
pomodorini del
piennolo del
Vesuvio, parmigiano
reggiano di vacca
rossa stagionato 30

mesi

Segue la degustazione delle carni: la marchigiana beneventana;



marchigiana
beneventana

la scottona di chianina;



scottona di chianina

il guanciale di chianina cotta a bassa temperatura su letto di
scarola al santo.



guanciaie di
chianina cotta a
bassa temperatura su
letto di scarola al
santo

Sembra troppo?

Ci sono anche i contorni: gli spinaci



gli spinaci

e le patate.



le patate

Infine, Francesco, lo chef, consiglia di non andare via senza aver prima assaggiato il tiramisù;



tiramisù

la cheese cake alla fragola



cheese cake alla
fragola

e il biscotto alla frutta.



biscotto alla frutta

Ogni portata alla Braceria Bifulco diventa un rito grazie all'alta professionalità degli addetti di sala: cortesi, preparati e comunicativi. Angelo Tancredi è il maître. Insieme a lui ci sono Luigi Esposito, Gianfelice Iervolino e Antonio Tuccillo.

Una squadra davvero instancabile. Luciano e Francesco, infatti, stanno già preparando le valige per la prossima avventura: il "Salone del Gusto" di Torino.

Per info

Braceria Bifulco, via Lavinaio 8 – 80040 Ottaviano (Na)

Tel./fax 0818273538

www.braceriabifulco.it

info@braceriabifulco.it