

Giulio Coppola e i manufatti della "Galleria" in Gragnano



Giulio Coppola

Giulio Coppola è uno chef che mi emoziona. Negli ultimi dodici mesi, sono stata spesso sua ospite, ma ogni volta è sembrata la prima perché è una continua scoperta.

La mia ultima visita risale al 7 maggio scorso. Causa

l'intensità dell'anno 2016, non ero riuscita ancora a ritagliarmi il tempo di cui avevo bisogno per raccontarvi le novità del ristorante "La Galleria" in Piazza Aubry a Gragnano.

L'estro di questo ragazzo promettente che non ha nulla da invidiare ai veterani dei fornelli non deve essere liquidato con poche, neutre e scarse parole. Giulio merita un racconto vero e proprio perché è un protagonista della gastronomia campana.

Un po' istrionico, con un'iniziale corazza di timidezza, lancia chiaro il suo messaggio attraverso le prelibatezze che realizza.

È vero, la pietanza che mi ha conquistato e che non baratterei con nessun'altra delle sue creazioni sono gli spaghetti con per' e 'o musso, lupini e olive



“La Galleria”, spaghetti per’ e ‘o musso, lupini e olive

che, assaggiati per la prima volta l’estate scorsa da mia figlia di cinque anni, furono definiti: “buoni, buoni, buoni”.

Un classico ormai. Non mi stancherò mai di ripetergli che questo rimarrà il piatto con cui guadagnerà la fama intesa in senso petrarchesco.

Fortunatamente la creatività non l’ha ancora abbandonato e il menu primavera estate non fa rimpiangere i manufatti precedenti.

Sapori puliti, chiari, inconfondibili accompagnano il palato per l’intero corso della degustazione.

A cominciare dai pani: grissini, ciambella con fiori di zucca, tapioca soffiata.



“La Galleria”, i pani

Si parte con una vera e propria coccola: la colazione costituita da cappuccino con sedano, rapa e cacao;



“La Galleria”,
cappuccino

cornetto alici e olive;



“La Galleria”, cornetto, alici olive

panino con mousse di mortadella, yogurt e spinaci.



“La Galleria”, panino
con mousse di
mortadella, yogurt e
spinaci

Non manca lo street food con la polpetta di melanzane e i mini croccché.

Solo l'anteprima di uno spettacolo che incanterà vista, occhi, palato e olfatto. L'antipasto è ben declinato con il carpaccio di scorfano con mela e mandorla;



“La Galleria”, carpaccio di scorfano con mela e mandorla
il polpo scottato con peperone ripieno;



“La Galleria”, polpo scottato con peperone ripieno
l’arrosto non arrosto di manzo con erbe fini e nespole.



“La Galleria”,
arrosto non
arrosto di manzo
con erbe fini e

nespole

Non si possono saltare i primi: gnocco ai frutti di mare e zucchine;



“La Galleria”, gnocco ai frutti di mare e zucchine
ravioli al ragù con fior di ricotta;



“La Galleria”, ravioli
al ragù con fior di
ricotta

corallini con zuppetta di cozze e fagioli.



“La Galleria”, corallini con zuppetta di cozze e fagioli

Sono piatti che comportano un'intensa partecipazione e determinano reazioni emotive anche forti perché i degustatori più attenti riescono a percepire il messaggio sublime e intrinseco che si nasconde tra i piatti di uno chef virtuoso come Giulio.

Il viaggio continua con la guancia di maiale alla pizzaiola.



“La Galleria”, guancia di maiale alla pizzaiola con piselli

Il dolce non può mai mancare. E si fa strada un'ulteriore considerazione su questa nuova generazione di artigiani del gusto che si presentano al pubblico davvero completi dal punto di vista professionale in grado di declinare, costruire, dare forma direttamente a un intero menu partendo dai pani e concludendo con la pasticceria.

Provate a immaginare che tristezza si prova quando, alla fine di una cena molto gradevole, il personale di sala cerca di liquidare il momento del dolce una creazione pseudoartigianale di un pasticciere chiunque.

Invece Giulio, che di gavetta alle spalle ne ha tanta, conferma il suo genio anche con l'aspetto dolciario: yogurt cioccolato e frutta;



“La Galleria”, yogurt con cioccolato e frutta
l’immancabile piccola pasticceria.



“La Galleria”, piccola pasticceria

Certo anche il vino ha rappresentato un valido alleato, ma conquistata dalla cromia dei monili alimentari non vi ho prestato molta attenzione.

Giulio Coppola si palesa a fine menu e i suoi occhioni ancora nitidi trasmettono serenità agli ospiti.



“La Galleria”, brioche
con crema all'amarena

Sarà perché la sua brigata lo considera il principe e lo riempie di affetto e dedizione, a cominciare dalla fidanzata Camilla e dal fratello quasi clone Lucio.

Per info

Ristorante "La Galleria" – Piazza Aubry, 8 – Gragnano (Na)

Tel. 0818733029

Giorno di chiusura: martedì