

# I virtuosismi estivi di Francesco Vorraro alla “Braceria Bifulco” di Ottaviano

Dite ciò che volete! Saranno pure miei amici... Quando la stoffa c'è, si vede anche. Altrimenti come spieghereste voi quello che accade ogni sera alla Braceria Bifulco di Ottaviano?



Luciano Bifulco tra  
Francesco (sx) e Fabio  
Vorraro (dx)

Dobbiamo tutti un po' ricrederci, se siamo ancora convinti che dei luoghi vadano frequentati solo in alcuni periodi dell'anno e deserti in altri. Sì, perché il tempio del buon gusto di patron Luciano è ormai tappa obbligata degli amanti della carne a lunga frollatura e della buona cucina. Nei week end, il sold out è scontato, ma non si lavora di certo di meno dal martedì al giovedì. D'altronde, la magia si compie quotidianamente grazie alla continua simbiosi dello chef di casa, Francesco Vorraro, in perenne stato di grazia da quando in cucina è arrivato il “fratellino” Fabio.

E così, tra giugno e luglio, sono andata a trovarli due volte e mi impegnerò, ve lo giuro, a raggiungerli anche prima della

chiusura estiva!!!

Adesso, sgranate gli occhi e guardate cosa si combina tra i fornelli e la brace a vista di un posto che crea dipendenza. Un paio già li avete scrutati in ricette e bozzetti: il maialino h 24 alla brace e albicocche vesuviane e l'insalatina.



Da sx: Francesco Vorraro e Luciano Bifulco

Conoscendo la generosità della coppia enogastronomica più invidiata della Campania, l'elenco prosegue. Il percorso si inaugura con la bruschetta inversa,



Bruschetta inversa

continua con la caponatina ai cinque cereali con tonno di marchigiana, datterino e la sua colatura;



Caponatina ai cinque cereali con tonno di marchigiana, datterino e la sua colatura

la tartare di chianina alla scapece e cracker di tarallo napoletano;



Tartare di chianina alla scapece e cracker di tarallo napoletano

il peperone sbottonato;



Peperone sbottonato

l' insalata di cannellini freschi e chianina.



Insalata di cannellini  
freschi e chianina

Queste sono le coccole iniziali, per intenderci. Azzecato anche il vino consigliato per l'occasione da Angelo Tancredi.



Poi arriva il primo piatto: gli spaghetti Gentile con talli, olio e peperoncino:



Spaghetti Gentile con talli, olio e peperoncino

una consolazione per il palato.

Arriva il momento delle star di casa: la marchigiana beneventana,



Marchigiana beneventana

l'orgoglio di famiglia e il maialino h 24.



Maialino h 24

Non si può evitare di parlare neanche dell'insalatina con erbe miste, cocco e cantalupo.



Insalatina con erbe miste,  
cocco e cantalupo

E, come da tradizione in questo periodo, l'interpretazione

tutta personale di Francesco del vino di Gragnano con la percoca.



Vino di Gragnano con la percoca

Giustamente, non mancano i dolci. Lo chef virtuoso del 2016 è colui che prepara tutto con le proprie mani dal pane al dolce: il babà



Babà

e i profiterols con croccante di pistacchi e frutti di bosco.



Profiterols con croccante  
di pistacchio e frutti di  
bosco

Allora? Che aspettate! Correte subito a Ottaviano!!!