

Coppola e Maresca: due stelle nell'universo enogastronomico

“Un vincitore è semplicemente chi non ha smesso di sognare. Buone feste”. Questo il messaggio augurale rivolto agli ospiti in occasione del pranzo a quattro mani svoltosi il 17 dicembre scorso presso il ristorante “La Galleria” in Gragnano.



Giulio Coppola, lo chef patron, e Antonino Maresca, pastry chef, sono stati i protagonisti di un evento unico e inimitabile.



Da sx: Giulio Coppola, io e Antonino Maresca

Un incontro intimo e familiare tra amici che avevano il piacere di trascorrere un po' di tempo insieme prima del turbinio delle festività natalizie. È stato un vero e proprio pranzo di famiglia dove i due geni hanno scelto di circondarsi delle persone per loro più importanti.



La Galleria, Chips di topinambur

Giulio è un vero e proprio resistente, di quelli che piacciono a me. Lotta, crea, immagina, sogna e soffre anche, ma non rinuncerebbe mai alla sua indipendenza intellettuale. È una mosca bianca nella categoria. Si sa, chi è ingestibile, è anche antipatico perché ha il coraggio di tirarsi fuori dal coro.

Tra lui e Antonino Maresca è nato uno splendido feeling che si consolida di anno in anno. È diventata tradizione annuale l'evento a quattro mani che consolida le virtù di due giovani che guardano al mondo ancora con gli occhi ingenui dei bambini.



La Galleria, Entrée

Un anno non è trascorso invano. I due maestri sono cresciuti ancora di più in bravura e umiltà. Attenti, meticolosi, silenziosi ed esteti: queste le loro definizioni.

Non smetterò mai di ringraziarli per avermi concesso la loro amicizia. Basti pensare che il 17 dicembre a rappresentare i media enogastronomici c'eravamo solo io, Karen Philips e Maria Pepe perché, come sottolinea sempre Giulio col suo fare sornione, "Prof., nel mio locale voglio solo chi mi apprezza sinceramente, senza secondi fini". Impossibile aggiungere altro!

Il menu? Eccezionale, è stato declinato per coinvolgere i cinque sensi nella degustazione a partire dalla chips di topinambur e continuando con chips di riso con crema di barbabietola e gorgonzola; puntarelle ripiene di salsa olandese, fresella e pane abbrustolito con alici, burro e verbena; involtino di carne marinato con ricotta che lasciava intravedere già le bontà che avrebbero caratterizzato la giornata.

L'antipasto si apre con i ravioli di bietola alla marinara e infuso di limoni,



La Galleria, Ravioli di
bietola alla marinara e
infuso di limoni

seguito da un assaggio di pizza "viustel" e patate con maionese e "checiapp", un'interpretazione molto personale dell'alimento più famoso e invidiato al mondo.



La Galleria, La pizza secondo Coppola

Un discorso a parte meriterebbero i pani gustosi, saporiti e morbidi che ritagliano il proprio posto d'onore nel pranzo.



La Galleria, I pani

L'escalation continua con i primi: gli spaghetti accompagnati da cipollotto, limone e cerino affumicato



La Galleria, Spaghetti con
cipollotto, limone e cerino
affumicato

e i raviolini con cavolfiore e lumachine di mare.



La Galleria, Raviolini con
cavolfiore e lumachine di
mare

Il secondo piatto invece è un omaggio al baccalà in più
versioni accompagnato dalla verza.



La Galleria, Baccalà e verza

Questa la prima parte.

La seconda, invece, è caratterizzata dalle creazioni di Antonino Maresca. Si parte con il predessert:



Maresca, Predessert

il gelato di pompelmo affumicato con pinoli e corbezzolo e si continua con il cubo di Natale... mi sembrano mille,



Maresca, Mi sembrano Mille

ovvero l'interpretazione della millefoglie, e ancora altre creazioni di cioccolato.



Maresca, Creazioni di cioccolato e non solo

Dicembre è sinonimo di panettone e il pastry chef propone una trilogia del forno Guarino.



La Galleria, Tris di panettoni del Forno Guarino

Non possono mancare le coccole finali: zeppole fritte e sfoglino.



La Galleria, Coccole finali

La giornata vola via con la consapevolezza di essere stata allietata da due stelle che hanno già fissato il proprio posto nel firmamento.