

# Pompei: “Zaira” è il ristorante di qualità per turisti e gourmand che non si accontentano



Lo staff di Zaira con me

Un annetto fa ho acceso i riflettori sul ristorante “Zaira” in Pompei. Qui nel quartier generale dei fratelli Maurizio e Giuseppe Di Ruocco, che si dividono rispettivamente tra la cucina e la sala, le novità hanno cadenza quotidiana.

Sono veramente giovani. La loro età sommata non arriva ai 60 anni. Circa un mese fa abbiamo parlato di loro su questo blog. Ne riparlamo.

Perché sono miei amici? No, perché meritano.

Sempre attenti al particolare, all’ingrediente come al vino e al tovagliato. Sempre accoglienti. Sempre in cerca di confronti.

D'altronde sono figli dell’operosa Gragnano, un paese che sta dando tanti artigiani alla ristorazione di qualità, anche se non sempre pronta ad accoglierli.

Maurizio e Giuseppe in tutta questa confusione, dove molto spesso il prodotto di eccellenza spicca solo in vetrina e

non si ritrova in dispensa, sono una verace eccezione.

Il menu è continuamente aggiornato per valorizzare l'ultimo prodotto arrivato.

Certo è difficile stabilire quante ore lavorino al giorno, ma la motivazione e l'entusiasmo con cui contaminano anche chi si trova a intrattenere quattro chiacchiere con loro cancellano tutti i sacrifici.

Così il 12 aprile scorso sono tornata da loro perché, come ha evidenziato Maurizio: "Prof, non ha assaggiato ancora le nostre preparazioni di pesce?!".

Impossibile rinunciare a un invito così intelligente.

Con la polpettina di salmone e rucola su yogurt e lamponi incomincia un viaggio affascinantissimo,



Zaira, polpetta di salmone  
e rucola su yogurt e  
lamponi

degno preludio per il carciofo di Schito su fonduta di bruna alpina e sbriciolata di tarallo di Agerola.



Zaira, Carciofo di Schito  
su fonduta di bruna alpina  
e sbriciolata di tarallo di  
Agerola

Lo scriverò fino all'esaurimento delle forze e alla noia:  
quando mi imbatto in un carciofo mi ritornano alla mente i  
profumi e i sapori dell'infanzia e mi sento a casa.

Si continua col polpo scottato al limone su ceci degli  
Alburni, mela verde e ricotta di vacca Jersey del  
Caseificio Aurora del mastro casaro Paolo Amato.



Zaira, Polpo scottato al  
limone su ceci degli  
Alburni, mela verde e  
ricotta di vacca Jersey

Si continua con la tagliatella di seppia aromatizzata  
all'arancia, riso Venere, vellutata di zucca e mandorle

tostate.



Zaira, tagliatelle di seppia aromatizzata all'arancia, riso Venere, vellutata di zucca e mandorle tostate.

Segue un piatto forte: la tagliatella all'uovo con colatura di alici di Cetara, mascarpone e tartufo nero.



Zaira, tagliatella all'uovo con colatura di alici di Cetara, mascarpone e tartufo nero

Interessante lo sgombro con chips di patate viola e cremino di bufala.



Zaira, sgombro con chips di patate viola e cremino di bufala

Come al solito, Maurizio si distingue per la cura dedicata ai dolci: la rivisitazione del tiramisù



Zaira, tiramisù rivisitato

e la piccola pasticceria sono degni di nota.



Zaira, piccola pasticceria

“Zaira” si conferma per l’ennesima volta come un laboratorio operativo dove i prodotti si trasformano, interpretano e rispettano. Intanto sovviene un interrogativo: con tanti millantatori spacciati per geni come mai solo “ritratti” si è accorto di questi ragazzi?