

Pompei: da “Crudo” creazioni di pesce e rispetto per l'ambiente

di Antonio Ambrosio



Succede che ad un tratto tu abbia voglia di metterti a crudo, scegliere di liberarti dai molteplici fronzoli ed andare alla scoperta delle tue capacità migliori. Esprimersi con una nuova sfida. Affacciarsi sul panorama culinario attraverso la scelta di un percorso di valorizzazione della materia prima: il pesce.



Così il *Crudo fish lounge* gioca la sua partita migliore oltre che sul contenuto anche su un aspetto estetico di non poco conto. Si punta a una variazione cromatica chiara e precisa che si delinea sin dall'entrée con la volontà di essere una sola anima fuori e dentro.





Crudo, Ostriche e caviale di cedrata, gambero cilentano

Autori di questo progetto due avventurieri le cui prodezze romantiche sono note. La follia giovanile, alimentata dalla freschezza marina, li porta a sperimentare diverse combinazioni, dove impresa (Giuseppe Pisacane) e artigianalità del cibo (Gian Marco Carli) generano un menù avvincente e ricercato.



“Ricercaatezza”, infatti, è una delle parole-chiave nei piatti presentati dallo chef Carli insieme a “ecologia” ovvero l’utilizzo di materiale riciclabile in rispetto

della terra e di quel mare da a-mare, un concetto questo fortemente voluto dal prode guerriero-imprenditore Pisacane.



Crudo, Baccalà confit, oliva saella e pane croccante al timo



Intersecare i mondi calando un gambero rosso di Mazara in tempura in un finto gazpacho di pomodoro di Sorrento si rivela gioco maestrale tra culture vicine e lontane.



Crudo, Finto gazpacho di pomodoro di Sorrento

Con la leggerezza di uno sgroppino al limone e vodka e un gambero viola affogato nel frutto della passione si brinda alla fine come il prosieguo di questa scalata verso il successo.



Crudo, Sgroppino al limone e vodka e gambero viola affogato nel frutto della passione

Non sarà mica un caso che entrando al "Crudo" sia stata

posta una scala?