

“Mamma Elena Restaurant”: la ricercata cucina di pesce di Gioacchino e Fabio Vorraro a San Giuseppe Vesuviano



L'area vesuviana è nota per lo stoccafisso e il baccalà, protagonista delle pietanze domestiche del passato. Sebbene questa parte della Campania non sorga sul mare, la tradizione della cucina di pesce è molto radicata.



Da sx: Gioacchino

(Francesco) e Fabio
Vorraro

Dal gennaio scorso, l'offerta si è ampliata ulteriormente. Grazie all'intuizione e alla grande forza di volontà di Gioacchino (per me sempre Francesco) e Fabio Vorraro, due fratelli uniti dalle stesse scelte scolastiche e professionali; entrambi diplomatisi all'Istituto alberghiero De' Medici di Ottaviano, con importanti esperienze nel proprio curriculum in zona e per lo Stivale.

"Mamma Elena Restaurant" è l'atto d'amore eterno che i fratelli Vorraro hanno tributato alla propria madre scomparsa prematuramente qualche anno fa. A lei entrambi attribuiscono il merito di aver fatto nascere dentro di loro l'amore per un mestiere, quello del cuoco o chef a seconda di come lo si voglia chiamare. Infatti, spesso si dice che dietro a un bravo cuoco c'è stata una mamma con la passione per la cucina.



Mamma Elena, staff

Francesco e Fabio si distinguono per un feeling che oltrepassa il legame familiare. Comunicano anche solo con uno sguardo mentre ognuno sa cosa aspettarsi dall'altro quando condividono la cucina. D'altronde la creatività gastronomica è fatta di intese. Insieme hanno deciso di intraprendere questo percorso e mettersi in discussione. Ogni giorno sveglia all'alba per scegliere il pesce fresco

da destinare ai propri estimatori. Si augurano che la mamma, da qualunque parte si trovi, riesca a vederli e magari a essere orgogliosa di loro. A supportarli c'è il papà e poi ci sono Nancy e Sabrina, sempre lì a incoraggiare rispettivamente marito e fidanzato.



Mamma Elena, Entrée

La cucina di pesce è stata sempre la passione del primogenito, Francesco, ma anche Fabio, forte della sua visione moderna del mondo, cerca di interpretare in modo originale i piatti tradizionali.





Tovagliato sobrio con toni chiari, piatti bianchi, calici trasparenti: queste le caratteristiche del locale nel quale spicca un quadro su fondo blu con tanti pesci, una macchina di cucire ulteriore omaggio alla madre.

Per avviare questo viaggio interessante guidata dai Vorraro's si parte col rocher di baccalà con spuma di patate, seguita dalla tartare di tonno con puntarelle, emulsione di cannellino dente di morto e limone; carpaccio di spada con mela annurca, pistacchio e cipolla rossa; battuto di gamberi rossi di Mazara con mandarino, nocciola del Vesuvio, radicchio e panna acida.

Non può mancare il piatto stagionale. Il 17 aprile scorso era primavera inoltrata e così non potevano mancare: il carciofo di Paestum con pecorino, mazzancolle e tarallo napoletano; i piselli nostrani in crema per i rossetti, totanetti, jammarielli e triglie fritte.



Degna di note la zuppetta di fagioli con maruzzielli e seppia su pane cotto.



I primi sono da sempre la forte passione di Francesco e così sfilano il tubettone patata, baccalà, provola e limone e lo spaghetti Vicidomini con cozze, pecorino e peperoncino di fiume.



Si continua con la triglia alla Nerano.



Per conclusione esigo una vecchia conoscenza: la creme brulée.



Vado via con la consapevolezza di essere stata in un posto dove il sentimento per questi due ragazzi rappresenta la più grande motivazione.

Per info

Mamma Elena Restaurant – via Martiri di Nassirya, 62 – San Giuseppe Vesuviano

Tel. 0818273515