

Scarselli-Sakai: il patron e la chef che hanno reso “Il Bikini” il ristorante con la migliore proposta gastronomica dell’estate 2018 a Vico Equense



Giorgio Scarselli –
“Ritratti di
Territorio Food
Award 2017” Ph
Gaetano Del Mauro

Ho conosciuto Giorgio Scarselli, l’anno scorso. Avevo deciso di premiarlo al “Ritratti di Territorio Food Award 2017” per “l’attenzione, la cura dei particolari, la sensibilità che quotidianamente utilizza per la cura e la gestione del suo luogo del cuore in cui si fondono panorama meraviglioso e buon cibo”.

Giorgio è il patron del famosissimo “Il Bikini” di Vico

Equense, un posto dove l'incantevole suggestione del mare e della costiera sorrentina si sposano con una concezione di cucina ricercata, raffinata e territoriale.

Dopo il 13 settembre 2017, giorno dell'evento, è nato un rapporto di stima reciproca. Facile. Giorgio non è una persona come tante. È un "signore", come quelli di una volta. Intelligente, cortese, dalla profonda educazione. Quando lo incontri, lascia il segno e diventa un punto di riferimento.



Così, non esiti a sentirlo di tanto in tanto per sapere come va e cosa sta facendo. Anche perché è un cultore del bello e del buono ed è sempre lì a inseguire nuovi progetti. Nella primavera scorsa, infatti, al "Bikini" è arrivata la nuova chef. Fumiko Sakai, giapponese, ma italiana di adozione, da più di venti anni in Campania.



Fumiko ha portato una ventata di allegria, di novità e di dedizione in questo luogo incantevole, quotidianamente impegnata per dare il suo volto al menu nel rispetto della tradizione di "casa Scarselli". L'estro e la professionalità della chef sono stati notati da tutti, appena ha incominciato a Vico. E il 18 settembre scorso al "Bagatto" in Pagani, è stata insignita del "Ritratti di Territorio Food Award 2018" sezione chef emergente.



Fumiko Sakai,
Ritratti di
Territorio Food
Award 2017
Ph Gaetano Del Mauro

“Entusiasta come una ragazzina alle prime esperienze, ha però un bagaglio di cultura gastronomica ultraventennale. Solare, instancabile, professionale, la sua filosofia culinaria è la sintesi ideale tra le tradizioni campane e la cucina nipponica”: così recita la motivazione.

È il messaggio che è arrivato dai suoi piatti quando dopo più un anno dall’invito sono finalmente riuscita ad andare a cena.

Era il 31 agosto scorso. Avevo già conosciuto Fumiko, il 27 agosto, per il servizio fotografico #versoritratti18 all’Auditorium Sant’Alfonso Maria De Liguori di Pagani.

Incomincia la cena con il mare come sottofondo, la costa a destra e il Vesuvio di fronte. Come abitudine, adoro affidarmi alla creatività di chi regna in cucina. Il servizio di sala merita un elogio a parte perché si contraddistingue per la professionalità, la preparazione e la cortesi sia nella presentazione delle pietanze sia nella descrizione e nell’abbinamento dei vini.

Così si parte con il benvenuto: l’involtino thai a mo’ di cesar salad; gamberi in pasta kataifi su salsa greca; alici al profumo di limone su letto di cappon magro; rocher di caprino in crosta di mandorle;



Aperitivo

panzarotto ripieno di ricotta mantecata;



Il Bikini, Panzarotto

finta cozza alla marinara; cannolo ripieno di baccalà mantecato.



Il Bikini, Aperitivo

Un'esperienza sensoriale inimitabile il carpaccio di merluzzo con insalata estiva di rinforzo.



Il Bikini, Il carpaccio di merluzzo con insalata

estiva di rinforzo

Un'escalation che continua con la triglia in carpione allo zenzero, barbabietola e gelée di siero di mozzarella



Il Bikini, Triglia in carpione allo zenzero, barbabietola e gelée di siero di mozzarella

e l'uovo alla Nerano.



Il Bikini, Uovo alla Nerano

Assolutamente da provare il ramen freddo, cozze, pecorino e rucola di scoglio: il piatto che sancisce l'integrazione tra le due cucine.



Il Bikini, Ramen

Le eliche al ragù di pesce confermano la bravura di Fumiko nella preparazione dei piatti tipici.



Il Bikini, Eliche al ragù di pesce

Delicata e sublime la cernia locale con emulsione di lattuga di mare al profumo di limone e verdure di stagione.



Il Bikini, Cernia locale

con emulsione di lattuga di
mare al profumo di limone e
verdure di stagione

L'entusiasmo continua con i dolci che si distinguono per
gusto, equilibrio ed estetica. Da podio la confettura di
albicocche e rosmarino, crumble di mandorle e mousse all'olio
evo



Il Bikini, Confettura di
albicocche e rosmarino,
crumble di mandorle e
mousse all'olio evo

e come una foresta nera con gelato al pistacchio



Il Bikini, Come una foresta
nera...

senza dimenticare la piccola pasticceria.



Il Bikini, Piccola pasticceria

Un affascinante viaggio scandito dalla perfezione di ogni tappa. Certo, adesso “il Bikini” ha terminato la sua stagione e riaprirà in primavera.

Intanto dopo il “Ritratti di Territorio Food Award” a Giorgio (2017) e Fumiko (2018), ieri sono arrivati i 2 cappelli della guida “l’Espresso” con una menzione speciale alla chef nella sezione femminile.

Il conto alla rovescia è cominciato. Si pensa già all’estate 2019.