

L'Uovo alla Nerano: il piatto del "Bikini" di Vico Equense che congiunge due continenti



È la sintesi tra la Campania e il Giappone, frutto della sinergia nata la primavera scorsa tra Giorgio Scarselli, patron del ristorante "Il Bikini" di Vico Equense e Fumiko Sakai, la chef.

Il nuovo menu che ha scandito la primavera-estate ha ritagliato un importante ruolo enogastronomico alla famiglia Scarselli. Fumiko ha portato una ventata di novità e di abnegazione in cucina nel rispetto degli ingredienti tradizionali campani lavorati spesso con tecniche culinarie del Sol Levante.



Ecco perché l'Uovo alla Nerano lascia esterrefatto positivamente chi si ritrova al suo cospetto. Innanzitutto è stato il piatto simbolo del 2018 per la struttura che affaccia sul mare e guarda il Vesuvio. D'altronde, è una pietanza nobile per il messaggio che racchiude al suo interno. L'impatto visivo non fa percepire il mondo che si apre quando si passa alla sua degustazione.

Come nasce allora?

Viene preparata una salsa con spaghetti aglio, olio e peperoncino che poi si unisce a zucchine grigliate, basilico e spuma di provolone del Monaco. A guarnire le zucchine con aceto a mo' di scapece. Così quando si rompono le uova per mangiare, fuoriesce una fonduta al sapore degli spaghetti alla Nerano.

Così in un apparentemente innocuo piatto si celebra il gemellaggio più nobile tra Italia e Giappone. Merito del cosmopolitismo di Giorgio e Fumiko.