

Napoli: il 4 ottobre all'Hotel Royal Continental c'è Re San Marzano



Domani sarà protagonista il San Marzano, il re dei pomodori, in tutta la sua magnificenza, interpretato nelle sue differenti varietà e ricette dallo chef resident Raimondo Cinque, insieme al giovane Gian Marco Carli, chef del ristorante Il Principe di Pompei, e Fofò Ferrire noto gastronomo e patròn del Tallio di San Giorgio a Cremano.

Il San Marzano è l'icona simbolo dell'altissima qualità dei prodotti agro alimentari della Campania, terra felix grazie all'azione vulcanica del Vesuvio che l'ha resa così generosa, insieme al clima protetto del golfo di Napoli. Arriva da lontano, dalle americane, ma è il genio napoletano che lo ha reso sovrano della cucina italiana, innescando una vera e propria rivoluzione culinaria. Insieme alla pasta e alla pizza, i suoi più grandi alleati, oggi fa tendenza nel mondo conquistando culture e territori vicini e lontani. Il gusto, quando così autentico e coinvolgente, assume un potere dirompente, che convince con naturalezza, mai con atti

costrittivi. Entra nelle cucine solo ai primi dell'800 tracciando il solco di una lunga storia complessa e fatta di grandi ricette. Il suo sapore pieno, succoso, amplificato dalla spinta fresca e minerale, sanno rendere regale anche il più semplice dei piatti: spaghetti al pomodoro. Tutto questo sarà raccontato da Patrizia Spigno, agronoma e ricercatrice specializzata nella coltivazione di pomodoro San Marzano e Antico Pomodoro di Napoli, presidio Slow Food. Gli onori di casa toccano a Maria Lionelli, fiduciaria della condotta Slow Food Vesuvio che ha fortemente voluto il programma goloso in concerto con Berardo Pomes, grande esperto di hospitality e cuoco marchesiano.

A coordinare i lavori sono anche le condotte Slow Food Napoli, Agro Nolano, Monti Lattari. Etica ed estetica del bellissimo San Marzano sono curate dagli allestimenti dalla wedding planner Marcella Scamardella.

Il menù concertato tra gli chef saprà convincere anche i palati più esigenti, senza trascurare di mettere in evidenza l'importante storia legata a questo pomodoro regale, con quell'humor e leggerezza propri della saggezza napoletana.

L'attesa guardando il passato con un occhio all'America : Il finto ragù in tazza da *pucciare* con pane cafone, muffin al San Marzano e frittelline – di Fofò Ferriere **L'antipasto** un ricordo Vicano: la mozzarella in carrozza con l'acciuga e la sua vellutata tiepida di San Marzano – di Raimondo Cinque

Il primo Piatto l'innovazione della tradizione": Il tortello al ragu' nascosto – di Gian Marco Carli

Il piatto di mezzo Inno alla Storia napoletana: bracioletta di vitello, polpetta, quadrotto di parmigiana di melanzane – di Raimondo Cinque

Il dessert A te Terra Mia: **Pomodoro Dolce Pomodoro** – dei maestri pasticceri del Royal Continental

Il saluto: piccola pasticceria del Re San Marzano – di Gian Marco Carli

Ad accompagnare il menù saranno i vini di Tenuta Fontana, specializza nella produzione di Asprinio di Aversa, uno dei vini campani più nominati nella storia antica. L'Aglianico Civico 28 è il rosso in abbinamento ai piatti più strutturati.

prenotazioni al numero 338 531 8935

Hotel Royal Continental via Partenope 38 Napoli