

Un tocco orientaleggiante per il risotto di Giorgio Vitiello

di Maria Pepe

Scusate l'assenza. Torna "Ricette e bozzetti"! La rubrica gastronomica più modaiola ricomincia da un capo "so chic". Un capospalla di seta pressata in lavorazione a rete, come quella dei "romantici" pescatori napoletani. Fondo giallo zafferano e geometrie porpora di taglio indefinito unite alle maniche kimono, tre quarti, e la forma ad uovo conferiscono al raffinato soprabito la marcia in più per tutte le occasioni delle dolci giornate di primavera.



Un bozzetto di moda che trova ispirazione nella ricetta, "Risotto allo zafferano con genovese di totani" di Giorgio Vitiello, chef patron, del Ristorante Pescheria "Acqua e Sale" in Scafati. Dal mare alla tavola, dalla pescheria al ristorante, dalla cucina alla passerella.



Acqua e Sale, Risotto allo
zafferano con genovese di
totano

Giovane, empatico, un vulcano in esplosione di pura fantasia a braccetto con l'equilibrio perfetto, svela in ogni suo piatto il sapore, quello vero, delle profondità del mare in chiave essenziale e al contempo ricercata: il sapore e la bellezza dell'acqua e sale senza bisogno di artificio alcuno.