

450° al sole per Gianfranco Iervolino a Pomigliano D'Arco

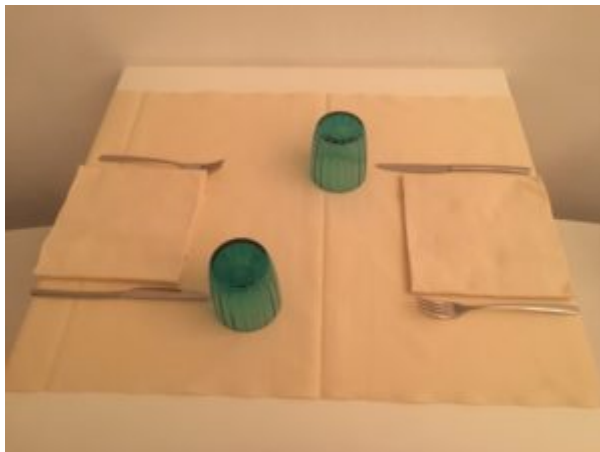


Quando ho assaggiato per la prima volta la pizza di Gianfranco Iervolino si è aperto un nuovo mondo. Pizzofila e pizzofoba per vocazione e per scelta, credevo di averle assaggiate tutte. Invece...



Migliore e diversa da tutte le altre. È stato un vero e proprio momento di alfabetizzazione gastronomica. In un attimo ho compreso molto. Nella mia mente sono balenati concetti di lunga lievitazione, maglia glutinica, farina di alta qualità, farcitura. Al di là della maestria nel preparare gli impasti e studiarli in continuazione, Gianfranco si distingue soprattutto per la capacità di

armonizzare ingredienti anche diversi tra di loro.



Quando condisce l'alimento per cui l'Italia è famosa in tutto il mondo, i sapori si sposano mantenendo la propria identità senza compromettere quella altrui.

Che sia bravo non spetta a me dirlo. Le sue esperienze parlano per lui. Poi dove lo trovi un pizzaiolo che sa anche cantare e suonare le melodie classiche napoletane?

Sarà per questo che per più di due anni ha conquistato uno spazio nel programma di Caterina Balivo "Detto Fatto".



450°, Frittatina di pasta

Da qualche mese ha lanciato una nuova sfida a se stesso e al territorio. È nato così "450 gradi pizza e fritti" in via Giotto, 2 a Pomigliano D'Arco. 450°, infatti, è la temperatura giusta per la cottura della pizza napoletana.



450°, Crocché

Sono stata lì domenica primo luglio scorso. (Scrivo adesso l'articolo perché so che il maestro, al momento, è in ferie e avrà più tempo per leggerlo, ndr). Ero già certa di ciò che avrei trovato. Gianfranco è un perfetto padrone di casa. Ti accoglie con il suo sorriso e ti fa accomodare. È rilassato mentre prepara l'ennesima pizza. Il posto è accogliente con arredi in bianco e verde, ubicato vicino a una zona molto viva del paese vesuviano che, nel fine settimana, richiama molti giovani.



450°, Fiori di zucca
imbottiti e fritti in
pastella

Il percorso incomincia con i fritti che, ancora una volta, confermano il virtuosismo di un artigiano che rimane fedele alla sua arte. Che sia una sua tifosa è dato noto. (Iervolino è stato insignito del "Ritratti di Territorio – Food Award 2015", un riconoscimento che, negli anni, sta

diventando sinonimo di portafortuna per chi lo riceve, ndr).

Il croccché, la frittatina di pasta, il fiore di zucca fritto in pastella e imbottito sono un'esperienza golosa entusiasmante.



450°, Nerano

La mia attesa però è per la squisita “Nerano” una delle pizze storiche di questo eterno ragazzo insieme alla “Iervolino” che però viene servita d’inverno. Da assaggiare “La Campestre” in versione senza pomodorini in cui spiccano la ‘nduja calabrese e il conciato romano di Manuel Lombardi.



450°, La Campestre

I puristi possono scandalizzarsi, ma anche la wurstel e patatine è degna di nota.



450°, Würstel e patatine

Difficilmente scelgo di concludere la pizzata con il dolce, però in questi mesi la mia curiosità è stata stuzzicata dalla “pizza polacca”,



450°, Polacca

il manufatto omaggio al tipico dolce aversano. Una prelibatezza: la crema amarena protetta tra due dischi pizza.



A sx: Gianfranco Iervolino

Vado via allegramente perché ho incontrato un maestro pizzaiolo perfettamente a suo agio nella sua nuova dimensione che, al di là di classifiche e numeri, sono sicura raggiungerà ancora mete ambite.

Per info

450° Pizza e fritti – via Giotto, 2 – Pomigliano D'Arco (Na)

Tel. 0818847592

www.gianfrancoiervolino.it

[Alfonso Pepe, ieri sera, protagonista dello street food a Brusaporto](#)



Miglior artista dello street food 2018: Alfonso Pepe. Questo il riconoscimento ottenuto dal re dei lievitati.

Ieri sera, a Brusaporto, è stato protagonista della serata "Gli artisti dello street food". L'evento è organizzato annualmente dai fratelli Cerea del locale ristorante "Da Vittorio".



Io con Alfonso Pepe

Una famiglia che non ha bisogno di presentazione, sinonimo della ristorazione di alta qualità. Lì, tra tante eccellenze, c'era anche "il re dei lievitati". Alfonso Pepe, nonostante i tanti riconoscimenti, rimane sempre un artigiano. Guai a chiamarlo maestro! Ogni giorno, nel suo laboratorio di via Nazionale a Sant'Egidio del Monte Albino, si sfornano capolavori. Insieme ai fratelli Anna, Prisco e Giuseppe, è quotidianamente impegnato per la soddisfazione di chi li sceglie. L'impegno è cresciuto ancora di più dal 14 ottobre scorso, data dell'inaugurazione del rinnovato storico punto vendita. Da allora via Nazionale è diventato un polo d'attrazione turistica. Arrivano persone da ogni dove per guardare da vicino la pasticceria che sembra una gioielleria.

Abituata a essere di parte, lo scrivo con profonda convinzione: stamattina l'Agro Nocerino-Sarnese ha un motivo in più per essere orgoglioso dei suoi figli.

Agerola: l'Hotel Ristorante "Le Rocce" è una tappa imprescindibile per una degustazione con vista mare



Ci sono luoghi che ti entrano nel cuore. Ci sono luoghi che diventano tuoi. Ci sono luoghi di cui non puoi più fare a meno.

È quanto mi è successo dal momento in cui Agerola è parte della mia quotidianità. Questo paese dei Monti Lattari è la mia "patria ideale". Attenzione! Non sono ancora guarita dalla paganesite acuta, ma ormai mi sento come un tassello di un puzzle di una nuova realtà. Il merito è della capacità d'accoglienza di questo posto. Colleghi, alunni, abitanti hanno una grande capacità di coinvolgimento. Mi trovo in una condizione privilegiata. Sono docente all'Istituto alberghiero "Raffaele Viviani", ma c'è un qualcosa in più. Non si può spiegare sbrigativamente.



Le Rocce, I pani

Finora ho trascorso quattro anni scolastici, del trasferimento non mi sfiora neanche l'idea. In questo periodo di tempo, ho imparato a conoscere e riconoscere quelle realtà soprattutto ristorativo-alberghiere che mi interessano maggiormente per le mie deformazioni professionali. Di anno in anno, c'è sempre una nuova motivazione che mi convince a rimanere. Nonostante il viaggetto mattutino.



Le Rocce, Baccalà al vapore

Così ho capito che ci sono cose a cui non sarei in grado di rinunciare. Mi riferisco al suggestivo "Hotel Le Rocce" che si erge maestoso sulla strada che collega il paese a Furore. Panorama mozzafiato, servizio curato, igiene impeccabile degli ambienti, ricercatezza dei particolari.



Le Rocce, Fusilli alla
pescatrice con zucca e
menta

Merito dell'infaticabile Pietro Paolo Durazzo, un punto di riferimento in zona, soprattutto per i giovani che muovono i primi passi nel mondo dell'enogastronomia. La sua cucina è una fucina. L'anno scorso ho apprezzato questa struttura in occasione di tante feste di 18 anni.



Le Rocce, La spigola

Non è facile fare banchettistica senza sacrificare la qualità e il servizio di sala. Perciò, se tutti sono troppo impegnati nel ricercare i microristoranti artefatti, c'è chi come me, abituata sempre ai colpi di testa e anche alle scelte scomode, vuole intraprendere un nuovo corso: rivalorizzare e riscoprire le strutture che si distinguono

per eventi dai grandi numeri senza compromettere la qualità.



Le Rocce, Il sorbetto

Se chi ben comincia è alla metà dell'opera, bisogna partire da Paolo che, insieme alla moglie Marianna e all'intero staff, cura quotidianamente il suo monile.

Crescita continua e lavoro certosino. "Le Rocce" sono in uno stato di grazia. L'ultimo pranzo consumato qui ha confermato l'immagine di un ristorante d'albergo dove l'obiettivo finale è garantire il benessere di chi li sceglie. Per pernottare, per festeggiare, per trascorre qualche ora in piscina o per mangiare.

Vi racconto allora dell'ultima avventura gastronomica, vissuta il 2 luglio scorso.

Ora di pranzo, sala con balcone che affaccia sul mare.

Incomincia la sfilata delle prelibatezze: selezione di pani, antipasto mari e monti con selezione di fritti tipici napoletani. Medaglia d'oro per il baccalà a vapore che conquista anche i palati di chi di solito non è abituato a mangiarlo.



Le Rocce, Delizia al
limone secondo
Marianna

Lo stupore e l'apprezzamento aumentano all'arrivo dei primi: il risotto alla zuppa di cozze e i fusilli con pescatrice, menta e zucca. Quest'ultimo un vero e proprio capolavoro: nuovo, fresco, delicato e gustoso. L'ascesa continua con la spigola su letto di patate e contorno di verdure affiancato al centrotavola dalla fritturina di pesce con verdure in pastella.

Giusta la scelta del sorbetto al limone con due fragoline di bosco, preludio ideale alla delizia al limone secondo Marianna che rivela una maestria da far invidia ai più grandi maestri pasticciieri.

A questo punto, vale la pena di ricordare che, qualche volta, chi lavora coi grandi numeri merita uguale e più rispetto e approvazione di chi si confronta con numeri risicati.

Per info

Hotel Le Rocce, via Belvedere 73 – Agerola (Na)

tel. 0818791182

www.hotelristorantelerocce.com

“La Gioia” di Elisa Somma inebria l’Esame di Stato con il babà sferificato e le essenze Alma De Lux



Elisa Somma

In più occasioni ho fatto vanto della mia faziosità. Permettetemelo anche questa volta. Vi racconto una storia. Un'altra. Importante.

Nell'ottobre 2014, gli strani casi legati agli incarichi annuali per i docenti, su consiglio di un amico, mi portarono in un paesino di montagna che conoscevo solo come via di passaggio. Più confusa di oggi, mi chiedevo cosa ci facessi per un altro anno in un'aula tra adolescenti e, tra l'altro ad Agerola, a 45 minuti di distanza da casa. Il tempo di pensarci, capire, interrogarmi che divenni parte integrante di quella realtà. Davanti a me ci sarebbero

stati gli alunni delle tre classi seconde, tra i 15 e i 16 anni per intenderci dell'Ipssea Viviani di Agerola. Giunta la fine dell'anno, non potei far altro che augurarmi di rivedere ancora quei volti simpatici, scontrosi, capricciosi, permalosi, belli, interessati, tristi.



Oggi eccomi qua a fare i conti con la malinconia. A realizzare che in quasi quattro anni sono cresciuta come docente con e grazie a loro. Da questo pomeriggio ho ufficialmente salutato le mie due spettacolari quinte dell'articolazione Enogastronomia.



A settembre i 23 maturi non saranno più tra i banchi.

Tra i volti incontrati la prima volta c'era anche quello di Elisa Somma, uno scricciolo. Occhi vispi e attenti, proprietà di linguaggio, sintesi di teoria e pratica.



Un vulcano sempre in eruzione che l'8 novembre scorso si è già messa in discussione con l'apertura del "Ristopub Joia" a Pimonte, nel suo paese.



"La Gioia" è stata la protagonista del suo percorso. Per questo motivo, ha scelto di presentarsi all'VIII commissione della provincia di Napoli con il babà sferificato. Che cos'è? Il dolce della tradizione napoletana è stato racchiuso in una sfera di zucchero con crema pasticcera all'amarena. La farcitura è quella tipica del suo paese che tutti scelgono di consumare nella "Pasticceria Palummo", dove Pietro, il nonno della "gioiosa", è sempre pronto a verificare la soddisfazione dei propri clienti.



Siccome questa diciottenne è abituata a interessarsi a ciò che accade nel mondo dell'enogastronomia, anche perché figlia e nipote d'arte, sa bene che non bisogna tralasciare nulla. Così per valorizzare ulteriormente "il babà secondo Elisa" ha deciso di abbinarlo con "Elisir di Joia", ovvero il liquore al peperoncino, limone e zenzero di "Alma De Lux", l'alchimista Luisa Matarese. Questa donna delicata, ma sensibile e coraggiosa, imitata continuamente ma con scarsi risultati, entusiasta dell'idea della giovane chef, si è trasformata, insieme al marito Gianni, nella sua tifosa più sfegatata. Le creazioni di Luisa sono vere e proprie opere d'arte, frutto della profonda umanità di una persona che comprende subito quando si trova di fronte a una persona fuori dalle regole. D'altronde i giovani sono o no il futuro? Per Luisa sì. Il 28 giugno la sua essenza inebriante ha superato l'esame di Stato insieme a Elisa Somma conquistando l'approvazione della Commissione che per ben due volte ha applaudito l'ormai ex alunna della scuola agerolese.

Vi racconto l'evento della settimana: la raffinata festa di Raffaella Ludovica Pagano al Mec di Paestum



Una decina di giorni fa mi è arrivata una telefonata. Da parte di un amico incontrato grazie all'avventura gastronomica avviata nel 2011 con la pubblicazione del libro "Le ricette dell'Agro Nocerino-Sarnese". Sto parlando di Giuseppe Pagano, ovvero l'anima dell'Azienda Vinicola Santacosta. Io e lui abbiamo tanti punti in comune: innanzitutto l'amore per il nostro territorio per il quale ci impegniamo sempre.

Scopro così che sta preparando un evento, per lui importantissimo: i diciotto anni di Raffaella Ludovica, la sua primogenita.

Che dire! È in momenti come questi che mi rendo conto che la serietà, la correttezza, la stima, l'affetto sincero non sono inutili, se destinati a una persona con la tua stessa sensibilità e soprattutto con l'educazione di una volta, quella che adoro definire "ottocentesca". Inutile spiegare la gioia di essere coinvolta per condividere un momento privato, riservato, familiare. Come non accettare, anche

perché quest'uomo ancora ragazzo, ha al suo fianco una donna bella e sincera, Michela alla quale mi lega un profondo affetto.

Non ci penso su e confermo subito la mia partecipazione. Già la famiglia Pagano per cultura e per formazione è abituata a curare ogni aspetto nei minimi particolari.



Così martedì scorso, 26 giugno, ho varcato la soglia del "Mec Paestum Hotel" per festeggiare insieme con tanti altri la leggiadra Ludovica. Una ragazza vivace e spensierata come i suoi 18 anni, un po' diversa dallo stereotipo imperante. D'altronde il frutto non cade mai lontano dall'albero. Gentile, educata, sorridente, ha accolto singolarmente i suoi ospiti che hanno avuto la possibilità di partecipare a una grande festa declinata delicatamente. Ogni dettaglio è stato curato nei minimi particolari.



A partire dall'accoglienza nella zona piscina dalla

selezione vini "Santacosta" con in prima linea il mitico "Don Andrea Brut 1936" ad accompagnare i panini di "Bifburger" "Come un tonno..." (pomodoro giallo, tonno di chianina, scarola)



e "Agroburger" (hamburger di chianina, provola, peperoncini verdi di fiume),



la selezione dei salumi e la mitica mozzarella di bufala, l'angolo friggitoria, i finger food. Incantevole la sala della cena, dove dopo i ravioli al pomodoro giallo e speck croccante,



Luciano Bifulco dell'omonima braceria di Ottaviano ha conquistato la scena con la selezione delle sue carni grigliate live.



Protagonista della degustazione il "Don Andrea 1936 bianco".



A seguire, di nuovo in piscina, per il taglio della torta e il defilé di dolci a cura della pasticceria "Manet" di Pomigliano d'Arco.

Nonostante gli impegni del giorno dopo e l'oretta di viaggio per il ritorno a casa, non sarei mai andata via anche perché Giuseppe e Michela sono dei padroni di casa impeccabili che riescono a rendere protagonista ogni invitato.

D'altronde le feste dei figli sono anche un po' dei genitori. Per questo motivo, riflettendo sul mio rapporto d'amicizia con Giuseppe e l'intera famiglia, ho scelto di omaggiare anche loro con un regalo mirato.



La scelta: l'opera "Fuck Horn" del maestro scultore paganese, anch'egli mio amico, Sasà Sorrentino accompagnato dal biglietto che riporto di seguito:

«A Giuseppe Pagano

Di produttori, imprenditori, winemaker ce ne sono tanti e molti rispettabili, ma tu, Giuseppe, insieme alla tua famiglia, rappresenti un'eccezione.

"Santacosta", la tua azienda vitivinicola, che stasera accoglie nella sua famiglia un nuovo figlio, è diversa dalle altre.

Il merito è tuo soprattutto, ma anche delle tre splendide donne che ti circondano dandoti sempre il loro appoggio.

La serenità degli affetti familiari si trasforma in

sicurezza aziendale. Se oggi i tuoi vini sono entrati nei luoghi più prestigiosi, è perché tu racchiudi un segreto che ho colto dal mio primo incontro con te: la forza della narrazione.

Ogni bottiglia, ogni etichetta racconta tanto, un'infinità di emozioni, sacrifici e sogni che solo gli spiriti più sensibili riescono a cogliere».

Osservazioni? Tranquilli tutti: sono orgogliosamente di parte e lo so.