

Un montone dal taglio particolare per la nuova pizza di Angela De Vivo in sinergia con Aniello Somma

di Maria Pepe



È senza dubbio alcuno l'anno dei montoni. Capospalla iconico degli anni '70 ritorna oggi in una nuova versione super patinata, fatta di colori, fantasie e inserti in pelliccia. "Ricette e bozzetti" non poteva non omaggiare questo grande ritorno. Doveroso era onorare tale evento, per farlo affida la sua ricetta bozzetto ad Angela De Vivo. "Lady pizza" propone un montone tre quarti, dal punto vita super evidenziato, abbottonatura doppiopetto a scomparsa per il sopra, taglio a ruota per il sotto. Un vero e proprio abito austero nella linea, eccentrico nei colori su di un fondo miele, classico colore del soprabito, si diramano con un armonico equilibrio fantasie jacquard nelle tonalità del verde, rosa corallo, bianco e giallo.



Un capolavoro, una magia d'inverno che riscalda e al tempo stesso attraverso il suo colore, dona la luminosità dell'estate, specchio riflesso della pizza da cui trae origine, pizza...



Una creazione raffinata, intensa, una vera esplosione di gusto, Angela e la sua "Pizza pazza per i pazzi della pizza", a Sarno, supera se stessa e dà, con i suoi soliti modi gentili, una grande lezione di stile ai super blasonati padri della pizza gourmet. Una pizza che toglie il fiato, una pizza che la dolce Angela ha ideato attraverso la sinergia con un grande maestro di indiscusso stile, Aniello Somma, mente l'uno, braccio l'altra, entrambi risorse preziose per la moda, la cucina e tutto quanto fa buon gusto.

Pimonte: per i venerdì del gusto al “Trifoglio” si celebra il broccolo



Volete incominciare a celebrare degnamente il week end? Non pensateci su e correte ai ripari. Se domani avete deciso di andare in discoteca, questa sera sarebbe il caso di preferire una bella cena degustazione. Che ne pensate di fare un giro al ristorante “Il Trifoglio” in Pimonte?



Da sx: Lucia e Antonio Romano, Aniello Somma, Maria Romano

“La declinazione del verde... Viaggio sulle orme del broccolo”: questo il tema della degustazione, un appassionante percorso goloso e raffinato pensato per i palati più esigenti. Lo chef Aniello Somma con Lucia e Maria Romano che, insieme al fratello Antonio, propongono coraggiosamente una cucina di qualità in un luogo, quello dei Monti Lattari, negli anni scorsi troppo spesso liquidato come un territorio patria di una cucina massificata basata sui grandi numeri senza guardare alla qualità. Provare per credere!!!

Per info e prenotazioni

Ristorante “Il Trifoglio”, via Piano 3 – Pimonte

Costo degustazione a persona (23,00 €)

Pimonte: al “Trifoglio” con i fratelli Romano e Aniello Somma niente è lasciato al caso...



Stamattina vi racconto del mio incontro, venerdì scorso, con il principe della tavola. Grazie ai miei fraterni amici Antonio, Lucia e Maria Romano e Aniello Somma, chef e anche mio collega all'Ipseo "Raffaele Viviani" di Agerola. Così al ristorante "Il Trifoglio" di Pimonte, uno dei miei luoghi del cuore, mi sono imbattuta in una cena degustazione, come al solito, degna di nota e di narrazione.



Lucia Romano

Certo quando il protagonista è il maiale è tutto più semplice, ma se in cucina non c'è sapienza artigianale non si va da nessuna parte.

Vi siete mai chiesti quando il palato riconosce di trovarsi a un manufatto pregiato e non a una semplice pietanza? La risposta è più semplice di quanto pensiate.

Siete di fronte a un piatto di eccellenza, se vi stupite all'assaggio di una ricetta di solito preparata domesticamente che vi appare sotto una luce nuova.

È quanto accaduto il 3 febbraio scorso, a me e alle mie "compagne di merende", Maria Pepe (www.unarmadioper.wordpress.com) e Lucia Iannicelli (www.igustosidilucia.wordpress.com). Trovarsi esterrefatte di fronte alle millerighe dei Vecchi Pastai con ragù di quinto quarto pippiato ai tre pomodori con chiffonade di porro croccante non è proprio da noi. Da venerdì, invece, è diventato il nostro piatto preferito.



Per questo motivo, un plauso particolare a Maria Romano



Maria Romano

che è riuscita personalizzare un piatto della tradizione. Lei, Lucia, sempre in cucina, e Antonio (che si occupa della sala) hanno il merito di portare avanti il sogno del papà scomparso qualche anno fa. Questi ragazzi, infatti, hanno ancora l'entusiasmo del primo giorno per quel ristorantino messo su da più di venti anni.

In verità, già dall'entrée le premesse c'erano tutte: il gateau di fioroni e ciccioli al sentore di sfusato su liquido di provolone del Monaco l'avete mai mangiato?



Che dire poi dell'antipasto tipico del "Trifoglio" dove ti trovi al cospetto del prosciutto di Langhirano, una chicca per ristoratori raffinati accompagnato da altre leccornie cose i fagioli con castagne pane biscottato e cotica.



o la montanarina col soffritto?!



Tripudio anche per il cubo di pancia e coppa a cottura lenta con salsa alla mela annurca su polenta e con una forchettata di polenta.



La cottura a bassa temperatura e le carni sono un binomio che molto spesso non garantiscono il risultato. Se chi sperimenta non è una persona sapiente o un maestro di fatto, potreste trovarmi di fronte a un cubotto disidratato

senza alcuna consistenza tenera. Invece, Aniello Somma, come al solito, conferma la sua attenzione per il particolare collegata al rispetto per le materie prime.

Dulcis in fundo, il tortino al cioccolato 70% dal cuore morbido alla gianduia e visciola, anche questo un'interpretazione originale e valida di un dessert di solito troppo riprodotto nelle case.



Sono questi i nostri eroi: coloro che credono nei territori nonostante le difficoltà.

Pimonte: Per il porro croccante del Trifoglio è d'obbligo un bel frisé

di Maria Pepe



Tutte le volte che ci si siede a tavola, per qualsiasi tipo di pranzo, cena e altro, in parallelo al piacere del buon cibo e della compagnia, viaggia sul binario della disgustosa paura la spiacevole scoperta del... “pelo d’oro”: il capello nel piatto, il peggior incubo gastronomico di chef e commensali. Capelli e fornelli, binomio impossibile e spiacevole, non per ricette e bozzetti, non per il “re Mida” della cucina.



Aniello Somma regala, in previsione dell'imminente San Valentino, la giusta piega ad una delle più potenti armi di seduzione femminile: i capelli. Sciolti, luminosi, leggermente “frisati”, completamente tirati indietro, senza fila, ma con tanto volume alla radice smorzato poi dal tocco di cera per conferire struttura ed effetto bagnato

sulle punte.



Un look sexy, d'impatto che basa tutto su essenzialità, pulizia ed equilibrio strutturale proprio come la cucina di Aniello Somma, stella cometa del ristorante "Il Trifoglio" di Antonio, Lucia e Maria Romano,



Da sx: Lucia e Antonio Romano, Aniello Somma, Maria Romano

proprio come la chiffonade di porro dorato in padella, dettaglio prezioso ed esaltante dell'altrettanto "scostumatamente buona" "Millerighe dei Vecchi pastai con ragù di quinto quarto pippato ai tre pomodori" ad opera di Maria. Da oggi anche il capello trova il suo posto a tavola!

Pimonte: Venerdì 3 febbraio al “Trifoglio” si incorona il “Principe d’inverno”



“Ode al maialino”. Autori dei versi, lo chef Aniello Somma e il team completo del Ristorante “Il Trifoglio”,



ovvero i fratelli Antonio, Lucia e Maria Romano.



Da sx: Lucia, Antonio e
Maria Romano

Venerdì 3 febbraio, alle 20.30, in via Piano a Pimonte si terrà una cena degustazione dedicata a chi è stato ribattezzato "Il Principe d'inverno".

Un appuntamento da non perdere per apprezzare le virtù di un prodotto locale interpretato in modo raffinato nel nome della tradizione.

Fornelli e padelle sono già accesi. Come al solito, l'evento è stato curato nei minimi particolari: dall'entrée (il gateau di fioroni e ciccioli al sentore di sfusato su liquido di provolone del Monaco) al dessert (tortino al cioccolato 70% dal cuore morbido alla gianduia e visciola). Prima del dolce però i palati saranno coccolati con il Parma di Langhirano 36 mesi con opalina di latte Nobile; le millerighe dei Vecchi Pastai con ragù di quinto quarto pipiato ai tre pomodori con chiodano di porro croccante; il cubo di pancia e coppa a cottura lenta con salsa alla mela annurca su leccata di polenta e forchettata di friarielli.

Costo degustazione: 23,00 € (acqua e un calice di vino inclusi)

Per info

Ristorante "Il Trifoglio" via Piano 3 – Pimonte (Na)

Tel. 0818792138