

# Pompei: Sold out sabato per la prima cena degustazione all'Herмес Café grazie alla sinergia tra Gian Marco Carli e Giuseppe Pisacane

Dall'inviata Maria Pepe



Da sx: Giuseppe Pisacane e Gian Marco Carli

“Il Principe e la Forchetta”: moderna favola di Fedro, dalla morale chiara e benevola. A raccontarla Gian Marco Carli e Giuseppe Pisacane, sabato scorso, all’“Herмес Café” a Pompei.

“Il virtuosismo è alla tavola del buon cibo”.

È a tavola che riveli il tuo vero sé. È a tavola che scegli che tipo di persona diventare.

Scelte semplici che affondano profonde radici in un terreno dalle tradizioni millenarie. Roma e il suo impero, la *Campania*

*Felix*, il viver bene dell'antica Pompei degli Dei, dei Cesari, del "Principe", nella cucina di Gian Marco Carli.



Maria Pepe tra  
Giuseppe  
Pisacane (a sx)  
e Gian Marco  
Carli (a dx)

Giovane "Principe ereditario" del "Principe" padre che, per trent'anni e da trent'anni, percorre l'intricato sentiero delle origini degli avi. Una favola scritta da Gian Marco Carli, volitivo e volenteroso archeochef; e Giuseppe Pisacane, "forchetta" gaudente, attenta, e dal forte senso identitario, che trova nell'"Hermes caffè" la rilegatura perfetta. L'altra sera prima cena degustazione di un ciclo imperdibile.



Gian Marco Carli, I pani

Un menù mai banale: dall'antipasto (millefoglie di patate, provolone e funghi porcini con acqua di provola affumicata dei Monti Lattari)



Gian Marco Carli,  
Millefoglie di patate,  
provolone e funghi porcini  
con acqua di provola  
affumicata dei Monti  
Lattari.

al dolce (semifreddo al caffè, ganache di cioccolato e cereali soffiati),



Punto Freddo, Semifreddo al caffè, ganache di cioccolato e cereali soffiati

passando per la genovese di manzo con cipolla "Lady Ramata" di Montoro e pecorino canestrato in due consistenze (il primo)



Gian Marco Carli, Genovese di manzo con cipolla "Lady Ramata" di Montoro e pecorino canestrato in due consistenze

e il filetto di maialino in riduzione di Taurasi ed erbe aromatiche (il secondo).



Gian Marco, Filetto di  
maialino in riduzione di  
Taurasi ed erbe aromatiche

La serata scorre piacevole e tra quattro chiacchiere e gli ottimi vini in abbinamento della "Tenuta De Santis" (Aglianico, Campi Taurasini, Hellenica Taurasi) le ore passano.



Torni a casa con un bagaglio identitario più ricco, un sorriso stampato in stomaco e cuore e la trepidante voglia di rivivere l'esperienza.

Per fortuna, il 26 novembre non è poi così lontano. Quattro saranno le mani: quelle di Gian Marco Carli e di Davide Mea.