

Da Bifulco con l'agnello di Carmasciano

Passione, qualità, competenza. Sono questi gli ingredienti che quotidianamente scandiscono il ritmo di Luciano Bifulco. Giovane, appena trentenne, è il discendente di una famiglia di allevatori e macellai giunti ormai alla quarta generazione. Sempre sorridente, cortese ed educato come gli uomini di una volta, da un po' ha realizzato il suo sogno la "Gastronomia e Braceria Bifulco" in via Lavinaio a Ottaviano. Due ambienti separati, ma collegati.

In questi pochi giorni che ci separano dal Natale, una visita al reparto gastronomia è in grado di rincuorare gli animi e acculturare i palati perché gli sguardi si soffermano sulle bontà in esposizione, il banco carni, quello salumi e latticini, e ancora lo spazio dedicato alle preparazioni della squadra di cucina.

Luciano è continuamente alla ricerca di eccellenze perché il suo obiettivo è fare la differenza. Il suo desiderio è appagare le esigenze di chiunque varchi la soglia del suo luogo del gusto.

Così per rendere ancora più indimenticabile il pranzo natalizio e arricchirlo ulteriormente, qualche giorno fa, è andato in escursione a Carmasciano, una zona dell'Irpinia, che comprende cinque comuni (Frigento, Guardia dei Lombardi, Rocca San Felice, Sant'Angelo dei Lombardi e Villamaina), noto per la presenza della "Mefite", un vulcano spento, dove una volta c'era il tempio dedicato alla dea omonima, e attualmente attraversato da un laghetto sulfureo. La presenza di zolfo influenza anche la composizione del terreno. Non a caso, infatti, Carmasciano è la zona nota anche per il particolare pecorino di razza laticauda, un formaggio prelibato e apprezzato dai più esigenti gourmet. La "Mefite" pertanto potenzia ulteriormente anche le carni degli agnelli allevati nella zona che anche al palato fanno la differenza e risentono

della componente sulfurea.

Luciano è davvero instancabile, grazie anche agli chef Vincenzo Liberti (gastronomia) e Francesco Vorraro (braceria), che lo seguono e lo assecondano per coccolare la clientela.

E così se l'agnello di Carmasciano non sembrasse sufficiente, lo staff o meglio la "Grande Famiglia Bifulco", per chi non ha tempo di dedicarsi ai fornelli, ha già allestito il menu per il 24 e il 25 dicembre.

Per lo shopping natalizio, quindi si consiglia una tappa da Luciano.

Per info

Gastronomia e Braceria Bifulco – via Lavinaio, 8 – 80044
Ottaviano (Na)

Tel. e fax 0818273538

www.braceriabifulco.it; info@braceriabifulco.it