

Vincenzo Vaccaro: la stella di "Cucina 82" a Gragnano



Vincenzo Vaccaro al lavoro

Chi mi conosce sa l'amore che nutro per il mio territorio, l'Agro Nocerino-Sarnese. Nell'ultimo anno però ho scoperto tante realtà interessanti e vivaci, anche in altre zone della regione. Mi riferisco ai nuovi amici già diventati come i vecchi: artigiani, produttori, ristoratori, chef dell'Agro Vesuviano e dei Monti Lattari.

E così durante "Cenando sotto un cielo diverso" del 28 giugno scorso, nel suggestivo castello di Lettere, grazie alla poliedricità di Alfonsina Longobardi, mi sono imbattuta in un giovane chef. Ricordo di averlo subito notato per la riservatezza e la dedizione al lavoro. In quell'occasione, ho assaggiato la rivisitazione dello gnocco fritto di Vincenzo Vaccaro, chef patron di "Cucina 82" a Gragnano presso la "Galleria Garofalo". Pochi minuti allora, mi sono bastati per capire chi mi trovavo di fronte.

In quel periodo, ero stata conquistata dall'arte culinaria di Giulio Coppola (mio grande amico) che, guarda caso, con la sua "Galleria" era partito proprio da dove oggi c'è "Cucina 82".

Mi riproposi, trascorse le vacanze estive, di scoprirne di più.

Il caso ci ha rimesso le zampine. A settembre, dopo aver ripreso servizio come docente presso l'Istituto alberghiero "Viviani" di Agerola, una mattina mentre chiacchieravo del più e del meno con Giovanni Cuomo, avvenne la sensazionale scoperta.

Vincenzo Vaccaro è uno degli alunni migliori che l'istituto ha avuto in questi anni e proprio Giovanni era stato il suo docente di enogastronomia.

Ancora una volta, mi convinsi di aver visto giusto e di impegnarmi affinché il suo estro venisse allo scoperto.

Ho rivarcato la soglia del suo locale sabato scorso, per partecipare al percorso enogastronomico d'eccellenza battezzato "Crudo & Bollicine", un tris di pesce declinato con altrettanti vini dell'azienda Bortolotti Valdobbiadene.

Al di là della bravura di Vincenzo, destinato a diventare – da qui a poco – un nome altisonante è sempre un piacere trascorrere qualche ora a "Cucina 82", a partire dall'accoglienza.

Apri la porta e c'è subito Giuliano, il fratellino, che ha subito un sorriso rassicurante e ti fa accomodare. Mi stupisco quando scopro che è ancora un ragazzino e ciò ai miei occhi lo rende ancora di più un virtuoso addetto alla sala, sebbene sia ancora studente dell'Istituto Galilei di Gragnano.

Parte la degustazione. Sfilano per primi i grissini all'olio extravergine di oliva e i taralli alle mandorle,



Taralli alle mandorle e
grissini all'olio
extravergine di oliva

seguiti subito dopo dall'ostrica "speciale" preparata con
cavolfiore e un'aria di zenzero e limone



Ostrica "speciale"
preparata con cavolfiore e
un'aria di zenzero e limone

accompagnata dal prosecco Valdobbiadene brut docg
"Montagnole".



Il gusto si acuisce ancora di più con la tartare di ricciola con centrifuga di erbe amare e ortaggi all'aceto,



Tartare di ricciola con centrifuga di erbe amare e ortaggi all'aceto

innaffiata da Chardonnay brut 2008,



preceduti dal babà rustico e del panino alla farina bianca.



Babà rustico e panino alla
farina bianca

La serata si amplifica in gradevolezza quando si avvicina Valentina Chiaramonte, la fidanzata di Vincenzo, un'avvocatesse che, per amore e per passione, ha sposato la causa della ristorazione. Scambiare qualche parola con lei è davvero un piacere. Intelligente, solare, riflessiva conferma la mia teoria: dietro un bravo chef, c'è sempre una donna paziente.

Armonico e ben amalgamato il risotto cornacchia mantecato alla scarola e provola con crudo di gamberi rossi



Risotto cornacchia
mantecato alla scarola e
provola con crudo di
gamberi rossi

abbinato al Lagrein rosato di Valdobbiadene.



Non si possono evitare di citare le focaccine al miele con
cipolla e pomodorini.



Focaccine al miele
con cipolla e
pomodorini

Non me lo aspettavo, ma Vincenzo mi fa anche un tiro mancino. Questo bravo ragazzo, preoccupato per il mio apporto calorico, aggiunge una pietanza a sorpresa e così sono “costretta” a mangiare lo spaghettonone con tartufi di Manfredonia, broccoli e limone salato.



Spaghettoni con tartufi di
Manfredonia, broccoli e
limone salato

Il palato festeggia. Chiedo di saltare il secondo, ma mi lascio corrompere per il croccante dolce.



Croccante

Adoro queste esperienze perché confermano che i sapori dei piatti sono esclusivamente legati alla passione di chi li prepara.

E Vincenzo, da questo punto di vista, è un passionale puro.

Per info

Cucina 82 Piazza G. Marconi, 9 (ex Piazza S. Leone)

presso Galleria Garofalo – Gragnano (Na)

Tel. 0818013242 – Mob. 3314711728

Gragnano, 9 gennaio menu dedicato al pesce da “Cucina 82”

CUCINA OR

sabato
09
gennaio
ore 20:30



Percorso Enogastronomico d'Eccellenza

*tre piatti di crudo di pesce abbinati a tre spumanti
della cantina Umberto Bortolotti di Valdobbiadene*

Crudo & Bollicine

BORTOLOTTI
VALDOBBIADENE

Piazza G. Marconi, 9 (Piazza San Leone)
Galleria Garofalo | Gragnano (Na)
info. 081 8013242 || +39 331 4711728

cercaci su:



Crudo & Bollicine. Questo il percorso enogastronomico d'eccellenza che sarà possibile degustare da "Cucina 82". Sabato 9 gennaio, dalle 20.30, lo chef patron Vincenzo Vaccaro aprirà le porte del suo ristorante, ubicato presso la Galleria Garofalo in Gragnano, a chi vorrà assaggiare il tris di piatti attentamente studiato.

A ogni pietanza sarà abbinato un vino dell'azienda Bortolotti Valdobbiadene.

Il menu è stato ben studiato: tartare di ricciola, centrifuga di erbe amare e ortaggi all'aceto inaffiato da Chardonnay brut 2008; riso cornacchia mantecato alla scarola e provola con crudo di gamberi rossi abbinato al Lagrein rosato; ostriche speciali, cavolfiore e aria di zenzero e limone accompagnate da Valdobbiadene brut docg "Montagnole".

Durante la serata, sarà possibile anche scegliere il menu alla carta da combinare, eventualmente, anche con una sola delle pietanze previste.

Per info e prenotazione

Costo degustazione completa: 25 € (vini inclusi)

Costo degustazione singola pietanza: 9 € (vino incluso)

Cucina 82 Piazza G. Marconi, 9 (ex Piazza S. Leone)

presso Galleria Garofalo – Gragnano (Na)

Tel. 0818013242 – Mob. 3314711728