

Pompei: da “Zaira” Maurizio e Giuseppe Di Ruocco propongono alta qualità delle pietanze e cura del servizio di sala



Un anno fa, grazie ai miei colleghi amici, ho conosciuto Maurizio Di Ruocco. Ex studente della sede coordinata di Agerola dell'Ipsseoa “Raffaele Viviani” di Castellammare di Stabia, insieme al fratello Giuseppe, è l'animatore del Ristorante “Zaira” in via Bartolo Longo a Pompei.



Zaira, I pani

Un luogo particolare, meta del turismo religioso e archeologico, dove non sempre è scontato riuscire a mangiare bene. Si sa, qui i menu turistici proliferano di ora in ora, a scapito della qualità. D'altro canto però c'è anche un ristorante stellato il "President" di Paolo Gramaglia e qualche altra realtà che si dedica alla ricerca di prodotti validi e di alta qualità.



Zaira, I pani

Circa tre anni nell'offerta enogastronomica pompeiana sono arrivati due ragazzi operosi, come il paese che gli dà i natali: Gragnano. Sinonimo della pasta in tutta Italia, i suoi abitanti si distinguono per la caparbità, il senso del dovere, l'abnegazione, il rispetto del lavoro e della terra. I Monti Lattari negli ultimi anni hanno dato tanto alla ristorazione di qualità.

Si pensi a un solo nome: quello di Giulio Coppola.

Non riesce difficile immaginare in che modo questi due fratelli abbiano compiuto la loro scelta. Giuseppe, il maggiore, è diplomato al liceo scientifico; Maurizio, invece, ha sì conseguito il diploma alberghiero, ma non nell'articolazione enogastronomica.



Zaira, Lanternina di pasta ripiena di carne, prosciutto e ricotta dei Monti Lattari su Pomodoro San Marzano

Questi dettagli li rendono ancora più unici ed esemplari e testimoniano che a muovere la loro azione è soprattutto la passione. Se a ciò si aggiunge che la località dove vivono, San Nicola dei Miri, rappresenta la parte alta di Gragnano e qui la famiglia Di Ruocco cura un orto etico personale i cui prodotti sono poi trasformati in cucina per essere degustati dai clienti di Zaira, il quadro diventa sempre più nitido.

Sono davvero giovani. Sommata la loro età non arriva a sessant'anni.



Lo staff di Zaira con me

Dodici mesi fa, quando li conobbi, ciò che mi colpì più di

tutto fu l'attenzione maniacale alla dispensa. Maurizio e Giuseppe sono due ottimi selezionatori di eccellenze. Certo per loro è facile. Vivono in un luogo dove si riesce ancora a consumare prodotti a chilometri zero perché si è conservata la sana abitudine della cura del campo agricolo casalingo.



Quando sono andata a trovarli l'altra sera, mi sono accorta di quanto fossero cresciuti professionalmente. Seri e meticolosi seguono la propria strada per raggiungere obiettivi alti. Quando si varca la soglia del locale, si entra in una nuova dimensione. L'aspetto che subito risalta è la grande attenzione per la cura della sala. La mise en place è il primo indizio che testimonia la cura dei particolari. Giuseppe ci tiene tanto. Infatti, proprio il fratello racconta che spesso arriva all'alba per dedicarsi alla stiratura del tovagliato che deve essere assolutamente perfetto. Insieme a Marco Fontanella, giovane professionalmente valido, riescono a garantire un servizio da far invidia ai migliori ristoranti. E in un periodo in cui la sala è in affanno in tutto lo Stivale, casi del genere vanno evidenziati.



La degustazione è una sfilata di piatti preparati esclusivamente con l'utilizzo di prodotti di alta qualità.

Il percorso si avvia con la lanternina di pasta, ripiena di carne, prosciutto e ricotta dei Monti Lattari su pomodoro San Marzano accompagnata da Müller Thurgau-Tiefenbrunner.



Il palato si desta e si sconvolge per l'uovo bio cotto a 65 gradi con caciocavallo di bruna alpina, tarallo di Agerola e tartufo nero.



Zaira, Uovo bio cotto a 65°, caciocavallo di bruna alpina, tarallo di Agerola e tartufo nero

Un piatto rischioso se non conosci bene le tecniche di cucina. E Maurizio che divide la passione per la cucina con la fidanzata Teresa Romano dimostra di aver intrapreso un percorso di crescita continua. Giusto anche l'abbinamento con il Verdicchio di Matelica 2012 – Belisario.



Maurizio ama il rischio. Se non fosse così, non avrebbe mai pensato agli anolini di ricotta, provola e porcini con caciocavallo irpino e consommé di porcini.



Zaira, Anolini di ricotta,
provola e porcini con
caciocavallo irpino e
consommé di porcini

È un primo piatto che merita di essere assaggiato perché conferma le qualità di questo ragazzo. Per gli ingredienti di cui è composto sarebbe facile poter creare qualche strafalcione. Conferma le gradevoli sensazioni anche la birra di Castagno di "Birra Tramonti".



Poi è la volta del filetto di maiale marinato cotto a bassa temperatura, patata blu, cipolla caramellata al miele di millefiori e chips di patata viola con il Gragnano della Cantina Iovine.



Zaira, Filetto di maiale marinato cotto a bassa temperatura, patata blu, cipolla caramellata al miele di millefiori e chips di patata viola

Da consigliare anche i dolci: la cheesecake con yogurt di latte Nobile, biscotto croccante e salsa ai frutti di bosco;



Zaira, Cheesecake con yogurt di latte Nobile, biscotto croccante e salsa ai frutti di bosco

il tiramisù senza uova con fondo di cioccolato al caffè 62%

arabica, pan di Spagna al caffè e mousse di mascarpone;



la cremosa al pistacchio di Bronte e crumble al cacao;



Zaira, Cremosa al
pistacchio di Bronte e
crumble al cacao

il flan a limone su sciroppo al basilico.



Zaira, Flan al limone su

sciropo al basilico

Azzeccata anche la scelta del Marsala vergine.



Maurizio e Giuseppe confermano di aver intrapreso la giusta strada per conquistare il proprio posto nella ristorazione di qualità.

Per info

Zaira Ristorante – via Bartolo Longo, 5 – Pompei (Na)

Tel. 08119716826

Coppola e Maresca: due stelle nell'universo enogastronomico

“Un vincitore è semplicemente chi non ha smesso di sognare. Buone feste”. Questo il messaggio augurale rivolto agli ospiti in occasione del pranzo a quattro mani svoltosi il 17 dicembre scorso presso il ristorante “La Galleria” in Gragnano.



Giulio Coppola, lo chef patron, e Antonino Maresca, pastry chef, sono stati i protagonisti di un evento unico e inimitabile.



Da sx: Giulio Coppola, io e Antonino Maresca

Un incontro intimo e familiare tra amici che avevano il piacere di trascorrere un po' di tempo insieme prima del turbinio delle festività natalizie. È stato un vero e proprio pranzo di famiglia dove i due geni hanno scelto di circondarsi delle persone per loro più importanti.



La Galleria, Chips di topinambur

Giulio è un vero e proprio resistente, di quelli che piacciono a me. Lotta, crea, immagina, sogna e soffre anche, ma non rinuncerebbe mai alla sua indipendenza intellettuale. È una mosca bianca nella categoria. Si sa, chi è ingestibile, è anche antipatico perché ha il coraggio di tirarsi fuori dal coro.

Tra lui e Antonino Maresca è nato uno splendido feeling che si consolida di anno in anno. È diventata tradizione annuale l'evento a quattro mani che consolida le virtù di due giovani che guardano al mondo ancora con gli occhi ingenui dei bambini.



La Galleria, Entrée

Un anno non è trascorso invano. I due maestri sono cresciuti ancora di più in bravura e umiltà. Attenti, meticolosi, silenziosi ed esteti: queste le loro definizioni.

Non smetterò mai di ringraziarli per avermi concesso la loro amicizia. Basti pensare che il 17 dicembre a rappresentare i media enogastronomici c'eravamo solo io, Karen Philips e Maria Pepe perché, come sottolinea sempre Giulio col suo fare sornione, "Prof., nel mio locale voglio solo chi mi apprezza sinceramente, senza secondi fini". Impossibile aggiungere altro!

Il menu? Eccezionale, è stato declinato per coinvolgere i cinque sensi nella degustazione a partire dalla chips di topinambur e continuando con chips di riso con crema di barbabietola e gorgonzola; puntarelle ripiene di salsa olandese, fresella e pane abbrustolito con alici, burro e verbena; involtino di carne marinato con ricotta che lasciava intravedere già le bontà che avrebbero caratterizzato la giornata.

L'antipasto si apre con i ravioli di bietola alla marinara e infuso di limoni,



La Galleria, Ravioli di bietola alla marinara e infuso di limoni

seguito da un assaggio di pizza "viustel" e patate con maionese e "checiapp", un'interpretazione molto personale dell'alimento più famoso e invidiato al mondo.



La Galleria, La pizza

secondo Coppola

Un discorso a parte meriterebbero i pani gustosi, saporiti e morbidi che ritagliano il proprio posto d'onore nel pranzo.



La Galleria, I pani

L'escalation continua con i primi: gli spaghetti accompagnati da cipollotto, limone e cerino affumicato



La Galleria, Spaghetti con
cipollotto, limone e cerino
affumicato

e i raviolini con cavolfiore e lumachine di mare.



La Galleria, Raviolini con cavolfiore e lumachine di mare

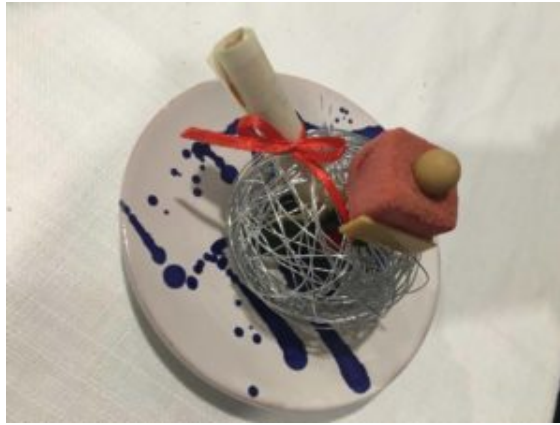
Il secondo piatto invece è un omaggio al baccalà in più versioni accompagnato dalla verza.



La Galleria, Baccalà e verza

Questa la prima parte.

La seconda, invece, è caratterizzata dalle creazioni di Antonino Maresca. Si parte con il predessert:



Maresca, Predessert

il gelato di pompelmo affumicato con pinoli e corbezzolo e si continua con il cubo di Natale.. mi sembrano mille,



Maresca, Mi sembrano Mille

ovvero l'interpretazione della millefoglie, e ancora altre creazioni di cioccolato.



Maresca, Creazioni di cioccolato e non solo

Dicembre è sinonimo di panettone e il pastry chef propone una trilogia del forno Guarino.



La Galleria, Tris di panettoni del Forno Guarino

Non possono mancare le coccole finali: zepole fritte e sfogline.



La Galleria, Coccole finali

La giornata vola via con la consapevolezza di essere stata allietata da due stelle che hanno già fissato il proprio posto nel firmamento.

Gragnano: alla "Galleria" Giulio Coppola ospita Antonino Maresca



Pranzo a quattro mani con due protagonisti d'eccezione.

E il week-end si tinge di originalità.

Domani, sabato 17 dicembre, alle ore 13, appuntamento da non perdere presso il ristorante "La Galleria" in piazza Aubry a Gragnano. Come è ormai diventata tradizione, ogni anno, lo chef patron, Giulio Coppola delizia gli ospiti con Antonino Maresca, il maestro pasticciere che non ha bisogno di presentazioni.

Due giovani, ma esperti nell'arte della creatività e del buon gusto culinario. D'altronde, anche solo dando un'occhiata veloce al menu. Coppola e Maresca sono due fuoriclasse diversi, ma uniti dalla stessa intransigenza al servizio della qualità enogastronomica.

Per partecipare a questo evento inimitabile, basta prenotarsi.

Costo degustazione: 50,00 € a persona (vini in abbinamento

inclusi)

Per info

La Galleria – Piazza Aubry – Gragnano

Maccheronica: da oggi fino a domenica incontri, laboratori e degustazioni nella città della pasta



Week end all'insegna della pasta. Parte ufficialmente oggi "Maccheronica", la prima edizione di un evento che accenderà, ancora una volta, i riflettori su Gragnano.

Fino a domenica, il paese dei Monti Lattari sarà luogo privilegiato di incontri, laboratori, degustazioni per riflettere nuovamente sulle potenzialità di un territorio che offre e può offrire tanto all'enogastronomia di qualità.

È vero "Maccheronica" sembra essere stata catapultata, all'improvviso, all'attenzione del pubblico e degli esperti

di settore.

Chi mi conosce sa che sono sempre molto restia ad appoggiare iniziative di cui conosco poco. In questo caso, scendo in campo. Il motivo è presto spiegato.



Giulio Coppola

Due degli chef che incanteranno i palati sono miei amici: Giulio Coppola, chef patron del ristorante “La Galleria” di Gragnano e Vincenzo Vaccaro, chef patron di “Cucina 82”.



Da sx: Vincenzo Vaccaro con il collaboratore Antonio Leone

Giulio e Vincenzo, entrambi insigniti del “Ritratti di Territorio Food Award” come “Chef Emergenti”,

rispettivamente nel 2015 e nel 2016, sono due ragazzi virtuosi, ambasciatori di una cucina diversa dove il territorio riesce a sposarsi con nuove interpretazioni.



Per "Maccheronica", invece, prepareranno piatti tradizionali nel vero senso della parola: pennetta lardiata, pasta ammescata con fagioli, tubetto con patate e provola, mezzi paccheri con zucca e salsiccia, zito alla genovese, rigatone al ragù napoletano.



"L'Antico Borgo al Castello", sono gli altri artefici delle prelibatezze della tre giorni.

La degustazione è low-cost. Con 5,00 € si consumano due primi accompagnati da una fetta di pane casereccio e da un bicchiere di vino o da una bottiglia di acqua.

Un maxi gilet per il cannolo di riso venere di Giulio Coppola

di Maria Pepe



Maria Pepe

Uno dei capospalla più modaioli e in voga del momento: il maxi gilet. Di pelliccia, tessuto, con bottoni o senza, dal taglio regolare o asimmetrico, indossato sopra cappotti o per arricchire l'outfit su camicie, maglioni e via scorrendo. Bello, comodo e versatile, questo particolare cap-coat detta moda e tendenze. A ciascuno il suo!



“Ricette e bozzetti” presenta un gilet di panno vinaccio, senza bottoni, dal taglio smoking, lungo un palmo sotto il

sedere. Giulio Coppola, "La Galleria" (Gragnano), autore del "capo" non lascia nulla al caso e riveste l'interno di morbida e vellutata lana merinos.

La rigidità esterna del panno esalta e si esalta col caldo cuore interno. L'equilibrio è perfetto, Giulio ne conosce la formula. Così dalla sua ricetta, "cannolo di riso venere con mousse di baccalà".



Fragrante e decisa la cialda, vellutata e delicata la farcia, ennesimo gioco alchemico del "solito", per fortuna, Giulio, nasce un bozzetto da utilizzare per ogni occasione d'uso.

Foto Mariana Silvana Dedu