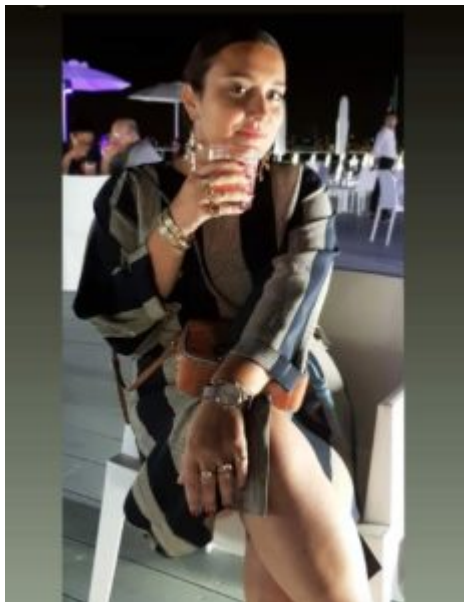


Gli gnocchetti al nero di seppia di Maurizio Di Ruocco sono perfetti con una cavigliera di conchiglie

di Maria Pepe



L'estate è giunta ormai alla fine, "Ricette e bozzetti" dopo aver visto invadere le spiagge di cavigliere di finte conchiglie, emblema del pessimo gusto che la fa da influencer, non poteva tacere. Non poteva non tentare di portare un po' di buon gusto, beneaugurante per l'estate 2019.



Villa Zaira, Gli gnocchi al nero di seppia

Per farlo, l'arduo compito è stato affidato al "glamour chef" Maurizio Di Ruocco che ha tratto dalla sua "Sea recipe", gnocchetti..., una cavigliera di sassolini di onice nero intervallati da due piccole pepite in oro e brillanti di forma ovoidale, richiamo lieve e non esplicitato ai molluschi marini.



Una cavigliera con cursore regolabile da poter utilizzare anche come bracciale durante la prossima stagione invernale. Maurizio Di Ruocco, giovane, ricercato, mai banale, sempre ben equilibrato e raffinato, ha ancora una volta lasciato senza fiato gli amanti del fashion in cucina così come nella moda. "Ricette e bozzetti", in fremente attesa, aspetta la nuova apertura di "Villa Zaira", new

look, new location, stessa eccellenza.

La creazione artigianale di "Ceramia" protagonista della pietanza di Gennaro Milo per l'Esame di Stato



Gennaro Milo

Oggi è terminata la mia prima esperienza come commissario interno degli Esami di Stato al mio istituto, l'IPSSEOA "R. Viviani" di Agerola. Sono stati giorni importanti. Mi sono sentita 23 volte interrogata, scrutata, valutata. Tante soddisfazioni collegate ad altrettanto affetto, soprattutto da chi magari più volte ha messo alla prova pazienza e professionalità. Alla fine però ogni sacrificio, ogni incoraggiamento, ogni strizzata d'occhio sono stati ampiamente ripagati.

Nello stesso tempo, ancora una volta, sono riuscita a vivere questi momenti con alcuni compagni di strada incontrati in questi anni. D'altronde sono pur sempre una

giornalista che insegna...



Per spiegare meglio a cosa mi riferisco, rispetterò un ordine strettamente cronologico per non far torto a nessuno.



Piatto realizzato artigianalmente nel laboratorio di "Ceramia" in Gragnano

Partiamo con Gennaro Milo. Tra qualche giorno 19 anni. Per il suo percorso finale di studio ha scelto di preparare un tortino di patate con fonduta di provolone del Monaco, gamberi e limone. Un piatto che racchiude al suo interno la passione per il suo territorio. Per la portata da presentazione ha scelto un piatto realizzato artigianalmente nella bottega "Ceramia" di Gragnano. Qui Lucio Coppola e Michela Fattoruso creano manufatti preziosi per gli chef più esigenti. Lusingati dalla scelta di questo ragazzo che preferisce la creazione di golosità alle parole, sono stati felici di contribuire alla performance

dell'ormai ex alunno dell'alberghiero dei Monti Lattari.

Gennaro, allievo per l'anno scolastico 2017-2018 del prof di Enogastronomia Giovanni Cuomo, è aiuto cuoco presso il locale albergo "Le Rocce". La struttura nota per il panorama suggestivo e la maniacale attenzione al particolare da parte dell'animatore principale Pietro Paolo Durazzo è una fucina di giovani talenti.

Storie come queste meritano di essere raccontate, testimoni dell'operosità dei luoghi.

Verso Gragnano... da Zaira il 16 ottobre scorso indimenticabile serata con lo chef patissier Angelo Mattia Tramontano



Da sx: Angelo Mattia

Tramontano e
Maurizio Di Ruocco

Oggi vi racconto una storia. Una bella storia. Una storia di intraprendenza.

Tutto parte da Gragnano complice l'istituto alberghiero di Agerola. Maurizio Di Ruocco è ancora lontano dai trent'anni, ma ha già un bel po' di gavetta alle spalle. Poco dopo il conseguimento del diploma, insieme al fratello Giuseppe, appassionato e competente nella gestione della sala, incomincia l'esperienza del "Ristorante Pizzeria Zaira" in Pompei. Giorno dopo giorno, passo dopo passo, un esperimento dopo l'altro, crescono parallelamente alle aspirazioni.



A un certo punto, decidono di svoltare. Di imprimere un nuovo corso. Di rischiare. Così, all'apice del successo, cedono l'attività pompeiana per realizzare quel sogno coltivato da sempre. Continuare con la ristorazione di alta qualità, ma nel paese natale, capitale della pasta e immerso nel verde. A fine mese scorso, i fratelli Di Ruocco hanno lasciato Pompei, ma sono già al lavoro per ripartire in primavera nel luogo dei sogni.



Zaira, I pani

Intanto Maurizio, che è irrefrenabile, non sa come impiegare il tempo e organizza cene degustazioni a quattro mani per non stare lontano dai fornelli.

In un discorso di congedo affettuoso e ben augurante il 16 ottobre scorso, l'ultimo appuntamento di "Verso Gragnano". Per l'occasione, da "Zaira" è arrivato Angelo Mattia Tramontano, il maitre patissier per eccellenza.

Serata curata nei minimi particolari con l'apporto e il supporto di tre giovani maturandi dell'alberghiero di Agerola: Gennaro Milo ed Elisa Somma in cucina; Carmine Salvatore Amodio in sala.

Un defilé impeccabile di piatti a partire dall'entrée che meriterebbe un articolo a parte: gnocco fritto ripieno di baccalà su pomodoro San Marzano,



Zaira, Gnocco fritto
ripieno di baccalà su

pomodoro San Marzano

macaron al curry e acqua di pomodoro ripieno di pollo alla cacciatora,



Zaira, Macaron al curry e acqua di pomodoro ripieno di pollo alla cacciatora

spugna di prezzemolo disidratata con maionese di alici e perle di limone



Zaira, Spugna di prezzemolo disidratata con maionese di alici e perle di limone

con bollicine Beni di Batasiolo.

La pietanza che conferma il virtuosismo di Maurizio è il tuorlo d'uovo fritto su spuma di provolone del Monaco, polvere di mente piperita e arancia,



Zaira, Tuorlo d'uovo fritto
su spuma di provolone del
Monaco, polvere di mente
piperita e arancia

un piatto delicato ed elaborato che incorona questo giovane chef emergente.

Non delude il risotto Acquerello al taleggio di bufala, porcino di Borgotaro, corallo di castagne allo zenzero e limone candito



Zaira, Risotto Acquerello
al taleggio di bufala,
porcino di Borgotaro,
corallo di castagne allo
zenzero e limone candito

accompagnato come l'antipasto dallo Chardonnay Collio Doc 2016 – Conti Formentini.

Ovazione di pubblico per il maialino e l'orto, un secondo

per niente scontato,



Zaira, Il maialino e l'orto

ma raffinato e gustoso che evidenzia le doti culinarie della bella e brava Teresa Romano.

Si continua con la selezione di affettati e formaggi d'autore



Zaira, Affettati e formaggi d'autore

e un bel bicchiere di Barolo Docg – Beni di Batasiolo.

Dulcis in fundo le creazioni-gioiello di Angelo Mattia Tramontano



Angelo Mattia Tramontano,
Coulis di uva nera,
granella di grano
essiccato, sfera di
cioccolato Valrhona al vin
passito e limone candito

che incantano tutti per la cromia e il sapore armonico.

Pre-dessert e dessert sono la ciliegina sulla torta di un momento indimenticabile.



Angelo Mattia Tramontano,
Gragnano 2.0.

Gragnano 2.0 è il dolce composto con crema al caffè, crema al loto giapponese, meringa al basilico, cristallo di zucchero, spugna al grano con salsa al mandarino, spuma di ricotta con polvere di menta, pennetta alla vaniglia e lingotto loto e caffè.

Eventi del genere hanno il merito di ravvivare le noiose serate autunnali e, nello stesso tempo, convincono che la magia è racchiusa nel cuore di ognuno. Basta portarla fuori.

Gragnano: il 16 novembre “Amici in cucina” con Vaccaro e Di Ruocco



Non capita tutti i giorni di poter assistere a una cena a quattro mani come quella di giovedì prossimo. Il 16 novembre, alle 20.30, nell'ambito dei "Giovedì di Cucina 82", Vincenzo Vaccaro, chef residente, ospiterà nella sua cucina in Gragnano il giovane e talentuoso collega Maurizio di Ruocco. Vincenzo e Maurizio, entrambi innamorati dei Monti Lattari, si contraddistinguono per temperamenti molto diversi, sono stati insigniti del "Ritratti di Territorio Food Award – Chef Emergente", rispettivamente nel 2016 e nel 2017 e sono stati allievi dell'Istituto Alberghiero "Raffaele Viviani" di Agerola. L'uno, calmo e riflessivo, preferisce far parlare i piatti; l'altro, impetuoso e creativo, è un comunicatore d'eccellenza.

Insieme condurranno gli ospiti per mano in un'esperienza

sensoriale per le vie che portano “Verso Gragnano”...

Protagonisti d'eccellenza: il pesce e i prodotti del territorio accompagnati dai vini della Cantina Iovine di Pimonte.

Un appuntamento da non perdere.

Pompei: da “Zaira” serata imperdibile, i fratelli Di Ruocco ospitano Angelo Mattia Tramontano



I sogni son desideri nascosti in fondo al cuore. Lo sanno bene Maurizio e Giuseppe Di Ruocco, chef e maitre del Ristorante “Zaira” in Pompei.

Lunedì sera, alle 20.30, hanno organizzato l'ultima cena prima di ritornare “Verso Gragnano”, il paese di origine.

Zaira
25 Ottobre 2017
Vino Campano

Aperitivo

Simone Moro, Cuvée 2016 - Ica di Soriano

Parole d'uovo fatto in spuma di Pinot Nero del Monico,

polvere di pasta pipirita e curcuma

Chiodungallo 2016 - Ica di Soriano

Ricetta "Aperitivo" al salmone di bafilo, porro di Bisopiano

avocado di castagno allo zenzero e limone scaldato

Chiodungallo 2016 - Ica di Soriano

R. Masolino e l'otto

Ricetta 2017 - Ica di Soriano

Selezione di affettati e formaggi d'autore

Ricetta 2017 - Ica di Soriano

Pasticceria creata dalla Chef Patisserie "Angelo Mattia Tramontano"

Pompeii 2016 - Ica di Soriano

Meno un abbinamento con il Cuvée

Così Maurizio, chef patron, si esibirà a quattro mani con Angelo Mattia Tramontano, chef patissier, allietteranno gli ospiti con una degustazione spettacolare. Protagonisti: gli ingredienti di alta qualità.

Appuntamento da non perdere.

Costo degustazione: 40,00 € vini inclusi

Per info e prenotazioni

Ristorante Zaira – via Bartolo Longo, 7 – Pompei

Tel. 08119716826