

Pompei: Gian Marco Carli ha festeggiato l'Immacolata con 'A Genuvese a modo suo

di Maria Pepe



Da sx: Yuri
Buono, Maria
Pepe, Gian
Marco Carli e
Giuseppe
Pisacane

Il Principe, la Forchetta e... il Calice... ricolmo di vino e di sapere.

Yuri Buono, sommelier, patron di "Vincanto", altra realtà culinar-letterata della storica e misteriosa Pompei, si è unito al duo consolidato per la terza degustazione.

Continua il viaggio territoriale alla riscoperta delle tradizioni e delle radici all'Hermès Cafè di via Plinio.



Da sx: Gian Marco Carli e
Yuri Buono

Qual modo migliore di onorare la tradizione, se non il pranzo dell'Immacolata.

8 dicembre: data importante e periodizzante per la Campania.

8 dicembre 1816: nascita del "Regno delle Due Sicilie".

8 dicembre 1854: dogma dell'Immacolata Concezione istituito da Pio IX ispiratosi qualche anno prima a Gaeta.

Quante cose sa Yuri! Istrionico e preparato, apre il pranzo con questo suo piacevole manifesto di napoletanità, appieno condiviso.



Gian Marco Carli, I pani

Un Gian Marco Carli particolarmente ispirato non sbaglia un'uscita, offre al parterre gaudente i piatti belli, buoni e rispettosi della tradizione che innova servendosi della stessa.

Geniale 'A Genuvese



Gian Marco
Carli, 'A
Genuvese

con le candele del pastificio "Arte e Pasta" nella versione con fonduta di caciocotta di capra del Cilento e polvere di caffè arabica torrefazione "Campana Caffè", preceduta dal delicatissimo antipasto 'O Baccalà nella versione lardellata al nero casertano con crema di scarole e chips di papaccelle, raffinato ed elegante conduce in "tradizionale tentazione".



Gian Marco Carli 'O Baccalà

Impossibile resistere. Fare la scarpetta nella crema di scarole, dove ogni sapore ed elemento ben si distingue e dice la sua, è un atto d'amore obbligato. Mansione d'onore a Maura Ciociano per aver rotto i convenzionali indugi.

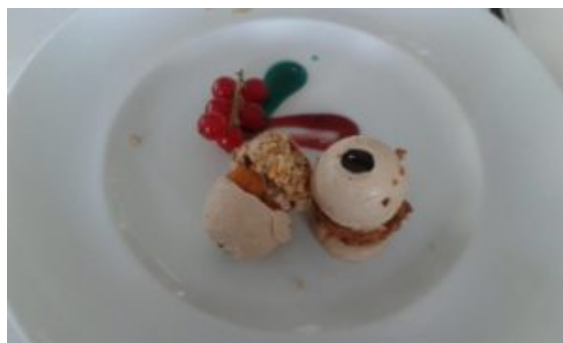
Secondo, ma solo per ordine d'uscita, 'A locena lenta (locena di maiale cotta a bassa temperatura, vellutata di patate

affumicata e friarielli).



Gian Marco
Carli, 'A
locena lenta

A Natale festa non è senza *'e struffole c'o caffè*:



Gian Marco Carli, 'E
struffoli co' caffè

spumone al caffè, croccante di struffoli al miele di castagno dell'Azienda Agricola Cavalieri e, come a casa, *'na tazzulella 'e caffè* servito in moka.



A prepararlo Paola Campana che, insieme al fratello, sotto la supervisione vigile di papà guida la torrefazione “Campana Caffè”, virtuosa realtà di famiglia presente dal 1940.



Al centro Paola Campana dell'omonima azienda

Un discorso e un plauso a parte per i “Vincanto”



("Doré" – Spumante Rosato di Piediroso – Sorrentino Vini; Lacryma Christi del Vesuvio Bianco – Cantine Matrone; "Fratis" – Paestum Rosso – Tenuta Mainardi), scelti da Yuri per fare d'accompagnamento a un pranzo che con qualità, ottima compagnia, gradevolezza, ha sconfitto la tediosa agonia da divano post pranzo festivo.