

# Pompei: Carli, Avallone e il buongusto

Questa sera, alle 20.30, imperdibile cena a 4 mani. Appuntamento presso l'Hermes Cafè in via Plinio a Pompei con Gian Marco Carli e Salvatore Avallone



---

# Pompei: all'Hermes Cafè grande successo per la cena a quattro mani con Gian Marco Carli e Davide Mea



Carli e Mea uniscono Pompei al Cilento. Grande successo sabato 26 novembre scorso per la cena a quattro mani svoltasi presso l'“Hermes Cafè”, in via Plinio, a Pompei.

Un evento nato per favorire l'incontro tra due promettenti giovani chef campani divisi solo da qualche chilometro.

Come al solito, sold out per la serata nata per omaggiare i piatti tipici cilentani immortalati nel libro di Luciano Pignataro “Le ricette del Cilento”, edito dalle Edizioni dell'Ippogrifo.



Gian Marco Cari

Secondo di quattro appuntamenti che, fino al 15 dicembre, renderanno il ristorante al quarto piano dell'Hotel Sole il centro dell'enogastronomia territoriale.



Merito anche di Gian Marco Carli e Giuseppe Pisacane, “Il Principe” e “La Forchetta” sempre alla ricerca di particolarità gustose da promuovere.



Da sx: Giuseppe Pisacane e Gian Marco Carli

Gian Marco con il suo aplomb, insieme a Davide Mea



Davide Mea

del ristorante “La Taverna del Mozzo” di Marina di Camerota, è riuscito a omaggiare la Costa Sud di Salerno ricca di prodotti e di tradizioni.

Così, nella cena degustazione, sono sfilate le preparazioni più interessanti di un territorio, il Cilento

appunto, patria della dieta mediterranea.

I prodotti del mare sono stati i protagonisti dell'intero menu, ad eccezione del dolce.



Alice 'nchiappata

A partire dall'antipasto: alice 'nchiappata (ricotta di bufala e crema di peperoni e pomodoro di Mandia dell'Azienda Ermmà); parmigiana bianca di alici, provola affumicata, passatina di

ceci e pomodoro confit con un'aria di timo e limone;



Parmigiana bianca di alici,  
provola affumicata,  
passamani di ceci e  
pomodoro confit con aria di  
timo e limone

raviolo fritto al baccalà e gambero rosso con zuppetta di fagiolo di Controne.



Raviolo fritto al baccalà e  
gambero rosso con zuppetta  
di fagioli di Controne

Omaggio a Gragnano, città della pasta per il primo piatto:  
mischiato di Gragnano, ragù di pesce di scoglio, molluschi e  
crostacei con chips di pane all'aglio.



Mischiato di Gragnano, ragù  
di pesce di scoglio,  
molluschi e crostacei con  
chips di pane all'aglio

Originale il secondo: la zuppetta di seppie e *maracucciata* (un piatto a base di farina di grano e maracuccio, un antico legume poco più piccolo di un pisello) di Lentiscosa



Zuppetta di seppie e  
maracucciata di Lentiscosa

che ha permesso agli ospiti di scoprire una ricetta ignota ai più.

Perfetto il dolce: il semifreddo al torroncino degli Sposi di Roccagloriosa dell'Azienda Cavalieri è stato davvero un'eccezionale conclusione.



Semifreddo al torroncino  
degli sposi

Degni compagni di viaggio sono stati i vini: Primula Fiano Paestum Igp 2015, Valmezzana Cilento Fiano Dop 2014, Futos Aglianico Paestum Igp 2014.

A fine serata, Gian Marco e Davide erano emozionati, soddisfatti di essere riusciti, ancora una volta, a lasciare un segno nel cuore degli appassionati degustatori. D'altronde è impossibile immaginare una "cucina" senza sentimento. Altrimenti ci si riduce a preparare semplicemente da mangiare.

Soddisfatto anche Giuseppe Pisacane che, insieme a Gian Marco, sta già pensando al prossimo appuntamento: il pranzo dell'Immacolata che si svolgerà il prossimo 8 dicembre.