

Al timone: il marinaio Davide Mea della Taverna del Mozzo di Marina di Camerota

di Antonio Ambrosio



Dopo un anno ritornare alla Taverna del Mozzo è stato avvincente come scoprire che il non più mozzo Davide Mea, nel tempo trascorso dall'ultima visita, abbia intrapreso un nuovo viaggio con il risultato della conquista di un menù esplorato, sempre devoto al mare ed alla vicina terra natale.

Posto dinanzi allo specchio, specchio recuperato da quel suo legame profondo con la nonna, di riflesso, si scorge nello sguardo di questo ragazzo una soddisfazione mista al sorriso. A pranzo concluso avremo poi potuto capire il perché di quello stato e del perché Davide umilmente si congedava rifugiandosi nella sua cabina di comando.



I benvenuti alla Taverna del Mozzo sono composti da bollicine. Di notevole interesse è stato bere il Franciacorta Brut Doppio Erre Di della cantina Derbusco Cives.

Spumeggiante, dalle note fresche, fruttato e con carattere deciso, che servito alla temperatura giusta costituisce un buon brindisi di inizio.

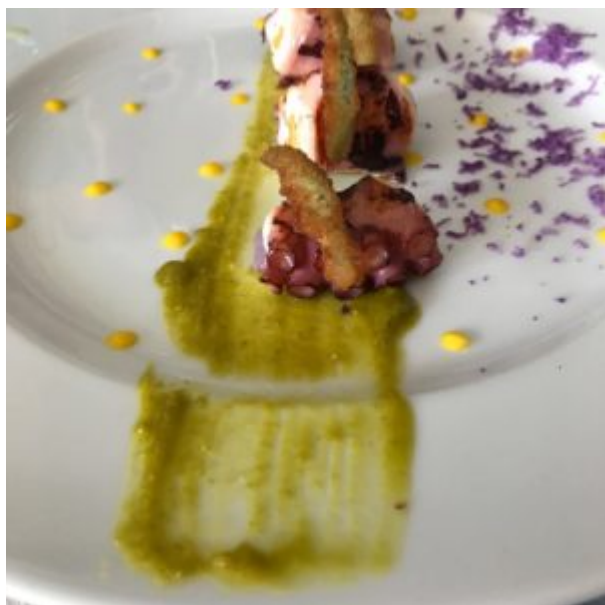


Si è così passati agli assaggi. Il gioco di scomposizione innescato con una fresella -appunto- scomposta con la sovrapposizione simpatica della mozzarella nella mortella accompagnata dall'alice di Menaica stupisce in bontà. L'incontro con sapori (apparentemente) opposti potrebbe

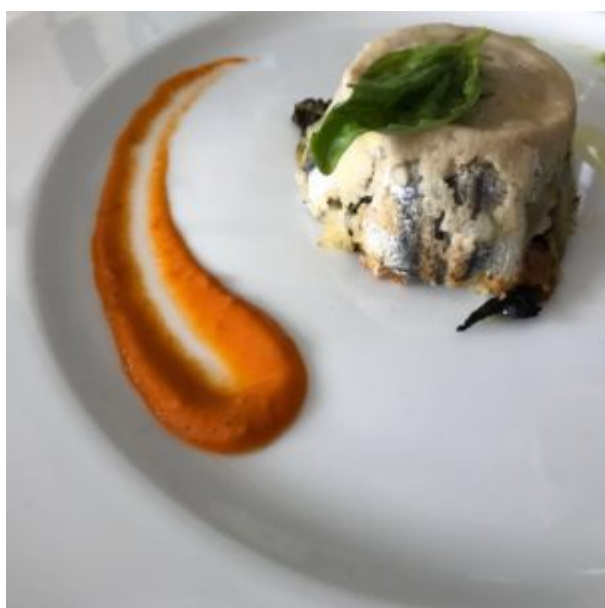
spaventare chi senza conoscere il territorio si lascia andare ad un azzardo. La scomposizione delle certezze può giovare in un cambiamento inteso quale miglioramento. Il miscelare le diverse posizioni, con le dovute porzioni, determina un grado di evoluzione che non sempre ha necessità di essere ostentato.



Pochi gli ingredienti amalgamati in una consistenza dai sapori bilanciati in cui si scova una certa semplicità che a tratti smussa le esagerazioni. Il polpo nel suo post cottura rappresenta, insieme con una crema di fagioli ed impreziosito da un simpatico decoro cromatico, il chiaro esempio di un lavoro efficace sull'impiattamento volto ad eliminare gli eccessi e riproporre sotto una nuova luce le conquiste passate, che giova soprattutto all'esaltazione delle materie prime presentate.



Ciò si esprime ancor di più nel tortino di alici ripieno di scarole e olive ammaccate (altra tipicità di questa terra) contraddistinto e segnato ai lati da una crema di peperoni rossi. Una curva di sapori coinvolgente, dalla visione sgombra da estremismi eccentrici e concentrata ancora una volta sull'essenza del piatto.



Davide si è dotato di umiltà e ha portato fuori un talento: mostrare e non dimostrare, sorprendere senza strafare. Lo esprime ancora di più nel primo piatto composto da Spaghettoni di Nola con stracciatella di bufala ed alici di Menaica, a conferma che qualcosa è cambiato. Si avverte una certa maturità che annuncia l'impossibilità di tornare indietro, non per paura di perdere la meta raggiunta, ma perché quando si conquistano nuovi

confini difficilmente ci si lascia cadere in ripetizioni. La maracucciata, di cui Davide è uno dei custodi, con il pescato di cernia del mare di Camerota, costituisce la *summa* di quanto riscontrato con i diversi assaggi raccontati.



Se i benvenuti sono spumeggianti anche i finali sono esplosioni di emozioni. Sembra quasi che il gusto sia proprio nel non voler smettere di incantare ed ecco che l'arrivo delle gelatine di frutta e poi il dolce di ricotta di bufala stretta tra una nocepesca ed un biscotto, bombardano le resistenze, conquistando la gioia dei complimenti con l'invito a non smettere di investire su quella rotta e con l'augurio chissà di apporre quanto prima una medaglia sulla nuova divisa di capitano.



In questo viaggio è stato bello ritrovare ancora una volta un Davide in crescita, auguri Capitano.

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.