

Marco Sbaìlò: storia di un
giovane cuoco affascinato
dalle parole di Bottura



La lettura di un'intervista a Massimo Bottura gli ha cambiato la vita. Stiamo parlando di Marco Sbailò, tra qualche giorno 20 anni, studente in "Scienze del Turismo" presso l'Università Federico II.

Era un tranquillo studente del liceo scientifico "B. Mangino" di Pagani quando in rete si imbatté nelle parole di Bottura. Fu folgorazione immediata. In un attimo capì di aver sbagliato la sua scelta scolastica e corse subito ai ripari. Dopo tre mesi diventò studente presso l'attuale Ipseo "D. Rea" di Nocera Inferiore, l'istituto alberghiero per intendersi.

Dal primo giorno in cui varcò l'ingresso della nuova scuola, ebbe la certezza di aver intrapreso la strada giusta. La convinzione si rafforzò quando incominciò a visitare e a operare nelle cucine dei ristoranti.

Partì dal terzo anno, quello in cui si ottiene la qualifica professionale e inaugurò l'esperienza faticosa, ma affascinante, di stagista: venti giorni in un ristorante tipico francese a Est di Parigi. Al ritorno, ancora più convinto, si immerse nelle sudate carte e studiò i libri di Bottura e Pellegrino Artusi dedicandosi contemporaneamente a una ricerca sulle radici della cucina tipica campana.

Fondamentali momenti formativi sono stati per lui: il periodo al "Towers Hotel" di Castellammare di Stabia, nel 2014, e quello all'"Hotel Raito", nel 2015, con lo chef Francesco Russo.

Un'altra esperienza da ascrivere nei suoi annali professionali è quella che sta vivendo attualmente, incominciata la scorsa estate.

Marco è uno degli aiuti del poliedrico e geniale Pasquale Torrente del ristorante "Al Convento" di Cetara, uno chef il cui nome non ha bisogno di presentazioni. Proprio qui alla festa di Natale organizzata da Pasquale, ho incontrato Marco, un piccolo uomo che conoscevo da sempre avendo abitato nello

stesso complesso residenziale.

Stupore e un pizzico di orgoglio mi destarono per capirne di più. Contemporaneamente, ricordai che, qualche giorno prima, aveva preparato una ricetta per gli spaghetti dell'associazione "Libera contro le mafie". Si tratta di un piatto preparato con ingredienti locali da cui fuoriesce il profondo rispetto per il cibo appreso dalla nonna che, insieme alla lettura dell'intervista a Bottura, ha svolto un ruolo fondamentale per la sua scelta professionale.

Ecco adesso la ricetta che l'ha fatto conoscere a un pubblico più ampio.



Spaghettoni con burrata, corbarini e tarallo

Ingredienti per 4 persone

320 g di spaghettoni

150 g di burrata vaccina fresca

80 g di corbarini secchi sott'olio

40 ml di olio di conservazione dei corbarini

40 ml di olio evo

1 mazzetto di basilico

briciole di tarallo bollito con finocchietto q.b.

pepe q.b.

sale q.b.

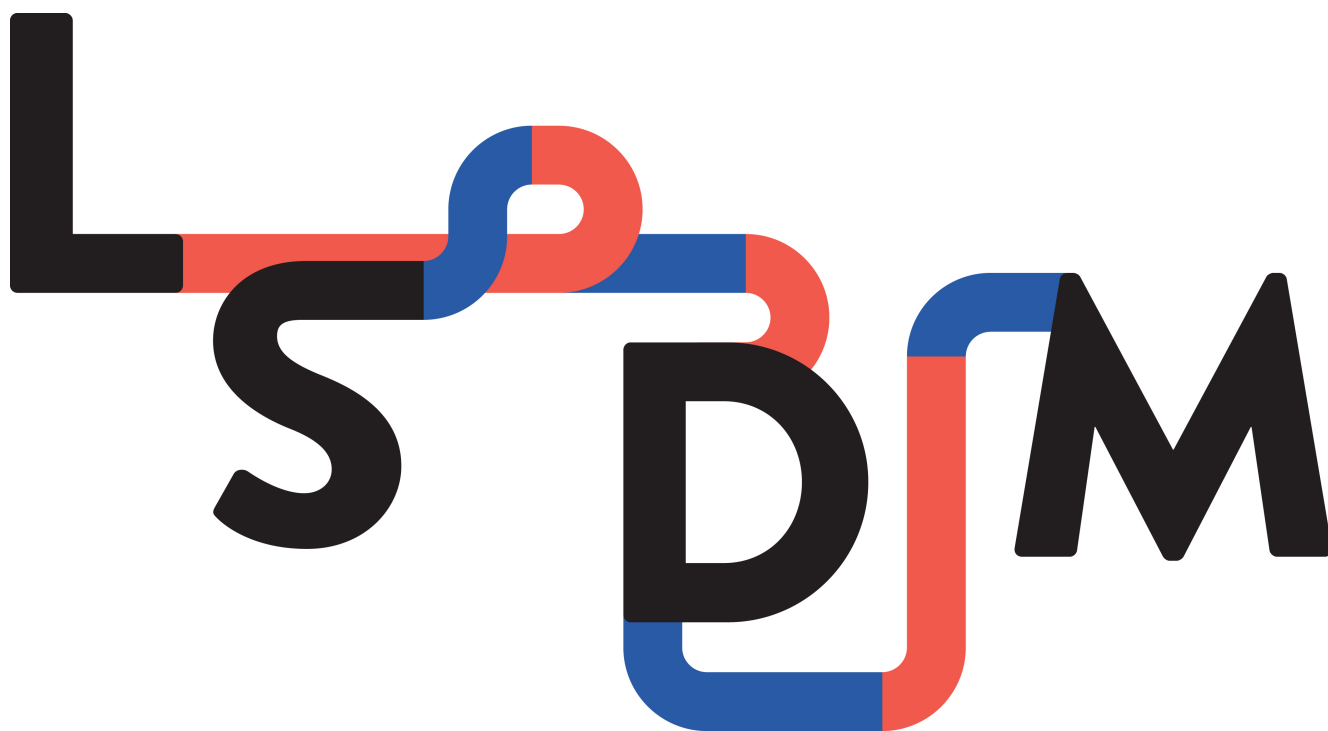
Tagliate a julienne i corbarini secchi, ricavate un cuore di burrata e tenete a temperatura ambiente.

Nello stesso tempo, sbollentate le foglie di basilico, immergete in acqua ghiacciata, sgocciolate, centrifugate con un filo di olio e in seguito setacciate.

Lessate la pasta in abbondante acqua salata, alzatela ancora al dente e mantecatela nel fondo di olio evo, olio di conservazione dei corbarini, gli stessi tagliati a julienne e aggiungete un mestolo di acqua di cottura.

Per impiattare, appoggiate il nido di spaghetti su una pennellata di centrifuga al basilico, appoggiate il cuore di burrata al centro del nido e cospargete con le briciole di tarallo al finocchietto.

[Lsdm via Milano](#)



Si svolgerà nel cuore di Milano durante il pomeriggio del 16 febbraio la tappa milanese del calendario di eventi, ospiti dello spazio eventi in via Ugo Foscolo di Fresco&Cimmino.

Dopo la prima tappa a Parigi che ha inaugurato la nona edizione di LSDM – Le Strade della Mozzarella- continua il programma di appuntamenti dedicato al mondo della bufala ed ai grandi prodotti del Made in Italy. Al centro dell'attenzione la Pizza Napoletana, la Pasta di Gragnano, i grandi pomodori campani, l'olio extravergine ed ovviamente la mozzarella d'eccellenza.

Aprirà i lavori Alfonso Pepe, maestro pasticciere creatore di uno dei panettoni artigianali tra i più apprezzati dagli appassionati, si proseguirà con i fritti di Gaetano e Pasquale Torrente e si continuerà scoprendo i segreti della Pizza Napoletana con Ciro Salvo e Gianfranco Iervolino. Nella seconda parte del pomeriggio toccherà ad Alessandro Negrini che presenterà un piatto in cui la Pasta di Gragnano sarà protagonista mentre Ilario Vinciguera interverrà con un suo pensiero dedicato alla bufala. Christian e Manuel Costardi concluderanno proponendo un menù di soli dolci attraverso una rivisitazione contemporanea dell'idea del fine pasto. A moderare gli chef ed i pizzaioli coinvolti nel programma

Luciano Pignataro, Tommaso Esposito, Paolo Vizzari, Gianluca Biscalchin e Carlo Spinelli.



Un programma intenso e serrato che ha l'obiettivo di approfondire la conoscenza di alcuni ingredienti simbolo italiani attraverso le idee e la tecnica dei grandi ambasciatori del gusto.

All'evento si accede previo accredito scrivendo ad accrediti@lestradedellamozzarella.it , restando in attesa della conferma.

LSDM è un congresso internazionale di cucina d'autore, un progetto innanzitutto culturale che mira ad indagare le potenzialità dei prodotti dell'agroalimentare italiano di qualità affidandoli alle mani dei grandi chef e prevedendo sempre una sezione tutta dedicata alla pizza napoletana.

L'edizione del 2016 nasce portando con se dei radicali cambiamenti. Il nome diventa solo l'acronimo LSDM , immediato

e diretto semplifica la comunicazione.

La prospettiva si modifica guardando all'intero sistema agroalimentare, la mozzarella di bufala sarà affiancata sempre più da Pasta di Gragnano, Pizza Napoletana, olio extravergine d'oliva, pescato del mediterraneo, ortofrutta di qualità, perché aprendosi verso l'estero, LSDM vuole rimarcare che L'Italia è il Paese della qualità, delle grandi e varie materie prime, del know how degli artigiani, della capacità di produrre con standard elevatissimi.

Infine, la mozzarella di bufala, da sempre protagonista, viene presentata con Nome e Cognome. Una serie di eccellenti aziende produttrici di mozzarella di bufala campana DOP entrano come partner, con il loro marchio, con la chiara volontà di preservare questo incredibile prodotto ed il suo territorio, puntando sulla qualità.

Dopo Milano, LSDM tornerà a casa, a Paestum, per un grande appuntamento il 18 e il 19 aprile per poi ripartire con un evento oltreoceano, a New York, nel mese di maggio e, infine, chiudere a Roma nel mese di ottobre.

PROGRAMMA

13.30 Accoglienza degli accreditati;

14.00 Campania? Terra di panettoni e non solo. Alfonso Pepe (Pasticceria Pepe, Sant'Egidio del Monte Albino) moderato da Barbara Guerra;

14.30 Tutto è partito da Cetara, i fritti. Gaetano e Pasquale Torrente (Al Convento, Cetara) moderati da Luciano Pignataro;

15.15 Un viaggio nella pizza napoletana: la "Margherita". Ciro Salvo (50 Kalò, Napoli), moderato da Luciano Pignataro;

16.00 Un viaggio nella pizza napoletana: la "Margherita". Gianfranco Iervolino (Palazzo Vialdo, Torre del Greco) , moderato da Tommaso Esposito;

16.45 Un viaggio nella pizza napoletana: la "Margherita". da definire (Fresco e Cimmino, Milano) moderato da Tommaso

Esposito;

17.30 Pasta secca, ovvero l'identità italiana nel mondo. Alessandro Negrini (Il Luogo di Aimo e Nadia, Milano) moderato da Gianluca Biscalchin;

18.15 White. Ilario Vinciguerra (Ilario Vinciguerra Restaurant, Gallarate) moderato da Carlo Spinelli;

19.00 4 dolci per un menù. Christian e Manuel Costardi (Christian e Manuel, Vercelli) moderati da Paolo Vizzari;

LSDM è un progetto culturale, sostenuto esclusivamente da aziende private.

Main Sponsor: San Pellegrino e Acqua Panna, Pastificio dei Campi, Molino Caputo, Dievole, L'orto di Lucullo – Sapori di Corbara, Frienn di Olitalia.

Cetara: Marco Contursi trionfa al premio Falcone

Il fiduciario della condotta Slow Food dell'Agro Nocerino-Sarnese si è distinto al concorso gastronomico collegato alla Festa della Colatura di Alici. Qui riportiamo l'articolo realizzato per l'occasione dall'Assostampa Valle del Sarno, di cui Contursi è socio.

[Marco Contursi vince la quarta edizione del premio gastronomico "Ezio Falcone"](#)

Cetara: parte domani la festa della colatura di alici



ALLA RISCOPERTA DEGLI ANTICHI SAPORI



VENERDÌ 11 DICEMBRE - INIZIA LA FESTA

ore 18:00 - Sala convegni Hotel Cetus

Tavola rotonda sul tema

La Colatura di Alici di Cetara: dalla tradizione all'identità locale

Saluti:

- Secondo Squizzato, Sindaco di Cetara
- Antonio De Santis, Presidente Pro Loco Cetara Costa d'Amalfi
- Pietro Pesce, Presidente Associazione Amici delle Alici
- Lucia Di Mauro, Presidente Associazione Valorizzazione Colatura di Alici di Cetara

Interventi:

- Paolo Marchi, Coordinatore Identità Golose
- Luigi Cremona, Responsabile Guide Touring Club Italiano
- Giuseppe Orefice, Presidente Slow Food Campania e Basilicata
- Vincenzo Peretti, Università degli Studi Napoli Federico II
- Carmine Fischetti, Ristorante Oasis di Vallesaccarda
- Antonio Carotenuto, Dirigente UOD Pesca, Acquacoltura e Caccia Regione Campania

Coordina: Luciano Pignataro, giornalista

A seguire: ARRIVA LA COLATURA NUOVA "La spillatura del tradizionale terzigno"

FESTA DELLA COLATURA DI ALICI

CETARA 11-12-13
DICEMBRE 2015

SABATO 12 DICEMBRE - CUCINARE IL PESCE

ore 13:00 - Hotel Cetus

Premio gastronomico "Ezio Falcone" - IV Edizione

La cucina di mare: una tradizione di famiglia e... i food blogger ai fornelli

ore 18.30 - Bottega dei Prodotti Cooperativi Salernitani

Via Posidonia, 111 Torrione Salerno

IL PESCE AZZURRO NELLA DIETA MEDITERRANEA

Riflessioni e degustazioni: il pesce sulle nostre tavole

DOMENICA 13 DICEMBRE - VIVA LA COLATURA NUOVA

ore 19:00 - Piazza S. Francesco

Premiazione dei vincitori del Premio Gastronomico "Ezio Falcone"

A seguire, a cura dei ristoranti di Cetara

ACQUAPAZZA, AL CONVENTO, LA CIANCIOLA, SAN PIETRO

degustazioni comprendenti piatti tradizionali ed innovativi a base di pesce e colatura di alici

ORE 20:00 - IL MARE, LA PESCA E LA MUSICA POPOLARE DEL TERRITORIO
ESIBIZIONE MUSICALE DEI "VIA TOLEDO"

IN COLLABORAZIONE CON:



INFO: 339 6075999 WWW.COMUNE.CETARA.SA.IT

“Un véritable plat de pâtes” L’ecceellenza italiana in abbinamento ai grandi Champagne



Dal 3 al 5 dicembre 2015 l’edizione parigina di LSDM

“Le secret d’un véritable plat de pâtes” è il titolo dei due Ateliers Gourmets che il 4 ed il 5 dicembre si terranno all’interno del “Grand Tasting, le festival des meilleurs vins”, evento creato dai due giornalisti *Michel Bettane et Thierry Desseauve*. Sarà **Enzo Vizzari**, direttore della Guida dei Ristoranti dell’Espresso ad introdurre gli chef **Luciano Monosilio** e **Giovanni Passerini**. Questo è il cuore del calendario di eventi dell’edizione parigina di LSDM. Un focus sui prodotti dell’agroalimentare italiano di qualità. I piatti dei due chef avranno per protagonisti la **Pasta di Gragnano Igp** e saranno abbinati a **Krug Grande Cuvée e Dom Pérignon 2005**.

Oltre ad incentrare il dibattito sulla Pasta di Gragnano, per il secondo anno consecutivo si torna a puntare l’attenzione anche su un’altra icona del cibo italiano. Il 3 dicembre, infatti, i riflettori saranno tutti per la **Pizza Napoletana** con un’intensa sessione di lavoro dedicata al prodotto della cucina italiana più famoso al mondo. Ospiti della migliore

pizzeria napoletana di Parigi **“La Famiglia di Rebellato”** di *rue Berger*, i maestri pizzaioli **Gino Sorbillo** e **Gennaro Nasti** insieme al giornalista de Il Mattino **Luciano Pignataro**, moderati da **Stefano Palombari** de *“L’Italie à Paris”* ne racconteranno tutti i segreti attraverso l’approfondimento prima dei singoli ingredienti che la compongono e poi delle tecniche di impasto e cottura. Chiusura dolce con un dessert al latte di bufala realizzato dallo chef **Marco di Martino**. Sarà necessario fare richiesta di accredito.

Per chi ama l’Italia e la sua grande cultura gastronomica sarà imperdibile il pomeriggio del 4 dicembre, dalle 18 alle 20 da **Rap** di Alessandra Pierini dove si degusteranno la Mozzarella di Bufala ed il “Fritto all’Italiana” di **Gaetano e Pasquale Torrente**, coordinati da **Angela Barusi** di Forma Libera. La boutique/gioiello del 9 arrondissement, punto di riferimento per chi acquista prodotti italiani. Ingresso su invito.

Parte dunque da Parigi la nona edizione de Le Strade della Mozzarella, che proseguirà con una tappa a Milano il 16 febbraio per arrivare al congresso di Paestum dal 18 al 19 aprile 2016, proseguendo poi con un evento a New York nel mese di maggio e la chiusura delle attività in ottobre a Roma.

LSDM è il congresso di cucina d’autore dedicato ai prodotti d’eccellenza del *Made in Italy*, un progetto culturale sostenuto dai Main Sponsor: Acqua Panna e Sanpellegrino, Pastificio dei Campi, Molino Caputo, Dievole, Frienn, L’Orto di Lucullo con Corbarì ed Agrigenus, San Salvatore.

www.lsdm.it

info@lsdm.it