



L'evento

Gli gnocchi e 60 grandi chef portano Sorrento nel mondo

di Antonio Corbo

Acqua e farina o farina e patate. Due ricette ma tre parole che non cambiano da oltre un secolo. "Gnocchi alla sorrentina". Sessanta locali ricordano la terra delle sirene, di Caruso e Dalla, dei grandi chef attraverso un piatto simbolo. Da oggi a domenica lo propongono ristoranti stellati, trattorie, bistrot, osterie dalla Campania, a Marina di Pietrasanta, a Padova, ma anche all'estero: Dubai, Tulum, Mykonos e Hong Kong. Il "Sorrentognocchiday" da oggi a domenica, prima edizione, idea della giornalista sorrentina Carmen Davolo con due affermati chef. Vincenzo Guarino e Peppe Aversa hanno coinvolto amici e colleghi che nel mondo replicano la cucina antica delle Costiere. Proprio Aversa include infatti anche Amalfi nella ricostruzione storica di questa pasta fresca al pomodoro. «Amalfi cominciò con gli *Indunderi*, gnocchi un po' diversi dai nostri fatti con acqua e farina. Ancora oggi fanno impazzire i turisti, che amano in generale tutto ciò che è mediterraneo, con pomodoro, olio, farina. Ma negli gnocchi trovano le origini del nostro territorio, che è mare, sole, leggerezza, gusto».

Nel tempo vi sono state diverse interpretazioni. E oggi dieci chef le propongono in una degustazione che lancia l'iniziativa. Si confronteranno sulla Terrazza Belvedere del

Circolo dei Forestieri di Sorrento: Mario Affinita, del "Don Geppi" di Sant'Agnello; Giuseppe Aversa, chef de "Il Buco" di Sorrento; Paolo Barrale di "Aria Restaurant" di Napoli; Pasquale De Simone del ristorante 'O Break del "Renaissance Naples Hotel Mediterraneo" di Napoli; Domenico Iavarone del "Josè Restaurant" presso la Tenuta "Villa Guerra" di Torre del Greco; Andrea Napolitano del ristorante "Nrde" di Sorrento; Marco Parlato, della Terrazza delle Sirene di Sorrento che fa da padrone di casa, Lino Scarallo di Palazzo Petrucci a Napoli e Giuseppe Stanzone del ristorante il Glicine dell'Hotel Santa Caterina di Amalfi, tutti coordinati da Vincenzo Guarino.

Interessanti le variazioni. Aderisce com'era ovvio "Don Alfonso 1890", il più popolare tra gli stellati sorrentini nel mondo che il 31 ottobre chiude per la tournée invernale a Casablanca a Macao. Ernesto Iaccarino inserì gli gnocchi in una personale versione nel menù del suo matrimonio. Ripeterà il piatto da oggi a domenica. Gnocchi dritti che si specchiano in un lago di pomodoro. Alfonso, il patron, è stato protagonista ieri a Roma al premio Penisola sorrentina. Intrigante la ricetta di Peppe Aversa. Un segreto: la patata è prima cotta al forno. Elimina così acqua per non assorbire troppa farina. Altra curiosità: l'effetto cromatico di pomodori gialli, rossi e neri secondo ecotipi selezionati

proprio da Peppe Aversa.

A Napoli Lino Scarallo nel panoramico "Palazzo Petrucci" a Posillipo segue una logica. Non vuole stupire con astruse alchimie. «Io cerco il nuovo nel vecchio. È il nostro patrimonio». I suoi gnocchi sono lunghi come ziti e si sdraiano nel sugo del miglior San Marzano. La ricetta di Giuseppe Saccone dell'**Hotel Mediterraneo a Sorrento** prevede invece «gnocchi con acqua di pomodoro, mousse di mozzarella e aria di basilico». Si rivede finalmente Paolo Barrale, stella Michelin a Sorbo Serpico con "Marennà", ristorante rustico-chic ideato da Enzo Ercolino per la cantina Feudi di San Gregorio. Barrale si è legato ad "Aria Restaurant", progetto molto ambizioso a Napoli.

Resta il dubbio. Farina e patate o acqua e farina? Il primo sponsor, Antimo Caputo, a capo di "Molino Caputo" storica azienda sempre sensibile alle innovazioni indica nel suo repertorio di "farine per pasta fresca" la versione Calibrata per uno gnoccolucido e leggero. Lascia libertà di scelta, ma suggerisce «lo gnocco napoletano acqua e farina». Gli ingredienti sono di qualità. Olio extravergine Torretta di Battipaglia, Ezechiele di Michele Moccia per le patate. Si inserisce la vulcanica pasticceria "Poppella" della Sanità, nota per i suoi Fiocchi di neve. Da domani lancia un dolce al caffè abbinato al triestino Illy.