

L'INTERVISTA Alla soglia del 50° compleanno, l'uomo di legge ha voluto assecondare la sua vecchia passione per la cucina

Raffaele Cirillo, da avvocato a chef

DI MIMMO SICA

Raffaele Cirillo (nella foto) per 25 anni ha svolto la professione di avvocato. Sulla soglia del suo cinquantesimo compleanno ha deciso di assecondare la vecchia passione che aveva fin da ragazzo: la cucina.

Avvocato perché?

«La gastronomia è stata un elemento molto importante nella mia vita. Sia da celibe che da sposato l'ho coltivata andando a mangiare in tantissimi ristoranti, elaborando piatti e leggendo riviste specializzate per tenermi costantemente aggiornato sulla evoluzione dell'arte culinaria. Nel tempo tanti cuochi che ho conosciuto sono diventati miei amici e chef di livello nazionale».

Quando e dove ha iniziato la sua nuova attività?

«Nel 2000 fui "folgorato sulla via di Damasco" e aprii al Camaldoli un ristorante-albergo molto grande, "Il Castagno", e l'ho tenuto per circa dieci anni. Da cinque anni con mia moglie e uno dei nostri tre figli, laureato in scienze dell'alimentazione, abbiamo questo locale. "Il Ristorantino dell'Avvocato", in via Santa Lucia 115».

Che cosa si mangia da voi?

«Facciamo due tipi di cucina. La mattina, quella tipica e adatta alla clientela formata soprattutto da professionisti e dipendenti dei numerosi uffici e enti che sono in questa zona. La sera, invece, prepariamo piatti dove esprimiamo la nostra voglia di stupire».

In che senso "stupire"?

«Ho sempre ritenuto che a Napoli si mangiasse male perché i ristoratori cittadini, a differenza di quelli della penisola sorrentina e, andando oltre, della costiera amalfitana, tendono a fossilizzarsi su piatti della tradizione napoletana o, per meglio dire, su quella casalinga. Sono pochi quelli che si caratterizzano per originalità, freschezza e ricerca delle materie prime stagionali. È fondamentale per me che il cliente quando esce dal mio ristorante abbia il ricordo del piatto. Se non ricorda che cosa ha mangiato significa che ho fallito».

Quindi che fa?

«La mia filosofia della cucina sta in questo: originalità della ricetta, semplicità e genuinità degli ingredienti, evitare che nel piatto ci siano più di tre ingredienti diversi, cambiare la carta ogni tre mesi in coincidenza con le stagioni e fare ricorso alle tecniche nuove di



cucina.». **Un esempio di nuove tecniche di cucina?**

«Pensiamo all'insalata di mare. Il polpo non lo cuciniamo più in acqua, ma sotto vuoto, a vapore a 100 gradi. Il sapore del polpo è tutto conservato nella nostra busta sotto vuoto e abbiamo una testura del polpo, una mastiacatura completamente diversa da quella di quando lo si bolle in acqua. Così anche per il calamaro che cuociamo a 64 gradi per dieci minuti. È molto importante mantenere fissa questa temperatura perché se sbagliamo il calamaro diventa gommoso, elastico e perde la sua morbidezza. Il terzo ingrediente è il gambero crudo».

Vogliamo ipotizzare un pasto completo?

«L'antipasto può essere l'insalata di mare. Come primo, in questo periodo prepariamo "il bauletto". È una sorta di grosso raviolo fatto con la nostra pasta fresca. Su un lato mettiamo un gambero cru-

do e sull'altro della zucca cotta. Lo chiudiamo e lo serviamo con una bisque di gamberi, che un sugo molto delicato. Un secondo di pesce stagionale può essere la "Perla di mare". È un pezzo di ricciola che schiacciamo tipo cotoletta e la farciamo con patate o con scarole maritate. La chiudiamo a forma di palla, la cuociamo a vapore e la serviamo con un guazzetto di frutti di mare. Come carne stiano facendo in questa stagione un filetto di mailino farcito con noci e fichi. Apriamo il filetto a libro, lo farciamo con una farcia di carne, inseriamo fichi del cilento e noci e lo cuociamo a vapore».

Ma in tutto questo di napoletano che cosa c'è?

«Il prodotto. La materia prima è tutta napoletana e campana. L'innovazione è che la trasformiamo con le nostre creazioni».

E i prezzi come sono?

«Vino a parte, per un pranzo completo a base di carne o di pesce, si spendono mediamente 40 euro»

CALICI DI VINO E DOLCI A TEMA PER GLI OSPITI

Carnevale, i personaggi Disney per il galà a Palazzo Caracciolo



Anche a Palazzo Caracciolo si è svolto il gran galà di Carnevale, sotto la guida di Nika del Barone, Filippo e Massimo Arzeno, con la collaborazione di Paola Florenzano. Tutti gli ospiti si sono presentati travestiti da personaggi Disney, a cui sono

stati offerti calici di vino e dolci a tema, con tartine al cioccolato. Non potevano mancare gli scatti fotografici di Maurizio Ciardiello, che ha paparazzato, tra gli altri, Antonio Ascione, Giusy Cristiano, Maria Vittoria Aragri, Valeria Manfredi, Rosi Falchieri, Milli Giordano,

Marinetta Gurini, Angela Piccolo, Lina Palumbo, Francesco Battaglia, Monica Grieco, Vincenzo Russo, Maurizio Afeltra, Giuliana Carannante, Francesco Paolo Autore.



GRANDE SUCCESSO PER L'EVENTO DI ENZO CALABRESE

Messaggi d'amore per San Valentino

Grande successo della X edizione del "Gran Galà di San Valentino" ideato e coordinato dallo showman Enzo Calabrese (nella foto di Carlo Nobili con Vittorio e Antonio Mensile). L'evento, promosso dal gruppo acconciatori campani "Fashion Mix" diretto da Sal De Maria e da "Diffitalia group" presieduto da Gianni Barrese, si è svolto nei 46 saloni associati "Fashion Mix" e in diverse qualificate strutture che hanno collaborato alla manifestazione. In questi locali gli ospiti hanno compilato una cartolina illustrativa sulla quale hanno espresso un pensiero d'amore. Una giuria composta da esperti giornalisti ha esaminato e scelto le frasi più significative: "Per me l'amore è completarsi a vicenda e accettare i pregi e i difetti l'uno dell'altro" scritta da Nicoletta Vatiere

alla pizzeria "Dal Presidente" di Masimiliano Di Caprio nel centro antico di Napoli; "Amarti è cercarti sempre con la passione del primo giorno in cui ti ho vista" scritta da Raffaele Santullo all'antica pasticceria napoletana "Cuori di Sfogliatella" di Antonio Ferrieri; "Se il primo pensiero del mattino e l'ultimo della sera è rivolto ad una sola persona... allora questo è amore" scritta da Silvana Esposito al Centro Studi Non Solo Danza diretto da Rossana Esposito a San Giorgio a Cremano; "Apri la porta del tuo cuore, lascia entrare l'amore" scritta da Anna Rossi presso Ciro Gillini Gioielli al Centro Mercato Due di San Giovanni a Teduccio; "L'amore è quando prendi i difetti dell'altro e li rendi unici. È quell'essenza di felicità che ti riempie il cuore" scritta da Tommaso Sollazzo al

Bar Mensile di San Giorgio a Cremano; "Il nostro amore è un cavallo in corsa con la criniera al vento, a volte perde l'andatura ma, testardo, rimane in pista" scritta da Renata Gallotta al ristorante "Le Due Palme" ad Agnano; "Se guardi con gli occhi dell'amore, riesci a vedere tutto l'Universo in uno sguardo" scritta da Alberto Lista alla taverna "A Malafemmena" al Vomero; "Ci sono persone che ti abbracciano anche senza toccarti, ti stringono anche se sono lontane perché sono nei nostri cuori" scritta da Cecilia Porcelli presso "Villa Gauro" a Pozzuoli; "L'amore vero è un continuo divenire, richiede attenzioni e miglioramenti, altrimenti, quando pensi di averlo lo stai già per-

do" scritta da Luciano Iannaccone alla "Tenuta Astromi" ad Agnano; "Amarsi è scegliersi ogni giorno, continuare a conquistarsi dopo essersi avuti, ritrovarsi senza mai essersi persi" scritta da Mariavittoria Russo nel salone "Fashion Mix". Il Gran Galà di San Valentino si è svolto in collaborazione con Caputo, la farina di Napoli; il Vero Bar del Professore di Lello Ferrieri; l'azienda casaria Latticini Orchidea di Raffaele Maiello; Cantine Mediterranee di Vincenzo Napolitano; la Regal Sport e Macron Store di Carlo Forte e il maestro pasticciere Vittorio Mensile di San Giorgio a Cremano.



Stasera in tv													
<p>Rai 1</p> <p>20:35 "Affari tuoi" 21:30 "Braconieri rossi 2" 23:30 Speciale Tg1 00:35 TG1 NOTTE 00:55 Che tempo fa</p>	<p>Rai 2</p> <p>19:35 Squadra Speciale Cobra 20:30 TG2 21:00 "N.C.I.S." 22:40 La Domenica Sportiva 01:00 TG 2</p>	<p>Rai 3</p> <p>19:00 TG3 19:30 TG Regione 20:00 Blob 20:10 Che tempo che fa 21:45 Pressa diretta</p>	<p>4</p> <p>19:35 "The Mentalist" 20:30 "Tempesta d'amore" 21:15 "Lo chiamavano Bulldozer" 23:37 "Due nel mirino" 01:45 TG4 Night</p>	<p>5</p> <p>20:00 TG5 20:40 Paperissima Sprint 21:10 "Il segreto" 23:20 L'isola dei Famosi 23:50 X-Style Collage</p>	<p>CANALE 5</p> <p>20:30 Wild - Oltreterra 21:30 "Wolverine" 23:35 "Push" 01:45 Sport Mediaset 02:10 Studio Aperto</p>	<p>ITALIA UNO</p> <p>20:30 Nel Paese delle meraviglie 21:10 La gabbia 00:00 TG La7 00:15 In un mondo migliore 02:30 La7 Doc</p>	<p>napoli 21</p> <p>19:30 "Vg 21" 20:00 Campania Sport 23:00 "Vg 21" 02:00 "Prima Napoli, Lettieri risponde" - Rubrica</p>	<p>CANALE 8</p> <p>18:15 Basket: Milano-Avellino 20:40 "Village" 21:00 "Film" 22:45 Star bikers 23:50 "Film"</p>	<p>CANALE 9</p> <p>19:00 "Telegaribaldi" 19:40 "Salutesanità" 20:05 "Vita da Sud" 20:30 "Tutti a casa" 21:00 "Cinema 9 Sera"</p>	<p>PIUENNE</p> <p>21:10 Il Clan dei Camorristi Fiction con Stefano Accorsi, Giuseppe Zeno 23:00 "Tutti In Gol" Conduttore Gigi Ermetto</p>	<p>TELEVOMERO</p> <p>19:30 "Lo sport in Campania" settimanale approfondimento 21:00 "I filmissimi" 22:30 "I filmissimi" 02:00 Videoclip</p>	<p>napolitività</p> <p>20:00 Acì sport 20:30 "Dici Ciao - Viaggi" 21:00 "Film" 23:05 We Can Dance 23:30 "Film"</p>	<p>Julie TV</p> <p>19:00 80 Nostalgia 20:00 15 minuti con... 20:15 Tg News 20:55 Pianeta Salute 22:50 Il Corvo</p>