

L'EVENTO Sulla terrazza dell'Hotel Le Agavi a Positano l'incontro tra Marchese Antinori e i finger dello chef Tramontano

Bollicine d'autore a Positano

DI GIOVANNI ESPOSITO

Venerdì 30 giugno 2017 dalle ore 19,30 sulla terrazza principale dell'Hotel Le Agavi a Positano (via G. Marconi, 171) si terrà l'evento Bollicine di Marchesi Antinori. Le Agavi celebra così un'eccellenza della produzione spumantistica Made in Italy con una serata speciale, tutta dedicata alle migliori etichette della Tenuta Montenisa, Franciacorta Blanc de Blancs, Conte Aimò 2009 e il Rosè, introdotti da Daniele Denurra, area manager Antinori e Leo Damiani, direttore Commerciale & Marketing Perrier Jouet Italia. Un evento per brindare insieme all'inizio della stagione estiva sulla splendida terrazza da dove è possibile ammirare l'affascinante baia di Positano, in un hotel 5 stelle che accoglie i suoi ospiti con il desiderio di regalare loro momenti speciali. Ad allietare anche i pala-



ti più esigenti l'attenta e ricercata proposta di gustosi finger food dello stellato Luigi Tramontano, nuovo chef executive dell'albergo alla guida dei ristoranti La Serra e Remmese.

La serata, in collaborazione con AIS Costa D'Amalfi e Cantine Marchese Antinori, è a posti limitati e sarà possibile partecipare so-



lo previa prenotazione secondo le seguenti modalità: inviando una e-mail a laserra@agavi.it, telefonando al 089811890 o inviando un WhatsApp con nome, cognome ed e-mail al 3317232960 (ingresso al pubblico: 50 euro; 45 euro per Soci AIS.- informazioni e prenotazioni: Tel. 089811890 | email: laserra@agavi.it).

PRESENTAZIONE ALL'HOPPY ENDING

“Zoccolà”, la nuova birra

La storica birreria napoletana Hoppy Ending, in via Santa Maria la Libera, un punto di riferimento per tutti i cultori della birra artigianale, il 29 giugno farà da “maitresse” alla neonata Zoccolà, un'American IPA del birrifico partenopeo I Birrai del Conte. In molti campi del sapere (e spesso dell'essere) vi è come una sorta di truisimo dettato dalla “certezza” figlia di un'ortodossa ignoranza. Tale atteggiamento, soventemente, lo riscontro anche nell'approccio dei più alla birra, riassumibile in due specifiche affermazioni: “preferisco il vino” e (all'assaggio di una birra che non sia di produzione industriale) “ma questa non è birra”. Ora, superando la partigianeria, nel rispetto dei gusti personali e senza voler contraddire il relativismo di Protagora (mi viene in mente lo splendido passaggio sulla pop-art e su Tom Wasselmann nel “Il Mistero di Bellavista”), simili affermazioni hanno ragione di esistere solo nel momento in cui vengono esternate da chi ha coscienza e “scienza” nel “campo” di riferimento: nel nostro caso in quello brassicolo. Ma purtroppo non è così. La birra, infatti, ha una tradizione millenaria, che è storia con la storia dell'uomo, sin dai tempi dei Sumeri. In circa seimila anni di vita, tale bevanda si è evoluta in “esportata” e come una brava “venditrice di se stessa” si è fatta “donna” presso i popoli di tutto il mondo che l'hanno accolta e poi vestita secondo il proprio (buon)costume. Ogni paese, che ha reso la birra la propria “bevanda” tradizionale, ha più modi di intendere la stessa, codificandone tipologie che sono ben lontane dal mercato dei grandi numeri per quei paesi, come l'Italia, che diversamente non hanno nella propria tradizione gastronomica tale prodotto. E da qui nasce l'inesatto giudizio (di cui sopra), che spesso in Italia si dà alla birra. Così tra i paesi d'oltre oceano, anche gli States hanno fatto del malto, del luppolo e del lievito, una propria bandiera, ed è proprio alle American Indian Pale Ale che si è

ispirato il nuovo birrifico artigianale partenopeo, I Birrai del Conte, per la produzione della loro prima cotta: la “Zoccolà”. «Per una decade ho prodotto circa 23 litri ogni due settimane per uso personale – commenta ridendo e bevendo il Conte Mariano Pacileo – finché mi sono accorto che i litri erano troppo pochi e quindi ho deciso di aumentare la produzione. Mi hanno, quindi, affiancato i miei tre amici d'infanzia Andrea Rosato, Enzo Cameli e Vincenzo Chirichella, e insieme abbiamo trascorso gli ultimi quattro anni con pentolone e fornelli, anni nei quali ne sono cambiate di cose ma la nostra passione, la nostra amicizia, le nostre giornate assieme a sperimentare, chiacchierare, discutere, produrre e degustare le nostre creazioni, ci hanno portato avanti a migliorare sempre. Crocicchio è stato l'incontro con Luigi Recchiuti, il mastro birraio del birrifico Opperbacco, al quale abbiamo affidato la nostra ricetta affinché realizzasse la nostra prima cotta: la “Zoccolà”. E a questo punto il gioco di parole viene facile e non posso non dire che la “prima cotta” non si scorda mai. La “Zoccolà” è un'American IPA ed è caratterizzata dall'utilizzo, appunto, di luppoli americani quali l'amarillo e il columbus che donano alla birra un gusto amaricante e sentori agrumati di arancia e pompelmo. Per noi la nobiltà ha 4 ingredienti: acqua, malto, luppolo e lievito, ma è solo attraverso la nostra amicizia che siamo riusciti a infondere nella nostra birra una sincera piacevolezza. La decisione di produrre un'American IPA, non solo nasce dall'incontro dei gusti di noi quattro, ma dalla speranza, che in fondo è anche certezza, che la “Zoccolà” incontri il gusto di tutti e non ho remore nel dire che tale speranza non è per fini di lucro ma è perché quando un gioco diventa una passione e una passione un sogno, poterlo realizzare con gli amici/fratelli di sempre è quanto di più bello si possa chiedere alla vita».

MARCO SICA

“CASA DEL NONNO 13”: UNA STELLA MICHELIN A MERCATO SAN SEVERINO

Bontà culinarie tra la storia e il presente

DI GIUSEPPE GIORGIO

Il tredici, sia per il suo significato che per la simbologia, è stato sempre soggetto alle più svariate interpretazioni. Al proposito, infatti, rimane costantemente accesa una disputa che, tuttavia, sembra cessare di colpo a Mercato San Severino, dove il numero, che corrisponde anche a quello civico, sembra unicamente rappresentare il celebre ristorante “Casa del Nonno 13”. Un locale diviso tra la storia ed il presente che difeso dalle mura di un antico palazzo continua raccontare il territorio di appartenenza attraverso le sue bontà culinarie. Pur profondamente legata alla tradizione ed alle suggestioni di luoghi dotati della magia del tempo, oggi, “Casa del Nonno 13”, ampliata con nuovi spazi all'aperto, a proposito di enogastronomia di eccellenza, rappresenta un vero e proprio anello di congiunzione tra il passato ed il presente. Conquistata la stella Michelin per l'impegno profuso nel rinnovare le tendenze contadine della cucina dell'agro nocerino sarnese e storicamente in mano alla famiglia Angrisani, “Casa del Nonno 13”, sposa una filosofia che si dipana su alcuni concetti base. Tra questi: l'idea di un ristorante dove con un nuovo chef di grande esperienza come Alberto Annarumma ed un maitre e sommelier come Paquale Marzano, l'indole della cucina e della cantina siano capaci di ribadire le tendenze moderne e di procurare al cliente significative emozioni per il palato e per la mente. Ed è

appunto parlando di emozioni che, pensando alla sua bottegaia, “Casa del Nonno 13” offre una sorta di percorso architettonico in bilico tra il gusto e l'eccitazione dei sensi, capace di svelare le antiche radici e l'eleganza del presente nel nome di una cucina sinonimo buon cibo e tipicità. Affiancata dal 2013 dall'Osteria, che situata nei cellai dell'antico palazzo punta tutto sui semplici sapori della cuoca Assunta Rispoli, la struttura sembra identificarsi in un vero e proprio progetto capace di culminare nella “Salumeria 13”. La stessa che, a Salerno, offre le possibilità di una meravigliosa spesa, di degustare il meglio della produzione artigianale e, grazie allo chef e pasticciere Giovanni Mellone, di potere godere di tante inimitabili prelibatezze.



BENESSERE

della Dott.ssa Simona Cavallaro



Il menù per una memoria di ferro

A tutti è capitato di dimenticare un appuntamento, le chiavi di casa, il telefono... La memoria va allenata, stimolata. Colpa degli anni che passano, dello stress di una vita sempre più frenetica o della tecnologia dei tempi moderni che in questo caso non è d'aiuto, quello che possiamo fare oltre a rispolverare le vecchie parole crociate cartacee è dare una mano alla nostra memoria scegliendo degli alimenti in grado di migliorarne la qualità. Prima di tutto è importante ricordare di non saltare i pasti e soprattutto fare una buona prima colazione: tenere per troppo tempo il nostro corpo a digiuno non aiuta il corretto funzionamento cerebrale. Esistono alcuni alimenti fondamentali per il cervello perché agiscono in modo specifico sul sistema nervoso centrale. Tra questi c'è sicuramente il pesce azzurro, come ad esempio

alici, sgombro, tonno, sardine, pesce spada, ma anche salmone. Grazie al loro alto contenuto di omega 3 migliorano l'apprendimento e rinforzano la memoria. Per questo motivo soprattutto i bambini, comunemente restii ad introdurlo tra i piatti preferiti, devono essere spronati a mangiarlo più frequentemente. La frutta secca, come mandorle, noci, pistacchi, anacardi, è ricca di sali minerali come magnesio, potassio, calcio, zinco, ferro e fosforo. Quest'ultimo è il più associato alla memoria ma non è il solo a svolgere un'azione positiva sulla mente: ugualmente calcio, magnesio e ferro migliorano la capacità di concentrazione e agiscono sulla memoria. Anche le vitamine svolgono un ruolo importante nel migliorare il benessere cerebrale: ci aiutano a sentirci meno stanchi e a migliorare le nostre prestazioni. E' utile arricchire la die-

ta con vitamine del gruppo B, vitamina C e vitamina E contenute in cereali integrali, soia, uova, derivati del latte, carne, pesce, legumi, frutta e verdura. Ultimi, ma non meno importanti sono gli alimenti ricchi di antiossidanti: mirtillo, more, lamponi, uva, peperoni, carote, albicocche, limoni, arance, ma anche cioccolato e vino per i più golosi sono ricchi di queste meravigliose sostanze in grado di contrastare l'invecchiamento causato dai radicali liberi. Non ci dimentichiamo però che anche il riposo è importante e che bisogna prendersi cura del proprio corpo tutto l'anno, non soltanto quando ci sentiamo troppo affaticati. Mente e corpo hanno bisogno di cure costanti e vanno sostenuti partendo dalle scelte alimentari quotidiane.

dott.simonacavallaro@gmail.com