



**Dicembre 2009: pranzo di auguri a Sud con i vini di Grotta del Sole**

13/12/2009



Salvatore Martusciello con Marianna Vitale. FotoPigna

Finalmente entriamo non solo virtualmente a Sud, il nuovo ristorante a Quarto. Siamo nella periferia Nord di Napoli, nell'areale dei Campi Flegrei, a ridosso di Pozzuoli, il più importante porto per i romani perché inserito nel cuore della ricca e opulenta Campania Felix. Ce ne hanno parlato con dovizia di particolari Rosario Mattera e Monica Piscitelli in questa scheda in cui si raccolgono due visite successive. Poi Marina Alaimo l'ha inserito nella sua rubrica sulla nuova cucina partenopea con sei ricette da ripetere a casa.

L'occasione è stato un pranzo con Elena Martusciello, il figlio Salvatore e la moglie, la mitica e simpaticissima Gilda Guida, nel corso del quale ho riprovato quasi tutti i vini di

Grotta del Sole attualmente in commercio. In grande spolvero i bianchi che ben si sposano con la cucina di Marianna.



FotoPigna

Come il Lacryma 2008 abbinato alla zuppetta di lenticchie a calamaretti



FotoPigna

O la Falanghina base provata su questo dentice con finocchio che Gilda ci invita ad assaggiare



FotoPigna

Fiano o Greco, o anche Costa di Cuma con queste Linguine con astice e cicerchie flegree.

La cucina di Marianna saccheggia la tradizione familiare partenopea presentandola in modo allegro e baldanzoso. Come quando si misura con il cavolfiore che, insieme alla pasta, è un must nelle case, nelle gastronomie e nelle bettole, ma è tenuto prudentemente fuori la porta dall'alta ristorazione perché il suo sapore intenso è difficile da gestire quando a tavola ci sono palati educati dagli omogenizzati e dalle merendine. Invece del pomodoro o del formaggio, lei risolve affiancandolo alla bottarga, altro sapore forte, riuscendo a presentare un piatto tosto ma goloso.

Una cucina non concettuale, che punta allo stomaco e in cui qualsiasi napoletano, o meridionale, ci si riconosce con facilità. Ed è questo uno degli elementi di corale apprezzamento di critica e di pubblico come si dice.

E che promette adesso evoluzione di crescita per passare dalla potenza all'atto aristotelico: stage, giri, partecipazione a manifestazioni con altri chef, puntate all'estero, potranno arricchire l'estro femminile abbondante, educare l'istinto e la fantasia giovanili, per tagliare infine traguardi davvero molto alti.

Non essendoci manierismo nei piatti, non si corre mai il rischio di incrociare caricature verbose e questo avviene solo quando il risultato nasce dalla testa e non dalla voglia di stupire o di imitare.

Attesa la giovane età della nostra protagonista, minuta e ferrea: c'è solo una grande crescita nel suo futuro se saprà crederci come hanno fatto tanti della generazione che l'ha preceduta.



Il dolce (foto Pigna)



Un must: l'arancino (foto Pigna)



Romualdo Scotto di Carlo, new entry nello staff della Guida Ristoranti Espresso, alle prese con la falanghina e il cheese cake di baccalà. FotoPigna

Un bel pranzo, davvero i Campi Flegrei stanno raggiungendo grandi livelli grazie alla determinazione dei suoi protagonisti e al ruolo decisivo della condotta di Slow Food o di associazioni come quella presieduta da Rosario Mattera.

Sono queste orette trascorse così che mi consolano, tranquillizzano e mi danno la carica: il raccolto campano è sempre più abbondante.