

IT € 4,90

Bimestrale - N. 175 Agosto - Settembre 2020

CUCINA & VINI

ENOGASTRONOMIA • ATTUALITÀ • CULTURA • DAL 1999

Ischia Nino Di Costanzo Pasquale Palamaro e Michelangelo Iacono

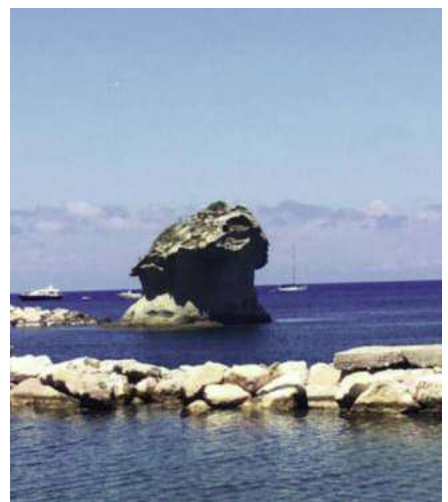


Bererosa 2020

Piwi in Italia e i loro vini • Brunelli, Campo del Maestro in verticale
Verticale dell'Etna Bianco Gamma di Federico Curtaz
Vino e mercato digitale • Naturalis Bio Resort & Spa
Intervista a Massimo Viglietti

POSTE ITALIANE S.p.a. spedizione in a.p. D.L. 355/03 (conv. in L. 27/02/2004 N°46) ART.1 COMMA 1 AUT. C/RM/101/2010





L'isola dei sogni vista dagli occhi di tre bravissimi chef: Nino di Costanzo, Pasquale Palamaro e Michelangelo Iacono

Da sempre si parla di Ischia come dell'isola verde, questa definizione fotografa benissimo la caratteristica principale dell'isola, il **colore della natura**. L'isola non si presenta come uno scoglio brullo in mezzo al mare, ma come una visione di sogno, incredibilmente verdeggiante. Il verde chiaro-trasparente dei vigneti, il verde azzurrognolo degli uliveti, il verde scuro degli agrumeti e, per finire, il verde delle pendici dell'Epomeo, il suo bellissimo vulcano in quiescenza, ma che sa manifestarsi ancora tramite le famose fumarole. Uniche interruzioni cromatiche sono quelle del bianco e dei colori pastello delle case e degli alberghi, tutto intorno domina un mare incredibilmente azzurro e un cielo costantemente celeste.

Acqua, fuoco, aria e terra, le quattro radici di Empedocle si trovano qui nell'isola, il mare bellissimo, il vulcano spento, il clima incredibilmente mite e temperato tutto l'anno e la terra generosa, che dona prodotti di assoluta eccellenza. C'è tutto quello che si desidera qui a Ischia per una vacanza all'insegna del *relax*, con un occhio alla salute e uno ai piaceri della tavola e del buon bere. Il turismo infatti è una risorsa fondamentale per l'isola, ma non si concentra solo nei mesi estivi, Ischia può offrire tanto durante tutto l'anno. Le terme sono una risorsa che attira appassionati da tutto il mondo, ma c'è altro nell'isola. Da qualche anno a questa parte Ischia rappresenta una indiscussa **meta gourmet**, ben tre ristoranti stellati nell'edizione 2020 della *Guida Michelin*. Sarà il sangue ischitano la garanzia per le grandi doti in cucina? Oppure è merito del fermento che ha ormai sconvolto l'isola per cui tanti ragazzi decidono di tornare alla terra, iscriversi alla scuola alberghiera, fondare nuove aziende agricole e sappiamo bene che da questo a passare a "mettere le mani in pasta" in una cucina, il passo è breve. Qui il livello medio della ristorazione si è elevato, l'esempio dato dai ristoranti che hanno ottenuto grandi riconoscimenti ha permesso all'isola di

avere quella marcia in più per andare avanti e migliorare l'offerta gastronomica. Nino Di Costanzo, Pasquale Palamaro e Michelangelo Iacono sono docenti della scuola alberghiera, contagiano i ragazzi con la loro passione e indiscussa professionalità, condita con una buona dose di energia e creatività, il che non è poco! "Noi siamo diventati trainer di una identità di personaggio che oggi i ragazzi seguono - racconta Pasquale -. L'alberghiero sta avendo un incremento pazzesco di richieste, noi chef ci dedichiamo molto come docenti. Con Nino abbiamo organizzato anche un evento, **Ischia Safari**, che si svolgerà il 13 e il 14 settembre, dove abbiamo invitato duecentocinquanta chef e il ricavato andrà in borse di studio. Tutto questo ha portato i giovani a impegnarsi di più e a capire la necessità della dedizione e dello spirito di sacrificio in questo lavoro. Fino a qualche anno fa io e Nino non riuscivamo a trovare personale sull'isola, oggi invece non abbiamo problemi a reperirlo. È un bel passo avanti!". In questa difficile crisi del 2020 anche l'isola sta soffrendo, molti alberghi e ristoranti non hanno riaperto, oppure lo hanno fatto solo parzialmente. Il turismo russo e americano negli ultimi decenni è diventato maggioritario, in parte ha sostituito quello tedesco, tradizionalmente il più affezionato all'isola verde, quindi quest'anno una buona fetta di turisti non potrà arrivare. La preoccupazione degli operatori a inizio stagione è stata molto alta, nelle nostre visite abbiamo registrato questo disagio generalizzato. Infatti, avremmo voluto parlare di altre strutture di rilievo gastronomico che purtroppo non hanno riaperto e pertanto, a malincuore, non possiamo citarle. Focalizziamo su tre realtà dell'isola, due chef ormai affermati a livello internazionale, ai quali "Cucina & Vini" è molto affezionata, come **Nino Di Costanzo** del ristorante Daní Maison e **Pasquale Palamaro** del ristorante **Indaco**. Due grandi professionisti che hanno fatto crescere a livello esponenziale l'importanza della cucina *gourmet*

In apertura, immagini di Ischia e un piatto di Pasquale Palamaro; sotto, particolare del giardino del ristorante Daní Maison con esposizione dell'artista Lello Esposito

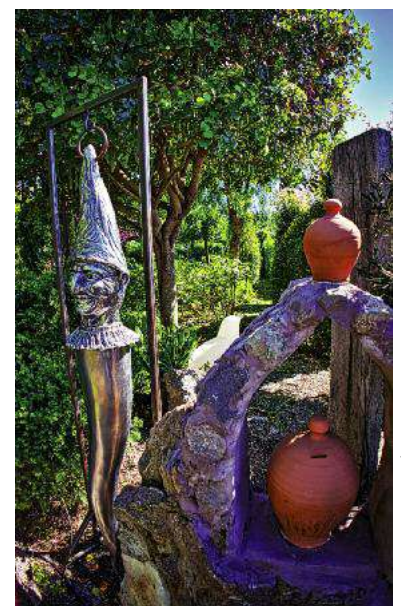


FOTO DI RISTORANTE DANÍ MAISON



FOTO DI RISTORANTE LA CUCINA DEL MONASTERO

di Ischia. Ma nell'isola esistono anche altre realtà gastronomiche interessanti, inserite in contesti unici al mondo. Così abbiamo voluto affiancare ai due grandi nomi quello di un emergente come **Michelangelo Iacono** del ristorante **La cucina del Monastero**, un locale che è parte integrante di una realtà incredibile, quella del **Castello Aragonese** sull'*Insula minor*, alta centotredici metri, legata all'isola maggiore, Ischia, da uno stretto ponte. Indubbiamente il monumento storicamente più importante dell'isola. Proprio da questa realtà vogliamo iniziare questo nostro ideale itinerario gastronomico.



FOTO DI RISTORANTE LA CUCINA DEL MONASTERO

Michelangelo Iacono La cucina del Monastero Castello Aragonese d'Ischia

Un paradiso nel paradiso, se già Ischia è bellissima, l'isola minore è altrettanto bella se non di più della maggiore, ricca di fascino e di mistero. Il nome deriva dalla dinastia che più delle altre ha impresso all'isolotto la sua fisionomia: Alfonso V d'Aragona trasformò nel quindicesimo secolo il preesistente maschio angioino e costruì le poderose mura difensive. Arrivare al castello tramite quel sottile ponte di duecentoventi metri che lega le due isole, è veramente suggestivo. Non è affatto piccola l'isola, figurarsi che nel Settecento sono arrivate a viverci **milleduecento** famiglie. All'albergo si sale con l'ascensore scavato nella roccia, quando si arriva si rimane senza fiato. Vedere Ischia dall'alto, da almeno ottanta metri, è qualcosa di meraviglioso. Uno dei proprietari, l'architetto **Nicola Mattera** ci guida nella storia e nelle bellezze del Castello: "Mio nonno era un noto avvocato ischitano che comprò nel 1912 l'isola, con un atto di coraggio, indebitandosi fino al collo. L'isolotto era ridotto a un ammasso di rovine, non c'erano tetti, non c'erano finestre. Sono stati mio padre e mio zio che in cinquant'anni hanno fatto i lavori di restauro finanziandoli con gli introiti delle visite. Siamo privati a tutti gli effetti e quindi non ci arrivano finanziamenti dallo Stato. Il Castello è monumento nazionale, le nostre attività sono controllate dal ministero tramite la Sovrintendenza, ma non c'è un'attività collaborativa senza la quale rischiamo di dover fare un passo indietro e dopo tre generazioni sarebbe veramente amaro". Con Michelangelo abbiamo pensato alla ristorazione, con l'intento di portare nei piatti una proposta ispirata alla semplicità e alla tradizione", conclude Mattera.

Iniziamo la nostra chiacchierata con Michelangelo in uno dei luoghi del Castello più importanti per il ristorante. Infatti siamo nell'**orto**, al centro dell'isola, che ha sempre avuto questa funzione sin dai tempi del convento delle monache clarisse. "Tutte

le erbe aromatiche che trovate nei miei piatti provengono dal nostro orto. Ora c'è un po' di tutto, melanzane, zucchine, pomodori". È un orto-giardino, in realtà, dove si organizzano anche ricevimenti, bouganville meravigliose con tronchi secolari, piante grasse e prati verdi si alternano alle vigne e alle coltivazioni di vegetali. Il vigneto porta la firma D'Ambra, il pioniere della viticoltura di Ischia, da queste vigne si producono circa seicento bottiglie di Biancolella. Il contadino ha ottanta anni e tanto entusiasmo e ha anche un figlio importante nel mondo della ristorazione, si tratta di Emanuele Mazzella, bravissimo chef di cui abbiamo parlato nel numero 167 di "Cucina & Vini", in certe famiglie, dove si pesca, si pesca bene!

"Usiamo la cenere come concime, facciamo il *compost*. Il microclima ci permette di usare pochi pesticidi, specialmente per l'uva, perché abbiamo insetti che combattono per noi, il nostro contadino usa dei composti di aglio, ortica e peperoncini per combattere i parassiti", spiega Michelangelo. Bellissimi gli alberi da frutto, per prodotti a kilometro "meno di zero". "Io sono qui da dieci anni - racconta Michelangelo -, prima c'era solo l'albergo e la mezza pensione poi, ci siamo lanciati nella ristorazione anche per esterni con un bel riscontro. In questo periodo soffriamo un po' perché abbiamo tanti clienti inglesi e francesi che quest'anno non arriveranno, persone che vengono per meditare, per corsi di yoga".

Michelangelo è un ischitano doc, viene da Serrara Fontana che è la parte alta dell'isola, quella del monte Epomeo. Un tempo veniva chiamata "marecoppa", mare di sopra, mentre con "marevascio" si intendeva il mare di sotto, per questo ha dato questi nomi ai menu. "L'incontro tra le due zone dell'isola dava origine al **cala cala** ovvero al baratto dei prodotti dei contadini contro quelli del pescato tramite le parracine che sono dei muretti a secco che separavano i paesi. Si calavano i cestini, i panari, dai muretti. Io sono chiamato il marecoppese, che un tempo era un di-

spregiativo perché si indicava la cultura che non si era evoluta grazie al turismo, ma io sono orgoglioso di questa definizione". Michelangelo ha studiato all'alberghiero ma si è diplomato in portineria, la sua ambizione iniziale era quella di fare il direttore d'albergo. "Solo che sono un tipo frenetico, non sapevo stare dietro a una scrivania, quindi andai a Londra per un'esperienza, in un albergo che inseguiva il sogno della stella Michelin. Entrai in cucina e in sostanza non ne sono più uscito". Non ha uno chef di riferimento Michelangelo è un autodidatta. "Ho sempre fatto corsi di aggiornamento, da soli ci vuole più tempo per crescere, ma non si è condizionati. L'essenza della mia cucina sta nella materia prima, la mia missione è trasmettere la cultura della mia terra e dei suoi prodotti. Le ricette partono sempre dalla tradizione, un piatto che mi piace lo aggiorno con nuove tecniche, cercando di alleggerirlo senza perderne l'essenza. In cucina voglio esprimere quello che sono e con la proprietà della struttura abbiamo creato tutto insieme, con rispetto reciproco e tanto dialogo", conclude Michelangelo.

La cena

Una terrazza a picco sul mare, il tramonto, le luci di Ischia da ammirare, questo lo spettacolo dal ristorante La cucina del Monastero. È una cucina che colpisce per schiettezza e linearità, radicata nell'orto, vero protagonista di ogni piatto. Una mano delicata quella di Michelangelo che abina sapori tipici dell'isola con grande gusto. Buonissimo il crudo e cotto di verdure con mosto cotto di Biancolella Castello e l'uovo ischitano bio "a zuppetella", cotto a bassa temperatura con pomodori, cipolla e basilico. Una gran bella esperienza!

Pasquale Palamaro Ristorante Indaco Hotel Regina Isabella - Lacco Ameno

La seconda tappa del nostro viaggio *gourmet* è a Lacco Ameno, l'albergo è un pezzo di storia dell'isola, famoso nel mondo per le



Nella pagina a fianco, Michelangelo Iacono e un suo piatto; in questa pagina, tre vedute dal suo ristorante

MANI IN PASTA

A CURA DI ANNEISE SCHMIDT
E MICHELA BELLEZZA

Crudo e Cotto

Ingredienti per 4 persone

2 teste di broccolo barese

Un litro mosto cotto

2 finocchi

2 zucchine

2 cuori di scarola riccia

2 cipolle di Tropea

2 coste di sedano

2 carote

2 ravanelli

2 mazzetti di rucola selvatica

2 mazzetti di barba di finocchio

20 acini di uva sultanina

2 spicchi di aglio

20 pinoli

6 gherigli di noce

10 foglioline di menta

Peperoncino

Aceto di lamponi

Olio extravergine di oliva

Sale

In un tegame mettere il mosto cotto, portarlo a bollitura e lasciarlo ridurre lentamente fino a che non ne rimane un terzo.

Lavare tutte le verdure. Sbucciare le cipolle di Tropea, tagliarle a spicchi e coprire con aceto di lamponi condito con un pizzico di sale, lasciar marinare per un'ora. A marinatura completata sfogliare le cipolle a mo' di petalo.

Nel frattempo pulire i broccoli, tagliarli a pezzetti piccoli e metterli a bagno in acqua salata per dieci minuti; trascorso questo tempo sbianchirli tuffandoli in acqua bollente per due minuti e poi in acqua e ghiaccio. Preparare un soffritto con olio extravergine di oliva, aglio, peperoncino, uvetta e pinoli e saltarvi i broccoli per tre minuti.

Sbucciare le carote e le zucchine e ricavarne delle strisce con il pelapatate poi emulsionare un poco di olio con un pizzico di sale e lasciarvi marinare le strisce per tre cinque minuti quindi ricavarne dei rotolini.

Con una mandolina tagliare a fette sottili i ravanelli e i finocchi; pelare il sedano e tagliarlo à julienne; scegliere le foglie di scarola più tenere e tagliarle grossolanamente.

Riunire tutte le verdure, tranne le cipolle, in una grande ciotola e condire con la riduzione di mosto cotto freddo, dell'olio, la menta, del sale e i gherigli di noce.

Posizionare al centro di ogni piatto un coppapasta del diametro di otto centimetri inserirvi alla base i pezzettini di broccoli, su questi suddividere le verdure. Sfilare i coppapasta e decorare con barba di finocchio, le cipolle marinate, foglioline di rucola e rifinire con gocce di mosto cotto.

il vino



**Valdobbiadene Prosecco
Superiore Rive di Collalto
Extra Dry**

prod.: Borgoluce

regione: Veneto

prezzo: € 15,00



Chef: **Michelangelo Iacono**
**La cucina del Monastero
sul Castello Aragonese d'Ischia**
80070 Ischia (Na)
Tel. 081.992435 - Fax 081.991849
ilmonastero@castelloaragonese.it

Gamberi, mozzarella e pomodori

Ingredienti per 4 persone

12 gamberi rossi freschissimi
pezzatura media

4 bocconcini di Mozzarella di
Bufala Doc da g 100 cadauno

20 datterini rossi maturi

Uno spicchio di aglio

Origano dell'isola d'Ischia

2 foglie di basilico

4 cucchiaini di olio extravergine di
oliva

Sale affumicato

Per la guarnizione

4 taralli napoletani

Foglioline di basilico greco

Fili di peperoncino essiccato

Staccare la testa dei gamberi, pulirli togliendo il carapace ed eviscerarli sfilando l'intestino. Sciacquarli se possibile con acqua di mare rigorosamente fredda. Disporre i gamberi in una coppetta e bagnare con un cucchiaino di olio extravergine di oliva, profumare con una foglia di basilico spezzettata a mano e lasciarli marinare per due minuti.

Sciacquare i datterini con acqua fredda e tagliarli a metà; inserirli nel bicchiere del mixer a immersione con il basilico, il restante olio extravergine di oliva, un pizzico di sale, un poco di origano e l'aglio. Frullare sino a ottenere un composto liscio e omogeneo.

Distribuire il composto di datterini in quattro fondine, adagiare al centro una mozzarella, su questa sistemare tre gamberi e decorare con un nido di fili di peperoncino essiccato. Guarnire tutto intorno con taralli sbriciolati e foglie di basilico greco.

il vino



Greco di Tufo Ponte dei Santi

prod.: Villa Raiano

regione: Campania

prezzo: € 18,00



Chef: **Michelangelo Iacono**

Polpettine di baccalà alla puttanesca

Ingredienti per 4 persone

Per la crema di pomodori arrosto

Un chilogrammo di Pomodorini del Piennolo

Una cipolla ramata

3 spicchi di aglio

Basilico fresco

Un rametto rosmarino

Un rametto maggiorana

Un rametto timo

6 grani di pepe

Olio extravergine di oliva

Sale

Per le polpettine

g 250 di filetto di baccalà dissalato

2 patate a pasta gialla lesse di media grandezza

Pangrattato

g 150 di mollica di pane cafone raffermo

Un bicchiere di latte

Un uovo

Qualche foglia di prezzemolo

Olio alto oleico per frittura*

Pepe

Per la guarnizione

4 pomodorini confit

Olive nere disidratate

Capperi dissalati

Foglioline di cime di rapa

Origano

Olio extravergine di oliva del Cilento

Lavare accuratamente i pomodorini, asciugarli e tagliarli a metà; adagiarli con il taglio rivolto verso l'alto su una teglia foderata con carta forno. Sfogliare le erbe aromatiche, unirle al pepe in grani, all'aglio, alla cipolla e tritare finemente tutto al coltello. Cospargere i pomodorini con il trito aromatico, rifinire con un filo di olio extravergine di oliva e un pizzico di sale poi mettere per otto ore in un forno ventilato a 70 °C.

Nel frattempo mettere in una terrina la mollica di pane in ammollo nel latte; appena quest'ultimo si sarà assorbito strizzare la mollica e tenerla da parte. Schiacciare le patate lesse con uno schiacciapatate, tritare il prezzemolo, tagliare il baccalà a tocchetti da circa un centimetro; prendere la mollica strizzata e unire tutto impastando a mano con l'uovo e profumare con una macinata di pepe. Formare con l'impasto delle palline della grandezza di una noce e tuffarle in un contenitore colmo di pangrattato per farle panare. Sistemare le polpettine su un piatto foderato con carta assorbente e farle rassodare in frigo per almeno tre ore.

Trascorso il tempo togliere i pomodorini dal forno e metterli nel bicchiere alto e stretto di un mixer a immersione, frullarli aggiungendo olio extravergine di oliva a filo sino a ottenere una crema liscia e omogenea.

In una padella capace mettere abbondante olio alto oleico e friggere le polpettine a 190 °C per pochi istanti, fino a quando saranno ben colorate. Disporle su carta assorbente per asciugare l'olio in eccesso.

Distribuire la salsa di pomodoro tiepida sul fondo di ogni piatto e adagiare in ognuno tre polpettine. Decorare con capperi dissalati, polvere di olive nere disidratate (le olive disidratate devono essere tritate con il macina caffè), foglioline di cime di rapa e pomodorini confit conditi a crudo con olio extravergine di oliva del Cilento e origano.

*È un olio arricchito con acido oleico ossia l'acido grasso maggiormente presente nell'olio di oliva. L'aggiunta di questo acido conferisce all'olio per friggere una minore ossidazione, maggiore durata dell'olio durante la cottura e minore produzione di sostanze cancerogene e tossiche

il vino



Friuli Colli Orientali Pinot Grigio Ramato

prod.: Ronchi di Manzano

regione: Friuli Venezia Giulia

prezzo: € 13,50



Chef: **Michelangelo Iacono**