

## I sapori

A cura di **Gimmo Cuomo**

## IN CUCINA

# Barrale: «Piatti e racconti»

Lo chef di Aria ha subito conquistato la stella. «La mia Genovese un po' diversa»

## Chi è



Palermitano, classe '73. Dopo il diploma, esperienze varie fino all'approdo alla Pergola dell'Hilton di Roma. Con uno stratagemma presentò il suo curriculum ad Heinz Beck che lo scelse. Poi la prima stella in proprio al Marennà di Sorbo Serpico. Ora un'altra da Aria.

**C**hef a tutto tondo, Paolo Barrale ha riconquistato a Napoli la stella Michelin che aveva lasciato in eredità al Marennà di Sorbo Serpico. Grazie a lui «Aria» è una delle realtà della ristorazione napoletana sulla quale c'è maggiore attenzione.

### Barrale, è il caso di dire, che aria tira?

«Alle feste segue sempre un periodo più soft, dunque c'è una leggera flessione nei primi giorni della settimana, ma nei week end siamo pieni. Va bene anche The Lodge, l'area bar al piano di sotto, che funziona in maniera autonoma rispetto al ristorante».

### Come convivono il successo di critica e quello di pubblico?

«Probabilmente siamo riusciti a mettere in piedi una formula interessante sia per chi esprime una valutazione critica, sia per chi viene a trovarci per un'esperienza gustativa. Il progetto è stato delineato per questo obiettivo, per andare oltre mode e tendenze, le fermentazioni, i menu degustazione lunghi, gli ingredienti difficili. Noi continuiamo a servire un piatto con ragù di salsiccia». Ride «Ma di pesce. Cerchiamo di offrire al cliente una cucina leggibile. Lo sottoponiamo a un "inganno benevolo" che lo porti a scoprire qualcosa di diverso. La Genovese, ma con salsa di carote e maracuja (nella foto) può risultare difficile da scegliere, ma se la proponi come una Genovese un po' diversa viene accettata e poi apprezzata perché alla fine ha il sapore di quella classica».



### Qualche cattivo dice: apertura in estate e in autunno già la stella Michelin. Cosa replica?

«Abbiamo aperto a giugno. Nel locale precedente avevo già la stella, penso che in casi del genere gli ispettori si sentano quasi in dovere di verificare. Credo che siano venuti almeno due volte e abbiano apprezzato».

### Come giudica Paolo Barrale la piazza di Napoli?

«Una piazza che può anche tagliare fuori le novità. L'accoglienza è importante, il calore, un sorriso in più. Non si amano le situazioni troppo formali».

### Qual è il filo conduttore della vostra offerta?

«Oltre che offrire i piatti ci piace raccontarli e raccontare anche Napoli e i suoi luoghi».

### Quali sono i punti fermi del menu?

Uno fra tutti è 'a carne 'a sotto e i maccarune



Napoli è una piazza selettiva che può tagliare fuori le novità. L'accoglienza e il calore sono importanti

Ancora serviamo il ragù di salsiccia. Ma di pesce. La percezione degli ospiti deve essere immediata

'a copp: guancia di vitellone brasata con vino rosso e pomodoro. Il condimento viene mantenuto col ripieno della braciola. Il tutto ammantato da una sfoglia di pomodoro e poi, al posto della pasta, cialde croccanti di patate».

### Fornitori. Da chi vi approvvigionate?

Inutile raccontare sciocchezze. Alcune cose, come il lardo di nero casertano, provengono piccole aziende, così come i pomodori del piennolo e la colatura di alici. Ma ci sono alcuni ingredienti che acquistiamo, per poter contare sulla continuità di approvvigionamento, da selezionatori di qualità: cinquanta guance di vitello alla settimana non possono arrivare da un piccolo produttore».

### Se dovesse consigliare: menu degustazione o scelta alla carta?

«La degustazione illustra forse meglio la filosofia del locale. Ma in carta ci sono degli specchietti per chi cerca qualcosa di particolare».

### Se dovesse suggerire una trattoria tradizionale napoletana?

«Non le conosco tutte, ma se dovessi consigliare un nome sicuro direi Mimì alla Ferrovia».

### Chi fa la migliore pizza?

«È difficile trovarne di cattive in città».

### Ci sono novità in cantiere?

«Sempre, anche delle cene evento, ma non a quattro mani».

@gimmocuomo  
© RIPRODUZIONE RISERVATA

## NEWS GOLOSE

## La pizza della salute per il pass ematico

«La pizza della salute» (nella foto) per promuovere l'adozione del passaporto ematico per la tutela della salute degli sportivi, dalle scuole calcio ai professionisti. L'iniziativa è stata concepita dalla Fondazione «Floravante Polito», guidata da Davide Polito, che ha fondato il Museo e Biblioteca del calcio e istituito il Premio intitolato



alla memoria di Andrea Fortunato, il calciatore della Juventus, di origine salernitana, scomparso

prematamente per leucemia linfocitica acuta. La pizza sarà presente nell'offerta di importanti locali e consentirà a chi la richiederà di essere informato sull'iniziativa. È realizzata con mozzarella di bufala, datterini gialli, granella di noci acciughe e completata con un cucchiaino di colatura.

## La pizza di Golocious arriva in via Carducci

La "Pizza in teglia", targata Golocious, il format ideato dagli imprenditori e food influencer Vincenzo Falcone e Gian Andrea Squadrilli, festeggia la sua quindicesima apertura in via Carducci 47 a Napoli. Il brand, si declina anche nel format Burger&Wine, Pizza & Cucina e Sbam presenti a Napoli, Sorrento, Portici, Roma, Milano, Padova, Jesolo e Verona.

## Eccellenze irpine a Casa Sanremo

Francesco Agnese, resident chef de «Il Mulino della Signora» di Stumo, in Irpinia, sarà il responsabile del Roof di Casa Sanremo, lo studio principale dei cooking show «L'Italia in Vetrina», format televisivo con collegamenti da tutte le regioni per il racconto delle eccellenze gastronomiche nazionali. La gestione degli ospiti ai tavoli sarà invece affidata al maître storico de Il Mulino, Lucio Cammisà.

## MOSTO SACRO

## Sorsi &amp; risorsi

Allungiamo lo sguardo nel vicino Molise, che ha adottato i nostri aglianico e falanghina, ma che ha anche nel suo patrimonio ampelografico la tintilla, varietà autoctona che dà vita a vini rossi molto piacevoli di buon corpo e di una certa complessità. Tra i produttori di riferimento certamente Claudio Cipressi con il suo Macchiarossa

# Da «Il Cortiglio» un rosso per i pranzi invernali

**D**ue ingegneri alla guida di un'interessante azienda agricola che ha nella vitivinicoltura il cosiddetto core business. Francesco Maria Acampora, napoletano con origini irpine, e sua moglie Nadijara, padre italiano e mamma brasiliana. Si chiama «Il Cortiglio», crasi tra la corte del castello di Fontanarosa e il tiglio che un tempo campeggiava al centro della stessa. Grande attenzione alla sostenibilità ambientale, già nel cassetto la certificazione biologica e tra poche settimane a la presentazione del progetto del vino a residuo ze-

ro, portato avanti con l'Università del Molise. Un'azienda all'avanguardia, insomma, ma con forti radici nella tradizione irpina. Responsabile della parte tecnica è Carmine Valentino del quale non so quante volte ho tessuto le lodi. Si è partiti con l'Aglianico base, prima vinificazione nel 2015, poi sono arrivati in commercio il Campi taurasini e il Taurasi, mentre il Fiano dop, dell'annata 2021, debutterà fra pochi mesi. Con la falanghina si oscilla tra lo spumante metodo classico e il vino fermo. Proprio in settimana ho provato con grande soddisfa-

**Campi Taurasini Irpinia**  
dop 2017

Il Cortiglio  
Piazza Cristo Re 16,  
Fontanarosa  
Telefono 0825-1895431

**Uvaggio**  
aglianico 100%

**Enologo**  
Carmine Valentino

**Bottiglie prodotte**  
7.000 circa

**Prezzo indicativo in enoteca**  
16 euro

**VALLUTAZIONE**

Insufficiente Sufficiente Buono Molto buono Eccellente

LEgo - Hub

zione il Campi taurasini 2017 che, a tutti gli effetti si può assimilare al Taurasi. Un rosso di notevole struttura, sincero, austero, di rustica eleganza che ben si sposa con la cucina del periodo più freddo dell'anno. Di colore rubino scuro, ruota compattato nel calice. I profumi sono molto classici, nitidi e intensi: tante ciliegie mature e in confettura, prugne mature e secche, cuoio e dettagli speziati. In bocca tende ad espandersi con convincente progressione. Freschezza e tannini, ben estratti, gli assicurano longevità. Finale lungo con ricordi di frutta matura. Ideale per irrorare un brasato di manzo e, naturalmente, per accompagnarlo una volta cotto. Ottimo anche per la selvaggina di piuma, naturalmente per i grandi formaggi irpini primo tra tutti il Carmasciano.

@gimmocuomo  
© RIPRODUZIONE RISERVATA

---

---

## NEWS GOLOSE

---

### La pizza della salute per il pass ematico

«La pizza della salute» (nella foto) per promuovere l'adozione del passaporto ematico per la tutela della salute degli sportivi, dalle scuole calcio ai professionisti. L'iniziativa è stata concepita dalla Fondazione «Floravante Polito», guidata da Davide Polito, che ha fondato il Museo e Biblioteca del calcio e istituito il Premio intitolato



alla memoria di Andrea Fortunato, il calciatore della Juventus, di origine salernitana, scomparso

prematuramente per leucemia linfoide acuta. La pizza sarà presente nell'offerta di importanti locali e consentirà a chi la richiederà di essere informato sull'iniziativa. È realizzata con mozzarella di bufala, datterini gialli, granella di noci acciughe e completata con un cucchiaino di colatura.

---