

GE Il Gourmet Errante

The Wandering Gourmet

| La penisola sorrentina tra stelle, tradizioni(e) e vini rappresentati in Campania

0

BY PASQUALE PACE ON 12 MAGGIO 2017 ·

DEGUSTAZIONI, RECENSIONI, RISTORANTI & TRATTORIE, WINE BAR & ENOTECHE

Don Geppi Restaurant

Via Marion Cramford, 40

ARTICOLI RECENTI

La penisola sorrentina tra stelle, tradizioni(e) e vini rappresentati in Campania

Le Potazzine. Il Brunello secondo natura

Summa 2017 il ventennale, non per questo più bello, Summa è sempre un gran giorno

Utilizzando il sito, accetti l'utilizzo dei cookie da parte nostra. maggiori informazioni

presenza e qualità

Accetto

La Tradizione

Via Raffaele Bosco, 969

Vico Equense (Na)

www.latradizione.com

Andiamo a Sorrento? Questa è stata la domanda di Leonardo Bussoletti. A questa domanda, il pensiero è stato di guardare il calendario e vedere se ero libero. La data era il 26 Aprile, la Campania, la Costiera Sorrentina, ogni cosa di quei posti mi piace. Quindi senza sapere nemmeno dove si doveva andare, ho accettato. Appuntamento alle 10,00 del 26 mattina. Invece di essere in due si è diventati in quattro, con noi anche Francesco del SaleFino di Terni e Sandro Artieri del Pepenero a Capodimonte in provincia di Viterbo sul lago di Bolsena, un paese che mi piace molto. La destinazione è Sant'Agnello, a pranzo da Don Geppi, ristorante insignito dopo due anni dall'apertura della stella Michelin. In due ore si arriva a destinazione, abbiamo il tempo di lasciare i vini per la degustazione dell'azienda di Leonardo Bussoletti, vedo l'elenco delle aziende, sarà interessante andarci dopo il pranzo. Il ristorante Don Geppi è all'interno dell'albergo Majestic Palace, quindi si inizia con un aperitivo al banco del bar dell'Hotel, il cocktail scelto è un americano preparato alla perfezione da Lucio D'Orsi, lo stesso Lucio ci accompagna a visitare il giardino dell'albergo, fiori e alberi sono piantati in maniera molto curata, tra le piante più belle, un olivo di circa 120 anni. Il tempo scorre e la fame arriva. Eccoci seduti su sedie con braccioli a cui, quando ci sono, darei un bonus, queste erano molto belle, tutte con la spalliera cucita in colori diversi, poi la tavola apparecchiata benissimo, la finestra che dà sui giardini visitati prima. La classe non è acqua già dai bicchieri dell'acqua, bicchieri diversi per l'acqua naturale o gassata che sia. Si inizia: riccio di mare, che poi riccio non è ... la fantasia abbinata alla capacità ti fa dire che è un ottimo inizio, un gran boccone. Decidiamo di far fare alla sala e allo chef, già intuisco che ci sarà da godere, nel menù ci sono piatti che mi intrigano assai, ma gli amici decidono di far fare a loro, così si continua con: finto pomodoro ... è una polpetta, una gran polpetta, due ottime salse, un boccone da bis, tris ... POKER! Quindi prima e dopo, la foto. Brioches croccante alla genovese ... qui ci sarebbe voluto un filmino per vedere come era divertente giocare con questo piatto ... lo stringevi e fumava ... poi è stato anche buono. Arriva il pane, spesso si dice: ma perché un cuoco d

Utilizzando il sito, accetti l'utilizzo dei cookie da parte nostra. maggiori informazioni

poi arriva questo tagliere e già dal profumo si inizia a godere, un pane più buono dell'altro, accompagnato da

COMMENTI RECENTI

Pasquale Pace su Pietroso – Montalcino, visita in azienda.

Roberto Giuliani su Pietroso – Montalcino, visita in azienda.

Pasquale Pace su Ronco Severo, i bianchi macerati come i rossi

silvano su Ronco Severo, i bianchi macerati come i rossi

Pasquale Pace su Il Mugello la biodinamica di Lorenzetti a Terre di Giotto

Accetto

subito, il piatto che avrei scelto in ogni caso, è arrivato con il sapore dello iodio, del mare, per poi arrivare l'uovo, lo apri, lo assaggi e pensi: quale mente ha potuto inventare ciò? Ripenso al pane, poso le posate e con un pezzetto di pane lo prendo con le dita, la goduria aumenta in maniera esponenziale, ti domandi tante cose, ma poi pensi: è inutile pensare, stai mangiando un piatto sublime. Bravissimo, andiamo avanti, forse troppi elogi ... invece arriva una sfida, almeno per me. Il menù si è diviso in due perché Francesco non mangia pesce, quindi eccoci ad assaggiare un piatto del suo pranzo, un piatto buonissimo: Caprese, con la cialda fantastica, la mozzarella lavorata con dentro il pomodoro freddo da restare di stucco, olio buono, pepata alla perfezione, un piatto stupendo e buonissimo, se tornerò qui sarà tra i piatti che sceglierò. Ostrica in due consistenze, ecco la sfida, adoro le ostriche e non vorrei mai che un cuoco me le cucinasse, le adoro crude e senza limone, lui è riuscito a vincere la sfida, un piatto, un boccone, di un sapore grande, fino a leccare il piatto. Finiscono gli antipasti tra gli applausi, iniziano i primi piatti: linguine con canocchie e limone. Non amo le linguine, non amo i primi piatti con il limone, non ci avrei scommesso un centesimo ma, anche se è stato il piatto che mi ha colpito di meno, è stato lo stesso un piatto intrigante. Candele al ragù partenopeo e ... piatto bello da vedere, le candele o anche zite mi piacciono tanto, la cottura è perfetta, il ragù esce fuori impetuoso e gustoso, il tutto si amalgama come un grande piatto di trattoria, ma in più qui c'è la consistenza della bellezza e la capacità di un grande cuoco. Gnocchi di patate ripieni di cannolicchi con pomodorini gialli e zenzero. Fare uno gnocco ripieno mi ha sempre intrigato, io certo non lo so fare ... ma vederlo così ben fatto e buono mi ha dato piacere. Un piatto strano, ma intrigante. Mi prendo una pausa per sottolineare il servizio: 4 Vini, 4 bicchieri, più uno per l'acqua, più una ciotolina per l'olio, buonissimo, serviti con maestria e classe, in piena semplicità da un servizio impeccabile. Per parlare ancora di classe e servizio arriva un gran coltello per un pollo arrosto con cipollotto, finalmente un pollo buonissimo, carne, cottura, contorno, fondo di cottura, tutto ciò che mi fa dire che questo piatto mi è piaciuto assai. Si passa ai dolci: cocco e lime, pre-dessert, alla faccia del pre-dessert, fresco, buono, ottimo, cocco, limone, meringa e poi meringa, limone e cocco ... un gran buon dolce. Cheese cake ... dolce difficile, dolce che non prenderei mai da un menù, lo chef ha spiegato le sue intenzioni ... ma io ho preferito il gran pre-dessert e il Petit four. Del pre-dessert ne ho parlato, ecco il petit four composto da quattro piccoli dolci. I primi due ... gelatina buonissima, torroncino degno di nota. I secondi due ... il bon bon di cioccolato bianco e mandorla è da tramandare ... il bignè buono. Inizio nel ringraziare Mario Affinita, che oggi mi ha regalato emozioni. Scelgo un pranzo dell'anno. Infine ringrazio Lucio D'Orsi e il suo staff per avermi rega

foto e si corre alla degustazione a Villa Silvana, un albergo in movimento che aprirà a breve, la degustazione anche se piccola aveva aziende che mi piacciono e una cinquantina di vini li ho degustati, ecco l'elenco delle aziende: Barraco in forma; Champagne Larmandier – Bernard in grande spolvero, loro non tradiscono mai, se ci sono loro ci sarà anche Teatro del Vino e quindi ecco Luca e Mario con il loro banchetto, con notevoli vini in degustazione, tra tutti il Morus Alba di Vignai da Duline; un Riesling della Mosella del 1977 di qualità notevole; il Barbaresco Stan Stunet 2013 di Pier Busso, adoro i suoi Barbareschi; Podere della Civettaja con il suo Pinot Nero 2014 che cresce ogni giorno di più; il banco di Isole e Olena con uno spettacolare Cepparello 2014. Ancora, Cantine Astroni con la loro buona batteria di vini bianchi e rossi, con la presenza bella, simpatica e professionale di Emanuela Russo. Quindi i banchi di The Great Gig in the Wine con belle aziende davvero, tra queste: le due aziende francesi di champagne e Borgogna distribuite in Italia da Degustate di Roma che ha The Great per la Campania e aveva una Manuela Chiarolanza impeccabile e professionale al banco. **Terre Bianche con un grande Arcana Bianco 2014, ancora più buono il 2015, degustato in altre occasioni;** la buonissima scoperta della Falanghina 2015 Campo di Mandrie di Giovanni Iannucci, tutti i vini di Garlider che mi piacciono assai; tutti i vini di F.Illi Alessandria; i vini di Valle Reale salvati dalle gelate, Leonardo il proprietario dell'azienda ha provveduto a ordinare tantissime candele per l'anno prossimo, nella speranza che non le debba mai accendere; i vini Infine Leonardo Bussoletti e i suoi vini, dico poco di lui perché l'amicizia è grande ... ma vi ricordo che è stata la mia azienda dell'anno 2017 per il centro Italia (<http://www.ilgourmeterrante.it/sito/bussoletti-viticolture-az-dellanno-centro-italia/>). Lasciando la degustazione, scherzando dicevo: ci vorrebbe un panino adesso, o all'Oasi di Vico Equense o, ancora meglio, alla Tradizione. Scherzando, scherzando ... la cosa è diventata realtà, io lo sapevo che sarebbe stato pericoloso fermarsi da Salvatore De Gennaro e al suo negozio ... negozio? Questo non è un negozio, questo è uno dei paradisi italiani per i gourmet. Ed eccoci deliziati dalla cortesia, dalla capacità, dalla competenza di Salvatore e della sua famiglia. Si inizia con assaggi di formaggi, di vini della zona non conosciuti, con la poesia di un ottimo speck, Salvatore lo fa diventare un racconto di bontà, fiordilatte di Agerola e pomodori, birra sarda e un piatto tra formaggi e salumi da applausi scroscianti. Poi si sa più si mangiano cose buone e più la voglia cresce, si è andato a parlare di maiali cotti a bassa temperatura, cotti in chissà quale modo ... ma il sapore di una grande braciola lo sapete? Come non detto ecco la grande braciola, da un maiale nero calabrese, una braciola cotta in padella, braciola che non ha fatto lasciare nemme. sapore si amalgamava tutto in un gran desiderio di bis. Ma è tardi assai e s

tradiscono mai.



Pasquale Pace

Il Gourmet Errante, è ciò che faccio da sempre per passione. Ho avuto l'opportunità di degustare tanti vini e prodotti e di passare bellissimi momenti di confronto, discussione e allegria con produttori e artigiani di tutta Italia. Ho vissuto l'evoluzione di molte aziende e nel corso degli anni la curiosità, la ricerca e le scoperte mi hanno portato a disegnare una mappa di emozioni, fatta di persone e storie, che ho sempre cercato di comunicare e promuovere.

Correlati

[Guida Michelin Ristoranti d'Italia 2016](#)

10 dicembre 2015

In "Guide"

[Tre Bicchieri Campania 2017 del Gambero Rosso](#)

8 settembre 2016

In "Guide"

[Proposta Vini - Presentazione Catalogo 2017](#)

19 gennaio 2017

In "Eventi"

[Abbazia di Crapolla](#) [Az. Agricola Giovanni Iannucci](#) [Barraco](#) [Campania](#) [Cantine Astroni](#) [Degustate di](#)
[Roma](#) [Don Geppi Restaurant](#) [F.Ili Alessandria](#) [Garliger](#) [Isole e Olena](#) [La Tradizione a Vico Equense](#)
[Larmandier - Bernier](#) [leonardo bussoletti](#) [Lucio D'Orsi](#) [Majestic Palace Hotel](#) [Mario Affinita](#) [Mosella](#)
[Pier Busso](#) [Podere della Civettaja](#) [Salvatore De Gennaro](#) [Sant'Agnello - Sorrento](#) [Teatro del Vino.](#)
[Terre Bianche](#) [The Great Gig in the Wine](#) [Valle Reale](#) [Vico Equense](#) [Vignai da Duline](#) [Villa Silvana](#)

SHARE.



Utilizzando il sito, accetti l'utilizzo dei cookie da parte nostra. maggiori informazioni

Accetto