

LO CHEF IRPINO RINALDI LASCIA "IDENTITÀ GOLOSE"

Nella metà mattinata di ieri lo Chef resident di "Identità Golose" ha annunciato che lascerà la maison milanese dopo 16 mesi di instancabile e importante attività, pronto per altre esperienze. Chi sostituirà **Alessandro Rinaldi** non è stato ancora deciso ma la proprietà ha dichiarato di voler valorizzare le figure già presenti in cucina e l'inserimento di un nuovo chef. Continuerà la filo-

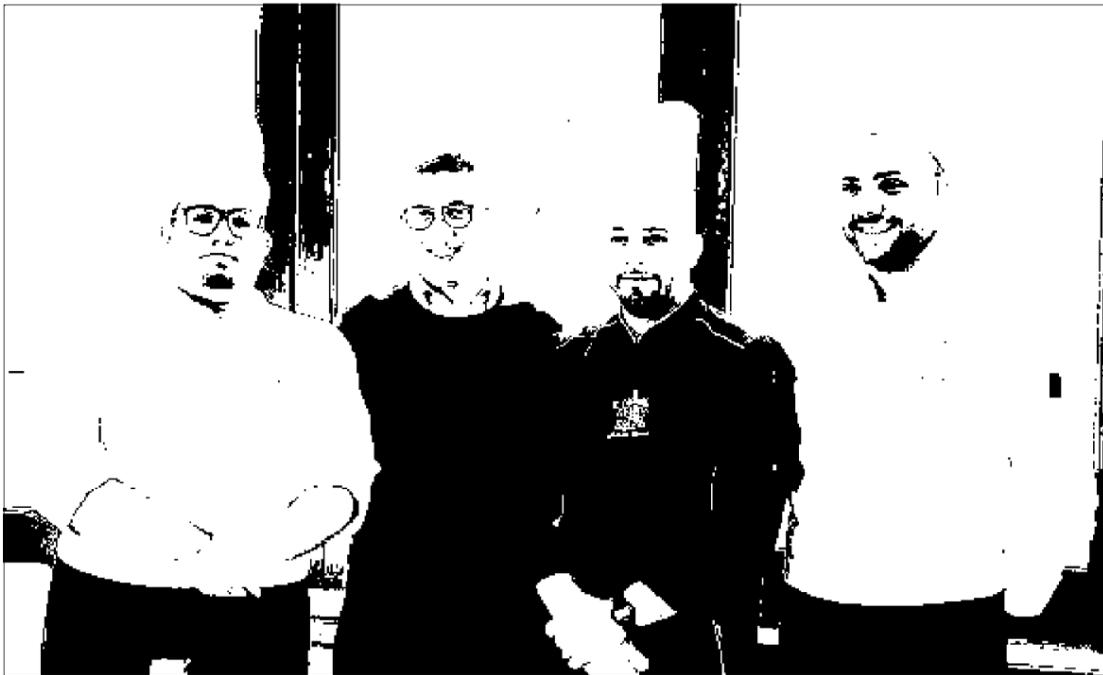
safia di Identità Golose, che ha voluto sempre investire sui giovani talenti, dando loro un'opportunità unica, come per Alessandro, che non solo li aiuti a crescere professionalmente, ma affidi loro conoscenze e capacità, al cospetto dei più grandi professionisti della cucina internazionale contemporanea. Chi sa che Alessandro non voglia far diventare realtà il suo sogno nel cassetto, di cui ha accennato nell'intervista rilasciatoci un po di tempo fa in esclusiva. Attendiamo con ansia le sue novità. Ad maiora semper!

Enogastronomico di Carmela Cerrone

La "cucina irpina" protagonista al 70° Festival di San Remo

STURNO - Il Mulino della Signora, ristorante resort, per l'edizione 2020 del Festival della canzone italiana, sarà protagonista e attore principale. Avendo conquistato la platea e gli organizzatori lo scorso anno, tra tutti Vincenzo Russolillo responsabile Gruppo Eventi di Casa San Remo che ha voluto in primis la partecipazione della brigata di cucina della luxury country house orgoglio del Dottor Gianfranco Testa e fiore all'occhiello dell'Irpinia e della Regione tutta.

I sapori d'Irpinia saranno gli attori principali al Palafiori di San Remo dal 1 al 9 febbraio con le armoniche creazioni dello chef resident Antonio Guacci, del sous chef Christian Altruda e dulcis in fundo il pasticciere resident Antonio Guacci jr. E non poteva mancare la seconda anima de Il mulino della Signora, il maître Lucio Cammisa a cui è affidato un ruolo molto importante, di "metronomo", sarà lui il direttore d'orchestra, come fu insignito la scorsa edizione. Tant'è che Fofò Ferriere, selezionatore gastronomico dal palato fine, non ha avuto dubbi e ha puntato su di loro anche per estasiare gli ospiti del Palafiori per tutta la durata del festival e quali rappresentanti della Campania in occasione dell'evento "Italia in Vetrina", il format televisivo che celebra il tesoro enogastronomico dei vari territori della penisola, con uno spazio in diretta tv programmato per il 3 febbraio dalle ore 11.30 alle 11.45. Un vero viaggio nel Bel



Paese condotto da Cataldo Calabretta, in cui i protagonisti dovranno promuovere i vari territori. Alla brigata irpina, di Sturmo, l'importante compito di conquistare importanti consensi attraverso le preparazioni incentrate esclusivamente sui prodotti a millimetro zero, prodotti in house da Il Mulino della Signora. In questo scenario di alta gastronomia non mancherà il cuore pulsante de Il Mulino della Signora, nonché l'ingrediente base della Cucina italiana tutta, gli apprezzatissimi oli extravergine di oliva di assoluta qualità Superiore Ravece e il Blend "Pa-

paloia", un olio unico nel suo genere, ottenendo infiniti riconoscimenti perché riesce a trasmettere l'essenza dei luoghi di produzione, attraverso intensità aromatiche caratterizzando ancor più la scelta di Gianfranco Testa, uno tra i più stimati urologi in Italia, al ritorno alla Terra, quella terra che fu dei suoi nonni ma a cui non si è mai staccato del tutto e oggi ne ha creato un luogo "per l'anima". Questo momento a San Remo, vetrina internazionale, che solo una persona che ama "il bello", quale il Dottore, poteva aggiudicarsi, maniacale di ogni singolo in-

grediente che entra nella cucina del suo resort. Lo chef Guacci e tutta la brigata e felice in cucina, si emoziona con gli ingredienti che maneggiano quali gemme preziose, armonie che inevitabilmente vengono trasmesse nelle loro creazioni, che non lasciano indifferenti neppure i palati più sofisticati, creando dipendenza... Gianfranco Testa ha deciso di farne la sua mission partendo dalle sue origini per diffondere il verbo dei buoni sapori, che come dice lui: "Che sono anche buoni saperi". E allora W i lupi Chef irpini!

Assaggi di olio ECLA

FONTANAROSA - Il nome fa pensare ad un elogio alla terra d'origine. Quest'Olio è ottenuto esclusivamente da olive della varietà Marinese, che nei primi momenti di vita regale delle peculiarità organolettiche e qualitative straordinarie. Quest'olio grazie al suo profilo organolettico peculiare ha ottenuto numerosi riconoscimenti importanti. Inoltre trattasi di un olio biologico, infatti ha conquistato la medaglia d'oro al Biol (rassegna di premiazione tra i migliori oli extravergine biologici al mondo) podio che lo ha incluso nel Presidio Slow Food. Conosciamolo meglio. Di questo olio le rese non sono altissime meno di 500 litri, l'estrazione avviene per centrifuga e la molitura è a coltelli. Colore giallo oro con intensi riflessi verdi. Il fruttato di oliva è intenso e complesso, con evidenti sentori di erba tagliata e pomodoro acerbo ed erbe aromatiche pungenti. All'assaggio è sia amaro che piccante in modo armonico e non predominante con un'importante persistenza delle note di mandorla e carciofo al retrogusto. Ben percettibili le note aromatiche di timo e mentuccia selvatica.



Grande emozione e competenza al De Gruttola per la gara sull'Olio

Emozione, emozione e ancora emozione per i docenti e soprattutto per i giurati. Non è stato assolutamente un'impresa facile la loro, non hanno nascosto che tutte le squadre si sono distanziate di qualche punto. Si avvertiva l'adrenalina da parte di tutti gli

studenti in gara e la loro emozione si toccava con mano, nonostante ciò hanno ben dimostrato le competenze e le tecniche che a vario livello hanno fatto proprie. Dopo la consueta full immersion di due giorni con l'esperta dottoressa **Maria Luisa Ambrosino**,

gli studenti dell'Alberghiero De Gruttola, che ha trasferito loro le caratteristiche base di un Olio Extravergine di Oliva di qualità, si sono misurati con le loro capacità creative e di conoscenza degli ingredienti del loro territorio. All'interno dell'istituto si sono formate cinque brigate, composte da 5 o 4 studenti, a cui è stato sorteggiato affidato un Olio extravergine di Oliva, il loro compito era mettere in risalto, nella ricetta, le caratteristiche dello specifico olio. Gli Oli Extravergine

di Oliva messi a disposizione da Coldiretti e Aprol Campania sono stati così abbinati. ECLA al "Tortino di Baccalà e cavolfiore", MAESTRO alla "Tartare di filetto di Marchigiana con Olio Extravergine d'Oliva di Ogliarola", AULI ai "Tortelloni capricciosi all'olio Ravece", RAVIS al "Gelato all'olio extravergine di olio Ravece" e COEVO al "Sospiro ghiacciato all'olio Coevo". Ad aggiudicarsi la seconda edizione di "A scuola di olio" è stata la Brigata di quinta capitanata da Gerardo Andreot-

tola, Raimondo Di Vitto, Emanuele Santuori, Fiorenzo Cleruzio e Salvatore Primavera, con i "Tortelloni Capricciosi". Saranno loro, aggiudicandosi la tappa a rappresentare l'Irpinia la scelta della giuria ha deciso per questa ricetta non solo per l'esaltazione del profumo dell'Olio, trattandosi di un 100% Ravece, si vince facile, ma il piatto era un trionfo del cesto agroalimentare che è emblema per Coldiretti. I vincitori della tappa irpina hanno conquistato la rappresentanza per la finale.