

A tavola

Napoli Caserta Salerno Bari Foggia Lecce Palermo Catania Corriere della Sera

CRONACA POLITICA ECONOMIA SPORT CULTURA SPETTACOLI MOVIDA A TAVOLA SOCIALE

AGENDA BLOG

La Mia Squadra

METE

» Corriere Del Mezzogiorno > Napoli > A Tavola > «Morese» A Mercato San Severino Cucina Tra Due Fuochi/ La Scheda



LA RECENSIONE

«Morese» a Mercato San Severino Cucina tra due fuochi | [La scheda](#)

Locale e globale si incontrano nei nuovi piatti di Gaetano che ha firmato con il cognome il locale nel paese natale

Dalla «selva oscura» al luminoso edificio del Settecento: Gaetano Morese l'avevamo conosciuto tempo fa alla «Divina Commedia» dei fratelli Contesimo a Giffoni Valle Piana, oggi lo ritroviamo nel paese natale dove da pochi mesi si è messo in proprio «firmando» il locale con il suo cognome, in saggia controtendenza con la moda dei ristoranti dai nomi strampalati (e cucine pure). Affascinante il luogo, il palazzo Ramirez y qualcosa di cui Morese ha preso in affitto un'ala su tre livelli: il rustico pianoterra dove un tempo c'erano le stalle, il primo piano più moderno e capiente, e un piccolo soppalco per cene più intime. Nel cortile un antico pozzo ormai prosciugato (il terremoto ha spostato la sottostante falda acquifera) e, celata purtroppo sotto un telo, una Balilla anni Trenta color amaranto perfettamente conservata; oltre il



Gaetano Morese

cancello chiuso, un rigoglioso giardino nel quale sarà bello mangiare d'estate se e quando il proprietario dell'immobile (e della Balilla) si deciderà a concederne l'uso non occasionale.

Nell'attesa noi ci sistemiamo al primo piano: tovaglie color crema, posate e tovaglioli disposti di sguincio che danno alla tavola un tocco di dinamicità, sedute comode, note jazz in sottofondo; bene accuditi da Dino (più che un maître, il protettivo alter ego di Gaetano, uno di quelli che se si trovassero di fronte un critico come l'Antoine Ego di Ratatouille non esiterebbero a gridare «colpisca pure me, ma risparmi lo chef»), prendiamo visione del menu dalla piacevole grafica (una forchetta, un coltello e un cucchiaino stilizzati) che consta di sei antipasti, sei primi e sette secondi (la carta dei sei dessert è a parte). Intanto, però, calice di benvenuto (prosecco di Valdobbiadene «Borgoluce») e due simpatici assaggi, una polpettina di riso servita con una riduzione di vino rosso e una pasta cresciuta ripiena di verdure con salsa al formaggio e delicato curry.

La buona tecnica dello chef è confermata dagli antipasti: la schiacciata di Pecorino, accompagnata da fichi freschi e prosciutto sotto forma di mousse, è il gradevole congedo dall'estate che ci sta per lasciare, mentre il rösti di patate e porcini con crema di formaggio e tartufo saluta l'arrivo dell'autunno. Il carpaccio di tonno su vellutata di topinambur e trito di olive va bene invece

trovo a NAPOLI

Cerca negozi e servizi nella tua città

NAPOLI

Palestre • Piscine • SPA • Parrucchiere • Massaggi • Profumerie • Dermatologi

Ristoranti • Pizzerie • Bar • Locali • Residence • Agriturismi • Pub • Ristoranti

Centri Commerciali • Alimenti Bio • Supermercati • Pasticcerie • Gelaterie

Abbigliamento • Gioielleria • Scarpe • Lavanderie • Sartorie • Occhiali • Accessori

Mobili • Elettrodomestici • Idraulici • Serramenti • Climatizzatori • Elettrodomestici

Taxi • Agenzie Viaggi • Stazioni • Noleggio • Aeroporti • Concessionari • Autofficine

Banche • Assicurazioni • Finanziarie • Commercialisti • Avvocati • Agenzie

Farmacie • Ospedali • Pronto soccorso • Guardia medica • Dentisti • Ortopedi

VETRINApromozioni

Vuoi il tuo spazio in questa vetrina?

per tutte le stagioni; contemporaneamente, però, la presenza in lista di topinambur, paté (scritto patée) di fegato d'oca, di cappelletti e di faraona fa pensare a un ricorso non saltuario ai prodotti di qualità «selezionati» per la ristorazione da aziende specializzate. Niente di male, intendiamoci: chilometro zero deve essere un'opzione e non una condanna, ma pare di capire che lo chef, ora che s'è liberato dalle incombenze burocratiche che l'avvio di una nuova attività sempre comporta, stia progressivamente dedicandosi alla ricerca di filiere corte e di materie prime sempre più «casalinghe». Prova ne sia il nostro primo piatto, le creste di gallo (una pasta ripiena fatta in casa, non il piatto mediceo di Pinchiorri quando era Pinchiorri) ben farcite con le patate, in zuppeta di gustosissimi fagioli occhio nero qui detti «cuorn re signor» per la loro forma leggermente ricurva. Su cui beviamo, territorialmente corretti, il Fiano cilentano «Phasis» 2008, prima e riuscitissima vendemmia di Tenute del Fasanella.

Poi in soli due piatti attraversiamo tutta l'Italia da Sud a Nord: dai mediterranei bucatini con ragù di alici, pinoli e finocchietto selvatico alle brume di Langa con gli gnocchi al tartufo e ragù di brasato (e lame di Grana). Il nostro primo secondo è di mare, hamburger di pesce (azzurro) profumato all'aneto, salsa al curcuma su zoccolo di riso Basmati, ma per i piatti successivi abbiamo già fatto preventivamente stappare e ossigenare a dovere da Dino il Pignolo 2006, vitigno furlano quasi estinto ai tempi della fillossera (un solo filare sopravvissuto nell'Abbazia di Rosazzo) cui Dario Coos sta resituendo la grandezza perduta. Lo proviamo con diletto sulla tagliata di controfiletto con sale aromatico e patate al rosmarino, e sul lombetto di maialino (profumato alla salvia, su salsa di fichi e limone) che avrebbe decisamente meritato una cottura più lunga. In attesa del pollo ruspante del suocero, la coscia di faraona ripiena è Selecta, così come la batteria di formaggi.

Ma noi siamo già sui dolci: tutti buoni, con menzione speciale per le sfogliatine con fichi, crema chantilly e zabaione caldo, e il croccante al cacao con crema alla nocciola. Un cacicco venezuelano (Antiguo) e un cavaliere normanno (des Touches) per un doppio brindisi. Uno al prossimo menu ispirato alla cucina della famiglia Morese (che tra l'altro vive proprio qui, in questa frazione di Mercato San Severino che si chiama Piazza del Galdo), l'altro al coraggio di Gaetano: una frazione più in là e sei infatti a Sant'Eustachio, Casa del Nonno 13, faro della ristorazione salernitana.

Antonio Fiore
27 settembre 2010

© RIPRODUZIONE RISERVATA

commenta la notizia

CONDIVIDI LE TUE OPINIONI SU CORRIERE DEL MEZZOGIORNO.IT

0

COMMENTI



Leggi tutti i
commenti

PUBBLICA QUI LA TUA INSERZIONE PPN

I nostri siti: [Gazzetta](#) | [Corriere Mobile](#) | [Fueps](#) | [El Mundo](#) | [Marca](#) | [Dada](#) | [RCS Mediagroup](#)

Copyright 2012 © RCS Mediagroup S.p.a. Tutti i diritti sono riservati | Per la pubblicità RCS MediaGroup S.p.a. - Divisione Pubblicità
RCS MediaGroup S.p.a. - Divisione Pubblicità/Quotidiani/Periodici | Sede legale: via Angelo Rizzoli, 8 - 20132 Milano | Capitale sociale: Euro 762.019.050
Codice Fiscale, Partita I.V.A. e Iscrizione al Registro delle Imprese di Milano n.12086540155 | R.E.A. di Milano: 1524326

ACA

Nuovo Tit