

Innovare la tradizione: lo chef Gustavo Milone

I prodotti della Campania Felix per la cena del bistrot di Via Porto dei fratelli Salvati

Amare le proprie radici e riuscire a trasmetterle agli altri, attraverso il proprio lavoro, non è cosa da tutti. È stata questa la sfida dello chef Gustavo Milone che, nella cena in calendario "Al Via Porto Bistrot", dei fratelli Mario e Rossella Salvati, ha scelto di proporci i prodotti della sua terra e del nostro territorio, rinnovandoli e trasformandoli con la sua creatività. La cena si è aperta con un aperitivo gradevole ed equilibrato: un negroni rivisitato, accompagnato da una cialda al nero di seppia con tartare di tonno, particolarmente riuscita per il giusto compromesso fra croccantezza della cialda e morbidezza del pesce. A seguire hanno completato l'aperitivo un maki salmone e yogurt, un bigné con ripieno di scarola e una cialda di basilico con pomodorino di Corbara e alice di Cetara. Come nutrizionista ho apprezzato la dimensione ridotta delle portate che hanno saputo "aprire le danze" senza strafare. A seguire sono stati serviti due antipasti: cianfotta di verdure di stagione e polpo con patate. Dal punto di vista nutrizionale una nota sicuramente negativa è l'eccessivo uso di carboidrato, in questo caso la patata, presente in entrambe le portate. A mio avviso è molto importante riuscire a mantenere la quantità complessiva di carboidrati nella giusta razione, soprattutto se a seguire ci sarà un risotto. Davvero gustoso quest'ultimo, "Risotto Pop" in riduzione di gambero viola, cremoso di provola affumicata e maialino croccante, al profumo di limone di Corbara. Sul riso, cotto al punto giusto, è stata aggiunta una spolverata di nero di seppia che gli ha conferito maggior carattere. Ho meno apprezzato la quantità del riso, a mio avviso eccessiva. Un'altra nota meno vantaggiosa dal punto di

vista nutrizionale è sicuramente l'impiego di salse di accompagnamento che hanno contribuito ad aumentare l'apporto di grassi – come la crema di arachidi utilizzata nel primo antipasto – ma anche di colesterolo, con l'utilizzo della provola affumicata, forse superflua, nel risotto. Come secondo piatto abbiamo gustato Ombrina cotta a bassa temperatura, nocciola di Giffoni IGP e lattica di Pezzata Rossa. Questo piatto, forse più di tutti, mostra l'intenzione dello chef e la sua abilità nell'utilizzare prodotti tipici del nostro territorio, prodotti che tutto il mondo ci invidia e di cui dovremmo essere orgogliosi. Hanno concluso la cena un savarin con crema pasticcera e amarene e un mix di pasticceria di straordinaria bontà. Complessivamente posso dire di aver molto apprezzato la giusta sapidità dei cibi e il corretto uso dei condimenti, che hanno mantenuto l'armonia dall'inizio alla fine. Il servizio eccellente e l'atmosfera moderna e chic del bistrot Via Porto, hanno fatto da cornice ad una cena che, malgrado qualche disattenzione nutrizionale, è riuscita a compiacere, valorizzando la nostra terra e la sua ricchezza.

Angelo Persico (nutrionista)