

Non solo Cannavacciuolo: La ricchezza dei piatti poveri

Il povero ricco con tartufo: lo chef Michele de Martino di Casamare in occasione della prima giornata di Gusto Italiano ha proposto un piatto davvero anticonvenzionale. La portata, un presente nella carta del suo ristorante, Casamare, si distingue per una rivisitazione creativa di ingredienti poverissimi quali le patate, trasformate in purea e le cozze, disidratate per 12 ore a 70 gradi e lavorate fino ad ottenere una cremosa salsa. Compianatico e allo stesso tempo protagonista della creazione dello chef salernitano è stato il tartufo dei Monti Picentini, fornito dall'azienda Stagioni Picentine. Il Mesentericum, caratteristico fungo ipogeo, simbiote con le piante di faggio, ha proprietà organolettiche molto simili a quelle del celebre tartufo di Bagnoli Irpino, e per l'occasione ha conferito un tocco di gusto autunnale in una gradevole serata di fine estate.