

La pasta di Gragnano va a nozze con il cioccolato

Al Ristorante Alberto si gustano le taccozzette con vellutata di cozze, zucchine e cioccolato macchiati al pomodorino. Una provocazione per stupire e raccontare come elementi così differenti possano stare bene insieme.

di Sarah Scaparone



Avevano ragione Silvano e Mauro Brandi: non si può visitare Ischia senza fermarsi a mangiare da Alberto. In primis per la location (un ambiente suggestivo, frequentato da tanti volti noti dello spettacolo, costruito su palafitte a ridosso dell'acqua da cui si gode uno splendido panorama su Procida e sulla costa italiana), ma soprattutto perché la cucina parla di mare e i piatti di pasta sono una vera sorpresa.

Chef e patron del ristorante è Gianni Mattera, nipote di Alberto Di Scala che rilevò il locale dalla famiglia Colucci nel 1950. Gianni è un autodidatta che dietro i fornelli sfodera insieme alla saggezza di un tempo la creatività che lo contraddistingue (è anche un bravo fotografo). I piatti nascono

da una solida base, quella della gioventù trascorsa ad osservare nonna Chiara e mamma Maria in cucina alle prese con materie prime, odori e profumi che hanno segnato la sua esperienza.

I piatti della tradizione a base di spaghetti e linguine

I loro segreti si rivelano in piatti della tradizione come spaghetti alle vongole, pappardelle con lo scorfano, linguine con i crostacei e sono il punto di partenza per preparare piatti più originali e innovativi. Siamo in Campania e si sa, qui la pasta la fa da padrone, tant'è che, rivela Mattera, il primo piatto è sempre richiesto.

La pasta corta è rigorosamente di Gragnano: "Usiamo quella degli Antichi Pastai Gragnanesi perché

ha un'ottima tenuta di cottura e una grande capacità di attrarre il condimento, cosa per noi importantissima". Tra i formati preferiti ci sono le millerighe, le taccozzette e il papiro, simile a un maccheroncino, ma tagliato trasversalmente. La materia prima è fondamentale anche per i condimenti: l'olio è rigorosamente extravergine ed è quello della Società Cooperativa Nuovo Cilento che "per il pesce non è aggressivo bensì leggero e ne esalta il sapore", commenta Gianni Mattera.

Il pesce beh, dipende dal pescato del giorno, per cui oltre a leggere il menu sarà bene ascoltare i consigli proposti a voce durante il servizio impeccabile e cortese. Bandito il prodotto di allevamento, da Alberto si viene per gustare il pesce



Lo chef Gianni Mattera.

Millerighe all' Alberto

Ingredienti per 4 persone:

gr. 600 crostacei (vanno bene gamberoni, mazzancolle, mezzi gamberi o scampi), olio, 1 spicchio di aglio, olive nere, capperi, pomodorini, millerighe (o anche rigatoni), peperoncino rosso, vino bianco giovane non strutturato e non in barrique (biancolella di Ischia o fiano campano).

Procedimento:

Fate andare in una padella olio aglio peperoncino e olive lasciate soffrigere l'aglio e aggiungete i capperi con i crostacei (i crostacei: lasciate la testa e pulite il corpo, gli scampi tagliateli a metà sino alla base della testa che resta intera), fate rosolare bene il tutto e aggiungete il vino bianco lasciate sfumare, a questo punto aggiungete i pomodorini che avete tagliato in precedenza, fate cuocere sino a quando i pomodori non sono ben tirati scolate la pasta molto al dente, togliete i gamberoni (caldi) dalla padella e poneteli in un piatto coperti, fate andare le millerighe in padella e mantecate bene per far assorbire dalla pasta il condimento, infine impiattate e guarnite il piatto con i gamberoni e altri colori di vostro gradimento.



Le incredibili taccozzette con vellutata di cozze, zucchine e cioccolato: l'ultima imperdibile "provocazione" culinaria dello chef Gianni Mattera.

del Tirreno che è utilizzato anche per abbinamenti del tutto inusuali come con la frutta o il cioccolato.

Le taccozzette al cioccolato

Qui, posso dirlo, ho mangiato uno dei migliori primi piatti della mia vita: taccozzette con vellutata di cozze, zucchine e cioccolato (Valrhona al latte 40%) macchiati al pomodorino. Il piatto è nato come una provocazione, per stupire e per raccontare come elementi così differenti possano stare bene insieme e, fidatevi, ne vale da solo il viaggio.

Ma Gianni è abituato a sorprendere, per cui non meravigliatevi di trovare in carta pappardelle con filetti di pesce, radicchio, basilico e anguria macchiati al pomodorino; papiri con filetti di pesce, mandorle tritate e pomodorini; millerighe all'Alberto (rivisitazione delle linguine alla puttanesca, antico piatto ischitano) con crostacei, olive nere, capperi e pomodorini o ancora millerighe con seppie, mozzarella, basilico e pomodorini.

Il must, manco a dirlo, sono i primi piatti di mare, ma un plauso va

anche al leggero e croccante fritto di paranza. Tra i piatti di terra, su ordinazione, merita assaggiare il coniglio di fosso proposto anche in abbinamento a bucatini e pappardelle. Unica accortezza, meglio prenotare: il locale è aperto solo da fine marzo ai primi di novembre e... mangiare bene piace a tutti!

Ristorante Alberto

Via C. Colombo, Bagno Lido, 8
Ischia (Na)

Tel 081 981259 - 349 6553963
www.albertoischia.it