

Buon Mangiare

↳ Santa Di Salvo



Patate e castagne, zuppa da chef

DICE: «Dai cuochi ho imparato a cucinare, dai clienti a mangiare». Dice anche che la cucina è al tempo stesso un'arte e una terapia, e in quanto tale non accetta incomprensioni, presappochismi e superficialità. Dice infine: «Pochi ingredienti, grande piatto». Come si fa a non volergli bene, visto anche il sorriso accattivante con cui accompagna le sue sentenze? Giuseppe Daddio, Peppe per gli amici, è uno chef giovane e pieno di talenti. Dalla nativa Maddaloni è passato direttamente al Cristallo di Cortina, poi al Badrutz's Palace di Sankt Moritz, poi all'Eden e all'Es di Roma, al Capri Palace, al napoletano DWine restaurant, passando però per una fondamentale collaborazione con Antonello **Colonna** a Labico. Ne annunciamo in anteprima il grande ritorno in un ambizioso progetto gastronomico a San Leucio, con la prossima apertura della «Locanda delle Trame». Ma il suo timbro così coerentemente mediterraneo e le sue cotture d'avanguardia sono già tutte nella impresa personale che da dodici anni ha costruito a Maddaloni, la scuola di cucina «Dolce & Salato».

Lui recita il ruolo del Salato, il Dolce (inteso come pasticceria) è il socio Aniello Di Caprio, alla testa di una brigata di 15 persone che lavorano nella pasticceria Lombardi al piano terra dello stesso stabile.

A furia di corsi monotematici, della durata media di tre giorni, frequentati da addetti ai lavori provenienti da tutta Italia, ma anche da semplici appassionati, Daddio ha collezionato talmente tante idee da comporre un ricchissimo volume intitolato, con garbo amabilmente partenopeo, «Ricett'iss» (Zafferano editore, 50 euro e fotografie che profumano). Dal libro è nata l'idea di un evento ai fornelli collegato con il premio enogastronomico «Piennolo d'oro»,

e così le aule della Scuola hanno accolto chef e giornalisti per preparare alcune ricette tratte dal libro. Da sperimentare assolutamente la zuppa di patate con castagne del Prete e cacioricotta salato, arricchita da cipster speciali: le bucce di patata fritte e spolverate di parmigiano. Magnifici anche gli spaghetti di Gragnano con friarielli, salsicce,

Scuola di Cucina

DOLCE & SALATO

Via Forche

Caudine, 15

MADDALONI

(Caserta)

Tel. 0823-436022

www.dolcesalatoscuola.com



Cucina



Ambiente



POZZUOLI

Aglianico che passione

«Aglianico del Vulture che passione». Appuntamento giovedì 15 alle ore 20 all'osteria Abraxas di Pozzuoli per «Il Titolo Aglianico del Vulture» di Elena e Salvatore Fucci da Barile (Potenza). Una degustazione verticale di quattro annate indimenticabili organizzata da Giulia Cannada Bartoli.

pomodorino e mozzarella di bufala e la pancetta di maialino nero steccata con la cannella e messa in forno, accompagnata da lasagnetta di zucca e caciocavallo. Gran finale con i dolci Lombardi, naturalmente.

Sono ricette che potrete assaggiare sia attraverso il catering della scuola, sia sperimentare direttamente durante i corsi, aspettando l'apertura della «Locanda». Nei prossimi giorni, lezioni di cucina di mare con Alfonso Caputo della Taverna del Capitano e Vincenzo Cammarucci del Lido Lido di Cesenatico. A seguire c'è di tutto, dai corsi di American Bar al Bread & Breakfast, tecniche di lievitazione e panificazione (con lievito madre, naturalmente).

rubriche@ilmattino.it