



*Spaghetto arrosto, uova di spigola e lime*

## **MARIANNA VITALE**

### **SUD, SPIRITO LATINO**

TESTO *di* ALESSANDRO BOCCHETTI  
FOTO *di* ALFREDO CHIARAPPA

Quarto è un posto assurdo, una strada stile far west, con case e viette dai due lati, non capisci dove cominci e finisca. Arrivando in macchina, non posso fare a meno di chiedermi ogni volta come si possa aprire qui. Quanto coraggio ci voglia e determinazione. Ecco, Marianna Vitale è una giovane donna coraggiosa e determinata, ci accoglie con un sorriso che ti scava dentro, minuta e forte, come solo le donne del sud sanno essere.

Il ristorante è una dichiarazione d'intenti sin dal nome: SUD. Perché il meridione è un luogo mentale, prima che geografico. Profumi, luce, suggestioni e sapori, un ordine diverso, un filo teso tra bellezza e orrore, un nuovo ordine possibile sul disordine. Freschezza e vita, futuro e passato. La cucina di Marianna si nutre di queste suggestioni: un po' mamma un po' amante, rassicurante ma insieme destabilizzante, moderna ma dal cuore antico. Contraddizioni, come queste vie di un paese che esiste solo sulla mappa, senza piazze, ma solo rondò e vie chiuse, apparentemente anarchiche.

Il ristorante alla base di un palazzone anonimo è ordinato e pulito, stile minimale ma garbato, molto bianco e grigio. Rinfrancato qui e là da sprazzi di luce, di vecchi giocattoli. Il giardino è curato e accogliente, Marianna ci aspetta sulla porta: in borghese sembra ancora più giovane dei suoi trent'anni, una *scugnizza*, con due occhi veloci e curiosi. L'ho vista crescere negli anni, prendere sicurezza. Rimpadronirsi delle sue radici. Mi ricordo le prime visite qui a Quarto, una cucina da subito convincente, ma talvolta molto all'inseguimento delle mode, di uno stile contemporaneo che sembrava voler rompere con il paesaggio intorno.

La Campania è un bagaglio ingombrante per un giovane donna che sogna il mondo. Te ne accorgi ogni volta che ci vieni, un caos irritante, ma spezzato da lampi di pura bellezza. Case disordinate, pattume per terra, è difficile non prenderne le distanze, ma poi non puoi fare a meno di fare i conti con la bellezza di un territorio che ti gira tutto intorno. Il Vesuvio *pizzuto* e il mare che sembra disegnato, nel suo scappare e rientrare, il golfo che ricorda subito il viaggio in Italia di Goethe. E la cucina... Una cucina che ti scava dentro con i suoi sapori popolari ed intensi, capaci di attivare sinapsi e legami diretti con le nostre viscere. Insieme colta e golosa, che attraverso i bassi napoletani e la costiera è passata per l'interpretazione colta e aristocratica dei Monsù (i cuochi delle famiglie napoletane dell'800). Insieme volgarità ed eleganza, come i paesaggi del sud, perché alla fine qui tutto torna.

Marianna poco per volta, si è rimpossessata di tutto ciò, ha ricordato le ricette popolari e reinserite nella sua proposta, ma il tutto senza rinunciare ad una cucina tecnica e contemporanea.

Ultimamente le mie visite qui sono un ottovolante di sapori tra tradizione ed innovazione, mi ricordano le *American Recordings* di Johnny Cash, in questa dialettica incessante.



Zuppa di maruzzielli, germogli di broccoli friarielli e pomodoro del Vesuvio



*Riso al curry, bottarga di muggine e limone di Procida*



Fritto all'italiana

Il tempo di cambiarsi e mettersi la divisa, legare i capelli e rioccolata. Nell'abito da chef è diversa, sembra un'altra, decisa e affilata. La padella con l'olio è già sul fuoco, ci accomodiamo nel giardino fiorito. Il tempo di due foto e arriva un piattone di fritti che basterebbe da solo. Buonissimi e ci raccontano subito dove siamo, più del panorama: melanzane "a pullastello" (così dette perché ripiene come era solito farcire un pollo), crocchè di fiordilatte e alici di Cetara, arancino "all'inglese", pizzette di ricotta di bufala, una festa di sapori di casa, fritti con grande maestria, asciutti e croccanti, iniziano questa girandola tra passato e futuro, sembrano dirti con Pino Daniele "Yes I know my way".

Poi ci spostiamo a tavola e inizia il pranzo vero e proprio. Cominciamo con una tartare di vitello irpino fichi nocciole e burro d'acciughe. E' nitida, profuma di pascolo e freschezza, il tono iodato del burro d'acciughe ci fa da bussola e orienta. Penso subito a James Senese, tra Campania ed esotismo. Poi la Zuppa di maruzzielli, germogli di broccoli friarielli e pomodoro del Vesuvio. Buonissimo. Un gioco incessante tra amaro, piccante, acido e sapido, un primo insieme cafone ed elegantissimo che non teme di giocare con il basso per raggiungere il sublime. Territorio, visione ed istinto, come un giovane Raiz con la sua voce araba ma moderna. Arrivano le immancabili paste, diamine siamo a Napoli! Spaghetti arrosto e uova di spigola, tra forza di fumo e braci estive e morbidezza delle uova di spigola, iodio e carbone, modernissimi e golosi, qui siamo nel mondo, ma quanta eleganza e classe. Canticchio i Thievery di Saudade.

In un soffio ho mangiato già troppo, ma senza peso e senza fatica, con una musicchetta incessante che mi suona nel cervello, come mi capita quando mangiare è una gioia, purtroppo è sempre più un lavoro.

Ma non ho il tempo di rilassarmi, che sulle premiate giostre Vitale, arriva un altro piatto: riso al curry, bottarga di muggine e limone di Procida. Un viaggio nel tempo, l'esotismo del curry legato al profumo del mare, mi fa sempre pensare a signore con il foulard e uomini in abito nero, ad un'Italia che non esiste più, tra dolce vita e costiera. Un colpo vecchio stile, convincente, la nota speziata del curry rincorre l'acido dell'agrume per poi trovare requie nel sapido iodato della bottarga. In testa suona Sergio Endrigo e mi sembra di vedere una coppia che balla sul mare. Di nuovo a casa, il baccalà e la parmigiana di melanzane, urla territorio, un bicchierino che sa di pranzi buoni della domenica, le melanzane saporose, sulla mozzarella quasi cruda e succosa, chiude sulla nota gagliarda del baccalà: di nuovo la Campania e la tradizione, ma riletta con classe come una canzone di Roberto Murolo e Mia Martini. Il vitello Stonnato è un gioco sin dal nome. Tutto è diverso da come sembra, nella maionese fanno capolino gli anni 80, il kitsch è sempre in agguato, ma alla fine gira tra sapidità e acidità.



Latte aceto di fichi e mandorle



Urca! Ho mangiato troppo, ma come si poteva farne a meno? Marianna esce sorridente: "Alessà' un dolce?" e come dirle di no? Non mangio per fame dal 1970, lo ricordo precisamente. E allora andiamo: cremoso al caffè, liquirizia e salsa al sambuca, un dolce di gran classe. Chiude un pranzo che è stato un viaggio.

Ma ecco il colpo del fuoriclasse, l'intuizione capace di ricentrare tutta l'esperienza. Abbiamo aperto con dei fritti semplici e buonissimi che ci raccontavano da dove arrivavamo, Marianna con il suo sorriso furbo chiude portando una Pastiera gigante, ci racconta dove andiamo, e improvvisamente tutto ha ancora più senso, passato, presente e futuro, non c'è differenza, il meridione è un unico straordinario, fatto di mille parti, tra modernità e tradizione. Sorrido... This must be the place!

#### PLAYLIST

- **Johnny Cash**, *Redemption song*, American Recordings
- **Pino Daniele**, *Yes I know my way*, Nero a metà
- **Enzo Avitabile**, *Mane Mane*, O Issa
- **Raiz**, *Nun te Scurdà*
- **Thievery Corporation**, *Meu nego*, Saudade
- **Sergio Endrigo**, *Era d'Estate*
- **Roberto Murolo e Mia Martini**, *Cumm'è*, Ottantavogliadicantare
- **Talking Heads**, *This must be the place*, Speaking in Tongues

#### SUD Ristorante

Via Santi Pietro e Paolo 8  
80010 Quarto (NA) Italia  
Tel: 081 0202708 / 327 0104725  
[www.sudristorante.it](http://www.sudristorante.it)



## Tartare di vitello irpino con fichi e nocciole

per 4 persone

### Per la tartare

280 g di punta d'anca di vitello  
20 g di fichi secchi  
20 g di nocciole tostate  
10 g di senape  
10 g di maionese  
10 g di cipollotto tritato  
Olio extravergine  
sale q.b.

Tagliare a grana finissima il vitello, condirlo con il cipollotto, la maionese e la senape. Tritare i fichi e le nocciole grossolanamente e aggiungerli al composto.

### Per il burro

50 g di burro  
20 g di acciughe di Cetara sott'olio  
10 g di panna fresca

Frullare inizialmente il burro e le acciughe colate dall'olio, aggiungere la panna finché la crema non risulta morbida e gonfia.

### Per il pane

250 g di pane "cafone"

Eliminare la crosta dal pane e sistemarlo in congelatore per circa 2 ore in un contenitore. Tagliare delle fette dello spessore di 2 mm con l'aiuto di un'affettatrice, ricavarne dei dischi con un coppa pasta di diametro 5 cm e sistemarli su una placca con carta da forno e olio. Coprire con un altro foglio di carta da forno e cuocere a 180° per 15 minuti, fino a completa doratura.

### Per completare il piatto

10 g di anice stellato  
10 g di fava di cacao

Mettere la tartare al centro dei dischi di pane e chiuderli come un piccolo panino. Stendere il burro e acciughe, adagiarvi la tartare e completare con la fava di cacao e l'anice stellato grattugiati.



## Vitello stonnato

per 4 persone

### Per la lingua di vitello

*1 lingua di vitello da 600g*

Lessare la lingua di vitello partendo da acqua fredda e calcolare circa 20 minuti dal bollire. Raffreddare, eliminare la pelle e tagliarla a fettine sottili, preferibilmente con un'affettatrice.

### Per il pesce azzurro

*200 g di alici  
200 g di sgombro  
200 g di pesce bandiera  
8 foglie di shiso  
1 limone  
olio extravergine  
aceto  
sale q.b.*

Marinare il pesce azzurro, già pulito e spinato, con 4 cucchiaini di aceto bianco, 8 cucchiaini di olio, il succo di mezzo limone e la buccia di un limone intero. Dopo circa due ore, sminuzzare il pesce azzurro e aggiungere un trito di shiso.

### Per completare il piatto

*100 g di maionese al pomodoro  
50 g di insalatina verde  
polvere di capperi essiccati  
senape in grani*

*Preparare 4 cilindri e sistemare a strati alterni la lingua, il pesce marinato e l'insalatina verde. Decorare con la senape, la maionese e la polvere di capperi.*



## Il baccalà e la parmigiana di melanzane

per 4 persone

### Per il baccalà

*200 g di baccalà dissalato*

Tagliare il baccalà in piccoli cubi (peso di 10 g circa).

### Per la parmigiana

*100 g di melanzane arrostate  
100 g di mozzarella di bufala Dop  
50 g di pomodoro Ciliegino  
50 g di pomodoro Piccadilly  
4 spicchi d'aglio in camicia  
50 g di erbe aromatiche fresche  
la buccia di 1/2 limone*

Tagliare i pomodori e la mozzarella a spicchi. Preparare quattro bicchieri modello tumbler basso (o simile) e distribuire le melanzane arrostate, il baccalà e tutti gli ingredienti a strati alternandoli con le erbe aromatiche.

### Per completare il piatto

*300 g di olio extravergine Sabina Dop*

*Completare con l'olio extravergine, sigillare singolarmente i bicchieri con pellicola alimentare e cuocere a 63° per 16 minuti.*

MARIANNA VITALE



ADV

Anemoni e wasabi