

Al Ristorante Kreuz di Nunningen (Svizzera), ospitalità e calore cilentano

Almeno una volta l'anno faccio una capatina in Svizzera, paese dove sono cresciuto professionalmente. Infatti, ci sono stato in pianta stabile dal 1974 al 1988. Ho lavorato in alberghi e ristoranti a Sion, Thyon, Zermatt, St. Moritz, Bissone e Villars sur Ollon. Poi, per scelta di vita sono rientrato in Italia. Erano altri tempi, chi lavorava all'estero era ancora un emigrante a tutti gli effetti. Si aveva nostalgia dell'Italia, non c'erano i telefonini, telefonare era difficile ed era un lusso, la televisione aveva solo 3 canali, gli aerei erano solo per i ricchi, internet non esisteva, e così via. Chi ha vissuto quei tempi ed è stato all'estero mi capisce benissimo. Nella mia ultima visita in terra elvetica (pochi giorni fa), mi sono ricordato che Enzo Percopo, amico chef di cucina, cilentano di Massicelle (frazione del comune di Montano Antilia), da quest'anno, ha deciso di lasciare il suo lavoro a Palinuro per andare in Svizzera nei pressi di Basilea, esattamente a Nunningen nel cantone Soletta. Facendo un giro in "rete", ho visto che dista poco più di mezz'ora da dove soggiorno abitualmente. Così, una domenica mattina, complice una bellissima giornata autunnale, dopo aver prenotato, ci siamo avviati verso il Restaurant Pizzeria Kreuz. Questo, non perché avevo nostalgia della nostra cucina, ma so per esperienza che all'estero è bello rivedere persone che conosci. Per arrivarci, grazie al navigatore è stato molto facile. Abbiamo attraversato luoghi incontaminati e ammirato paesaggi di una bellezza unica. La cosa che mi è

piaciuta di più sono stati i colori delle foglie degli alberi. Si andava da un giallo chiaro a un rosso scuro con infinite sfumature. D'altronde dire che la Svizzera è bella, non è certamente una mia scoperta. Arrivati, si nota subito, perché ben evidenziato all'ingresso, che il ristorante si vanta di avere una cucina tipica italiana, la specialità sono gli gnocchi fatti in casa. L'ambiente interno è quello tipico che si trova da queste parti: caldo, accogliente e che mette prontamente a proprio agio. Prevalse molto la semplicità e la praticità. Appena entrati, vedo subito lo chef Percopo, ci siamo salutati come fanno vecchi amici che s'incontrano dopo un po' di tempo. Mi presenta il gestore del posto, anche lui è cilentano. Si chiama Enzo Battagliese ed è di Alfano. Abbiamo subito socializzato, ci ha raccontato che è in Svizzera dalla fine degli anni '80, ha lavorato in diverse località e da quasi un anno ha preso in gestione questo ristorante. Alla fine abbiamo scoperto di avere degli amici in comune sia in Italia che in Svizzera, a qualcuno abbiamo anche telefonato. Diamo uno sguardo all'offerta gastronomica, ci sono piatti famosi della cucina italiana come le paste alla bolognese, amatriciana, carbonara e sorrentina. Poi, c'è un buon assortimento di pizze che preparano anche a pranzo e una discreta selezione di vini italiani. Ho lasciato fare allo chef che ci ha deliziato con una serie di affettati misti e formaggi, focacce e pizze a centrotavolo e successivamente una paella cilentana, una variante di quella tradizionale spagnola adattata



Nella foto Enzo Percopo e Enzo Battagliese

ai nostri ingredienti. Per concludere, abbiamo gustato un superbo tiramisù. Da bere, Enzo, il titolare che è anche la persona che si occupa del servizio di sala, ci ha proposto una selezione di vini toscani e tra questi abbiamo molto apprezzato l'Insoglio del cinghiale 2013 della Biserno. Alla fine, abbiamo chiacchierato a lungo, ho scoperto due persone squisite che hanno come obiettivo finale quello di conquistare il cliente con la qualità. Sono entrambi bravi e sicuramente avranno un grande successo. Sembra strano, ma in Svizzera e all'estero è raro trovare un ristorante italiano con personale italiano. Spesso anche i gestori sono turchi, egiziani, albanesi e così via. Non voglio essere razzista, ma per la nostra cucina ci vogliono gli italiani, poi se sono cilentani è ancora meglio. W l'Italia, W il Cilento e W la Svizzera. Restaurant Pizzeria Kreuz, Bretzwilerstrasse 2, 4208 Nunningen (SO) - Svizzera. Tel. +41 61 791 0686

La ricetta

Beignets con emmenthal e soppressata

Ingredienti: 250 g di farina di grano tenero 00, 120 g di burro di bufala, ½ litro di acqua, 1 bicchiere di latte, 3 uova, 250 g di emmenthal, 200 g di soppressata, olio per friggere, sale q.b. e pepe macinato al momento.

Preparazione: Scaldate il ½ litro di acqua insieme al latte e al burro in una pentola. Aggiungete sale e pepe. Portate a bollore, togliete dal fuoco e versate tutta la farina mescolando in modo regolare e vigoroso con una frusta o un cucchiaio di legno. Il composto deve staccarsi perfettamente dalla pentola. Lasciate raffreddare. Aggiungete il primo uovo, continuando a mescolare fino a che non si sarà amalgamato, quindi ripetete l'operazione con le altre 2 uova. Grattugiate l'emmenthal a fiocchi grossi e riducete la soppressata a striscioline e unite i due ingredienti al composto. Mettete abbondante olio per friggere in una padella capiente e antiaderente. Formate con un cucchiaio delle palline e fatele friggere nell'olio bollente. Una volta che le palline saranno dorate da tutti i lati, scolatele e poggiatele su un piatto da portata ricoperto di carta assorbente, per asciugare l'olio in eccesso.

Vino consigliato: Bardolino Chiaro Spumante Doc, Villabella.

Paestum, un successo il corso di cucina creativa

È stato un grande successo il corso di cucina creativa, organizzato al Savoy Beach di Paestum, dal Culinary Team Costa del Cilento, presieduto dallo chef Matteo Sangiovanni. 10 giorni prima dell'evento tutti i posti a disposizione, per seguire il corso, erano esauriti. Il corso è stato tenuto dallo chef di fama mondiale Fabio Tacchella, inventore della carta Fata e delle buste Fata bags. Per molti anni è stato team manager della NIC (Nazionale Italiana Cuochi) e attualmente è giurato delle competizioni internazionali di cucina. Il Team Costa del Cilento ha voluto la presenza di Tacchella perché si sta preparando alle Olimpiadi di cucina che si terranno il prossimo anno a Erfurt (Germania). I suoi consigli saranno molto utili per i ragazzi cilentani, che già in precedenti manifestazioni hanno tenuto alto il

nome del Cilento, conquistando numerose medaglie d'oro. Invitato alla serata conclusiva del corso che si è tenuta al Tre Olivi di Paestum, insieme a pochi fortunati, ho avuto modo di avere conferma delle loro qualità professionali. Questo l'ottimo menù che ci è stato servito: "Benvenuto dello Chef", "La variazione del gambero", "Spaghettoni Vicidomini, aglio, olio e peperoncino di Senise con le vongole e infusione di baccalà", "La ricciola



Nella foto: Un momento del corso

nel brodetto di scorfano. Ortaggi e tapioca al basilico", "La mozzarella dolce" e "Variazione di cioccolato". Complimenti ai nostri chef.

Dibbi

futur
CONCEPT

di Angelodamiano Adami



Consulenza in materia di Mercato elettronico della Pubblica Amministrazione Fatturazione elettronica

Via Severo Pignone n°6
84045 - Altavilla Silentina (SA)
cell: +39 339 53 88 938
tel: +39 0828 519 46 42
sito web: www.futurconcept.com
e-mail: info@futurconcept.com

Diodato Buonora
Agente di commercio
Salerno e provincia

Vini salernitani, campani e nazionali,
grappe e superalcolici



Tel. 329 7242207
e-mail. dbuonora@libero.it