

A SALERNO
GIARDINI DEL FUENTI
UNA NUOVA REALTÀ TRA IL CIELO E IL MARE

DI TERESA CREMONA

Metti una sera a cena, tra Vietri e Cetara, a fine estate, su una terrazza-giardino panoramica affacciata sul mare del Golfo di Salerno, la luna che sale dietro i monti, le luci che disegnano la costa, l'aria tiepida e ferma... una malia!



Quella sera la cena era ai Giardini del Fuenti, nuova realtà nel paesaggio della Costiera, nuova realtà che si distende su un intero promontorio fino alla spiaggia, fino al mare.

Un progetto bello e ambizioso, con vigne, orti, giardini pensili, limoneti e alberi da frutta, terrazze panoramiche, camminamenti sotto pergolati, parcheggi nascosti nel cuore della montagna, e spazi di elegante, ampia accoglienza.

I Giardini del Fuenti si articolano in molteplici funzioni: il ristorante gourmet Volta del Fuenti, la Terrazza delle Rose, location

ideale per matrimoni ed eventi; il Limoneto,- luogo perfetto per una cena intima en plein air; - l'Arena del Fuenti, spazio per spettacoli, eventi, sfilate; il lounge bar Sileno del Fuenti per finire il beach club Riva del Fuenti, che è anche punto di approdo per chi arriva in barca e che offre tutti i servizi di spiaggia, con ed il ristorante pied dans l'eau dotato di a vista e di un curato menu mediterraneo.





La conduzione dei ristoranti del complesso è affidata allo chef Michele De Blasio. La sua carriera ha avuto inizio con Riccardo Camanini ed Alfonso Iaccarino, poi si specializza con i fratelli Pourcel, con Alain Ducasse, con Pierre Gagnaire, con Arzak, con Rasmus Kofoed. Quindi, al fianco dello chef Raffaele Vitale, è stato alla guida del ristorante Villa Raiano. La sua è una cucina dei gusti antichi, supportata dalla sperimentazione e dal giusto equilibrio negli accostamenti. Una cucina di carattere, elegante e ricca dei profumi di questa terra.

GIARDINI DEL FUENTI

S.S. 163 Amalfitana km 47+300
Vietri sul Mare – 84019 Salerno - Italia
info@giardinidelfuenti.com



Zeppola di S. Giuseppe,

granchio reale, caviale e maionese di alici

■ INGREDIENTI

g. 250 di acqua
g. 130 di farina "00"
g. 100 di burro
4 uova
g. 240 di granchio reale
g. 30 di sedano
g. 30 di carote
g. 60 di cipolla
g. 80 di lattuga
1 tuorlo d'uovo
g. 100 di olio di semi
g. 10 di mostarda di Dijon
1/2 limone
g. 20 di alici sotto sale
g. 20 di yogurt
g. 20 di caviale
sale e pepe q.b.
olio evo q.b.

■ PREPARAZIONE

Confezionare la pasta choux portando acqua, burro e un pizzico di sale ad ebollizione; aggiungere la farina e rimestare finché non si stacchi da tutti i lati.

Cuocere a fiamma dolce per circa 5 minuti ancora. Aggiungere le uova una ad una e metterle in un sac a poche con una punta riccia piccola.

Formare delle piccole ciambelle su pezzi di carta da forno e friggerle in olio di semi a 140° C fino a quando non risultino ben gonfie e dorate.

A parte confezionare un court bouillon con sedano, carote e cipolla e cuocere il granchio reale per circa 15 minuti, dopodiché pulire avendo cura di non lasciare parti di guscio.

Preparare una maionese con un tuorlo, succo di limone, mostarda di Dijon e alici ridotte in pasta e montare con olio di semi; aggiungere infine lo yogurt con l'aiuto di una marisa.

Tagliare a julienne la lattuga e condirla con la maionese di alici.

Farcire le zeppole con la lattuga e l'insalata di granchio.

Guarnire con caviale.



Paccheri alla Nerano

■ INGREDIENTI

g. 280 di paccheri
g. 80 di burro
g. 160 di zucchine
8 pezzi di fiori di zucca
g. 20 di basilico
g. 10 di menta
g. 80 di pesce spada
g. 30 di parmigiano
olio evo q.b.
l 1 di olio di semi
sale e pepe q.b.

■ PREPARAZIONE

Friggere le zucchine tagliate a rondelle sottilissime a 140°C fino a quando non diventano dorate; metterle in padella con burro, basilico, menta, sale e pepe.

Cuocere i paccheri al dente e mantecare con la salsa ottenuta. Fuori dal fuoco aggiungere parmigiano fino a consistenza cremosa, fiori di zucca e regolare di sale e pepe.

Servire con il carpaccio crudo di pesce spada condito con olio evo e sale.

Passare qualche secondo in salamandra e servire guarnendo con qualche petalo di fiore di zucca crudo.



Focaccia

con burrata, zucchine e gamberi rossi

■ INGREDIENTI:

Per la focaccia

- g. 295 di farina "00"
- g. 157 di farina "1"
- g. 50 di semola
- g. 160 di patate lesse
- g. 5 di lievito di birra
- g. 300 di acqua
- g. 12 di sale

Per la salamoia

- g. 115 di olio evo
- g. 35 di acqua di pomodoro
- g. 2 di sale

Per il condimento

- g. 160 di gamberi rossi
- g. 90 di burrata
- g. 60 di zucchine
- mentuccia q.b.
- aceto q.b.
- sale e pepe q.b.
- 4 pezzi di fiori di zucca

■ PREPARAZIONE

Mettere insieme nell'impastatrice le farine, la semola, le patate e metà dell'acqua.

Aggiungere l'altra metà dell'acqua poco alla volta avendo cura di incordare l'impasto, ottenendo così un impasto ben asciutto. Alla fine aggiungere il lievito e il sale.

Mettere a lievitare a circa 12°C per 12 ore dopodiché pillare in pezzi da 250 grammi e far lievitare.

Preparare la salamoia, schiacciare la focaccia e condirla con la salamoia; cuocere a 220° per 10 minuti.

A parte friggere le zucchine tagliate a rondelle sottilissime a 140°C fino a quando che non diventino dorate.

Condire la focaccia adagiando sopra la burrata fresca, le zucchine fritte condite con aceto sale, pepe e mentuccia, il crudo di gamberi rossi sgrassati e la julienne di fiori di zucca freschi.



Bavarese

al cioccolato bianco e frutti rossi con gelato al pistacchio

INGREDIENTI:

Crema inglese:

- g. 250 di panna
- g. 250 di latte
- g. 50 di tuorli
- g. 50 di zucchero

Per la bavarese

al cioccolato bianco:

- g. 500 di crema inglese
- g. 350 di cioccolato bianco
- g. 15 di gelatina animale
- g. 600 di panna semimontata

Per il coulis di frutti rossi:

- g. 1000 di frutti rossi (polpa)
- g. 160 di destrosio
- g. 22 di gelatina animale

Strussel di nocciole e fior di sale:

- g. 65 di zucchero di canna
- g. 65 di farina debole
- g. 65 di farina di nocciole
- g. 65 di burro
- g. 2 di fior di sale

Gelato al pistacchio:

- g. 910 di latte
- g. 227 di panna
- g. 260 di zucchero
- g. 80 di latte in polvere
- g. 90 di pasta di pistacchio
(portare il composto a 85°C,
raffreddare e mantecare).

PREPARAZIONE

per la crema inglese:

Portare latte e panna a bollore, a parte stemperare i tuorli con lo zucchero, unire al composto precedente e portare a 82 °C.

bavarese al cioccolato bianco:

versare la crema inglese a 70 °C sulla copertura al cioccolato e avviare un'emulsione. Aggiungere la gelatina precedentemente reidratata in acqua a 40°C, unire la panna semimontata.

strussel di nocciole e fior di sale:

mixare tutti gli ingredienti in un cutter tranne il burro, dopodiché unire burro al composto.

Stendere la sfoglia fino a 5 millimetri e cuocere in forno preriscaldato a 175°C per 20 minuti circa.

Cuocere lo strussel; aggiungere la bavarese al cioccolato bianco e abbattere.

Colare a specchio la gelè ai frutti rossi e tagliare a lingotti.

Servire con gelato al pistacchio.

