

## Ilario Vinciguerra: Menù di Tradizione Napoletana



Ilario Vinciguerra, lo zucchero filato  
di Luca Fontana

A tavola con I Signori

Ottobre 2014

Oggi vi racconterò una storia, quella di un uomo, Napoletano, diventato chef e stabilitosi nella nebbiosa provincia di Varese. Da tre anni nella sua villa di Gallarate, si può gustare una [grande cucina contemporanea](#), che prende spunto dalle tradizioni partenopee reinterpretandole in una chiave concretamente moderna e creativa.

Fino ad oggi, perchè lo chef ha da poco introdotto un nuovo menù, Tradizione Napoletana, proponendo la grande cucina partenopea eseguita ai più alti livelli, con poche reinterpretazioni, tornando alle sue origini.

Si parte col benvenuto della cucina. Vincenti le pizzette fritte, al pari delle chips al nero di seppia ripiene di composta di limone.



Ilario Vinciguerra, i fritti



Ilario Vinciguerra, gli stuzzichini  
*Pizzetta di scarola*. Grandiosa semplicità.



Ilario Vinciguerra, la pizzecca di scarola  
Il pane, fatto in casa.



Ilario Vinciguerra, il pane

*Paccheri al ragù napoletano e Grana Padano.* La passata di pomodoro viene lasciata pupullare a fuoco lento con la carne per più di 2 giorni. Un primo d'appagante semplicità, senza particolari slanci creativi. Proprio questa è la sua forza, rendendo questa portata la perfetta incarnazione della cucina italiana tradizionale.



Ilario Vinciguerra, i paccheri al ragù napoletano e Grana Padano  
*Bracirole di vitello e pomodoro*. E' il pomodoro a farla da padrone, lavorato a mo di ketchup, in cui una carne saporita ma di consistenza impegnativa viene piacevolmente tinta.



Ilario Vinciguerra, le bracioccoli di vitello e pomodoro

Si dà il via alla festa della piccola pasticceria, tra cui lo zucchero filato nella foto d'apertura. Gelatine, brutti ma buoni (tipico dolce di Gallarate) e crème brûlée.



Ilario Vinciguerra, le gelatine





Ilario Vinciguerra, la crème brûlée

*Babà*. Zuppi con una sublime puccia di rum, acqua e zucchero. Pura lussuria, senza alcun fronzolo.



Ilario Vinciguerra, i babà

Scorza d'arancio e prugne secche con cioccolato.



Ilario Vinciguerra, scorza d'arancio e prugne secche con cioccolato



Ilario Vinciguerra, Rocher

Uno dei cavalli di battaglia dello chef: *l'Oro di Napoli*. Una creativa reinterpretazione della pastiera napoletana, con gelatina d'oro alimentare. Vista e gusto alle stelle, con maestosi giochi di consistenze.



Ilario Vinciguerra, l'Oro di Napoli

Gli effetti speciali, ghiaccio secco con aroma di gelsomino, al cui interno vengono immerse quattro provette riempite di una crema a base di pera e rhum.



Ilario Vinciguerra, ghiaccio secco con aroma di gelsomino

*Coda d'aragosta*. Il gran finale. Una pasta perfetta, riccia, croccante. Forse eccessivamente impegnativo l'ottimo ripieno di crema, dopo cotanto menù.



Ilario Vinciguerra, Coda d'aragosta

Lo chef Vinciguerra ha portato per qualche ora noi "polentoni" tra le vie di Napoli. Quanti bei ricordi che ci siamo portati a casa da questo magnifico viaggio, quei paccheri in particolare, che ci ricordano quanto possa pagare la semplicità.

Perché di semplicità si tratta, eseguita magistralmente, un ritorno alle origini dopo una lunga strada di sperimentazione, che permette allo chef di comprendere e maneggiare al meglio le basi della tradizione.

Una "limited edition", come ci ricorda il menù, frase che sottolinea quanto lo chef voglia ancora osare nella sua cucina, proponendo piatti arditi e pirotecnici. Ma è d'obbligo provare almeno una volta questo "diverso" Ilario Vinciguerra, perché bisogna conoscere le proprie origini per guardare al futuro.

Menù Tradizione Napoletana (limited edition): 75€, bevande escluse

*Chef: Ilario Vinciguerra*

Ilario Vinciguerra Restaurant

Via Roma, 1

21013 Gallarate (Va)

[www.ilariovinciguerra.it](http://www.ilariovinciguerra.it)