

Cover-Intervista
Norbert Niederkoller
Obiettivo raggiunto

Follow Artù
Le prime, preziose
testimonianze

Spagna inedita
Quegli chef emergenti
valgono il viaggio

Alberto's Choice
L'atmosfera regale dell'Ambasciata

Dicembre
2017
87



ARTù Bimestrale Edifis

Focus food

Casa del Nonno 13: così si diversifica

Di Theo Smith

Stella confermata per il ristorante guidato dallo Chef Alberto Annarumma, che ha portato una ventata di creatività.

Una scoperta in tutto un anno e in misteriosi corridoi che accompagnano alla cucina a vista e alla sala dove fa splendida mostra di se una vecchia cucina a legna maiolicata ed un grosso torchio in legno. Casa del Nonno 13, casadelnonno13.it, a Mercato San Severino è il ristorante che si cela dietro il portone di un palazzo storico. La mise en place è minimale e raffinata per non distrarre l'attenzione dai piatti dello Chef Alberto Annarumma. Silenzioso, discreto, lo chef è qui da un anno a raccogliere e portare avanti il progetto di valorizzazione del buon cibo, dell'accoglienza, delle tipicità del territorio. Progetto che ha ottenuto il benestare dei grandi critici e che ha portato il ristorante alla conferma della Stella Michelin. L'edizione 2018 della guida più ambita nell'universo gastronomico ha infatti premiato il lavoro dello chef e di tutta la squadra del ristorante di Mercato San Severino. "Il nuovo chef ha portato una ventata di creatività in cucina" è la dichiarazione degli ispettori della guida francese. Accanto alla creatività lo chef ha portato una grande passione, quella per gli ingredienti di qualità della sua terra. Come per il pomodoro San Marzano Dop, a cui sta dedicando grandi attenzioni, e come l'olio extravergine delle colline salernitane prodotto per Casa del Nonno che Alberto porta in tavola solido da spalmare, come sostituzione del burro. Tecniche di cucina orientale apprese durante le sue esperienze in Giappone, vengono applicate agli ingredienti propri del florido territorio che va dall'agro nocerino alla valle dell'Irno. La cucina



La valorizzazione delle materie prime del territorio salernitano, olio in testa, è una delle caratteristiche salienti della linea di cucina"

di Casa del Nonno risulta essere una mixology di gusto, ingredienti e metodi perfettamente riuscita. Semplice, bella, delicata e nuova. Il valore aggiunto di venire qui è quello di provare prodotti e cibi non omologati e soprattutto di trovare un'anima e una storia che profuma di territorio. Il sancta sanctorum del locale è davvero uno spazio prezioso che si raggiunge attraversando un' enigmatica galleria di roccia magmatica. È la cantina, ricavata dall'antico cellaio del palazzo dove da sempre dimorano le oltre 1000 bottiglie che compongono la prestigiosa carta dei vini del ristorante. Qui si ospita "Il tavolo in cantina" la novità di Casa del Nonno 13 dedicata a chi sa ascoltare il respiro del vino. Un unico tavolo per 6 persone dove cenare partendo dai vini guidati dal sommelier della casa Pasquale Marzano. La scelta è ampia: vini da tutta Italia e una selezione accurata di Champagne, annate speciali e produzioni di vignaioli indipendenti. Intorno ai vini lo chef Alberto Annarumma costruisce il menu. Le



Focus food

Casa del Nonno 13: così si diversifica

Di Theo Smith

Stella confermata per il ristorante guidato dallo Chef Alberto Annarumma, che ha portato una ventata di creatività.

Una scoperta in tutto un anno e in misteriosi corridoi che accompagnano alla cucina a vista e alla sala dove fa splendida mostra di se una vecchia cucina a legna maiolicata ed un grosso torchio in legno. Casa del Nonno 13, casadelnonno13.it, a Mercato San Severino è il ristorante che si cela dietro il portone di un palazzo storico. La mise en place è minimale e raffinata per non distrarre l'attenzione dai piatti dello Chef Alberto Annarumma. Silenzioso, discreto, lo chef è qui da un anno a raccogliere e portare avanti il progetto di valorizzazione del buon cibo, dell'accoglienza, delle tipicità del territorio. Progetto che ha ottenuto il benestare dei grandi critici e che ha portato il ristorante alla conferma della Stella Michelin. L'edizione 2018 della guida più ambita nell'universo gastronomico ha infatti premiato il lavoro dello chef e di tutta la squadra del ristorante di Mercato San Severino. "Il nuovo chef ha portato una ventata di creatività in cucina" è la dichiarazione degli ispettori della guida francese. Accanto alla creatività lo chef ha portato una grande passione, quella per gli ingredienti di qualità della sua terra. Come per il pomodoro San Marzano Dop, a cui sta dedicando grandi attenzioni, e come l'olio extravergine delle colline salernitane prodotto per Casa del Nonno che Alberto porta in tavola solido da spalmare, come sostituzione del burro. Tecniche di cucina orientale apprese durante le sue esperienze in Giappone, vengono applicate agli ingredienti propri del florido territorio che va dall'agro nocerino alla valle dell'Irno. La cucina



di Casa del Nonno risulta essere una mixology di gusto, ingredienti e metodi perfettamente riuscita. Semplice, bella, delicata e nuova. Il valore aggiunto di venire qui è quello di provare prodotti e cibi non omologati e soprattutto di trovare un'anima e una storia che profuma di territorio. Il sancta sanctorum del locale è davvero uno spazio prezioso che si raggiunge attraversando un' enigmatica galleria di roccia magmatica. È la cantina, ricavata dall'antico cellaio del palazzo dove da sempre dimorano le oltre 1000 bottiglie che compongono la prestigiosa carta dei vini del ristorante. Qui si ospita "Il tavolo in cantina" la novità di Casa del Nonno 13 dedicata a chi sa ascoltare il respiro del vino. Un unico tavolo per 6 persone dove cenare partendo dai vini guidati dal sommelier della casa Pasquale Marzano. La scelta è ampia: vini da tutta Italia e una selezione accurata di Champagne, annate speciali e produzioni di vignaioli indipendenti. Intorno ai vini lo chef Alberto Annarumma costruisce il menu. Le

"La valorizzazione delle materie prime del territorio salernitano, olio in testa, è una delle caratteristiche salienti della linea di cucina"





luci soffuse, le mura antiche che sembrano custodire storie di secoli, le tante bottiglie: tutto concorre a rendere quest'angolo nascosto la sede ideale di una cena romantica o di un aperitivo speciale. Il tavolo è disponibile solo su prenotazione.

Le novità continuano all'esterno del locale. Questo autunno Casa del Nonno 13 ha inaugurato la sua corte esterna: silenziosa, elegante e ricca di storia, si allunga attraverso pochi gradini in un delizioso giardino, specchio delle stagioni e degli anni di lavoro e storia del ristorante. La sensazione qui è che non ci sia nulla di nascosto, ricostruito. La filosofia di Casa del Nonno 13 si diffonde e si palesa in ogni punto, in ogni gradino, in ogni mattone del locale. Gusto, carattere, Stella, terra, storia, tradizione, futuro sono le parole che tessono la tela dell'anima del ristorante e del suo progetto gastronomico. Un

Nella pagina a fianco: l'esterno del ristorante Casa del Nonno 13; un'elegante presentazione del Crumble; in questa pagina: Cannelloni ripieni di patate e provola scarola stufata con salsa di pomodorini gialli del piennolo; l'interno del ristorante; infine, lo chef Alberto Annarumma.



piano di crescita che ha portato a utilizzare altri cellai del palazzo per realizzare un'altra cucina anzi un altro tipo di ristorazione: "Osteria 13". Da un antro nell'antro, come in un

incastro di scatole cinesi nasce dunque un alcova di sapori semplici e immediati. Ai fornelli c'è Assunta Rispoli, cuoca alla vecchia maniera, cucina letteralmente davanti agli occhi dei clienti. Il suo menu snocciola ricette e sapori di un tempo, un amarcord del gusto. Anche gli arredi sono composti da elementi semplici, tutti riconducibili ad una memoria contadina, ai depositi degli attrezzi utilizzati per lavorare la terra, alle botteghe di un piccolo borgo rurale, alle credenze a vista che custodivano gelosamente le risorse gastronomiche della famiglia. "Osteria 13" è aperta ogni giorno a pranzo e cena con un menù a prezzo fisso.

Il fil rouge della filosofia di Casa del Nonno 13 è l'attenzione alla gastronomia e quindi anche ricerca di modi nuovi attraverso cui promuovere i piatti, gli ingredienti e i sapori della cucina campana. Da questa idea basata su un approccio alla ristorazione diverso, più easy e più vicino alle modalità di fruizione metropolitana, nasce nel 2013 a Salerno "13 SALUMERIA & CUCINA": una salumeria con cucina dove poter fare la spesa e sedersi al tavolo per

gustare non solo taglieri di meravigliose produzioni artigianali ma anche una cucina calda e di tradizione. 13 Salumeria & Cucina propone un'offerta di successo che prevede un pranzo a 13 euro e la cena à la carte.

13 è dunque un progetto di ristorazione dal concept unico declinato in tre differenti modalità di fruizione: classica con l'Osteria dove la cucina sa di casa e di tradizione; moderna con la Salumeria a Salerno, locale contemporaneo per un approccio moderno ai mostri sacri dell'enogastronomia di qualità; emozionale con Casa del Nonno, il ristorante fine dining palcoscenico di esperienze gastronomiche di alta qualità, felice incontro di passato e innovazione. Il ristorante stellato Casa del Nonno 13 resta aperto per cena eccetto il martedì e il sabato anche a pranzo.

13 è anche una linea di prodotti gastronomici esclusivi, selezionati con cura per dar voce al territorio e alle sue eccellenze: Olio extravergine d'Oliva, pomodoro San Marzano e Aglianico, Taurasi e Greco di Tufo imbottigliati dall'azienda Vinosia di Paternopoli. •

