



A tavola di **Antonio Flore**



## PALAZZO PETRUCCI

# Metti una sera a cena con il socio di Ferran

*Incontro tra la cucina d'autore di Lino Scarallo e Soler, il direttore del «Bulli» in visita a Napoli*

### Il percorso

«Palazzo Petrucci» si trova a Napoli



in piazza San Domenico Maggiore 4. Parcheggio a disposizione preavvisando il ristorante. Mezzi pubblici: i bus delle linee E1 ed E2 (fermata piazza del Gesù) o la linea 1 della Metro (stazione Dante)

Bellissima giornata per l'alta gastronomia quella di giovedì scorso al Cervantes di via Nazario Sauro dove — malgrado la prevedibile irruzione di «Striscia la notizia» per l'ennesima spedizione gastropunitiva in cui telecamera e microfono fanno le veci di manganello e olio di ricino allo scopo di infliggere una sonora bastonata mediatica a tutti quelli che non la pensano come «Striscia» e osano dirlo — si è intensamente discusso con Juli Soler, direttore del «Bulli» e quasi trentennale socio di Ferran Adrià nella conduzione del locale di Cala Montjoi. Spazzato via il telesciocchezzaio su cucina «chimica» e altre amenità, è emerso il contributo decisivo di Ferran e della sua squadra nel far compiere all'arte culinaria un balzo epocale, trasformando il pasto in esperienza capace di coinvolgere tutti e cinque (anzi, tutti e sei) i sensi; e i ristoratori in uomini motivati dalla volontà — cito le parole di un addetto ai lavori napoletano che ha voluto scrivermi all'indomani dell'incontro — «di regalare piacere e gioia a chi va a trovarli e siede ai loro tavoli, sia quelli del Bulli che quelli di tutti gli altri che lavorano e vivono con passione il loro lavoro». Consistenze nuove, textures *trompe-l'oeil* (et la bouche), caviale di mango e cubo di calamaro che scoppia in bocca riempiendo il cavo orale di una sensuolissima acqua di cocco... Non era facile — dopo aver evocato alcune delle affascinanti creazioni piene di sapienza e di ironia sfornate di anno in anno dal «laboratorio» di Adrià — trovare a Napoli una cucina all'altezza. Anzi, diciamo che era, e resta, una missione impossibile. Però la scelta del posto in cui chiudere degnamente l'indimenticabile giornata si è rivelata comunque

giusta: «Palazzo Petrucci», edificio antico dentro il quale batte il cuore d'una cucina che ha accettato la sfida della modernità, e che il Critico Maccheronico aveva sin dall'apertura segnalato come il luogo gastronomicamente più creativo della città, animato da Lino Scarallo, lo chef che destrutturò la pizza. Cena a cura degli organizzatori

### Il piatto

Millefoglie di coniglio con scampi e fave, zuppa di piselli con calamarelle: sapori di primavera

### In sala

Prova del fuoco per il maître, il sommelier e i ragazzi ai tavoli: esame superato con successo

za può diventare un incubo (soprattutto per il personale ai tavoli), l'accoglienza è stata cordiale, senza sbavature e senza insopportabili salamelecchi. Insomma: far sentire l'ospite — anche il più «importante» — una persona speciale sì, ma speciale come tutti gli altri clienti, è uno degli insegnamenti del «Bulli» più difficili da seguire, e i ragazzi di «Palazzo Petrucci» (il maître Antonio Enrico, il sommelier Ciro Potenza, più Francesco

### LA SCHEDA

Ci siamo seduti il 7 maggio 2009

#### CHIUSURA:

domenica sera e lunedì a pranzo

#### CARTE DI CREDITO:

tutte

#### PREZZO MEDIO:

€ 55 (vini esclusi) menu degustazione a 45 euro



Insufficiente Sufficiente Discreto Buono Ottimo

Piazza San Domenico Maggiore, 4  
Napoli  
Telefono: 081/552.40.68

Menu	☼	☼	☼	☼
Vini	☼	☼	☼	☼
Servizio	☼	☼	☼	☼
Qualità/Prezzo	☼	☼	☼	☼
Hôtellerie	☼	☼	☼	☼
Ambiente	☼	☼	☼	☼
Cordialità	☼	☼	☼	☼
Climatizzazione	☼	☼	☼	☼
Toilettes	☼	☼	☼	☼
Parcheggio	☼	☼	☼	☼

e Maurizio) ci sono riusciti. Sale dunque di «1 fiore» il voto al servizio, e si confermano — ma più rigogliosi, carnosì, colorati — i «4 fiori» al menu, che nel nostro caso si è snodato lungo la linea dei sapori primaverili: lo gnocco fritto di patate d'esordio era sormontato di germogli di finocchio, ripieno di cicoli e ricotta (frullati) su pasatina di fave e lacrime di pomodoro; la lasagnetta di mozzarella di bufala e crudo di gamberi su salsa di cavolo broccolo era di freschezza assoluta (ma Soler avrebbe preferito mozzarella e basta: semplicità delle anime complicate), e il secondo antipasto, millefoglie di coniglio (a bassa temperatura) con scampi, favette fresche e salsa di lampone, da applauso; la deliziosa zuppa, non ancora in carta, prevedeva piselli, calamarelle ripiene di ricotta, pancetta in polvere; e la pasta trionfava con le fettucce (Gerardo Di Nola al punto esatto di cottura) condite con cuore di bue sorrentino e marzuicelli. Fin qui s'era bevuto (lista migliorata, refusi spariti) l'eccellente Asprinio brut dei Martusciello e l'amato Altare di Marra-miero che ho «imposto» con successo all'intera tavola; poi (Soler è rossista convinto) un altro vanto enologico di Campania, il Montevertrano ('04) che osiamo sul sorprendente cefalo con cuore di stringata di maialino nero (Berardino Lombardo), gli agretti e una mozartiana salsa di aglio giovane. Infine, stratificazione di pastiera (omaggio a Ferran da tempo in lista), piccola squisita pasticceria; da bere Martingana di Murana per tutti e per me il solito, Talisker 10 anni in ballon. Con cui brindare a Lino e a tutta la squadra, alla fine sudati, emozionati, stanchi ma felici come un ciclista dopo la vittoria nel tappone alpino.