



□

Oggi parliamo di un grande cuoco, giovane ma già con molta esperienza professionale, lo Chef Vincenzo La Mura, comproprietario del Ristorante L' Antipasto a Woodbridge, Ontario. Classe 1992, nasce a S. Giovanni Rotondo in Puglia ma sin da piccolo la famiglia si trasferisce a Pompei in provincia di Napoli, una zona molto ricca di prodotti della terra eccezionali e di grandi tradizioni culinarie. Diplomatosi all'Alberghiero IPSAR Pittoni di Pagani in provincia di Salerno, oltre a delle avventure iniziali a Milano Marittima in Romagna, incomincia a frequentare il mondo della ristorazione in alcuni ristoranti dell'Agro Nocerino Sarnese, zona conosciutissima per la grande produzione dei pomodori pelati DOP, fra cui ama ricordare le esperienze lavorative presso il Domus Vaiano a Scafati e soprattutto il Ristorante (2 Stelle Michelin) Quattro Passi, di Marina del Cantone, una delle spiagge di Nerano, frazione di Massa Lubrense in provincia di Napoli, situato in una splendida baia della penisola sorrentina. Ed è proprio dalle sue origini e dalla sua formazione professionale, maturata in un territorio colmo di prodotti di altissima qualità, che ha acquisito la convinzione di usare solo prodotti biologici e, per quanto possibile, stagionali e a chilometro zero, oltre al convincimento personale che per replicare un piatto, soprattutto all'estero, bisogna averlo già preparato in purezza localmente, conoscendone, quindi, i sapori squisitamente originali. Come si sa il destino di un cuoco è quello di viaggiare e di confrontarsi con altre realtà e oggi il nostro Chef Vincenzo, arrivato in terra canadese, a Toronto, dopo gli iniziali impegni professionali presso alcuni ristoranti della zona di Vaughan e dintorni come Tazza 2, Avenue Cibi & Vini, Motorino e Forno Alimento, decide che è il momento di aprire un ristorante tutto suo, rilevando, insieme a Francesco Bisignano (Via Mercanti), appunto il Ristorante L' Antipasto, famoso locale di Weston Road, lungo la principale arteria di Woodbridge, la città a nord di Toronto.

Oggi il nostro Chef Vincenzo ci preparerà un grande piatto con una impronta molto personale che sicuramente invito ad andare ad assaggiare: invece degli spaghetti oggi ci presenta delle linguine di qualità artigianale alla Nerano, una pasta squisita, tipica della cucina campana! Nella ricetta originale con le zucchine fritte c'è il provolone del Monaco, un prodotto locale che, in fase di mantecatura, si scioglie, regalando una cremosità incredibile! Immaginateli avvolgenti, dal gusto sapido, leggermente dolce ma con quell'accento piccante e l'immane crema che avvolge la pasta! Una bontà strepitosa che nasce nel 1952 a Nerano, un paesino della penisola sorrentina, per mano della cuoca del ristorante "Mariagrazia" ; da allora sono diventati un vero e proprio caposaldo della cucina partenopea! Come ogni ricetta tradizionale esistono piccole varianti che possono fare la differenza con i segreti di uno Chef! Si tratta di una preparazione facile e veloce, ma attenzione, per la perfetta riuscita sono necessari gli ingredienti di qualità e molto freschi. Per cominciare bisogna usare una buona pasta del tipo di quella di Gragnano che tiene molto la cottura, delle zucchine fresche affettate sottili e rigorosamente fritte in precedenza in olio extravergine d'oliva, messe da parte e poi reidratate, e, naturalmente del formaggio con una buona stagionatura, usando in assenza dell'originale un ottimo Parmigiano DOP. Il trucco per avere della pasta alla nerano cremosissima è risottarla con acqua di cottura e condimento e solo a fuoco spento aggiungere il formaggio.