

Articolo di Alex Ziccarelli sullo Chef Vincenzo Malerba / Tradizione partenopea

e sapori del mondo: una fusione unica



Vincenzo Malerba

Sperimentare è vivere, significa curiosità e passione, qualità che non mancano sicuramente allo Chef Vincenzo Malerba, socio fondatore dell'APCI Svizzera. Di origini partenopee, lo Chef Vincenzo inizia il suo percorso proprio dalla sua terra, presentando una cucina tradizionale con i sapori della sua terra. Ma sperimentare significa anche crescere ed ecco allora che nei suoi piatti spuntano nuove culture. In una delle sue creazioni, quella con la quale riceve il Diploma di Chef professionista, fonde la Campania e la Svizzera, dove la ricotta campana incontra il formaggio d'oltralpe, accostandolo ai funghi, un piatto particolare anche nelle consistenze: una croccantezza inaspettata e una buona bilanciatura tra il dolce e l'amaro che sorprende il palato. Ancora nuove tecniche e nuove culture lo accompagnano nel viaggio di regione in regione, dalle quali ne coglie le tradizioni, i sapori e la storia intrinseca che ogni piatto porta con sé e, come in una sorta di mix italiano, lo Chef Vincenzo equilibra sapori e consistenze per creare nuovi piatti che mantengano comunque il piacere della tradizione. Un viaggio tra i sapori, si può

dire, che ha regalato a Vincenzo le giuste emozioni e sensazioni da vivere nei piatti che porta ancora con sé e in quanti hanno la fortuna di assaggiarli. È sempre attivo nelle sperimentazioni, perfezionandosi nella conoscenza delle materie prime del mediterraneo, curiosando e testando nuovi abbinamenti. Sacrifici, piante, richiami, incomprensioni, anche loro hanno fatto parte del viaggio dello Chef Vincenzo Malerba ma che sono serviti alla sua crescita e a rendere unici i suoi piatti, curandone la presentazione per renderli unici. Vanta diverse collaborazioni con grandi strutture e Chef stellati ed attualmente lavora presso il ristorante Gasthaus Hirschen di Mandach in Svizzera.

TARTAR DI SALMONE AVOCADO - Ingredienti: 100 gr salmone affumicato norvegese 70 gr tartar di avocado 50 gr mousse di rafano Sale e pepe q.b. Olio evo Polvere di pomodoro Pura di piselli Chips di tapioca. - Per la tartar di avocado: 70g di Avocado (1/2) 2 gr di cumino Lime zest + succo Sale e pepe q.b. 30 gr di cipollotto 1/2 testa d'aglio

- Per la mousse:

5 gr di rafano 50dl di panna 50gr formaggio fresco (philadelphia) 1/2 cipolla piccola rossa

- Procedimento:

Iniziate a tagliare finemente l'avocado per preparare la tartar, poi posizionatelo su una placca con carta da forno, di dimensione in base alla grandezza desiderata, quindi copritelo prima con carta da forno e poi congelatelo. Per la mousse di rafano, grattugiate prima il rafano nel formaggio fresco con della cipolla tagliata fine e poi aggiungete il composto ottenuto alla panna montata ed infine il salmone, sminuzzato come la tartar, condito con il restante degli ingredienti. Componete il piatto con decorazioni di Chips di tapioca croccante e una semplice purea di piselli per contrastare i sapori e buon appetito.



