

Articolo di Alex Ziccarelli

La Chef Antonella Rossi, ICC Campania e la sua insalata di gamberi viola



Oggi presentiamo una grande Chef, Antonella Rossi, che recentemente è entrata a far parte dell'Italian Culinary Consortium, ICC per la Regione Campania. Ci racconta subito dei suoi inizi e del suo percorso: "Sono una Chef napoletana e sono nata in una famiglia di ristoratori, dove il mio primo grande mentore è stato mio padre, capace di insegnarmi un mestiere fatto soprattutto di tecniche ed abilità ma anche di tenacia e di valori. Ho cucinato in diverse cucine nel mondo, confrontandomi con diverse culture e professionisti" - ci dice ancora la nostra Chef Antonella - "il confronto per me è soprattutto un valore per apprezzare ancora meglio l'unicità delle mie origini. Sono mamma, sono imprenditrice e sono cuoca: se mancasse anche solo una di queste caratteristiche non esisterebbe la Professionista che sono oggi. Dopo anni da Patron del ristorante "Napoli Mia" ho intrapreso anche il percorso di Private chef che mi porta ad esaltare le mie ricerche gastronomiche ed ad affrontare una cucina sartoriale". Solo alcuni cenni sulla lunghissima e prestigiosa carriera professionale della nostra Chef Antonella Rossi, un percorso lavorativo eccezionale per non dire unico, iniziato come consulente per il ristorante Café Martini a Parigi e poi come Chef Patron del ristorante Napoli Mia di Napoli, ristorante pluripremiato di cucina gourmet, di ricerca e tradizione. Nel 1998 si occupa della gestione completa dell'Albergo Eden a Santa Fiora, insieme a suo marito, con particolare focus di competenza sul f&b. Dal 2017 è Consulente per il Settore Food & Beverage Gourmet Napoli. Nel 2021 Executive Chef presso Annabelle Agriresort a Massalubrense. Non mancano gli eventi di particolare importanza. Nel 2002 evento di solidarietà del comune di Napoli per i parenti delle vittime delle Twin Towers presso il ristorante San Domenico di New York di Tony May, Presidente dei ristoratori italo-americani, insieme ai ristoranti Mimì alla ferrovia, Ciro a Santa Brigida, Salvatore a Mergellina, l'Hotel Vesuvio e A cucina d'ò rre. Sempre nel 2002, cena di Gala da D'Angelo Santa Caterina Napoli insieme agli Chefs di New York Umberto Zanassi, Francesco Costa, Antonio Palumbo, Mario Costa e Giancarlo Schettini. Nello stesso anno un articolo sul Corriere del Mezzogiorno come ricetta d'autore. L'anno dopo l'ingresso nella guida dell'Espresso e un articolo su Repubblica oltre ad un articolo di Gimmo Cuomo sul Corriere del Mezzogiorno "Fuori dall'ombra otto ristoranti emergenti". Nel 2004 cena con Umberto Eco e 53 bibliofili presso il suo ristorante Napoli Mia e su Sette del Corriere della Sera un articolo "Maestri di tavola" di Marco De Marco, il direttore del Corriere del Mezzogiorno. Sempre nel 2004 un articolo di Santa Di Salvo sul Il Mattino "In cucina senza Folklore" e su Il Mondo del Corriere della Sera un articolo "Dai Grimaldi ad Amato, ecco la Napoli da mangiare", ed anche sul Corriere del Mezzogiorno, nella rubrica A Tavola di Antonio Fiore, "Antonella e Corrado avanti con gusto". E ancora nel 2004, una Cena Ecumenica dell'Accademia Italiana della Cucina "I formaggi in cucina" ed inoltre il premio Nello Oliviero dell'Accademia Italiana della cucina come Chef emergente, un articolo su Il Mattino di Santa Di Salvo "Chef, c'è un oscar tra i fornelli" e un altro sulla rivista Cucina Italiana nel 75° anniversario dal titolo "Antonella Rossi Napoli Mia". Poi ancora partecipa al progetto del libro di Santa Di Salvo e Lejla Mancusi Sorrentino "Grandi cuochi per un anno" e, sempre nel 2004 all'evento al Reale Yacht Club Canottieri Savoia di Napoli "La cena di Babette", una cena di sole donne insieme a Rosanna Marziale di Le Colonne, Lina Fischetti di Oasis, Libera Iovine di Il Melograno, Laura e Luisa Iodice di Fenesta Verde, Maria Aprea di La Torre e la Sommelier Mariella Caputo di La Taverna del Capitano. Nel 2005 partecipa a "Festa a Vico" del rinomato Chef Gennaro Esposito dove prende parte al progetto del libro "Il gioco delle mani amiche" e poi, sempre a Napoli, all'Istituto Denza, a una cena di beneficenza a favore dell'Associazione laici del terzo mondo "Un piatto per i bambini dello Sri Lanka" con Gennaro Esposito, Niko Romito, Lino Scarallo,

Marco Bistarelli, Renato Martino, organizzata dall'editore Guido Ferraro ed anche ad una Cena Ecumenica dell'Accademia Italiana della Cucina " La cucina del freddo". Sempre nel 2005 partecipa ad un corso di cucina insieme allo chef Vincenzo Baciotterracino presso il Grand Hotel Parker's di Napoli. Nel 2006 a Roma a Palazzo Madama nel ristorante dei senatori partecipa all'evento de " I Miti di Napoli consorzio antichi marchi e mestieri di eccellenza" con una degustazione di piatti e dolci tipici della tradizione gastronomica napoletana insieme alle aziende Cantina Grotta del sole, Pasticceria Scaturchio, Pasticceria Gran Caffè Cimmino, Antica cioccolateria Gallucci, Pasticceria Chalet Ciro e Pasticceria Gran Bar Riviera. Dal 2007, inoltre, il suo ristorante è sulla Guida Michelin e sulla "La guida delle guide, i 1200 migliori ristoranti d'Italia, Parigi, New York e del Canton Ticino". Nel 2008 ha avuto anche la gestione del ristorante del Museo d'arte contemporanea Donnaregina (Madre) a Napoli e riceve anche il premio Jeanne Carola dell'Accademia italiana della cucina. Nel 2009 organizza un evento cena presso il suo ristorante Napoli Mia con Nicola Piovani, Milo Manara, Vincenzo Mollica, Francesco Guccini e Leonardo Pieraccioni per la presentazione del libro della casa editrice il Grifo. Nel 2011 partecipa all'evento delle donne del vino "Sorsi di Lune" con Livia Iaccarino di Don Alfonso Sant'Agata sui due Golfi, Marianna Vitale di Sud Quarto, Carmen Vecchione di Dolciarte Avellino, Lina Fischetti di Oasis Vallesaccarda, Antonella Iandolo di Avellino, Maria Mone di Il Casolare Divino di Alvignano, Anna Chiavazzo di Il Giardino di Ginevra di Casapulla, Rosanna Marziale di Le Colonne a Caserta, Luisa Iodice di Fenesta Verde di Giugliano. Nel 2012 riceve il Premio grandi formaggi Dop con il consorzio mozzarella di bufala Dop con il piatto "un'idea di fresella" premiato dallo Chef Gennaro Esposito. Nel 2013 partecipa alla trasmissione per la TBS, tv giapponese, con "le ricette con l'antico Garum" (dal ricettario di Apicio). Nel 2014 partecipa ad una cena di gala a Parigi nel palazzo Unesco per "Cultural" ideato da Mauro Bochicchio intitolata a "Campania terra meravigliosa" con Vitantonio Lombardo, Paolo Gramaglia, Fabio Pesticcio, Giovanni Passerini e Gianfranco Iervolino, oltre all'evento presso villa Caracciolo di Napoli per il Molino Caputo "I dolci di Pasqua tra tradizione e innovazione" con Gennaro Esposito, Daniele Bonsi di La torre del Saracino a Seiano, Peppe Guida di Antica Trattoria Nonna Rosa di Vico Equense, Peppe Aversa del Buco di Sorrento, Fabio Ometo e i pasticceri Alfonso Pepe, Giuseppe Manila, Sal De Riso, Sabatino Sirica e Stella Ricci. Sempre nel 2014 partecipa alla trasmissione televisiva Tg2 Eat Parade su Rai 2 di Bruno Gambacorta "Le zucchine in cucina" e a quella delle ricette della tradizione per la tv giapponese NTV. Poi ancora ancora al Tg2 Eat Parade con le ricette con il pescato e quelle con con i fichi e con i peperoncini verdi. Vanta anche una collaborazione al libro "Lattosio. L'intolleranza la cuciniamo" con Antonino Cannavacciuolo, Enrico Bartolini Luca Mauri Davide Oldani Isa Mazzocchi Massimo Livan Matteo Scibilia, Aurora Mazzucchelli, Giancarlo Morelli, Armando Palmieri, Sara Precenuti, Gaetano Simonato e tanti altri. Nel 2018, a Palazzo Petrucci di Napoli, partecipa all'Evento Chic, Charming Italian Chef, "In The Kitchen Tour" con Paolo Barrale, Lino Scarallo, Gianluca D'agostino e tanti altri ed, infine, ad un evento di beneficenza presso Made in Closter di Napoli e il Refettorio di Massimo Bottura "Food For Soul". Vanta anche la partecipazione a diverse pubblicazioni, fra le quali citiamo quella al libro "Grandi cuochi per un anno" di Lejla Mancusi Sorrentino e Santa Di Salvo, quella al libro "Il gioco delle mani amiche" di Gennaro Esposito e quella alla collana di libri "Pianeta gusto Campania" di Antonio Fiore. *Ed ecco la bellissima ricetta della nostra Chef Antonella Rossi, l'insalata di gamberi viola, frutta, caffè, erbe aromatiche e chips croccanti. Passiamo agli *ingredienti per 2 persone: 400 gr di gamberi viola - 1 mela annurca - 1 frutto della passione - 2

ravanelli - 1 mango - 1 pompelmo - 1 barbabietola - erbe aromatiche qb - maggiorana qb - olio extravergine d'oliva qb - sale qb - pepe di Sichuan qb - polvere di caffè qb. *Preparazione: per prima cosa preparate le chips di barbabietola e mango, tagliatele sottilmente ed essiccatele nell'essiccatore o nel forno a 50 gradi fino a che diventano croccanti. Pulite i gamberi dal carapace e dall'intestino e conditeli con buccia di pompelmo e pepe di Sichuan, maggiorana, sale ed olio extravergine. Sbucciate la mela annurca e tagliatela a cubetti che metterete in acqua gassata per non farli ossidare, pelate al vivo il pompelmo e ricavate degli spicchi, tagliate i ravanelli a bastoncini sottili ed il mango a fette da cui ricaverete dei cerchi aiutandovi con un coppapasta piccolo. Fate la salsa di frutto della passione frullandolo con un mixer ad immersione e passatela al setaccio, salate ed emulsionatela con olio extravergine d'oliva. Preparate il piatto mettendo i gamberi alternati alla frutta in cerchio, mettete al centro la salsa di passion fruit e completare il piatto con polvere di caffè e chips croccanti di barbabietola e mango.