

Napoli / Cantina San Teodoro

Alba, monzù 2.0

Debutto campano dello chef che cucina senza usare il sale

LA SCHEDA

Ci siamo seduti
il 23 maggio 2013

CHIUSURA:

domenica. Aperto solo la sera,
prenotazione obbligatoria

CARTE DI CREDITO:

tutte tranne AEx

PREZZO MEDIO:

€ euro 50 (vini esclusi)

Menu degustazione euro 60

Vico Satriano, 12 - Napoli

Telefono: 081/18990558 - 081/18990552



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

🌸 Insufficiente 🌸🌸 Sufficiente 🌸🌸🌸 Discreto 🌸🌸🌸🌸 Buono 🌸🌸🌸🌸🌸 Ottimo

Prima ballerino di danza classica, poi manager, infine chef: con la leggerezza del suo personaggio preferito, Petruška, il siciliano Mimmo Alba approda a Napoli. Sfidando la superstizione ha esordito di venerdì 17 a Cantina San Teodoro, pianoterra dell'omonimo palazzo nobiliare. Qui, dove prima c'era un pub, tutto è cambiato: durante il giorno Pietro Micillo, titolare dell'azienda di Licola specializzata in cicerchie e fagioli a formella, propone i suoi e altri prodotti campani d'eccellenza, e di sera entra in scena lui, Mimmo Alba, modi e baffi (all'insù) d'altri tempi. Ma il luogo dello spettacolo è il tavolo (in tutto solo cinque) illuminato in modo da dare risalto ai piatti, lasciando tutto il resto in penombra. I programmi di sala - pardon, i menu - hanno copertine diverse, e il primo atto prevede antipasti come il pomodoro ramato scomposto (e ricomposto) o le alici a beccafico, dal che si evince come qui si celebri elegante matrimonio tra le due anime culinarie del Regno che fu; però Mimmo, uno che per inseguire il suo sogno di chef s'infilò nelle cucine parigine di Ducasse («dove ho imparato a lavare benissimo le pentole», dice con autoironia), non rinuncia al *coté* creativo più spinto, come dimostrano gli altri *hors-d'oeuvre*: la testa

del gambero spunta da un rosseggiante gazpacho non solo di pomodorini ma addirittura di fragole, lo so che detto così può preoccupare, però fidatevi e provate. La caponata dei Monzù è decorata con uno sveltante cucuncino, il frutto del capperò («Il Capperò» si chiamava uno dei ristoranti siculi dove Mimmo ha lavorato, dopo aver accolto per due anni i clienti direttamente a casa sua) e arricchita da una spolverata di cioccolato di Modica. Qui l'agro tende a prevalere sul dolce, però su tutto si afferma uno dei due principi-guida dello chef, «niente sale nei miei piatti, basta quello contenuto negli alimenti» (l'altro motto è «non dar da mangiare agli altri ciò che non mangeresti tu»). Si beve (dopo il gradito *Dubl* di Falanghina dei Feudi San Gregorio) attingendo a una lista che la sommière Maria Peranio ha amorevolmente costruito attenendosi ai confini borbonici: tra bianchi e rossi una ventina di campani, una quindicina di siciliani, quattro del «resto del Regno», quattro dell'«altra Italia», tre rosati da cui eleggiamo quello di Trinacria, il Gerbino '12 Di Giovanna, Nerello Mascalese dalla brillante veste fucsia, viola e fumo al naso, tufaceo al palato. Lo terreno con soddisfazione anche sui primi piatti, serviti dalla stessa sommière con l'assi-

stenza di Cristina Crispi (come a teatro, il menu cita nell'ultima pagina tutto il «cast» di sala e di cucina: meritato riconoscimento per chi lavora dietro le quinte e non prende mai applausi). Arriva la calamarata del Regno delle 2 Sicilie (pasta di Casa Barone al dente, pomodorini, capperi e molluschi julienne), ma la spinta innovativa viene dai «ravioli alla Norma fuori dalla Norma», nel senso che la melanzana e gli altri ingredienti della ricetta belliniana non stanno sulla pasta, ma al suo interno: ricotta salata, buccia di melanzana frita e gocce di pesto completano l'azzeccata rilettura di un classico. Mentre ci ha in parte deluso un altro piatto-mito delle tavole nobiliari: il timpano di paccheri in mezza frolla «al tempo dei Borboni» trovava un limite nella crosta troppo spessa, e un altro nel ricordo di due timballi imbattibili perché virtuali, quello letterario del *Gattopardo* («L'oro brunito dell'involucro, la fragranza di zucchero e cannella che ne emanava, non erano che il preludio della sensazione di delizia che si sprigionava dall'interno, quando il coltello squarciava la crosta») e quello cinematografico di *The Big Night*, con carezze e bacio di Stanley Tucci sull'involucro. Dal che si deduce innanzitutto che il timballino non può mai essere monoporzione se

non vuol perdere la sua maestosità, e poi che la crosta, per diventare brunita, deve essere brisée. In vista dei secondi optiamo per un altro siculo autoctono, stavolta rosso, e in omaggio al consulente Davide scegliamo l'Avide: sulla borgognotta l'etichetta dice 1607, che è l'anno in cui gli Spagnoli autorizzarono la coltivazione della vite nella zona di Comiso; il Frappato '12 è fresco, tannico ma non troppo così da rispettare non solo l'eccellente maialino laccato al ginepro con polvere di liquirizia e pepe, ma anche il coniglio alle erbe con olio extravergine (il pugliese Terrarossa) con carciofi nappati alla menta, e addirittura il gustoso hamburger di sugarello (pesce azzurro in via di rivalutazione) nonché il polpo cotto senz'acqua su mayonnaise di kiwi e fagiolini lunghi: a Mimmo piace ancora da matti danzare sul filo del rasoio, e spesso l'esercizio - come in questo caso - riesce. Sui dolci, poi, un siciliano con antenati pasticceri non può sbagliare anche quando fa lo spiritoso: vedi l'uovo in tegamino più vero del vero dove il bianco è la mandorla e il rosso è l'abicocca, o «Dolcemente sotto l'albero di nonno Luigi» dove il cannolo diventa molto fico, o ancora i molteplici geli (tornerò per quello al gelsomino, stasera assente) abbinati alla piccola, accurata pasticceria. Prima del dolce, però, il salato naturale di uno strepitoso Ragusano: il Moscato Passito di Salvatore Murana andrà bene sugli uni e sull'altro, così come tra Etna e Vesuvio la cucina di Mimmo.

Il percorso

Il ristorante «Cantina San Teodoro» si trova a Napoli in Vico Satriano 12, nelle immediate vicinanze di piazza Vittoria, ed è facilmente raggiungibile anche con i mezzi pubblici. Per chi proviene da Bari: percorrere la A14, poi immettersi nella A16 e, quindi, nella A1, uscire in direzione Porto, raggiungere piazza Municipio, poi via Acton e dirigersi in direzione di piazza Vittoria, parcheggiando in zona. Distanza km 283