

Clicca sui loghi degli sponsor per leggere le ultime notizie



IDENTITÀ
GOLOSE *web*
Magazine
internazionale di cucina



Nicola Annunziata e la ricerca sulla biodiversità della Calabria, al Pietramare di Isola Capo Rizzuto

Al ristorante gastronomico del Praia Art Resort lo chef studia l'etnobotanica, lavora sulla tradizione locale, rilegge le ricette tipiche, mixando il tutto con il proprio dna campano e con idee da tutto il mondo. Un'operazione fertile e promettente

31-10-2022

a cura di **Carlo Passera**



Lo chef **Nicola Annunziata**, campano classe 1991, da inizio 2020 al *Pietramare Natural Food*, insegna gastronomica stellata al *Praia Art Resort* di Isola Capo Rizzuto, costa ionica calabrese, provincia di Crotone

Dei sette ristoranti calabresi che vantano una stella Michelin (gli altri sei sono il [Qafiz](#) di **Nino Rossi**, il *Gambro Rosso* dei fratelli **Sculli**, l'[Hyle](#) di **Antonio Biafora**, il [Luigi Lepore](#) dell'omonimo chef-patron, il [Dattilo](#) di **Caterina Ceraudo** e l'*Abbruzzino* di **Luca Abbruzzino**, A proposito: chi l'avrebbe pronosticato tanto fiorire solo qualche anno fa?) è l'unico non condotto da una toque calabrese. Anche per questo, è motivo di curiosità, del tipo: che approccio terrà **Nicola Annunziata** al [Pietramare Natural Food](#) del [Praia Art Resort](#), a Isola Capo Rizzuto?

Lui è un campano (di Sarno, città che ha sfornato numerosi bei talenti, pensiamo a **Giuseppe Mancino**, **Nicola De Blasio**, **Lorenzo Montoro**, **Alfonso Crescenzo** che pure ha lavorato al *Pietramare*...), classe 1991; proviene insomma da quell'enclave gastronomicamente magica che da Napoli arriva al Cilento. Ha fatto, prima di questa, esperienze in Trentino, poi in Costiera Amalfitana a *Il Faro di Capo d'Orso*... Ottimo professionista, noi lo avevamo incrociato qualche anno fa, quando era subentrato a **Rocco de Santis** nelle cucine de *Il Fogliano*, bella struttura che vivifica il litorale tirreno di fronte a Latina.



Il Praia Art Resort



Dall'inizio del 2020 è approdato invece sulla costa ionica, appunto al [Pietramare](#), ristorante gastronomico del [Praia Art Resort](#): la struttura - interamente realizzata da artigiani locali crotonesi grazie all'uso delle materie prime naturali del territorio, come legno, roccia, argilla e ferro - si trova a Praialonga di Isola di Capo Rizzuto, a pochi metri dall'area marina protetta nel golfo di Squillace, tra incantevoli panorami costieri, di fronte l'orizzonte aperto sul mare, attorno la macchia che profuma di mirto e lentischi. La spiaggia è a soli 20 metri, viste le temperature di questi giorni è ancora possibile godersi l'ultimo sole magari persino sdraiati sulle amache che spuntano dall'acqua come fossero palafitte. Una perfetta rappresentazione del relax, che va a crescere sempre più: l'albergo diffuso della famiglia **Vrenna** si amplia passo dopo passo, oggi dispone di 31 alloggi tra ville, suite e dimore; una piscina circondata da pini; un giardino verde; appunto la spiaggia privata a soli 20 metri dal resort; e un erbario, in cui è possibile osservare e conoscere diverse tipologie di piante, alberi e fiori.



Lo chef **Nicola Annunziata** tra **Raffaele Vitale** (art director e anima creativa del *Praia Art Resort* ma già chef con stella alla *Casa del Nonno 13* in Campania) e **Carmine Lupia**, esperto di botanica

Ma torniamo alla domanda iniziale: quale l'approccio di **Annunziata** alla realtà (e alla biodiversità) calabrese? Vi si è letteralmente immerso, con passione e dedizione: lavora sulla tradizione del luogo (anzi dei luoghi, gli spunti vengono dall'intera regione), rilegge le ricette tipiche, mixando il tutto con il proprio dna campano e con idee da tutto il mondo. Soprattutto, studia con attenzione i prodotti autoctoni nonché l'etnobotanica del territorio, andiamo a scandagliare la biodiversità vegetale calabrese col dottor **Carmine Lupia**. È, cultore all'Università di Catanzaro in botanica farmaceutica, direttore del conservatorio di etnobotanica di Castelluccio Superiore e consulente di botanica applicata, farmaceutica, fitoalimurgia e coloranti naturali, è anche l'ideatore della [Riserva naturale di Valli Cupe](#), sorta di forziere della biodiversità: un canyon nel Catanzarese situato ai piedi dell'altopiano silano, al centro di un contesto naturalistico, storico e culturale ricchissimo. Dice **Lupia**: «La biodiversità calabrese non dico sia la più ricca, ma una delle più diverse del pianeta. Vi si trovano piante e climi tropicali e sub tropicali; sulle montagne abbiamo invece piante di climi nordici, dell'Europa del Nord. La Calabria racchiude in sé diverse fasce fitoclimatiche».



La [Riserva naturale di Valli Cupe](#) e, nelle foto sotto, **Annunziata** con **Lupia** alla scoperta della biodiversit  vegetale





La nostra impressione è che tutta questa abbondanza di stimoli e la complessità della ricerca debbano trovare tempo per essere pienamente sedimentate sulla tavola del *Pietramare*, ossia assimilate in profondità e quindi trasposte al meglio per trasformarle, da meritorio progetto gastroculturale, pure in progetto edibile e quotidiano. Ma già ora **Annunziata** sciorina una cucina di pregio, vasta e profonda, con una solida rotta tracciata e una proposta di buona struttura: più lui acquisirà ulteriore confidenza e più questa andrà a migliorare ulteriormente. È, insomma, un'operazione fertile e promettente.

Tra i nostri assaggi, dopo l'interessantissimo boccone di *Pickles di melanzane di Badolato* cotte in vinaigrette (notevole per aroma e consistenza), spicca a nostro giudizio *Rosicilia*, ovvero tortelli ripieni di genovese di podolica e cipolla rossa di Tropea con fonduta di ricotta crotonese, astice in oliocottura, polvere di buccia di cipolla, cipolla marinata in aceto di lampone e polvere di radice di liquirizia; è uno dei piatti preferiti anche dallo chef, sintesi di Calabria e Campania; bello qui il lavoro sulla cipolla in tre versioni, nello stracotto di carne del ripieno del tortello (1 parte di carne, 2 di cipolla), poi marinata e appunto in polvere della buccia. Note: l'astice è piuttosto superfluo, mentre la chiusura del tortello è perfetta.

A noi è piaciuto molto anche un altro piatto su tutti: *Agnello del Marchesato laccato al peperoncino, miele di castagno e aglio, portulaca selvatica* accompagnato da una *Zuppetta di ceci e fagioli di Cutro con spinacino selvatico e jus d'agnello con aceto di Jerez e buccia di limone*. Delizia.

A contribuire molto alla piacevolezza dell'esperienza è **Giancarlo Marena**, gran professionista a sua volta campano, classe 1979, sommelier di valore dalla vasta esperienza internazionale: si diverte nell'abbinamento pescando tra chicche enologiche calabresi, cocktail di qualità e anche sake, dei quali è un appassionato cultore.

E ora la nostra cena, gli scatti sono di **Tanio Liotta**.



Limone femminiello sotto sale, mandorla tostata e finocchietto marino. Lo stecco è di spinacio salato de Le Castella, da masticare come fosse una liquirizia. Il limone ha fermentato per cinque mesi



Aperitivo calabrese: *Chips di riso di Sibari, sardella, cipolla rossa di Tropca marinata*



Montanarina con mousse di parmigiana di melanzane e Parmigiano Reggiano. L'impasto è prima cotto al vapore e poi fritto



Samosa al morzello di Catanzaro (il morzello è un tipico piatto povero a base di quinto quarto di vitello, considerato un vero e proprio simbolo della città, sostanzialmente un ragù di frattaglie che veniva usato per condire pane casereccio per uno spuntino gustoso. In questo caso **Annunziata** usa invece carne di maiale nero dell'Aspromonte)



Bun, aglio nero fermentato, capocollo di maiale nero dell'Aspromonte



Tartelletta con burro di mandorla, gambero viola di Isola Capo Rizzuto e caviale



Pickles di mclanzano di Badolato, cotte in vinaigrette



Anguria in osmosi di bitter c pomodoro confit



Gambero bianco di Isola Capo Rizzuto, farro soffiato, vinaigrette di lamponi, consistenze di peperoni (crema di peperone, polvere di pipì, acqua di peperone arrosto e ibisco)



Podolica silana, pesto di rucola, salsa di 'nduja, gelato di scnapc, crumble di tarallo strutto e popcorn, la foglia d'argento è un richiamo alla carne coperta dalla stagnola



Spaghetti spezzato in zuppa ionica (triglia di scoglio, tracina, gallinella, scorfano nero...), *pesto rosso* (peperone e pomodoro confit, pecorino crotonese, mandorla e basilico), *polvere di olive nere*: sapori calabresi decisi



Tortello ripieno di gnovese di podolica e cipolla rossa di Tropea, fonduta di ricotta crotonese, astice in oliocottura, polvere di buccia di cipolla, cipolla marinata in aceto di lamponc, polvere di radice di liquirizia. Sintesi Calabria-Campania



Rana pescatrice dello Ionio, chutney di limone femminiello, zabaione al peperoncino, crumble all'aglio e peperoncino, millefoglie di patata silana e mela antica. Si condisce con un fondo di rana pescatrice



Agnello del Marchesato laccato al peperoncino, micle e aglio, portulaca selvatica



In accompagnamento, questa *Zuppotta di ceci e fagioli di Cutro con spinacino selvatico e jus d'agnello con aceto di Jerez e buccia di limone*



Aprol spritz in sfera di burro di cacao, passion fruit e basilico



Bab' laccato all'albicocca, foglia d'oro commestibile, gelato alle erbe di Valli Cupo (nepeta, erba amara, finocchietto marino, origano), infuso all'amaro Jefferson