



48 PIZZA E PASTA ITALIANA
OTTOBRE 2019

a cura di Patrizio Carrer

Grand Hotel & Resort Parker's

PIZZA E PASTA
Mensile
Pizza New
Tiratura: 80.000 copie

Unico per le sue caratteristiche e sinonimo di ospitalità fin dal 1870, il Grand Hotel Parker's è tra i più antichi ed esclusivi alberghi di Napoli. Nel quartiere elegante di Chiaia, il Grand Hotel Parker's si trova in una posizione che offre una vista panoramica mozzafiato della città partenopea e del suo romantico golfo. L'albergo nasce dalla villa liberty che fu del Principe Salvatore Grifeo e quindi di Mr. George Bidder Parker, biologo marino inglese. Dal 1870 è meta prediletta di uomini di cultura e viaggiatori internazionali e punto di riferimento per chi cerca atmosfera ed eleganza. L'albergo offre 80 camere e suite che conservano inalterato il carattere storico degli interni con marmi, arredi d'epoca e finiture di pregio.

Il ristorante George

All'ultimo piano si trova il George, il nuovo ristorante gourmet aperto a luglio 2018 completamente rinnovato nella cucina e negli spazi, dopo il radicale restyling firmato dallo Studio Pisani Morace di Napoli. Velluto di seta, ardesia e marmo nero, carta da parati dall'effetto moiré, piani in foglia di bronzo disegnano gli interni del nuovo George, aperto solo a cena (domenica chiuso). Le ampie vetrate che aprono sulla terrazza sono diaframmi sottili da cui prorompe il panorama del golfo di Napoli, in notturna. La cucina è a vista ed è il "regno" dello chef Domenico Candela, napoletano di nascita, classe 1986, rientrato dalla Francia per guidare il nuovo corso del George.



48 PIZZA E PASTA ITALIANA OTTOBRE 2019 a cura di Patrizio Carrer

Grand Hotel & Resort Parker's

Unico per le sue caratteristiche e sinonimo di ospitalità fin dal 1870, il Grand Hotel Parker's è tra i più antichi ed esclusivi alberghi di Napoli. Nel quartiere elegante di Chiaia, il Grand Hotel Parker's si trova in una posizione che offre una vista panoramica mozzafiato della città partenopea e del suo romantico golfo. L'albergo nasce dalla villa liberty che fu del Principe Salvatore Grifeo e quindi di Mr. George Bidder Parker, biologo marino inglese. Dal 1870 è meta prediletta di uomini di cultura e viaggiatori internazionali e punto di riferimento per chi cerca atmosfera ed eleganza. L'albergo offre 80 camere e suite che conservano inalterato il carattere storico degli interni con marmi, arredi d'epoca e finiture di pregio.

Il ristorante George

All'ultimo piano di casa di Chiaia, il nuovo ristorante gourmet aperto a luglio 2018 completamente rinnovato nella cucina e negli spazi, dopo il radicale restyling firmato dallo Studio Pisani Morace di Napoli. Velluto di seta, ardesia e marmo nero, carta da parati dall'effetto moiré, piani in foglia di bronzo disegnano gli interni del nuovo George, aperto solo a cena (domenica chiuso). Le ampie vetrate che aprono sulla terrazza sono diaframmi sottili da cui prorompe il panorama del golfo di Napoli, in notturna. La cucina è a vista ed è il "regno" dello chef Domenico Candela, napoletano di nascita, classe 1986, rientrato dalla Francia per guidare il nuovo corso del George.

50	PIZZA E PASTA ITALIANA	
	OTTOBRE	2019
HOTEL & RESORT IN ITALIA		

Sgombro del Mediterraneo in scapecce con purea di Fagiolo di Controne, pickles di cipolla rossa e melassa di fichi.

Per 4 persone:
2 sgombri del Mediterraneo da 400 g.
Una volta pulito ed eviscerato, sfilettare il pesce per ottenere dei filetti uguali e privi di spine. Tagliare i filetti di sgombro a losanga lasciandoli marinare per circa 20 minuti nella marinatura precedentemente preparata.



ricetta O' Sgummero

Per lo sgombro:

10 g di cipolla
5 g di scalogno
10 g di aglio
20 g di aceto jerez
20 g di vino bianco
20 g di aceto di vino bianco
40 g di acqua
1 g di cumino
Pistilli di zafferano
4 g di sale

Far brasare lo scalogno e la cipolla e sfumare con gli aceti e l'acqua. Lasciare bollire per circa 20 minuti. Aggiungere poi in infusione il cumino e lo zafferano

Per i fagioli:

250 g di fagioli secchi
25 g di sedano
25 g di carota
25 g di cipolla bianca
10 g di aglio
Olio EVO qb, sale qb, acqua qb

Mettere a bagno i fagioli per 12 ore. Tagliare le verdure e rosolare in padella con l'olio. Aggiungere i fagioli e l'acqua. Lasciare cuocere per circa due ore e schiumare ogni tanto. Alzare i fagioli e a parte in un rondoux far rosolare aglio e olio e tostarli. Mixare il tutto e filtrare con lo chinois.

Per i pickles

10 g di cipolla
9 g di zucchero
1 g di sale
0,5 coriandolo
1 g di senape
0,5 anice stellato

Preparare la marinata a freddo con tutti gli ingredienti tranne la cipolla e portare tutto ad ebollizione. Nel frattempo tagliare le cipolle e lasciarle marinare per 12 ore nella marinatura preparata prima.

Per il gel all'aceto balsamico:

1,4 g di aceto balsamico
0,6 g di acqua
0,002 g di zucchero
1 g di sale
0,5 fg di agar agar

Mischiare acqua e aceto a freddo con lo zucchero e l'agar agar e far bollire. Filtrare il composto con un uno chinois e lasciare raffreddare in un recipiente alto. Una volta gelatinizzato, frullare il tutto fino ad ottenere un gel liscio e lucido.

Finitura e presentazione

Impiattare in un piatto piano da 28 cm, mettendo prima la crema di fagioli ben condita e tiepida. Condire lo sgombro precedentemente marinato con la melassa, il fior di sale, l'olio EVO e appoggiarlo a fianco della crema di fagioli. Chiudere con germogli di menta e acetosella e delle punte di gel di aceto balsamico.