



UNA FAVOLA ITALIANA IN TAVOLA A SAIGON

PAMELA McCOURT FRANCESCONE



*Tortina al formaggio
di capra fatto in casa,
croccante al pistacchio
e cioccolato vietnamita*



GIOVANNI PARRELLA



ENRICO DE MARTINO

**Noi chef passiamo quindici ore al giorno in cucina.
Ci perdiamo in quello che facciamo, e questo ci rende felici.
E' come vivere una favola.**

Una favola dove il Principe Azzurro è un visionario e un'artista che plasma estrosamente sogni e ingredienti - dai più poveri ai più raffinati - forte della sua maestria e spinto da una curiosità che non conosce soluzione di continuità. Grazie a due chef italiani, **Giovanni Parrella** di Napoli ed **Enrico De Martino** di Salerno, il **Vietnam** sta scoprendo le eccellenze della grande cucina italiana, rivisitata con straordinaria classe e con una passione del tutto meridionale in un ristorante da *Mille e Una Notte*. Da sei anni *Executive Chef* nel sontuoso albergo **The Reverie** a **Ho Chi Minh City**, e del **R&J**, la più prestigiosa cucina italiana in Vietnam, Parrella ha alle spalle lunghi anni di esperienza in Italia, Turchia, India e a Beijing. De Martino, *Chef de Cuisine* alla guida del **R&J**, si è

cimentato in ristoranti rinomati da Capri ad Amalfi, e dalla Svizzera alla Turchia prima di approdare qualche mese fa in Vietnam.

« Noi chef italiani nel mondo siamo messaggeri del nostro Paese, » dice Parrella. « Nel mio caso, come in quello di Enrico, il fatto di essere napoletano e salernitano aggiunge quel tocco di genuinità in più che viene da dentro noi meridionali ». Tra Giovanni ed Enrico brilla una grande complicità professionale e umana, alla quale si aggiunge una ciclopica passione per la cucina italiana, prestazioni alle stelle, e legami ancestrali con le tradizioni culinarie delle loro terre. « Le mie basi vengono da quello che ho imparato in casa da piccolo, oltre che dalla grande tradizione gastronomica nostrana.

wagyu brisket con patate viola, funghi porcini e tartufi di primavera



Enrico ha un simile *background*, anzi lui ha due anime, essendo la sua famiglia in parte della costa salernitana e in parte dell'entroterra, e per questo ha una solida base sia nella cucina di pesce che in quella di carne.

Quella cucina di famiglia che ha un forte peso specifico nelle stravaganti rivisitazioni di **Parrella** e **De Martino**, come il piatto a base di faraona ideato dal giovane chef salernitano per una serata di gala a **The Reverie**. « Le faraone sono arrivate dalla Francia e abbiamo fatto tante prove perché la faraona è un animale strano, è un po' muscoloso », spiega De Martino. « Poi ho usato la mela cotta - mi ricordavo che da piccolo la nonna faceva la mela cotta con la cannella - e per un tocco di raffinatezza e per stimolare il palato ho aggiunto il fegato grasso. L'abbinamento della faraona con la mela, il *fois gras* e lo champagne *Crystal* è stato molto apprezzato anche dai nostri clienti asiatici: un piatto in parte nato dalla cucina della nonna ».

*Penne,
melanzana
affumicata,
burrata,
basilico
lattuga*



duetto di scampi e foie gras con salsa al pomelo



UNA FAVOLA ITALIANA IN TAVOLA A SAIGON





... è un'arte perché
ognuno la colora come vuole,
creando abbinamenti
sempre nuovi

« Per creare un nuovo piatto ci vogliono almeno due mesi », spiega Parrella. « Si ritocca in continuazione, ci si pensa e ci si ripensa prima di essere soddisfatti. Come per il mio *signature dish*, il **Polletto in Crosta di Creta** per il quale ho trovato ispirazione in un libro di cucina degli antichi romani. A quei tempi mettevano il pollo dentro la creta con tutte le penne, così una volta rotta la creta le penne rimanevano attaccate ».

Raffinatissima questa creazione di Parrella per la quale, oltre che dagli antichi romani ha rubato alle tradizioni di casa e ai tempi in cui da piccolo andava a prendere il pollo dal fattore, camminando lungo una strada sotto alberi di pino. « Sento ancora sotto i piedi il rumore degli aghi di pino, e il loro odore ».

« Faccio marinare il polletto con delle erbe aromatiche per una notte, e il giorno dopo lo avvolgo, prima nella carta da forno e poi nella creta. Per servirlo appoggiamo la creta su un letto di rami di pino - il pino lo prendiamo qui in Vietnam dove viene usato per le composizioni floreali - e con una piccola zappa di ghisa, che facciamo scaldare fino a diventare

rovente, rompiamo la creta facendo sprigionare le inebrianti fragranze degli odori che si uniscono a quella del pino ».

La cucina è una scienza o un'arte? « E' una combinazione », sorride Parrella. « E' una scienza, perché la cucina dipende da tanti elementi: dal grado di cottura, dalle molecole, dalle proteine, dalla provenienza delle materie prime, e da tant'altro ancora. Ed è un'arte perché ognuno la colora come vuole, creando abbinamenti sempre nuovi. Sono infinite le combinazioni ».

Per De Martino serve la conoscenza che viene dalla scienza perché permette di essere sempre più creativi. « Per esempio, bisogna sapere che la polvere di caffè dilata le papille gustative, aumentando di dieci volte i sapori. Questa è tecnica, questa è scienza. Poi ci vuole l'arte ».

www.thereveriesaiagon.com

sardina gratinata, pomodorino candito, ciottolini di pane cafone e uva sultanina

