

*Guida ai ristoranti e le trattorie del Sud e del Lazio*

## **Sorbo Serpico. Ristorante Marennà dei Feudi di San Gregorio e lo chef Paolo Barrale**

5 maggio 2011



Paolo Barrale chef del ristorante Marennà

### **di Marina Alaimo**

Solo dopo aver appreso che Paolo Barrale è di Cefalù ho compreso il suo forte senso dell'estetica e la mia immediata simpatia verso lo chef ed i suoi piatti. Adoro quel delizioso borgo con le sue case tipiche con portoni decorati in pietra, i tetti rossi, lo splendido duomo normanno, il mercato della frutta e del pesce, le vecchie signore sedute fuori ai balconcini a curiosare, le briosce con la granita alla mandorla, i cannoli, il gelato al pistacchio, le botteghe che profumano di tomazzo. Quanto mi manca! Ma torniamo al Marennà. Il ristorante si trova all'interno della struttura dell'azienda vinicola irpina Feudi di San Gregorio, in località Cerza Grossa.



### I pani fatti in casa

E' una grande azienda, sicuramente la più conosciuta tra quelle campane, sia in Italia che all'estero. Punta molto sul valore dell'accoglienza, infatti la struttura è molto bella e curata nei minimi particolari, in stile ultramoderno, forse di impatto un po' forte con il territorio circostante. Vale sicuramente la pena visitarla, spingendosi anche tra i vigneti sparsi un po' su tutto il territorio irpino in quanto i Feudi producono sia fiano che greco di Tufo e Taurasi. Nel grande progetto di crescita dell'azienda, per marcare ulteriormente l'importanza dell'ospitalità, è stato inserito il ristorante Marennà, elegante , in stile minimal chic, avvolto da grande luminosità acquistata dalle pareti a vetro che offrono un'ampia veduta sulle colline circostanti. Entrando si può iniziare con un piacevole aperitivo al bellissimo wine bar dove ci è stato servito un calice di spumante brut metodo classico Dubl da uve greco, dal perlage fine, cremoso e di grande freschezza, con pane burro e alici di Cetara, fritturine varie e lardo appena tagliato dalla splendida affettatrice Berkel rosso fiammante.



#### Aperitivo con bollicine Dubl

Una volta a tavola lo chef ha dato ampia dimostrazione della sua linea di lavoro improntata su sapori mediterranei, con piccole soste tra i ricordi di famiglia e della cucina siciliana, tanti i riferimenti al territorio campano, senza trascurare i capisaldi dell'alta cucina anche d'Oltralpe. I piatti sono stati eseguiti tutti con giusto equilibrio di sapori, grande attenzione è sempre dedicata dallo chef ai profumi che invadevano in maniera stuzzicante la sfera emozionale ancor prima di assaggiare.



#### L'angolo wine bar

Deliziose sono poi le decorazioni delle varie portate con i fiori, vanno tanto di moda in questo periodo, ma pochi sanno adoperarli con gusto. Abbiamo cominciato con una raffinata interpretazione del classico piatto primavera estate del prosciutto e melone, reso nobile dalla presenza dell'astice, decorato con agretto di lampone e miele per dare colore e stuzzicare ulteriormente l'alternanza di sapori dolci ed acidi. In abbinamento Greco di Tufo 2009 .



Prosciutto e melone con astice, agretto di lampone e miele e fiori di sambuco

Poi “la mia idea di pizzaiola”, piatto dei ricordi di famiglia, molto divertente nella presentazione, la fettina di manzo è posta nel piatto come la tavolozza di un pittore sulla quale sono disposti i vari colori, prevale ovviamente il rosso dei pomodorini appena appassiti in forno. In abbinamento Greco di Tufo Cutizzi 2009. Ancora un altro antipasto, forse difficile da pensare per la presenza di due sapori forti come il musetto e le alici, ma sicuramente ben riuscito: musetto di vitello con puntarelle ed alici di Cetara. In abbinamento Greco di Tufo Cutizzi 2009.



La mia idea di pizzaiola



Musetto di vitello con puntarelle ed alici di Cetara

Tra i primi tagliolini con ragù di coniglio, asparagi e fiano di Avellino, piatto che celebra la primavera dai sapori semplici di campagna e decisamente ben riuscito. In abbinamento Fiano di Avellino 2009.



Tagliolini con ragù di coniglio ed asparagi



Pierpaolo Sirch amministratore delegato di Feudi di San Gregorio

Ancora i ravioli alla carbonara, interpretazione felicissima della tradizionale carbonara sviluppata con grande fantasia e buona conoscenza delle tecniche di cucina: i ravioli di pasta all'uovo sono ripieni di ricotta di capra con spuma di uova, una fettina di guanciale croccante e verdure verdi per dare colore e la giusta acidità. In abbinamento Fiano di Avellino pietra calda 2009.



Raviolo alla carbonara ripieno di ricotta di capra, con spuma di uova, verdure verdi e guanciale croccante

Poi i secondi e quindi “tutto il coniglio”, dove Paolo ha inserito sia i tagli nobili che il 5/4 dell’animale: lombo alle erbe aromatiche, stinco cotto al forno e pancetta arrotolata con guanciale di maiale.



Tutto il coniglio lombo alle erbe, stinco al forno, pancetta arrotolata con guanciale di maiale



Olio di ravece dei Feudi di San Gregorio



La sala

In abbinamento Fiano di Avellino Pietracalda 2009. Poi un piatto che riporta all'alla cucina degli anni settanta, che un po' francesizza, il piccione, una scelta coraggiosa perché non gradito da tutti, ma valida grazie all'estrema semplicità del piatto dove era accompagnato da confettura di arancia, caffè ed indivia brasata. In abbinamento Aglianico del Vulture 2007.



Piccione con confettura di arancia e caffè, con indivia brasata

Il pre dessert è sicuramente un piatto della memoria siciliana, realizzato con originalità: la granita con la brioche, tipica prima colazione siciliana, la granita è di mandarini tardivi di Ciaculli meravigliosamente profumata con spuma di zafferano. Il dolce ricorda i sapori della Pasqua napoletana, "pastiera oggi", dove la frolla è tradizionalmente fatta con lo strutto, con gelato al millefiori e croccante di zucchero con grano soffiato. In abbinamento Privilegio 2008.



Brioche con granita di mandarini tardivi di Ciaculli e spuma di mascarpone allo zafferano



Pastiera oggi frolla con strutto, gelato al millefiori, croccante di zucchero con grano soffiato e fiore d'arancio

**Il ristorante è aperto sempre tranne la domenica sera ed il martedì**  
**Ha sede in località Cerza Grossa – Sorbo Serpico AV. Tel. 0825 986683.**  
**[www.feudi.it](http://www.feudi.it) info@feudi.it**

**[Guarda su Google Maps](#)**