

GAETA, LO STATO BRADO DOVE L'ESSENZA DEL PIACERE È RIVELATA

Pubblicato il 28 Maggio 2022 di Harry di Prisco



Categoria: [POLITICA](#), [SCUOLA](#), [SINDACATO](#), [ECONOMIA](#)

Etichette: [Alessandro Camelio](#), [Gaeta](#), [Maurizio Liccardi](#), [Stato Brado](#)



Una gita fuori porta a Gaeta sulle orme di Cicerone alla ricerca dei piaceri della carne e dei sapori dimenticati dove l'essenza del piacere è rivelata !

La mission creare piatti gustosi nel rispetto di cicli naturali e della tradizione

"Nemo propheta in patria" ad indicare la difficoltà delle persone di emergere in ambienti a loro familiari, ritenendo che sia più facile far valere le proprie capacità e qualità lontano dalla propria terra. Per **Alessandro Camelio** questa massima non è applicabile, Mastro Frollatore italiano è il titolare del ristorante **Stato Brado** di Gaeta in via Faustina. Alessandro si è deciso al grande passo dopo varie esperienze lontano da casa, per apprendere le tecniche di taglio della carne ma soprattutto la frollatura, imparando a gestire frollature in celle frigorifere sempre più lunghe, di almeno 90 giorni, attraverso la misura del PH delle carni per acquisire morbidezza e sviluppare sapori e profumi. Si tratta di un processo naturale che avviene spontaneamente nei muscoli degli animali appena abbattuti. È come una sorta di maturazione delle carni che diventano via via più morbide e tenere. I tempi e i modi in cui questo processo avviene non sono uguali per tutti gli animali, ma variano a seconda della specie.



«Ho scelto Gaeta, perché è la mia terra e perché l'idea di aprire un ristorante specializzato nella carne in un posto di mare è un contrasto che mi ha sempre affascinato» ha dichiarato Alessandro. «Ho trovato il locale storico che meglio rappresentava l'idea di Stato Brado - continua Camelio - perché alla fine la sua essenza è indissolubilmente legata alle nostre radici, alla nostra storia e alla nostra cultura. Il tutto si deve riassumere in pochi elementi ma di qualità eccezionale: le cose semplici poi vengono elaborate dal nostro chef Maurizio Liccardi in maniera eccelsa ma il segreto che ci rende diversi è la materia prima così com'è, nella maniera più naturale possibile». Una provocazione quella di dedicare alla carne il locale che è il tempio dei sapori antichi in una città che è sempre stata molto legata al mare, dove sulla spiaggia di Vindicio Cicerone aveva una lussuosa villa in cui amava trascorrere gran parte del suo tempo, nelle vicinanze vi è il suo Mausoleo, chiamato anche Tomba di Cicerone, che risale all'età augustea. Il locale è situato nella Gaeta medievale incastonato in un edificio che trasuda storia e cultura dove vissero i sovrani Borbone trascorrendo i loro ultimi giorni come Re di Napoli. Il tempo, la stagionatura e la maturazione sono gli ingredienti segreti che "Stato Brado" usa per creare piatti gustosi nel rispetto di cicli naturali e della tradizione, in poche parole: la ricerca dell'essenziale ossia di una cucina a base di ingredienti incontaminati. Le carni provengono da allevamenti controllati e certificati, dove i capi vengono nutriti come si faceva una volta nel rispetto del loro benessere, delle loro abitudini e con metodi etici, poiché il benessere del bestiame si riflette nella qualità di quello che poi mangiamo. Il nostro Mastro Frollatore è solito girare l'Italia in cerca di piccoli allevatori che abbiano allevamenti estensivi che garantisce all'animale una vita quanto più possibile simile allo stato brado. Vengono portati al pascolo, quindi hanno più libertà di movimento, il che nella maggior parte dei casi corrisponde a caratteristiche qualitative della carne potenzialmente migliori e ad una presenza maggiore di grassi insaturi buoni. Gli allevamenti industriali sono invece quelli intensivi in cui gli animali vivono e crescono confinati in spazi ristretti causando un alto impatto ambientale oltre alla sofferenza dell'animale. Lo scopo è quello di unire etica e dietetica e divulgare la cultura della carne frollata. Anche la cottura della carne rispecchia tecniche antiche come la tradizionale brace a carbone vegetale, oppure la "vaso cottura", un antichissimo metodo di cottura, dove giare di terracotta venivano collocate in buche nel terreno, inserendo brace rovente e poi gli alimenti con gli odori, sigillando l'apertura, ora si usano i vasi "moderni". Nel 2022 è nata Stato Brothers, una Community per diffondere la cultura del benessere in ogni famiglia e per diffondere i valori della sana e rispettosa alimentazione. La tessera Stato Brothers viene emessa gratuitamente ai clienti che avranno in seguito inviti agli eventi esclusivi di degustazioni gratuite ad ogni cambio di menù.



Braccio destro di **Alessandro Camelio**, oltre lo chef **Maurizio Liccardi**, sono il sommelier **Danilo Di Nitto** e il maître **Cristian Romano**, a loro si deve la presentazione accurata dei piatti serviti. Questo un esempio di un pranzo allo Stato Brado. Si inizia con tartare a cucchiaio di manzetta prussiana 90 giorni di frollatura con battuto di Shiso, olio EVO e chips di pera accompagnato da un bicchierino di succo di mela. Il tagliere è composto da degustazioni su mattonella con: pancetta di Mangalica, lardo speziato su crostino, coppiette di maialino nero, bresaola stagionata 600 giorni e prosciutto di Mangalica 24 mesi. Il primo è uno spaghettone del Senatore Cappelli con battuto di maialino nero casertano, finocchietto selvatico e crema di pecorino e melanzane lunghe di Sicilia decorato con un fiore di buccia di melanzana, accompagnato dal vino "Primo", un bianco Frascati superiore riserva 2020. Il secondo piatto è composto da: nodino di bufalotto del basso Lazio dal sapore deciso e fuori dal coro, ottimo per le diete alimentari, Diaframma di Manzetta Prussiana (non una razza ma una selezione dei migliori capi con una particolare morbidezza) 60 giorni di frollatura e degustazione di

Manzetta Prussiana 120 giorni di frollatura, taglio costata, scaloppata al piatto con cottura alla brace con un contorno di scarole e olive di Gaeta e sale Maldon, un sale marino che prende il nome dalla città inglese ed è apprezzato soprattutto per il suo sapore pulito e fresco e per i grandi fiocchi croccanti, su piatto di ghisa per conservare la temperatura ottimale. Brasato di Fassona Piemontese 90 giorni di frollatura cotto a bassa temperatura in ricetta originale marinato con nebbiolo e barolo. Per abbinare ai piatti di carne viene servito un Cirò rosso annata 2018. Per finire Tiramisù con fuscella di bufala, biscotto morbido e noce di gelatina di caffè alla base, servito in coppa Margarita e guarnito con una fettina di arancio, che ben si sposa con un Sagrantino Passito tenuta Col del Falco 2015 che sprigiona aromi di tostatura e cacao. E per concludere questa carrellata con il Maestro Gualtiero Marchesi, il quale ribadiva: *"Il bello è bello ed il buono è buono"*, allo Stato Brado il buono è anche bello mentre il bello è anche buono.

Per maggiori informazioni:

<https://www.facebook.com/statobradoristorantemacelleria>

<https://www.instagram.com/statobradoristorantegaeta/>

Harry di Prisco

