

SAPORE D'AUTUNNO A SORRENTO: LA RICETTA CHE CELEBRA LA CAMPANIA PIÙ AUTENTICA

Pubblicato il 1 Novembre 2025 di Alessandra Giardino



Categoria: [NOTIZIE DI PRIMA PAGINA](#)



Un inno alla stagionalità e alla raffinatezza mediterranea firmato Alfonso Pepe

L'autunno profuma di eleganza e tradizione all'**Hotel Ara Maris 5*L** di Sorrento, dove lo chef Alfonso Pepe celebra i colori e i sapori della stagione con un piatto che racconta la Campania più autentica attraverso l'arte dell'alta cucina contemporanea. La sua Guancetta di maialino nero Casertano brasata al vino rosso, servita su un morbido cremoso di patate e impreziosita da un leggero porro croccante, è un incontro di profumi intensi e consistenze avvolgenti: un'ode alla lentezza, alla materia prima e al gusto profondo della terra. Un piatto che unisce la dolcezza del maialino nero alla rotondità del vino rosso, la vellutata delicatezza del cremoso alla nota fragrante del porro, per un'esperienza che parla di territorio, emozione e identità mediterranea.

Una ricetta che scalda il cuore e conquista il palato, perfetto per celebrare la stagione dei colori intensi e dei sapori profondi. La protagonista è la **guancia del maialino nero Casertano**, razza autoctona dal gusto inconfondibile e dalla carne tenera e succulenta. Dopo una delicata pulizia, lo chef la fa **tostare in padella** per sigillarne i sapori, poi la **lascia brasare lentamente per tre ore** in un profumato vino rosso insieme a **sedano, carote e cipolla**. Le note aromatiche di **alloro e timo** completano la cottura, regalando al piatto un bouquet di profumi che evocano la terra e le vigne campane. A dare equilibrio e morbidezza, il **cremoso di patate**, realizzato con patate setacciate e mantecate al burro, sale e pepe, che diventa la base vellutata su cui adagiare la guancia. Il tocco finale è il **porro croccante**, tagliato a julienne, immerso nel latte e poi fritto dolcemente: una carezza croccante che esalta la morbidezza della carne e la rotondità del fondo di cottura ridotto.

Nel piatto si fondono **tradizione e raffinatezza**, in un'armonia di contrasti: il morbido e il croccante, il dolce e il sapido, il calore del vino rosso e la freschezza erbacea del timo.

Ogni boccone racconta un viaggio tra **i sapori del territorio campano**, reinterpretati con eleganza e tecnica.

GUANCETTA DI MAIALINO NERO CASERTANO BRASATA AL VINO ROSSO, CREMOSO DI PATATE E PORRO CROCCANTE

Ingredienti per 4 persone

Per la guancetta di maialino nero Casertano

- Guancia di maialino nero Casertano: 400 g
- Sedano: 50 g
- Carote: 100 g
- Cipolla: 50 g
- Vino rosso: 2 L
- Olio extravergine d'oliva: q.b.
- Alloro: 1 foglia
- Timo: 1 rametto
- Porro: q.b.
- Sale: q.b.

Per il cremoso di patate

- Patate: 250 g
- Burro: 125 g
- Sale e pepe: q.b.

Procedimento

Pulire le guance dal grasso in eccesso, quindi tostarle in padella con un filo d'olio extravergine per sigillarne i succhi.

In un tegame a parte, preparare un trito di sedano, carote e cipolla e farlo soffriggere lentamente fino a doratura. Unire le guance rosolate, sfumare con il vino rosso fino a copertura, aggiungere

alloro e timo e cuocere a fuoco lento per circa **3 ore**.

Lessare le patate, passarle al setaccio e mantecarle con burro, sale e pepe fino a ottenere una consistenza vellutata. Tenere in caldo.

Tagliare il porro a julienne sottile, immergerlo nel latte per qualche minuto, poi friggerlo in olio a **130°C** fino a doratura. Scolare su carta assorbente e salare leggermente.

Quando le guance sono tenere, filtrare il fondo di cottura, ridurlo sul fuoco e aggiustare di sale.

Adagiare al centro del piatto un morbido strato di cremoso di patate, disporre sopra la guancia brasata, nappare con il suo fondo lucido e completare con il porro crocca

La **Guancetta di maialino nero Casertano** è una delle nuove proposte del menu autunnale del ristorante **Cora Bistrot** dell'**Hotel Ara Maris 5*L**, dove l'esperienza gastronomica si unisce alla vista mozzafiato sul Golfo di Sorrento, tra luce, eleganza e sapori mediterranei.

