

COMUNICATO STAMPA

UNA RICETTA CHE RACCONTA IL NATALE CON ELEGANZA E CREATIVITÀ Il Baccalà in Tempura dello Chef Alfonso Pepe per celebrare la magia delle Feste



Sorrento, con il suo fascino senza tempo, diventa una vera magia durante il Natale: luci scintillanti, profumi inebrianti e tradizioni secolari accolgono visitatori da tutto il mondo. All'[Hotel Ara Maris](#), un gioiello 5 stelle lusso affacciato sul Golfo di Napoli, lo chef Alfonso Pepe esalta questa atmosfera con una creazione culinaria straordinaria: Baccalà in Tempura, Spuma di Patate, Giardiniera e Scarolina Riccia, un piatto che unisce eleganza, sapori autentici e una presentazione raffinata, perfetto per rendere indimenticabili le feste natalizie.

La ricetta creata dallo chef **Alfonso Pepe**, responsabile dei ristoranti dell'hotel [Cora Bistrot](#) e [Lumi Sky Lounge](#), cattura l'essenza del Natale attraverso una perfetta armonia di sapori e consistenze pensata per deliziare e sorprendere i sensi. La **croccantezza della tempura avvolge il baccalà**, mentre la **spuma di patate**, morbida e vellutata, dona un tocco di piacere. Intorno, un arcobaleno di verdure croccanti in salamoia – *carote, peperoni, papacelle e broccoletto* – **esalta la freschezza mediterranea**. La **scarolina riccia**, con la sua delicatezza amara, bilancia perfettamente i sapori del piatto. La ricetta prevede una salamoia per insaporire le verdure, una spuma di patate soffice preparata con panna, e una tempura leggera per il baccalà. Il piatto è completato da un elegante impiattamento che porta un tocco di freschezza e colore alla tavola.

La **giardiniera**, tipica della tradizione gastronomica italiana, ha origini legate alla necessità di conservare le verdure durante i mesi invernali. **Nata come metodo di recupero**, consiste nel mettere in salamoia o sott'aceto un mix di ortaggi freschi come carote, peperoni, cavolfiori e finocchi.

Nella cucina campana, la giardiniera è molto più di un contorno: accompagna piatti di carne, pesce o formaggi e **viene spesso usata come elemento decorativo nei piatti delle feste**, grazie ai suoi **colori vivaci** e al sapore equilibrato tra dolce e acidulo.

BACCALÀ IN TEMPURA, SPUMA DI PATATE, GIARDINIERA E SCAROLINA RICCIA

Ingredienti per 2 persone

200 gr. Baccalà dissalato
50 gr. Carote
50 gr. Pannocchia
50 gr. Peperoni
50 gr. Papacelle
50 gr. Cavolfiore
50 gr. Broccoletto
50 gr. Finocchio
50 gr. Scarolina
200 gr. Patate
50 gr. Panna

Per la pastella

50 gr. Farina
50 gr. Fecola
100 gr. Acqua frizzante

Per la salamoia

50 gr. Aceto
50 gr. Limone
100 gr. Acqua
30 gr. Sale fino

Procedimento:

Portare la salamoia a 70 gradi, aggiungere le verdure e tenerle così per 24 ore. Prendere le patate, farle bollire, poi schiacciarle e frullare insieme ad un po' della loro acqua e alla panna. Mettere in un sifone.

Per la pastella mischiare le farine e aggiungere acqua e far riposare per circa 2 ore.

Prendere poi il baccalà, immergerlo nella pastella e friggerlo.

Impiattare con spuma di patate, al centro il baccalà, verdure intorno e sopra la scarolina.

In un contesto magico, tra luci e profumi che evocano la tradizione, il piatto dello chef **Alfonso Pepe** è il protagonista di una tavola che celebra la convivialità e la raffinatezza. **Ideale per una cena delle feste** o un pranzo speciale, il **Baccalà in Tempura** rappresenta la perfetta unione di tradizione e innovazione.

Ara Maris

Ara Maris, hotel 5 stelle lusso, sorge nel cuore della splendida Penisola Sorrentina. **Questo nuovo gioiello dell'hospitality di lusso abbraccia l'accoglienza come filosofia di vita**, con un design unico che cattura l'essenza e l'energia tipica di Sorrento e della natura circostante lungo tutta la costa. Gli arredi e le aree comuni si integrano armoniosamente con il paesaggio, coniugando eleganza e sostenibilità, offrendo agli ospiti un ambiente confortevole e sofisticato. Raffinatezza, ricercatezza, estetica ed attenzione ai dettagli caratterizzano questo luogo, rendendolo ideale per un soggiorno di lusso.

Gli spazi sono concepiti per promuovere bellezza e comodità, compreso uno spazio espositivo arricchito da installazioni artistiche. Il fiore all'occhiello dell'hotel è l'ampia zona relax con piscina e solarium, immersa nel verde, progettata per garantire uno spazio in cui disconnettersi dal mondo e concentrarsi sul proprio benessere. **La struttura dallo stile contemporaneo si distingue per la sua posizione strategica**, punto di partenza per ammirare ed esplorare la splendida costa e il profondo mare blu. Dalle gite in barca a vela al trekking, fino alle bellissime isole di Capri, Ischia e Procida nelle vicinanze: numerose sono le attività offerte ai visitatori.

Il soggiorno presso Ara Maris è un'esperienza completa: oltre alle 49 camere e suite dagli arredi colorati, contemporanei e sofisticati, offre tutti i comfort e i servizi necessari per vivere un'esperienza raffinata ed elegante. Ara Maris dispone infatti di aree comuni dedicate allo svago e al relax, con spazi espositivi dedicati ad arte e cultura. **La struttura vanta la [Thala Spa](#) dedicata al benessere di mente e corpo, il [Cora Bistrot](#), che offre piatti dal gusto deciso che esaltano i sapori sorrentini, e il [Lumi Sky Lounge](#) accogliente e raffinato, luogo ideale per socializzare e degustare fantastici cocktail artigianali.**

L'hotel è affiliato a [Preferred Hotels & Resorts](#), il rinomato e influente network globale che rappresenta una prestigiosa selezione di hotel di lusso indipendenti in tutto il mondo.



Via Correale 15, 80067 Sorrento (NA), Italy
Tel. +39 081 8781681
www.aramarishotel.com
reservations@aramarishotel.com

Travel Marketing 2
Public Relations & Press Office

Ufficio Stampa Travel Marketing 2, Roma
Alessandra Amati Cell. 335 8111049
www.travelmarketing2.com
E-mail alessandra.amati@travelmarketing2.com
info@travelmarketing2.com

Seguici su facebook 