Napoli, il "re della colomba" apre il primo pastry-tapas-cocktail bar

langellotti-a73cbc42

E' quella dello chef **Gennaro Langellotti**, pastry chef dalla Pasticceria Gallucci di Nola, la **colomba più buona d'Italia**. Grazie alla sua colomba mediterranea (con impasto al lievito madre farcito con doppia ganache di cioccolato bianco alla vaniglia Bourbon e cioccolato al pistacchio di Bronte con copertura di nocciole cotte a bassa temperatura), Langellotti ha infatti vinto il concorso nell'ambito della kermesse "**Dolce Pasqua**", tenutasi a Roma il 10 e l'11 marzo con l'intento di valorizzare i prodotti dolciari artigianali Made in Italy che vengono commercializzati dai produttori nel periodo pasquale. Langellotti ha conquistato così il titolo di "**Ambasciatore della colomba 2018**".

"**E' stata la prima gara a cui ho partecipato** - spiega il 35enne chef a *Mixer Planet* - e non mi aspettavo di vincere al primo tentativo. Sicuramente il risultato mi incoraggia a partecipare ad altri contest, alcuni già nelle prossime settimane. Al di là della competizione, ritengo importante la partecipazione alle gare soprattutto per confrontarsi con altri talenti e per misurare il proprio valore".

[ngg_images source="galleries" container_ids="243" display_type="photocrati-nextgen_basic_imagebrowser" ajax_pagination="0" order_by="sortorder" order_direction="ASC" returns="included" maximum_entity_count="500"]Non solo gare, comunque: in questi giorni Langellotti è infatti concentrato sulla prossima apertura del suo nuovo locale, il **Ruah**, che si inaugurerà a Napoli con ogni probabilità il prossimo 10 aprile. "Sarà il **primo pastry-cocktail-tapas bar di Napoli** e probabilmente fra i primi in Italia", anticipa lo chef. "Al **centro** vi sarà la cucina a vista in cui saranno preparate le proposte gastronomiche in formato tapas, un'esplosione di sapori caratterizzata da una attenta ricerca sulle materie prime. **Ogni proposta sarà abbinata a un cocktail** della drink list predisposta dal nostro barman **Mario Donald**, giovane ma talentuoso come tutta la brigata che animerà il Ruah: ci saranno fra l'altro drink a base vino e a base birra, studiati proprio per accompagnare al meglio i sapori di ogni singola tapas".

E naturalmente ci sarà la **pasticceria**, sulla quale Langellotti si è sempre più specializzato nel corso degli anni, come testimonia la vittoria al concorso romano: "Al Sud quella del dessert è una tradizione irrinunciabile. Proprio per questo, da qualche tempo, è diventato **terra di conquista delle grandi aziende del settore**, attratte dai notevoli potenziali di vendita. Un fenomeno che - osserva lo chef - non favorisce la crescita di giovani talenti nell'ambito della pasticceria artigianale, a differenza di quanto accade al Nord".