



Ristorante Amor Mio, il regno dello chef Vincenzo Toppi

Passione e tradizione si incontrano nella cucina dello chef Vincenzo Toppi del Ristorante Amor Mio di Brusciano (NA).



Lo chef Vincenzo Toppi in cucina (Foto © I Templari del Gusto).

Vincenzo Toppi, chef del [Ristorante Amor Mio](#) di Brusciano in provincia di Napoli, è un entusiasmante esempio di come si possa vivere delle proprie passioni. Avete presente cosa significa amare profondamente il lavoro che si fa? Conoscere chef Vincenzo dà esattamente questa sensazione. Un ragazzo semplice, di formazione alberghiera, che ha lavorato sodo e fatto una lunga gavetta in giro per l'Italia.

Toppi, infatti, lavora fin da piccolo nella ristorazione, presto fa i bagagli e pieno di sogni parte affamato di voglia di fare. Lavora in diverse strutture alberghiere della Riviera romagnola per approdare prima al [Palazzo della Fonte](#) di Fiuggi (FR) e poi al [Sangallo Park Hotel](#) di Siena. Viaggia e accumula esperienza e conoscenze che lo portano ad essere scelto da un'importante società francese che gli affida la completa gestione della ristorazione per eventi e cene di gala.

Dopo diversi anni però, la passione di quel giovane ragazzo di periferia lo spinge ad aprire un ristorante tutto suo che, in virtù dell'amore che nutre da sempre per la cucina, sceglie di chiamare **Amor Mio**.

Il Ristorante Amor Mio

Il locale è una vera sorpresa, un luogo che non ti aspetti di scoprire nella periferia di Napoli. Grazioso e accogliente, **Amor Mio** riesce subito a mettere i commensali a proprio agio grazie all'atmosfera piacevolmente rilassata che si respira sin da subito.

Nella bella stagione, il titolare accoglie gli ospiti nel giardino, offrendo la possibilità di cenare all'aperto e rilassarsi durante le calde sere d'estate.

I piatti che si possono degustare da Amor Mio sono equilibrati, eleganti, originali. Il talento più grande di Vincenzo Toppi è amalgamare tradizione e modernità. Sempre al passo con le novità, utilizza le bacche di goji, lo zenzero, gli anacardi senza mai accantonare la tradizione culinaria della terra di origine.

Il suo segreto? *"Uso ingredienti che mi emozionano, semplicità e cotture molto lente"* racconta Chef Vincenzo. Le sue preparazioni originali sono il frutto della scelta meticolosa degli ingredienti, ai quali questo artista dei fornelli richiede un'elevata qualità. Quello che offre è un vero e proprio viaggio attraverso i sapori, un racconto narrato con amore e dedizione da chi vive un profondo legame con la sua terra, la cucina e la tradizione.

Proprio dalla tradizione lo chef riprende un tipico piatto della "napoletanità", il **tarallo mandorla e pepe** che diventa protagonista di una delle sue preparazioni: la **mousse di ricotta**, preparata amalgamando la ricotta al mascarpone con aggiunta di provola di Agerola, cotta a bassa temperatura per un'ora, servita tiepida e ricoperta da un mantello di pancetta croccante al pepe con sbriciolo di tarallo mandorla e pepe.



La mousse di ricotta al mascarpone con provola di Agerola, pancetta croccante e tarallo mandorla e pepe (Foto © Anna Rancella) .

Altra delizia che lo Chef serve nel suo ristorante è il **Bacio dello Chef Amor Mio**: un ripieno di melanzane e scamorza avellinese con pomodorino del Piennolo del Vesuvio, coulis di basilico e peperoncini verdi.

Ma le proposte da provare di questo giovane talento sono tante e originali, dai primi con pasta fatta in casa agli originali sfizi e antipasti. Tutto però risponde ad una sola legge: l'amore per il buon cibo e per la tradizione.



Due piatti dello chef Vincenzo Toppi. Da sinistra la “Pappa al pomodoro” e “Fusilli irpini” (Foto © Anna Rancella).

© Articolo di Anna Rancella

Data di creazione

02/08/2016

Autore

redazione