

Addio Kebab: è nato il "Kepurp", la versione 100% Made in Italy e chef napoletano

La ricetta napoletana stravolge l'idea del tipico piatto medio-orientale ormai diffusissimo in Italia: il Kepurp infatti è a base di pesce

Sembra un gioco di parole, un nuovo termine incomprensibile ma, il così detto Kepurp, esiste ed è una ricetta italiana al 100%, anzi, per la precisione napoletana DOC. Il Kepurp o meglio il "Kebab all'italiana" è l'idea di uno chef napoletano, **Ciro Salatiello**, cuoco ufficiale della Società Sportiva Calcio Napoli, il quale ha ben pensato di creare una nuova idea di "Kebab", originale, che si differenziasse dal piatto medio orientale che ormai ha invaso tutte le città e le tavole d'Italia: ha quindi creato un kebab a base di polipo¹.

Ha preparato una semplice e fresca insalata di polpo, per poi comprimerla adeguatamente in modo che avesse la forma cilindrica della comune carne speziata medio-orientale con cui si condisce il panino. **Ciro Salatiello** ha inserito il kepurp nel suo ultimo libro di ricette, "In cucina con Ciro Salatiello, dalla prima colazione al dessert".

Perchè il nome Kepurp? Semplice: una parola composta *ke+ purp*, o meglio dire *0' purp*, che altro non è che il nome del polpo nel dialetto napoletano. Un'idea originale, fresca, genuina e soprattutto made in Italy. Gustare per credere.

Gazzetta della sera, 18 novembre 2015

1. Polipo : poulpe