

GUIDA

Non soltanto gli **chef stellati** più noti e celebrati, ma **tutta la cucina campana** si è portata a livelli d'eccellenza. E **non mancano le sorprese: eccole**

di Alessandra Piubello

< *"Sulle soglie delle case grandi padelle erano poste su focolari improvvisati. Un garzone lavorava la pasta, un altro la manipolava e ne faceva ciambelle che gettava nell'olio".*

Lo stupore di Goethe di fronte alla vitalità del popolo napoletano nell'atto di festeggiare San Giuseppe, patrono di tutti i "frittaroli", rimane stampato nelle pagine del suo "Viaggio in Italia". A colpire l'immaginario dello scrittore contribuì soprattutto la varietà dei costumi, degli odori e dei sapori di cui erano permeate le strade napoletane, riflessi di una terra florida e di un intreccio di tradizioni eterogenee.

Proprio poiché la cucina è specchio della cultura di un luogo, la Campania mostra dal punto di vista enogastronomico tracce di una molteplicità, data dalle dominazioni che si alternarono sul suo suolo.

Già gli affreschi di Pompei ritraggono mol-

luschi, pesci, piante di fichi e melograni e sembra che i celebri *struffoli*, dolci natalizi della cucina napoletana, siano stati introdotti dai greci. Il nome deriva dalla parola *stróngylos*, letteralmente "di forma tondeggiante", che spiega così queste palline fritte nello strutto e composte da farina e uova.

Altrettanto antica è la diffusione della pizza, certamente la più famosa delle creazioni della cucina napoletana. Si attesta un primo tipo di pizza in epoca romana, una sorta di "schiacciata" di grano il cui nome deriva dal verbo latino *pinsere*, "schiacciare".

La pizza napoletana, quella vera, insaporita dal profumo del pomodoro e dalla morbidezza della mozzarella, è un prodotto più recente e nasce poco più di duecento anni fa conquistando le cucine di tutto il mondo.



ANTONIO PISANELLO



56

Enposia Luglio-Agosto 2010

LA GRANDE RISTORAZIONE DI NAPOLI E DELLA CAMPANIA

A TAVOLA COI BORBONE



GUIDA

LA GRANDE RISTORAZIONE DELLA CAMPANIA



Altro esempio di diffusione di un prodotto estremamente caro alla cucina campana è quello della pasta. *Vermicelli*, *perciatelli*, *pàccari*, *ziti*, *scialatielli*, la pasta è passata in poco tempo dalle tavole dei ricchi a quelle degli umili, animandosi dell'ingegnosità del popolo campano che l'ha modellata in trafilature differenti e l'ha condita con superba immaginazione: *pasta con fagioli o ceci*, *le linguine alla puttanesca (olive, pomodoro e capperi)*, *spaghetti aglio olio e peperoncino*. Tuttavia la cucina campana è sempre stata caratterizzata da uno scarto prepotente fra le mense dei ricchi e quelle dei poveri. Solo i primi potevano permettersi piatti a base di carne, crostacei e pesci: tra tutti, celebri sono *il ragù alla napoletana*, *il sartù di riso in bianco* e *la carne alla pizzaiola*.

Il ragù per i napoletani è una vera e propria arte nella quale il cuoco alchimista unisce diverse carni (generalmente vitello e maiale), all'amata *pummarola*, mescolando la sua creazione a fuoco lento per più di cinque ore. Il *sartù* invece è uno sfornato cotto in forno in cui ragù, piselli, funghi, uova, polpette di carne, fegatini di pollo e salsicce condiscono del riso bianco.

Dal Settecento, sotto la dinastia dei

Borbone, i banchetti delle tavole aristocratiche si fecero ancora più elaborati, privilegiando frutti di mare come le vongole veraci, i cannolicchi, le cozze (famosa è *l'impepata*) e piatti fantasiosi come le melanzane alla parmigiana e il gattò di patate, combinazione di sapori in cui una crema di patate, salame sbriciolato e uova, abbraccia l'immancabile mozzarella a pezzettini e la provola. La cucina degli umili invece era basata essenzialmente su ortaggi, pomodori, broccoli, (non scordiamoci i friarielli, broccoletti con infiorescenze appena sviluppate che si soffriggono in aglio, olio e peperoncino, e rappresentano uno dei piatti più caratteristici della cucina napoletana), piselli, carciofi, peperoni e sul pane, il *pane cafone*, dalla crosta croccante e dall'aroma intenso e familiare.

Accanto ai latticini come la provola, la ricotta, la mozzarella di bufala e il caciocavallo, c'erano zuppe arricchite spesso dalle *freselle*, dei taralli di grano duro facilmente conservabili.

Anche il mare era una risorsa importante sebbene il popolo si nutrisse solamente di pesci di bassa qualità come le alici, i merluzzi, le triglie e le sogliole.

I piatti più amati erano i *cicenielli* (avan-

notti di triglia o alici bagnati nell'uovo e fritti), la *fragaglia* (pescetti misti a sogliole o granchiolini, infarinati e gettati nell'olio bollente), i *purpetielli affucati* (polipetti in umido) e i *polpi alla Luciana*, cotti in casseruola e il cui nome sembra legato al quartiere marinaro di Santa Lucia.

Cucina popolare e cucina aristocratica oggi si sono fuse in espressività amalgamate: nella *pasta fagioli e cozze*; nella *frittura alla napoletana*, composta da triglie, calamari e gamberoni; nella *zuppa di pesce*, connubio sapiente di diverse varietà, di vongole, cozze e il sempre presente pomodoro.

Come negli *gnocchi alla sorrentina* alla cui base si ritrovano pomodoro, basilico e mozzarella, componenti essenziali per tante altre ricette della Campania ma che, soprattutto nell'*insalata alla Caprese*, riuniscono nei colori e nel gusto il senso di appartenenza nazionale di tutti gli italiani.

L'innovazione si innesca sulla tradizione ed è per questo che ogni piatto diviene ogni volta una scoperta, un ricordo di un sapore arcaico proiettato verso una perfezione ulteriore. L'antica ricetta delle *zucchine alla scapece*, (fritte e insaporite con aceto aglio e menta), riacquista

nuova vitalità, così come la *pastiera*, i *babà*, le *sfogliatelle*: piatti tradizionali che però come la Campania e i suoi abitanti mutano, crescono, stupiscono. Interprete della nuova Renaissance italiana, la Campania ha molte nuove storie gastronomiche da raccontare: abbiamo scelto per voi alcuni dei tanti meritevoli protagonisti di una cucina d'autore che farà parlare bene e a lungo di sé. Perché qui, come scriveva Goethe «... ogni giorno succede lo stesso, sempre qualcosa di nuovo e d'incredibile...».

NAPOLI

L'Accanto dell'Hotel Angiolieri

La location fu scelta per girare alcune scene del film di Dino Risi "Pane, amore e..." con Vittorio de Sica e Sophia Loren. Attualmente, nel settecentesco edificio costruito sui resti di un'antica villa romana e recentemente restaurato, la pellicola potrebbe intitolarsi "Pane, amore e creatività". Ci riferiamo all'innovativa cucina del ristorante L'Accanto, nato nel 2007 all'interno del Grand Hotel Angiolieri. Un albergo che da solo, vale il viaggio: affacciato sul mare, con una vista spettacolare sul Golfo di Napoli, il Vesuvio e il borgo marinaro di Seiano, è incastonato in un curato giardino di palme secolari, alberi di limoni, arance, rose ed erbe officinali. Gerardo Gargiulo ed Elisa Balzano, lungimiranti proprietari del complesso, scelgono di offrire, oltre a una prestigiosa struttura con comfort e servizi, una ristorazione che, aggiungendo benessere a benessere, chiuda il cerchio. Trovano in Michele Deleo il protagonista per una cucina d'autore. Giunge così due anni fa in questa villa, con un solido background costruito nelle cucine di chef pluristellati (per fare qualche nome: Michel Roux, Bernard Loiseau, Marc Veyrat) e la sua prima stella conquistata al Buco di Sorrento. La sua raffinatezza contemporanea, l'indiscutibile padronanza tecnica, la maestria nel reinterpretare con creativa personalità la tradizione e i sapori classici del suo territorio, gli valgono l'anno scorso una nuova stella nel firmamento

Michelin.

I suoi sono piatti articolati, composti da un'orchestra di ingredienti, eppure sempre sinfonici nei loro connubi. Una cucina che cattura non solo il palato ma anche la mente con la sua intelligente semplicità, facendo provare intensità di emozioni gustative.

Tutti i sensi qui vengono ammalati, colpiti dalle presentazioni coreografiche e dai particolari aromi anche di erbe selvatiche (Michele ama raccoglierle, forse in ricordo dell'esperienza con Marc Veyrat).

In sala, la competenza e il savoir faire del maître Mario De Martino contribuiscono a rendere memorabile la sosta in quest'oasi gastronomica.

Ma veniamo ai piatti, che alla carta vengono proposti in allettanti varianti con preferenza per il mare. Tre i menu degustazione: Mare a 110 Euro, Creatività a 95, il nostro Territorio a 50.

Scegliamo un sorprendente Gambero rosa, una giocosa variazione sul tema dall'esecuzione perfetta: la declinazione viene proposta in millefoglie, carpaccio, ammollicata, salsiccia, zeppola, macaron's.

Le citazioni in stile partenopeo all'Accanto evocano una tradizione che viene elaborata in una luce sempre nuova: è il caso della pasta di Gragnano, un divertissement con formati di pasta differenti, con pomodoro, burrata, vongole veraci, crudo di mare, capperi, olive, olio e peperoncino. Un colorato caleidoscopio di consistenze esaltate da cotture millimetriche. Sapori netti e puliti che si fondono, sublimandosi.

Il merluzzo di coffa viene servito arrosto con limone in gelatina, su composta di patate, fagiolini verdi, ricci di mare e olio agrumato: anche in questa ricetta troviamo grande perizia e profonda conoscenza dei metodi per esaltare materie prime eccellenti. Il babà napoletano, fondente al pompelmo rosa, con gelato amaro e rhum, frutti di bosco sabbati e biscotto croccante è un naufragio nella golosità: inappuntabile la bagna, ineccepibile la lievitazione. Ampia la selezione di pani, sali, aceti e zuccheri.

Nessuna sbavatura o flessione nel crescendo di sensazioni che questa cucina capace di

Tenuta  Tenaglia



Tenuta "La Tenaglia" S.R.L.
Strada Santuario di Crea, 5
15020 Serralunga di Crea (Al)
Telefono +39 142 94 02 52
www.latenaglia.com
info@latenaglia.com



voli pindarici ha saputo donarci. Trecento le etichette in carta, con qualche incursione estera (in Francia particolarmente) e molti vini del territorio. Una cantina che andrebbe ampliata e valorizzata maggiormente.

L'Accanto dell'Hotel Angiolieri. Via Santa Maria Vecchia 2. Loc. Seiano, Vico Equense. Tel. 081.8029161. Chiuso: mai. Prezzo medio: 80 euro

(Nota: I prezzi si intendono comprensivi di antipasto, primo, secondo e dolce. I vini sono esclusi)

Maxi dell'Hotel Capo La Gala

Una baia di sogno, fra Castellammare e la spiaggia di Pozzano, si incunea in un'insenatura dalla quale emerge una struttura che sembra scavata nella scogliera: siamo al Romantik Hotel Capo La Gala. Maxi è il nome del suo ristorante, da cui si gode una toccante vista sulle isole. L'interno è costruito come una cabina di uno yacht, con le doghe in tek e ambientazione tipicamente marinara.

In un giorno di sole, ci sediamo nella terrazza a picco sul mare, con l'eco delle

onde che si frangono come sottofondo musicale, per assaporare la mediterraneità nelle preparazioni di Danilo Di Vuolo.

Tra gli antipasti scegliamo la zuppetta di piselli novelli con gamberi farciti di alici di menaica e finocchietto fresco, panzarotto di ricotta di fuscilla: un'esplosione di sapori goduriosa al palato.

Da provare la sogliola in stringata di Bernardino, con taralli sugna, pepe e mandorle dolci: una varietà di sapori dal segno distintivo. Proseguiamo con fusilloni, bottarga di tonno di Carloforte, guazzetto di tartufi di mare, trucioli di pane di campagna e le fettucelle di Giovanni Assante con 'mussillo' di baccalà, pecorino primo sale e peperoni dolci di Senise. Le materie prime, di ricercata qualità, vengono valorizzate da cotture ben calibrate. Fra i secondi gustiamo uno spezzatino di pezzogna con guazzetto di lupini di mare e croccante di asparagi: equilibrio e semplicità in un piatto delicato. Delizioso il dessert fior di fragola, le sue consistenze e lo yogurt di bufala.

In sala Giovanni Cilento ci ha seguito con professionalità e gentilezza.

Francesca Martuscello, competente e attenta sommelier, sovrintende una carta

dei vini di circa settecento produttori: una cura particolare è riservata al territorio.

Maxi dell'Hotel Capo La Gala. Via Luigi Serio, 8 - Vico Equense (NA). Tel. 081.8015757.

Chiuso: lunedì. Prezzo medio: 80 euro

Nonna Rosa

Vulcanico, estroverso, un po' mattatore Giuseppe Guida ci accoglie con gioiosa napoletanità nel salottino della sua casa. Infatti, ci troviamo proprio nei locali ben ristrutturati della seicentesca casa paterna, ricchi di oggetti antichi di ogni tipo, che la rendono ancor più accogliente e vissuta. Le originarie pareti di tufo sono perfettamente integrate con la pietra viva, dando vita ad un effetto suggestivo. Siamo in notevole anticipo sui tempi della cena e così lo chef patron ci intrattiene, raccontandoci la storia dell'Antica Osteria Nonna Rosa.

Divertente il suo esordio come cuoco autodidatta alle Bermuda, partito per sfida con una valigia di libri di cucina e la proverbiale arte di arrangiarsi. In realtà la storia è un po' colorata perché Peppe eredita da mamma Rosa (da tutti

conosciuta come Nonna Rosa), cuoca professionista, il cromosoma culinario. Dopo qualche esperienza nel triangolo Positano-Capri-Sorrento, nel 1994 apre un locale con un girarrosto a legna, nel quale offre 'cibo di strada'. Gli affari vanno benissimo, ma Peppe non è soddisfatto, e riparte da zero, dopo quattro anni, con un ristorante di cucina tipica. Pur superando le difficoltà del cambio di clientela, nel 2003 decide di iniziare una nuova avventura con l'attuale Nonna Rosa, un ristorante gourmet con solide basi nella tradizione. E nel 2007 arriva la benedizione della Rossa, con il suo seguito stellare. La solarità di Peppe, il suo coraggio di rischiare, la sua istintualità, il forte rispetto delle sue origini e la sua passione sono tratti caratteriali che ritroveremo poi nei suoi piatti.

Per una volta, ci lasciamo travolgere dall'entusiasmo contagioso dello chef e la sciamo a lui la scelta del nostro menu, scegliendo l'opzione ... Peppe fai tu!!! Altrimenti è disponibile un menu degustazione classico a 70 euro. Il menu alla carta privilegia il mare, con un ampio ventaglio di proposte.

In un'atmosfera intima e familiare, con un servizio perfettamente sincronizzato (la sala nel frattempo si è riempita) iniziamo la nostra cena. Gustose le polpette di manzo con mousse di ricotta e salsa di pomodoro di San Marzano, cucinate da Rosa in persona.

Assaporiamo piatti che nella loro semplicità trasferiscono un gusto di bontà naturale e che presentano la tradizione con spunti innovativi, come nella zuppa di limone e camomilla, pesce azzurro e patate, o nel bon bon di gamberi rossi crudi e cotti. Meno convincente il risotto mantecato con provola e cipollotti, arancia amara, mentre gli spaghetti, acciughe, peperone di Senise e pecorino di Laticauda sono intensi e passionali nella loro ricchezza di sapore. Equilibrati i ravioli ai formaggi dolci di collina, salsa all'olio extravergine, insalatina di fave e stringata, e ben interpretati nei contrasti morbidezza-crocantezza.

Gli ingredienti non vengono snaturati e non sono mai in numero superiore a tre o quattro: anche nel tataki di tonno, ricotta affumicata, asparagi e salsa ai pomodori secchi si rispetta questa regola che permette di orchestrare bene gli elementi. Il tonno dolcissimo e delicato si scioglie in bocca amalgamandosi in armoniose sintonie. Le ricette sono un meticoloso studio dei prodotti offerti da un territorio, quello tra il mare della Costiera e le colline vicane, particolarmente generoso di materie prime di elevata qualità e freschezza. Dulcis in fundo una crème brûlée di pastiera e gelato ai fiori d'arancia.

La carta dei vini è curata, con varietà di produttori di grandi e piccole dimensioni.

Nonna Rosa. Via Privata Bonea 4 (Via Laudano 1) Loc. Pietrapiano, Vico Equense (NA). Tel 081.8799055. Chiuso: i pranzi, a parte il sabato e la domenica, mercoledì e domenica sera. Prezzo medio: 70 euro

Taverna Estia

Una perla gastronomica nella periferia napoletana, lontano dalla magia di panorami mozzafiato. Il coraggio di andare controcorrente in un territorio difficile e la capacità di rischiare non mancano alla famiglia Sposito, che con passione ed impegno ha creato dal nulla i riferimenti per una sosta d'autore. A Brusciano si viene appositamente per inebriarsi con i sapori di una cucina del territorio rivista con abbinamenti innovativi e interpretata in forme inusuali. Il focolare della Dea greca Estia (preposta ai fuochi sacri) riscalda il raffinato e accogliente ambiente, caldo di travi a vista e di color cotto al pavimento. In fondo alla sala la cucina a vista cattura l'attenzione: una squadra giovane e affiatata lavora, muovendosi in sintonia. In estate si può cenare sotto il pergolato all'aperto, dal quale si intravede l'orto, ricco di verdure fresche e profumate

Tenuta  Tenaglia



Tenuta "La Tenaglia" S.R.L.
Strada Santuario di Crea, 5
15020 Serralunga di Crea (AI)
Telefono +39 142 94 02 52
www.latenaglia.com
info@latenaglia.com

GUIDA

LA GRANDE RISTORAZIONE DELLA CAMPANIA



FRANCESCO SPOSITO

spezie, ingredienti che non mancano mai nella cucina di Francesco Sposito. Da adolescente Francesco impara da papà Armando, per poi vivere esperienze in Italia e all'estero. Nel 2005 si assume definitivamente la responsabilità della cucina che diventa la sua fucina di idee. Nel 2007 arriva la stella Michelin, a soli 25 anni, la più giovane stella d'Europa. Francesco Sposito possiede una mano sicura e leggera dall'abilità rara, capace di far vibrare le corde emotive. Siamo di fronte ad uno dei talenti più interessanti della nuova leva gastronomica italiana. La sua cucina è coerenza e rispetto della materia prima unite a una mirabile tecnica e a tanta passione che estrinseca in cifre stilistiche di tutto rilievo. Fantasia, spontaneità e amore per il gusto sono altri suoi tratti distintivi che trasferisce con completezza ed ironia nelle sue ricette. La strada è segnata, Francesco ha un futuro brillante davanti a sé. Siamo accolti con una cortesia d'altri tempi, lontana da formalità compassate e viva invece di una signorilità naturale, da Mario Sposito, fratello di Francesco, e dalla dolce Violetta, sua compagna, che ci fanno subito sentire a casa in questa luminosa sala. Iniziamo con una crème brûlée di baccalà con divertenti consistenze e forme di

fagioli cannellini e peperoni "crush". Il baccalà, tradizionalmente amato in tutta la Campania, viene proposto in una versione accurata e giocosa, che riproduce un vascello. Qui nulla è lasciato al caso, dietro ogni piatto c'è un concept non solo culinario ma anche estetico, che appaga la mente e gli occhi. Il baccalà è emulsionato sul fondo del piatto, poi in tartare a destra e fritto alla sinistra, i fagioli sono sotto forma di vele e in piccole polpettine fritte, il peperone invece nel caramello filante. Un divertissement che regala sensazioni gustative vibranti che ci fanno tornare a memorie antiche.

Lo zitone di pasta di pane rafferma con patate, vongole veraci, astice e croccante di sedano è un piatto che proviene dalla tradizione (un classico piatto del dopo guerra) ma che è stato rivisitato dalla fantasia di Francesco. I sapori nel piatto, perfettamente integri e fragranti, si fondono in un poetico equilibrio. Le diverse consistenze svelano, fra croccantezza e morbidezza, un approccio palatale suggestivo.

Proseguiamo il nostro percorso gastronomico con il calamaro brasato ripieno di gamberi rossi e verdure grigliate su salsa di ostriche. Una pietanza che non ci ha fatto suonare le campane a festa, pur riconoscendo la giustezza delle cotture,

l'indiscussa freschezza della materie prime e la bilanciatura degli ingredienti.

Il momento goloso è tutto per il flan di limoni e mandorle, riduzione di amarene e gelato di ricotta e canditi: una sinfonia per il palato.

La carta vini, con 800 etichette nazionali ed internazionali, è strutturata con competenza e conoscenza. Ampia la sezione dedicata ai vini locali, con produttori storici ma anche con qualche emergente. Complimenti dunque anche a Mario Sposito, che oltre ad essere un perfetto padrone di casa è pure un preparato sommelier.

Taverna Estia

Via G. De Ruggiero, 108. 80031 Bruscianno (Napoli)

Tel. 081.519.96.33. Chiuso: domenica sera, lunedì e martedì a pranzo.

Prezzo medio: 80 euro

Relais Blu

Sospesi tra cielo e mare, nel blu, dipinto di blu... dalla bianca terrazza Infinito aggrappata a qualche centinaio di metri d'altezza, pare di poter sfiorare Capri, Ischia, Procida, il Vesuvio che digrada dolcemente nel golfo di Napoli. Tutt'intorno alla villa

prorompe una rigogliosa macchia mediterranea ricca di ulivi secolari, pini marittimi e agavi. Un panorama incantevole che ci lascia letteralmente senza parole, incantati di fronte alla vera Bellezza.

La giornata è molto ventosa e il sole viene presto nascosto da nubi minacciose, per cui ci dobbiamo trasferire, nostro malgrado, all'interno. La sala, luminosa di bianchi dominanti, è arredata con un décor minimalista e chic, opportunamente scelto per esaltare la cornice naturale che la circonda.

Difficile staccare gli occhi dalla magia della vista, ma ci concentriamo nella lettura del menu, che porta la firma di un cuoco teutonico. Nato nella fredda Amburgo, dopo le esperienze da Alain Ducasse al Plaza Athénée di Parigi e da Heinz Beck della Pergola di Roma, Bob Christoph approda cinque anni fa nel Blu campano, cadendo innamorato di questa terra, dei suoi prodotti e anche di una donna. La sua cucina unisce tre essenze: l'italiana, nella sua creatività, con la valorizzazione delle insuperabili materie prime della rinomata Costiera Sorrentina; la tedesca, nell'esecuzione lineare che la contraddistingue e la francese, nella tecnica precisa.

La minuta privilegia il mare alla terra, ma nelle pietanze si possono trovare anche proposte di carne interessanti. Due i menu degustazione, 'La piccola degustazione' e 'Tradizione e Innovazione', entrambi a 65 Euro. Rispettoso dell'ottima materia prima, Christoph generalmente non sceglie più di tre o quattro elementi evitando così sovrapposizioni e sofisticati barocchismi.

Ma ecco apparire gli ingredienti solari, leggeri e colorati che danno gioia nel piatto: una mediterraneità interpretata personalmente con un tocco fresco e diretto, come ne 'La nostra caponata con trancio di palamito'. I mezzi paccheri di Gragnano al ragù di scorfano

e peperoni, dalla cottura perfetta, si esprimono al palato con una danza armoniosa. Pesce bandiera con crema di melanzane, gamberetti di nassa, mandorle, salsa alle olive e ricotta agli agrumi: in questa composita ricetta una ricerca attenta ha saputo calibrare bene il gustoso risultato finale. Degna conclusione, la golosa cialda di cannolo siciliano con crema pastiera napoletana e sorbetto alle mandorle di Noto, una vera delizia. Bravi i proprietari Acampora che non si sono affidati solamente alle sensazionali bellezze naturali ma anche alle mani di un abile professionista.

La carta dei vini con 800 etichette fra italiane (particolarmente toscane) ed estere ha una bella profondità di annate. Notevole la selezione dei vini da dessert, e non solo del Bel Paese. Alessandro Scrivo, sommelier, saprà ben consigliarvi, anche con proposte al bicchiere. L'atmosfera creata è all'altezza e il servizio solerte e professionale.

Per chi volesse continuare a godere di questo 'blu-sogno' incontaminato, undici suite con vista mare sono a disposizione, senza dimenticare la piscina panoramica...

Relais Blu.

Via Roncato 60 - Termini (NA).

Tel. 081.8789552.

Chiuso lunedì, ma mai in estate. Prezzo medio: 80 euro

Il Comandante dell'Hotel Romeo

Sulle ceneri della linea di crociera del Comandante Achille Lauro rinasce a Napoli una moderna araba fenice, disegnata dai famosi architetti giapponesi della Kenzo Tange e Associati. Il Romeo Hotel, con il suo sguardo sul Molo Beverello ed il Porto Turistico, rappresenta una vera novità nel panorama partenopeo e un'opera di tutto rilievo che merita la dovuta con-

Tenuta  Tenaglia



Tenuta "La Tenaglia" S.R.L.
Strada Santuario di Crea, 5
15020 Serralunga di Crea (AI)
Telefono +39 142 94 02 52
www.latenaglia.com
info@latenaglia.com

GUIDA

LA GRANDE RISTORAZIONE DELLA CAMPANIA



siderazione. Palazzo con una storia significativa per la città, immagine del potere e della

navigazione internazionale, è stato trasformato in una casa per l'arte, nella quale co-abitano opere di famosi artisti moderni contemporanei e pezzi d'antiquariato provenienti dal mondo. La simbiosi con il mare si esplicita nelle forme curvilinee della trasparente facciata, che ricorda il movimento delle onde, sulla quale il sole, rifrangendosi, crea un movimento cangiante durante le ore del giorno. All'interno il tema dell'acqua viene ripreso con dei giochi che con il loro canto accompagnano alla scoperta dell'altro Leitmotiv: il viaggio, fuori e dentro Napoli. Tutti gli spazi - il ricevimento, le grandi sale comuni, le camere, il ristorante, i bar, i corridoi, le scale, il centro congressi - sono un palcoscenico adatto per creare interconnessioni tra linguaggi artistici diversi, a volte apparentemente inconciliabili, comunque accomunate da un forte spirito di ricerca e innovazione. Non entriamo nel merito delle vicende giudiziarie di Alfredo Romeo, proprietario della struttura, né delle problematiche che hanno costretto alla temporanea chiusura di Spa, palestra, piscina, terrazza panoramica e

sala ristorante al decimo piano. Vi invita mo invece a vivere il Romeo, nella sua esuberante interpretazione dell'arte dei contrasti, perché merita una visita. Magari per una sosta veloce al Sushi bar - realizzato in collaborazione con Zero di Milano per far scoprire anche a Napoli il fascino e la magia del Sol Levante -, ammirandone lo splendido bancone di otto metri in marmo arabescato, o per una più lunga, nel ristorante 'Il Comandante'.

I gourmet troveranno qui pane per i loro denti, grazie al talento di Andrea Aprea. A diciassette anni, con l'eredità partenopea ben impressa nel DNA, lascia Napoli per lavorare in cucine internazionali (fra le altre, The Fat Duck di Heston Blumenthal, The Waterside Inn di Michel Roux) e nazionali (per citarne alcune: Rossellinis di Ravello e Bulgari di Milano).

Nel 2008, a trentun anni, con un bagaglio di esperienze notevoli, accetta l'incarico al Romeo e torna nella sua città. Determinato e analitico ma anche arguto e generoso, Aprea si esprime attraverso una consapevole cucina contemporanea con salde radici nella tradizione, puntando alla valorizzazione delle materie prime del territorio e alla

stagionalità. Creativo nella ricerca di nuovi equilibri gustativi, raffinato nei passaggi e nelle cotture millimetriche, sa abilmente orchestrare i contrasti nelle consistenze, temperature, accostamenti. La sua è una cucina matura, capace di innovare perché possiede saldamente le basi della tradizione. La padronanza delle tecniche precise e la passionalità partenopea dei suoi piatti coinvolgono i sensi per dare emozione al palato. Ecco allora che la millefoglie di sgombero, burrata, fave 'morbide e croccanti' e composta di cipolle di Tropea è un ottimo inizio insieme al cannolo di foglia di latte, mozzarella di bufala, zuppetta di pomodoro e pesto di basilico. Per proseguire vi consigliamo la vellutata di zucchine, fiori di zucchine, ricotta salata e il riso carnaroli, limone, rosmarino e scampi: cotture perfette, gusti sapidi, calibrati giochi di consistenze. Fra i secondi optate per il filetto di scorfano, insalata di pane, zuppa d'acqua di mare e salicornia, un piatto fresco e appetitoso. Per il vostro momento di dolcezza, peccate con un cannolo ai formaggi morbidi, composta di pere e bolle di vino rosso. In sala il servizio si muove fluido, diretto dal maître Francesco Palma. La carta dei vini, con più di settecento referenze, è

ben strutturata. Spazia in dieci Paesi, con particolare attenzione alla Francia e, per l'Italia, alla Campania.

*Il Comandante dell'Hotel Romeo.
Via Cristoforo Colombo 45, Napoli.
Tel. 081.0175001.
Chiuso: lunedì. Prezzo medio: 100 euro*

George's dell'Hotel Parker's

Attraversando l'artistica pensilina d'ingresso in stile Liberty, dopo aver percorso Corso Vittorio Emanuele nell'elegante quartiere Chiaia, ci ritroviamo in un antico salotto ottocentesco. Un ovattato silenzio fa da contraltare alla caotica Napoli fuor di queste mura. Nel raffinato Hotel Parker's diversi stili ed epoche connotano i mobili e l'arredamento: notate il percorso storico che va dal Luigi XVI al Direttorio, dallo stile Carlo X a quello Impero. Le origini del più antico albergo di Napoli risalgono al 1870, anno dal quale si sono avvicendati numerosi proprietari. Su George Bidder Parker, che ha dato nome all'hotel e al ristorante, si narra una storiella divertente. Giovane ricercatore inglese di biomarina, Parker amava molto Napoli e nei mesi in cui si tratteneva in città sceglieva sempre questo albergo, che allora si chiamava Tramontano. In una tarda mattinata - Parker dormiva a lungo al mattino - il proprietario dovette bussare alla sua porta perché, a causa dei debiti da gioco contratti, erano arrivati gli ufficiali giudiziari. Appresa la notizia e volendo continuare a dormire in serenità nella sua suite preferita, lo scienziato inglese decise di comprare l'hotel, rimanendone titolare per sedici anni, fino alla sua morte. La famiglia Avallone, proprietaria anche della famosa e pluripremiata azienda vitivinicola Villa Matilde, lo acquistò nel 1947. Da allora diventa meta preferita di famosi artisti, cantanti, capi di stato, sportivi, personaggi del mondo dello spettacolo e VIP. Al Parker's la prover-

biale ospitalità partenopea viene offerta con professionalità e ottimi servizi. Va sottolineato che, in tutta la struttura, dalla sontuosa hall alle ricercate stanze, dall'elegante ristorante all'attrezzato centro benessere con Spa e palestra, si respira un lusso discreto e intimo, mai esagerato. Ovunque sono i continui richiami ad epoche gloriose che qui rivivono in tutto il loro splendore. Anche George's, il ristorante dell'hotel, è espressione di questo stile antico e affascinante. Situato al sesto piano, si apre su una terrazza sul magnifico golfo di Napoli, con vista sui sinuosi pendii del Vesuvio, sulla penisola Sorrentina, Castel dell'Ovo, l'isola di Capri, l'antico porto di Mergellina e la collina di Posillipo. L'atmosfera dell'ambiente interno è molto old british style, caratteristica che ritroviamo anche nel contiguo Bidder's Bar, inserito nell'esclusivo circuito dei Bond Bar (qui potrete trovare i cocktail e i drink prediletti dall'agente 007). La flemmatica compostezza inglese del luogo pare trasmettersi anche nel servizio inappuntabile del maître Stefano Mancini, che ci accoglie con *savoir faire* nel regno di Vincenzo Baciotterracino. Lo chef napoletano, con trascorsi anche da Gualtiero Marchesi e Alain Passard, inizia ben vent'anni fa l'avventura parkeriana, sorte che lo entusiasma tuttora. In arte lo conoscono tutti come Baciotti, il suo tocco leggero - propone anche un menu light e uno vegetariano -, sfiora sempre la tradizione, interpretandola con rispetto e con inventiva.

Il nostro viaggio culinario inizia con una zuppetta di tartufi e carciofi, appetitosa e ben integrata e prosegue con le millerighe di Gragnano al ragù di coccio e le sue polpettine, piatto molto profumato e intrigante al palato, dalle cotture perfette. Il baccalà su passatine di ceci di Caposele non ci ha entusiasmato, pur restando nell'alveo della correttezza. Da provare, per chiudere in dolcezza, il gelato di mozzarella con confettura di pomodori acerbi. La carta dei vini propone circa cen-

Tenuta  Tenaglia



Tenuta "La Tenaglia" S.R.L.
Strada Santuario di Crea, 5
15020 Serralunga di Crea (Al)
Telefono +39 142 94 02 52
www.latenaglia.com
info@latenaglia.com

GUIDA

LA GRANDE RISTORAZIONE DELLA CAMPANIA



LO STAFF DELL'OASIS SAPORI ANTICHI A VALLESACCARDA (AV)

tosessanta etichette in prevalenza italiane (a parte gli Champagne), con una sezione importante dedicata ai vini campani. Tutti i vini di Villa Matilde sono disponibili e vale la pena assaggiarli, anche al bicchiere. E per chi a fine cena desidera gustarsi un bel sigaro, ecco a sua disposizione il Cigar Corner, un accogliente spazio dedicato alla degustazione di speciali sigari abbinati a cru di cioccolato delle marche più prestigiose e a rum, distillati, whisky.

George's dell'Hotel Parker's.
Corso Vittorio Emanuele 135, Napoli.
Tel. 081.7612474.
Chiuso: mai. Prezzo medio: 80 euro

Terrazza Calabritto

L'ingresso dà direttamente sul lounge bar, ma appena salite la rampa di scale vi troverete in un locale ampio e luminoso. La sala, dal design moderno e funzionale, occupa un'ala del settecentesco Palazzo Calabritto; dalla sua grande vetrata potrete vedere il lungomare Caracciolo e una delle più belle piazze di Napoli, piazza Vittoria. Ad accogliervi sarà Enzo Politelli, l'anima della Terrazza dall'anno di apertura, il 2001.

La cucina rispecchia la tradizione partenopea, rivisitata e alleggerita, nel rispetto della stagionalità. Il menu presentato a voce racchiude proposte in prevalenza marine, sull'indiscussa freschezza delle quali testimonia il rapporto di fiducia stabilito da tempo dalla famiglia Politelli (ristoratori da generazioni) con alcune paranze.

Abbiamo gustato piatti lineari e corretti, con qualche guizzo di creatività, come la tartare di tonno con fragole, rucola e scorze di limone. Cotture classiche e millimetriche nella pasta ai fiori di zucca, cozze e seppie e nel rombo al vapore con ortaggi profumato all'aneto. Il dessert scelto è stato un gelato alla vaniglia con meringa caramellata. Nel menu degustato abbiamo riscontrato equilibrio nei sapori e freschezza degli alimenti accompagnati da un'esecuzione puntuale. Potrete contare su un servizio celere, forse un po' approssimativo. Essenziale la carta dei vini, rappresentativa del territorio e dai ricarichi onesti.

Terrazza Calabritto.
Piazza Vittoria 1 A/B, Napoli.
Tel. 081.2405188.
Chiuso: lunedì, domenica sera.
Prezzo medio: 50 euro

SALERNO

Casa del Nonno 13

A volte la Verità nei Sapori passa da una piccola porta rossa, con un numero 13 che può portare alla buona stella. Poi, con i piedi leggeri e minuti, cammina fra i corridoi di un labirinto del gusto, fermandosi a riposare nella tecnologica cucina a vista. Ma riprende presto il suo viaggio e giunge in un'antica cava sotterranea, ed ora è pronta a folgorare il palato di ignari commensali con la sua bellezza autentica, con il suo passato di memorie ancestrali. Raffaele Vitale, patron del locale in quel di Sant'Eustachio di Mercato San Severino, la conosce bene, e qui è sua compagna fissa da quattro anni e mezzo. Siamo nell'Agro Nocerino Sarnese, terra di frutta e verdure, in un locale unico, fedele alla cucina di campagna. Unico perché la corrusca creatività di Raffaele, architetto nella sua precedente vita, ha scelto un restauro sapiente per riportare alla vita la cantina del nonno. Nell'ambiente, rustico e accogliente, con le sue volte a botte e il tufo macchiato di verde muschio, si respira il fascino del tempo.

Un'esperienza da provare è entrare nella grotta dell'affinamento, con i formaggi appesi al soffitto (dal provolone irpino podalico al sorrentino del monaco, all'introvabile pecorino carmasciano ai campani a pasta filata) ed anche i salumi (prosciutti di Pietraroià, salami dell'alto Molise) selezionati da Raffaele. In cucina è arrivato da poco Eduardo Estatico, venticinquenne formatosi alla scuola di Alma (miglior allievo del 2008), con esperienze al bistellato La Peca di Lonigo a Vicenza. Il connubio professionale tra chef e patron è indissolubile e poggia sulla medesima filosofia culinaria: rispettare la Verità nei Sapori. Raffaele, profondo conoscitore dei prodotti della sua terra, vive questo lavoro con una dedizione totale. Una passione che trasferisce a tutte le persone che lavorano con lui, creando un ambiente dalla squisita ospitalità, amichevole ed informale. Dietro quella saggia barba c'è amore, umiltà, grande preparazione. La pura bontà e genuinità delle materie prime da lui così accuratamente selezionate, attraverso il contatto diretto con i fornitori, ne sono testimonianza. E' una cucina da antri magici, che gioca con le suggestioni dell'inconscio. Le ricette qui pulsano con il cuore della tradizione ed esprimono sapori puliti che t'impongono un religioso silenzio per le felici sensazioni che sanno accenderti dentro. Un esempio è il marinato di marchigiana del sannio alla soia, miele e aglianico con insalatine di campo, salsa all'arancia e olio di peranzana: la carne è dolce, si scioglie letteralmente in bocca in un crescendo di sapori veri, ben riconoscibili. Esiste una forza nascosta e vibrante nella semplicità che non ha bisogno di molte parole ma solo del riconoscimento attraverso l'esperienza. Commuoversi di fronte ad un piatto di spaghetti al pomodoro San Marzano è cosa rara, ma alla Casa del Nonno può capitare. Raffaele fa coltivare questo tipico pomodoro da contadini che segue personalmente, per poi produrlo (è possi-

bile anche acquistarlo, non perdetevi l'occasione). Non siamo rimasti altrettanto entusiasti del filetto di morro extra in olio cottura con salsa leggera di piennolo, capperi e olive disidratate, vi suggeriamo di scegliere invece la variazione di maialino nero con patate di montoro, salsa di peperoni e sale di cotenna croccante. Il nostro cammino tra i sapori arriva a destinazione con babà, sfogliatella e millefoglie, degna conclusione di una cena memorabile.

Il convivio deve molto al preparatissimo sommelier Domenico Sarno, che canta con esuberante competenza le gesta delle sue quattrocento etichette. Una bella carta vini con rarità di annate, costruita con attento studio e dovizia di informazioni generali, dai ricarichi onesti.

*Casa del Nonno 13.
Via Caracciolo 13-
Località Sant'Eustachio, Mercato San
Severino (SA). Tel. 089.8943399. Chiuso:
martedì. Prezzo medio: 45 euro*

Pappacarbone

Pappacarbone è il cognome di Sant'Alferio, fondatore della millenaria Abbazia della Santissima Trinità di Cava dei Tirreni, nulla a che vedere dunque con fantasiose pappe di carbone destinate a Gianburrasca ribelli. Il borgo medievale di Cava, in provincia di Salerno, merita la visita e anche una passeggiata sotto i portici. Ci lasciamo alle spalle tutte le polemiche di Striscia la notizia per entrare a mente sgombra nel locale di Rocco Iannone, posizionato per l'appunto in pieno centro storico. Affabilmente accolti dalla cortesia di Gaetano Lamberti, ci sediamo nella prima sala. L'ambiente è minimalista e sobrio, perfettamente in linea con la cucina che andremo ad assaporare. La filosofia culinaria di Iannone è essenziale: sotto i riflettori va l'unica protagonista, la materia prima.

Cultore dell'eccellenza e profondo conoscitore degli alimenti, Iannone

Tenuta  Tenaglia



Tenuta "La Tenaglia" S.R.L.
Strada Santuario di Crea, 5
15020 Serralunga di Crea (Al)
Telefono +39 142 94 02 52
www.latenaglia.com
info@latenaglia.com

seleziona i fornitori direttamente e si reca personalmente, ogni giorno, a fare gli acquisti. Il suo menu è un foglio, titolato semplicemente: 'spesa del giorno'. I piatti presentati sono coerenti con la sua scelta - portata avanti con eccessiva energia, ma fa parte del personaggio - di valorizzazione estrema del territorio. Pesce e ortaggi (dall'orto paterno) sono ingredienti molto usati nelle ricette del Pappacarbone, oltre alle paste e ai formaggi tipici del territorio, ma non mancano le carni, fra cui l'ormai

notiamo con piacere che il servizio viene spesso svolto direttamente in sala, rendendola così più viva e vissuta. Ecco allora che si tagliano gli affettati con una Berkel sotto gli occhi di tutti i presenti, che si flamba, che si portano direttamente le padelle in rame a tavola per mantenere le temperature e i profumi. Proseguiamo il nostro itinerario culinario con l'ottima pasta e fagioli di Controne con cozze e gamberi, dalla cottura perfetta e dal sapore incisivo: emozioni antiche che ritornano, impi -

abbondanti, anche nelle saporite triglie cotte in crosta di patate con cipolotto e olive taggiasche.

La recherche non poteva che concludersi con le madeleine calde di forno, melodiose, anche nel contrasto con il freddo della salsa alla vaniglia.

La carta dei vini non è molto ampia, ma offre proposte interessanti, sia locali, sia toscane e piemontesi.

Pappacarbone

Via Rosario Senatore 30. Cava dei Tirreni



introvabile pollo ruspante.

Nell'usuale benvenuto che anticipa le portate del menu, ci vengono offerte alici con ricotta di bufala e olive di Gaeta: fresche, profumate, dal gusto deciso. La forza del mare crea con la sapidità del formaggio campano un connubio felice. Non altrettanto possiamo dire della parmigiana di melanzane e gamberi: i sapori sono autentici e pieni ma non si integrano perfettamente insieme.

Nel frattempo l'atmosfera si è animata e

gliate nella memoria gustativa.

Iannone è indiscutibilmente padrone delle tecniche, affinate in anni di lavoro con Ducasse al Louis XV, al San Domenico di Marcattili e da Don Alfonso.

La sua è una cucina verace, con piatti che sprizzano energia, entusiasmo. E al contempo sono precisi, netti e rigorosi. L'apparente semplicità non è banalità e richiede un devoto lavoro di ricerca e di preparazione prima di portarla, integra, nel piatto. Le porzioni sono decisamente

(Salerno). Tel. 089.466441. Chiuso:

lunedì.

Prezzo medio: 60 euro

Hotel San Pietro

Un vero paradiso a picco sul mare. Un sogno unico al mondo. Il San Pietro domina Positano da un promontorio a strapiombo sul mare in uno scenario naturale da brividi. Immerso nella tipica vegetazione mediterranea e in profumati giardini, incastonato nelle rocce frastagli-

ate della Divina Costiera, offre un panorama di una bellezza struggente fino ai Faraglioni di Capri.

Riconosciuto a livello internazionale come uno dei più begli alberghi del mondo, il San Pietro gode anche di una spiaggia privata in una suggestiva insenatura raggiungibile con un ascensore nella roccia, di un ristorante con una stella Michelin, di una Spa con vista sulla baia di Positano, di una piscina a emiciclo che domina la baia dall'alto, di un campo da tennis tra le falesie e di un attrezzato centro fitness. L'armonia tra lusso e semplicità è il segreto del suo fascino e della sua eccellenza. L'atmosfera è quella di una nobile dimora, un lusso mai ostentato permea questa residenza e con semplicità ne definisce la classe.

Quarant'anni sono passati da quando Carlo 'Carlino' Cinque realizzò il suo sogno. Lo hanno raccolto, perpetuando una leggenda dell'ospitalità e tradizione alberghiera, Carlo e Vito Cinque con Virginia Attanasio. Con classe innata, signorilità e un garbo squisito Vito Cinque si occupa della direzione di questo gioiello, un mito della Costiera Amalfitana.

In cucina, da otto anni, Alois Vanlangenaeker, fiammingo di nascita, positane per scelta. Una linea di cucina, destinata ad una esigente clientela internazionale, che esalta i prodotti di questa terra, attraverso cotture perfette e pochi semplici accostamenti, senza inutili esercizi di stile né contaminazioni nei sapori. A differenza degli altri ristoranti stellati che raramente superano i 50 coperti, il San Pietro ne conta un centinaio distribuiti tra le due sale, l'interna e l'esterna, entrambe con vista della baia. E questo significa anche duecento coperti al giorno, un lavoro che lo chef fiammingo sa gestire perfettamente con la sua brigata di trentadue elementi, che guida con il piglio di un vero capo.

La cura maniacale per la qualità si estrinseca con la preparazione diretta anche di tutti gli impasti: da quello dei cornetti serviti a colazione agli ospiti dell'hotel

fino a quello dei tre tipi di pane che quotidianamente vengono sfornati e della squisita pizza che di sera viene offerta come benvenuto. Le conserve e le paste sono fatte in casa, le verdure vengono dall'orto privato, lo strutto e i salami dai maiali allevati, il resto da selezionati fornitori. Purezza e linearità, leggerezza e immediatezza, che unite agli eccellenti ingredienti e alla valida tecnica assimilata in anni di esperienze in giro per il mondo (Belgio, Giappone, America, Francia, Italia, anche al Don Alfonso 1890) rendono i piatti di Alois semplici ma mai banali.

Ecco allora che il tortino di alici con salsa alle acciughe e marmellata di pomodori è di una saporita intensità. Fra i primi il pennone Gragnanese, salsiccia, tartufi e cime di rapa e gli spaghetti fatti in casa su zuppa di ricotta, baccalà e olive di Gaeta sono espressione di equilibrio e di sapori intatti.

Nelle triglie spadellate, tartare di finocchi, pomodoro e basilico gustiamo ingredienti profumati di mare e di sole. Nel San Pietro arrosto, cime di rapa saltate e cipollotti caramellati si assapora una materia prima eccellente. Al dessert optiamo per una squisita crema al limone con mirtillo e gelato alla verbena. Il servizio, attento e professionale, è condotto dal maître Pasquale Fusco.

Ricca e non proibitiva la carta dei vini, che propone le migliori etichette nazionali e mondiali, ben presentata dal sommelier Salvatore Marrone. Un ultimo sguardo a quest'incredibile sala nella roccia, immersa in un giardino che è una poetica esplosione di fiori e piante, poi al mare oltre la terrazza: ed è già giunto il tempo di lasciare questo paradiso.

*Il San Pietro dell'Hotel San Pietro.
Strada Statale Amalfitana Loc. San Pietro,
Positano (SA). Tel. 089.875455 Chiuso:
mai. Prezzo medio: 90 euro*

AVELLINO

Tenuta  Tenaglia



Tenuta "La Tenaglia" S.R.L.
Strada Santuario di Crea, 5
15020 Serralunga di Crea (Al)
Telefono +39 142 94 02 52
www.latenaglia.com
info@latenaglia.com

Locanda di Bu

Bu...! Sembra un gioco infantile, invece sta per Umberto, primogenito dei titolari della Locanda di Bu, Antonio Pisaniello e Jenny Auriemma. Questa giovane coppia affiatata sceglie Nusco, uno fra i cento borghi più belli d'Italia (forse il merito è anche di De Mita, nuscano doc) per iniziare, nel 2004, la loro storia avventurosa in terra irpina. Avventurosa, sì. Come chiamereste la decisione di aprire in una località a circa mille metri d'altezza (con le conseguenti problematiche di ghiaccio e neve nei periodi invernali), fuori dai circuiti turistici, da raggiungere inerpandosi per le

grande innovatore per l'Irpinia, forse il primo. Ma andiamo con ordine e partiamo con la sua storia sin dall'inizio. A diciassette anni Antonio apre il suo primo locale, il pub Babylon, nella Babilonia del quale resta folgorato dalla giovane Jenny.

Poi, è la volta del Gastronomo, creato con la famiglia.

Per affinare la sua arte va nelle montagne dell'Alto Adige, al Zur Rose di Herbert Hintner, e successivamente a New York, dove partecipa al reality di cucina 'The restaurant' di Rocco Di Spirito, facendo conoscere la cucina irpina in America e guadagnandosi una forte popolarità (un

colori sono il bianco della purezza d'intenti e il rosso della passione. Ma allora, mi chiederete voi, vale la pena visitare Nusco e La locanda di Bu?

Assolutamente sì, è un'esperienza gastronomica che va proprio vissuta.

In questo scrigno culinario tornerete un po' come bambini, coccolati dalle mille attenzioni che vi riserveranno, deliziati dai piatti di Antonio, nei quali apprezzerete anche il suo lato fanciullino. Qui vi nutriranno con cibi sani e salutari come solo le mamme sanno dare (non a caso il logo del ristorante è un seno stilizzato, simbolo dell'alimentazione materna).

Uno sguardo alla minuta, che è basata sulle carni (a parte l'immancabile baccalà), i formaggi, i legumi e le verdure, e comincio con il raccontarvi quello che abbiamo mangiato. Iniziamo con l'hamburger di Podolica con maionese agli agrumi e verdure croccanti: una ricetta che coniuga creatività e sapori intensi perfettamente armonizzati. Non perdetevi la ricotta fritta di Montella con purea di broccoli, acqua di pomodoro, colatura di patate, alici e soppresa tiepida: un piatto storico, succulento, un arpeggio di sapori in fusione totale. L'amore e la fedeltà per il territorio vengono espressi con personale interpretazione anche nei ravioli di patate di montagna con tartufo di Bagnoli Irpino, dal gusto pieno e deciso. Memorabile il maialino nero con mela annurca, olio alla vaniglia del Madagascar e pistacchi di Bronte, eseguito sul filo di una tradizione vestita di nuovo. Un altro secondo da assaporare è l'agnello laticauda accompagnato da carciofo di Paestum su letto di maionese fatta con cacio, uova e pepe: l'ottima materia prima è valorizzata da una cottura perfetta e da accostamenti ben integrati. Ottima la rivisitazione della cassata con crema di datteri e granella di pistacchi. Alla Locanda di Bu abbiamo goduto di una cucina di ricerca che coniuga tradizione e innovazione, capace di esaltare i sapori nitidi e forti della terra d'Irpinia con tecniche moderne e abbinamenti originali.



strade dell'entroterra irpino, in un territorio nel quale le persone preferiscono mangiare a casa e poco apprezzano l'alta ristorazione? La locanda di Bu è la testimonianza di come la forza di un sogno possa sconfiggere le avversità più ostili. L'anno scorso è arrivata anche la stella Michelin, a suggello di anni di lavoro incessante e appassionato. Pisaniello è uno chef comunicativo, dinamico, ironico, con una carica travolgente. Un

successo che continua tuttora, testimoniato dai molti americani che lo raggiungono alla sua tavola). Al rientro, Antonio è pronto per aprire il suo locale, con la collaborazione della moglie Jenny, solare e preparata sommelier che seguirà la sala con il garbo della perfetta padrona di casa.

Danno vita ad un locale dall'atmosfera rilassante e curata, progettato e costruito secondo i criteri della bioarchitettura. I

Ad Antonio non manca una giusta dose di audacia eccentrica che lo porta a sfidarsi continuamente, raggiungendo così nei suoi piatti risultati sorprendenti e pregevoli. La carta dei vini è frutto del lavoro certosino della competente Jenny, che ha intelligentemente selezionato i vini del territorio dando spazio a produttori emergenti, con un occhio di riguardo per i biodinamici. Buona anche la scelta extraregionale a prezzi di grande onestà.

Locanda di Bu.

*Vicolo dello Spagnuolo 1, Nusco (AV).
Tel. 0827.64619.*

Chiuso: lunedì, domenica sera.

Prezzo medio: 50 euro

Oasis Sapori Antichi

Un'oasi nelle colline, a metà strada tra Mar Tirreno e Mar Adriatico, dove sono custoditi i sapori della natura e del tempo. Vallesaccarda si trova ai confini di Campania, Lucania e Puglia: siamo in Irpinia, che deriva da Hirpus, lupo... in effetti ci vuole coraggio ad aprire un ristorante in questa terra solitaria, difficile e sfortunata.

La storia gastronomica della famiglia Fischetti inizia ventidue anni fa (e da dieci sono stellati Michelin), le sorelle Michelina e Maria Luisa in cucina, insieme alla cognata Maria Grazia, e i fratelli Carmine, Puccio e Nicola nel lavoro di accoglienza e sala, di ricerca delle materie prime, di cantina e vini. Anche le mogli e i nipoti sono coinvolti nell'attività. Essere accolti e benvenuti da una famiglia numerosa che agisce all'unisono per il tuo benessere, significa vivere un incontro che non dimenticherai facilmente. E' una grande forza la famiglia! E qui all'Oasis, nella sua salda compattezza e comunanza di intenti, dispensa armonia e cure per farti provare una delle migliori cucine "di casa" della tua vita. L'accoglienza è calorosa, il servizio di rara disponibilità e cortesia. Tutto è sintonia, anche l'ambiente con i mobili di famiglia e le

fotografie alle pareti in bianco e nero che riprendono il lavoro dei contadini nei campi e il duro territorio irpino. A tavola ricette della memoria tramandate da generazioni di donne, una cucina del cuore dai sapori netti, puliti e lineari che permettono di assaporare al meglio tutti gli elementi che compongono il piatto. Le Fischetti operano per una rilettura moderna di antiche ricette, rivitalizzando i piatti della memoria, nel rispetto della tradizione della civiltà contadina che ha fatto la storia dell'Irpinia. Una cucina di tradizione adattata ai nuovi sistemi nutrizionali con gli ingredienti della storia locale. In menu troverete tutti i sapori e i profumi tipici del territorio, le verdure provengono dall'orto di casa. La minestra maritata (si chiama così perché la verdura si sposa con la carne) della ricetta irpina è un tuffo nei sapori d'altri tempi, un concentrato di rigore e semplicità nel quale vige la perfetta riconoscibilità dei sapori che non vengono manipolati. I triilli (una pasta chiamata così perché modellata con tre dita, secondo il metodo tradizionale) e verdura, salsiccia pezzente e caciocotta del Cilento sono un altro esempio di una cucina concreta scevra di leziosità, sincera e corretta. Nei ravioli (la sfoglia è ancora preparata a mano da mamma Giuseppina) di burrata ed erbe con manteca campana e tartufo nero d'Irpinia si gusta la magia della tradizione che mantiene vivo il contatto con la memoria gastronomica del passato. Saporite le candele di Setaro spezzate a mano con lardo, cacio e pepe, perfette nell'integrità dei sapori. L'agnello con purea di patate al fumo e riduzione di Taurasi è un capolavoro di cottura. La pannacotta allo yogurt di bufala, vaniglia Tahiti e mele caramellate è un sorprendente cremoso dalle dolcezze perfettamente bilanciate. Colpisce la carta dei vini enciclopedica con più di mille referenze e un'ottima profondità di annate (di rilievo un'intera sezione dedicata al millesimo 1988, anno di fondazione del locale). Da seg-

Tenuta  Tenaglia



Tenuta "La Tenaglia" S.R.L.
Strada Santuario di Crea, 5
15020 Serralunga di Crea (AI)
Telefono +39 142 94 02 52
www.latenaglia.com
info@latenaglia.com



nalare anche i vini da dessert e la carta dei distillati.

E' un piacere fermarsi a chiacchierare a fine pranzo con Carmine, il più vecchio fra i tre fratelli, che, da quando è mancato il padre un anno fa, è il referente per la famiglia. Credere nel territorio per Carmine significa investire le proprie risorse umane in attività che lo promuovano, per questo ha accettato di diventare il presidente di "Mesali, transumanza gastronomica in Irpinia", un'associazione che raggruppa dieci ristoranti sotto il motto: "Gusto, Prodotti, Persone".

Buona fortuna Mesali, buona fortuna Irpinia.

Oasis Sapori Antichi.

Via Provinciale 8, Vallesaccarda (AV). Tel. 0827.97444.

Chiuso: giovedì, domenica sera.

Prezzo medio: 55 euro

**Altri ristoranti consigliati in Campania
Avellino e provincia**

Marenà - Località Cerza Grossa, Sorbo Serpico (Avellino). Tel. 0825.986666.

Chiuso: lunedì, martedì, domenica sera.

Prezzo medio: 50 euro

Megaron - Via Neviera 11, Paternopoli

(Avellino) Tel. 0827.71599. Chiuso: lunedì. Prezzo medio: 30 euro

Benevento e provincia

Il Foro dei Baroni -Piazza Chiesa 6, Puglianello (Benevento). Tel.

0824.946033. Aperto solo la sera, anche a pranzo sabato, domenica e festivi, chiuso il lunedì. Prezzo medio: 45 euro

Caserta e provincia

Le Colonne - Via Nazionale Appia 7-13, Caserta. Tel. 0823.467494. Chiuso:

martedì. Prezzo medio: 40 euro

Vairo del Volturno - Via IV Novembre 60, Vairano Patenora (Caserta). Tel.

0823.643018. Chiuso: martedì, domenica sera. Prezzo medio: 60 euro

Napoli e provincia

Coco Loco -Piazza G. Rodinò 31,

Napoli. Tel. 081.415482. Aperto solo la sera da lunedì a venerdì, sabato sempre, chiuso domenica. Prezzo medio: 60 euro

Don Alfonso 1890 - Corso Sant'Agata

11, Sant'Agata sui due Golfi (Napoli). Tel. 081.8780026. Chiuso: lunedì, martedì

a pranzo. Prezzo medio: 130 euro

Hotel Capri Palace L'Olivo - Via

Capodimonte 2 Loc. Anacapri, Capri (Napoli). Tel. 081.9780111. Chiuso:

mai. Prezzo medio: 140 euro

Hotel Quisisana Quisi - Via Camerelle 2, Capri (Napoli). Tel. 081.8370788.

Chiuso: mai. Prezzo medio: 110 euro

Hotel Manzi Terme Il Mosaico - Piazza Bagni 4, Loc. Casamicciola Terme, Ischia

(Napoli). Tel. 081.994722. Chiuso: mai. Prezzo medio: 110 euro

Il Buco - II Rampa Marina Piccola 5 (Piazza S. Antonino), Sorrento (Napoli).

Tel. 081.8782354. Chiuso: mercoledì.

Prezzo medio: 80 euro

Il Melograno - Via Giovanni Mazzella

110, Loc. Forio d'Ischia, Ischia. Tel.

081.998450. Chiuso: mai. Prezzo medio: 80 euro

L'Antica Trattoria - Via Padre Reginaldo Giuliani 33, Sorrento (Napoli). Tel.

081.8071082. Chiuso: lunedì, mai da

marzo a ottobre. Prezzo medio: 60 euro

La Conca - III Traversa Alimuri, Loc.

Marina di Alimuri, Meta (Napoli). Tel.

081.5321495. Chiuso: lunedì, mai in

estate. Prezzo medio: 45 euro

La Notizia - Via Caravaggio 53/55,

Napoli. Tel. 081.7142155. Chiuso:

lunedì. Prezzo medio: 15 euro

La stanza del gusto - Via Costantinopoli

100, Napoli. Tel.081.401578. Chiuso:

sabato a pranzo e domenica. Prezzo

medio: 60 euro



Mimi alla Ferrovia - Via Alfonso d'Aragona 19-21, Napoli. Tel. 081.5538525. Chiuso: domenica. Prezzo medio: 45 euro

Palazzo Petrucci - Piazza San Domenico Maggiore 4, Napoli. Tel. 081.5524068. Chiuso: lunedì a pranzo, domenica sera. Prezzo medio: 40 euro

Pizzeria Sorbillo - Via Tribunali, 32 Napoli. Tel. 081.446643 Chiuso: domenica. Prezzo medio: 15 euro

Quattro Passi - Via Vespucci 13/N, Loc. Nerano, Massa Lubrense (Napoli). Tel. 081.8082800. Chiuso: mercoledì, martedì sera. Prezzo medio: 80 euro

Radici - Riviera di Chiaia 268, Napoli. Tel. 081.2481100. Aperto solo la sera, anche a pranzo sabato, chiuso domenica. Prezzo medio: 50 euro

Taverna del Capitano - Piazza delle Sirene 10, (Marina del Cantone), Loc. Nerano, Massa Lubrense (Napoli). Tel. 081.8081028. Chiuso: lunedì e martedì da ottobre a gennaio, mai da marzo a ottobre. Prezzo medio: 90 euro

Torre del Saracino - Via Torretta 9, Loc. Marina d'Equa, Vico Equense (Napoli). Tel. 081.8028555. Chiuso: lunedì, domenica sera. Prezzo medio: 90 euro

Salerno e provincia

Hotel Savoy Beach Tre Olivi - Via Poseidonia, Loc. Paestum, Capaccio (Salerno). Tel. 0828.720023. Chiuso: mai. Prezzo medio: 40 euro

Hotel Caruso Belvedere - Piazza San Giovanni del Toro 2, Ravello (Salerno). Tel. 089.858801. Sempre aperto. Prezzo medio: 90 euro

Hotel Palazzo Sasso Rossellinis - Via San Giovanni del Toro 28, Ravello (Salerno). Tel. 089.818181. Aperto solo la sera. Prezzo medio: 120 euro

Il Papavero - Corso Garibaldi 112-113, Eboli (Salerno). Tel. 0828.330689. Chiuso: lunedì, domenica sera. Prezzo medio: 35 euro

Il Faro di Capo D'Orso - Via D. Taiani 48, Maiori (Salerno). Tel. 089.877022. Chiuso: martedì, anche mercoledì da gennaio a marzo. Prezzo medio: 80 euro

La Caravella - Via Matteo Camera 12, Amalfi (Salerno) - tel. 089.871029. Chiuso: martedì. Prezzo medio: 90 euro

Masseria della Nocciola Rispoli - Via dei Tavoloni 1, Loc. Sigliano, San Cipriano Picentino (Salerno). Tel. 089.862190. Chiuso: lunedì, domenica sera. Prezzo medio: 50 euro >

Tenuta  Tenaglia



** *

Tenuta "La Tenaglia" S.R.L.
Strada Santuario di Crea, 5
15020 Serralunga di Crea (Al)
Telefono +39 142 94 02 52
www.latenaglia.com
info@latenaglia.com