

La tavola

Una bufala memorabile

di Enzo Vizzari

Le strade sono impossibili, in ogni stagione, per il traffico e le code, ma vale la pena prendersi il tempo per esplorare quel fazzoletto di terra - squarci di bellezza indicibile e nefandezze urbanistico-edilizie - che è la Penisola Sorrentina. Della quale, passo dopo passo, Vico Equense è diventata capitale della gola: un tempo ci si andava per la Pizza a Metro di Gigino (una macchina da guerra, tuttora), poi per il più grande-

grosso cuoco del mondo, Gennarino Esposito, poi per l'ottimo Nonna Rosa, raffinata casa di campagna sulla strada per il Monte Faito. E da tre mesi, nel centro urbano, fra case cadenti e condomini, per un nuovissimo e bellissimo ristorante-lounge-wine bar, il Taverna 18, una delle più interessanti novità dell'anno. Investimenti massicci di quattro soci (fra i quali anche l'architetto-arredatore), per realizzare su tre piani la can-

tina, una prima sala da pranzo e una seconda sala, con saletta e vista sul giardino, più informale ma sempre molto elegante. Socio e anima della cucina - solare, di forte identità mediterranea, elaborata con tecnica, cuore, finezza e tanta ricerca della qualità - è Michele Deleo, 34 anni, cresciuto alla scuola del Buco a Sorrento, patron il mai abbastanza lodato Peppe Aversa.

Memorabili il tortino di alici con patate e mozzarella di bufala, in salsa di capperi, olive nere e pomodorini ciliegia, i calamaretti baby al salto su passatina di fave al rosmarino, i raviolini di Provolone del Monaco con salsa di trippa, gli strascinati con la "genove-



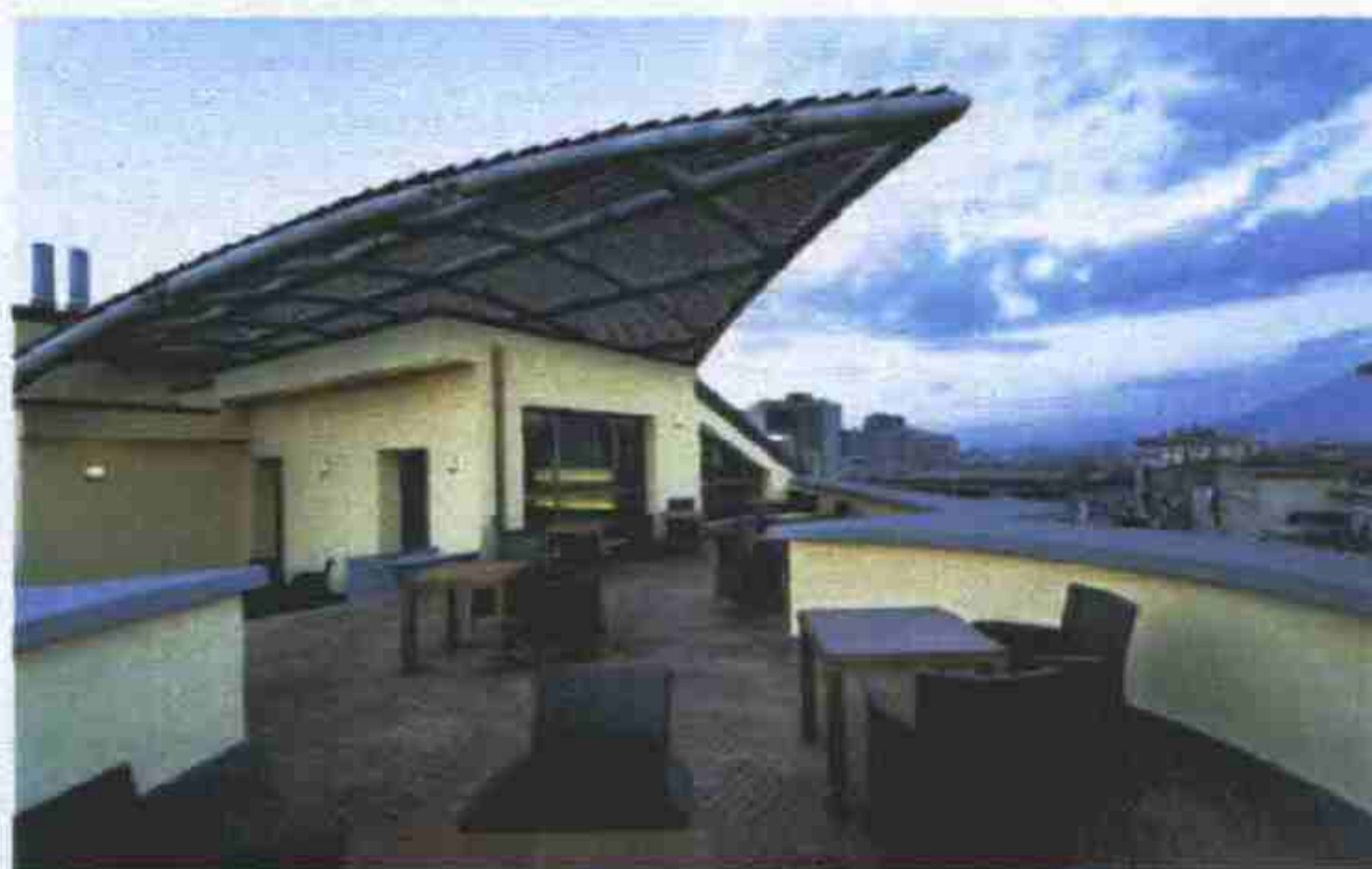
Dove & quando

Taverna 18
 Via Canale 18 - Vico Equense (Na)
 Tel. 081 8015682
 Chiuso: martedì

se", il rotolo di pesce spato-
 la su caponatina di verdure
 e cous cous in ristretto di
 Aglianico; vari e perfetti
 anche i dolci e formidabile
 la cantina, tutta italiana,
 dove il ricarico maggiore
 non arriva al 100 per cen-
 to. Sui 50-55 euro. Impos-
 sibile immaginare meglio,
 per un locale all'esordio.

guide@espressoedit.it

Il ristorante
 Taverna 18
 a Vico Equense
 (Napoli).
 A sinistra:
 il nuovo UNA
 Hotel Napoli



AI BAGNI DI POSILLIPO

È fresco d'apertura l'UNA Hotel Napoli, un antico palazzo di sei piani perfettamente ristrutturato, a pochi passi dalla stazione. Gli stucchi, il tufo a vista, il rosso pompeiano, si mescolano a soluzioni architettoniche all'avanguardia (doppia da 323 euro con colazione, sconti per chi prenota online, numero verde 800 606162, www.unahotels.it). Novità anche sul fronte del benessere con l'inaugurazione del Mirage, una Day Spa sulla collina di Posillipo. Tre piani, per oltre 800 metri quadrati, con teak, mosaico, luci soffuse. Da provare i massaggi d'ispirazione orientale e il percorso Acqua con bagni rigeneranti, sauna, docce emozionali e hammam in perfetto stile marocchino. Tra i servizi vip, la Privilege Car, macchina con autista per raggiungere la Spa Mirage ed essere accompagnati a destinazione dopo i trattamenti (Via Porta Posillipo 135d, tel. 081 7691436). Fino all'8 gennaio il Museo Madre di Arte Contemporanea, propone "Make me think me" una mostra dedicata all'artista americano Bruce Nauman, con neon, sculture, disegni e performance (www.museomadre.it).

Luisa Taliento

Vini e ristoranti: le scelte de L'espresso

AUTENTICHE DELIZIE

Forse poco conosciuto dal grande pubblico degli enofili, Peter Dipoli (tel. 0471 813400) è invece un'istituzione tra appassionati e addetti ai lavori dell'Alto Adige. Qui produce da anni vini di qualità senza compromessi: il Sauvignon Voglar, intenso e vibrante, e il rosso lugum, un taglio bordolese di rara precisione esecutiva. Ma non si limita a questo. Personalità vulcanica, schietta, a volte pericolosamente irascibile, ha saputo formare un bel numero di vignaioli ed enologi all'idea del vino autentico, senza scorciatoie e furbie tecniche, e il mondo del vino altoatesino gli deve molto. Bianco a circa 17 euro, rosso sui 30.

Fabio Rizzari

ACCATTIVANTE PINOT

Tra le mille contraddizioni dell'Italia del vino si dà il caso di denominazioni in cui il fascino del paesaggio viticolo è più intrigante della qualità media in bottiglia. Come nell'Oltrepò Pavese, che cerca però ora un rilancio della qualità affidandosi al carattere del Pinot Nero, specie nelle versioni con le bollicine. Un esempio felice viene dalla cantina Anteo di Antonella Cribellati (0385 99073), che imbottiglia un Pinot Nero Rosé saporito e accattivante nella tipologia Brut Metodo Classico.

Lo si trova in enoteca sui 16 euro.

Giampaolo Gravina

14

OSTERIA DELLA CUCCAGNA
 Terno d'Isola (Bg)
 Via Milano, 15
 Tel. 035 904336
 Chiuso: domenica sera e martedì

Un bel gruppo affiatato e collaudato ha trasformato una cascina del centro del paese in un locale dall'atmosfera calda e accogliente. La cucina molto buona si rinnova costantemente, ma i classici della tradizione bergamasca e lombarda non mancano mai: crocchette di baccalà; casoncelli di nonna "Pini"; minestra di trippa; coscia di coniglio ripiena di lardo. Si può bere ad alti livelli scegliendo da una lista dei vini Completa e dai ricarichi onesti. Difficile andare oltre i 35 euro.

Elio Ghisalberti

I Ristoranti
 d'Italia 2007

Ristoranti

