

NAPOLI GOLOSA



FOCACCIA GOURMET DI GIUSEPPE VESI

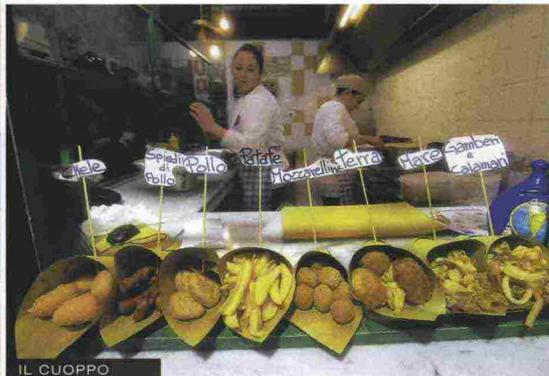


LEOPOLDO CAFEBAR

LA CITTÀ NEL PIATTO

Dove andare a mangiare a Napoli: pizzerie, ristoranti, trattorie, street food, ma anche pasticcerie e negozi di specialità locali. Una guida per un itinerario gastronomico tra i locali migliori

TESTO E FOTO DI FABRIZIA POSTIGLIONE



IL CUOPPO



1. e 2. La cucina e la sala di Angolo di Grangusto. 3. Spaghettoni selezione Gentile con datterino giallo, anguilla e croccante al nero, un piatto di Angolo di Grangusto. 4. La sala de La Stanza del Gusto. 5. Lino Scarallo, chef di Palazzo Petrucci. 6. Vista di Palazzo Donn'Anna dalla veranda di Palazzo Petrucci. 7. Un piatto di Palazzo Petrucci: triglia in carpione con riduzione alla soia, couscous di cavolo romano, pappaccelle e olive nere.

Raccontare Napoli attraverso la sua cucina è allo stesso tempo un'impresa titanica (per la quantità di realtà interessanti) e facile (c'è solo l'imbarazzo della scelta). A Napoli mangiare è una "religione", un'offerta d'amore, un'occasione per socializzare. La pizza è sacra, la sfogliatella sembra essere l'"antidepressivo" più gettonato e non c'è controversia familiare che non si possa risolvere davanti a un bel piatto di pasta al ragù. Abbandonatevi alle seduzioni golose di Partenope e ne scoprirete l'anima più vera e gioiosa. Questa piccola guida vi propone i suggerimenti più succulenti.

Pizzerie

Ricerca e sperimentazione sull'impasto, lieviti naturali, farine e di altissima qualità, olio extravergine Dop, presidi Slow Food e tanta passione hanno portato questi pizzaioli a elevare l'arte della pizza a livelli d'eccezione. Fino alla richiesta del riconoscimento Unesco.

Pizzeria Gourmet di Giuseppe Vesi.

Uno dei pizzaioli-star del momento, prepara una pizza gustosissima, "aerea" e digeribile. Ispirandosi ai maestri del '700, Vesi lavora con farina di tipo 1 di grano tenero macinato a pietra (da agricoltura integrata), che conserva i nutrienti di germe di grano e crusca. La pasta è lievitata con un fermento naturale, la bica, fatta con farina, lievito di birra e lievito madre. Come condimenti utilizza soltanto prodotti da filiera corta biologica come per esempio aglio rosso di Nubia, piennolo del Vesuvio, latticini di Agerola, mozzarella di bufala del Cilento.

Pizzeria La Notizia. È il regno di Enzo Coccia, celebrato pure dal *New York Times*. In menù pizze tradizionali e tante appetitose versioni innovative, rese uniche dai presidi Slow Food. Fra le più succulente: "La Notizia", con bufala, olio al tartufo, provolone del monaco, porcini calabresi. Buona scelta di birre artigianali. **50 Kalò.** Amante della sperimentazione, Ciro Salvo è ormai nell'olimpio dei pizzaioli napoletani: è "maestro d'impasto" per la *Guida Gambero Rosso Pizzerie d'Italia 2016* e il *New York Times* gli ha dedicato un ampio "profilo". Ha reso l'impasto più idratato, "aereo" e il risultato sono pizze soffici e buonissime, condite con prodotti straordinari: Alici di Cetara, Pecorino romano Dop, capperi delle Eolie, pomodori San Marzano Dop dell'Ag. Nocerino-Sarnese.

Cucina napoletana creativa

Esperienze gastronomiche sublimi che affondano le radici in una tradizione varia e intrigante, accogliendo però metodologie di preparazione più moderne e "guizzi d'ispirazione" da altre cucine del mondo. Questa nuova filosofia si traduce in piatti eseguiti con gli ingredienti d'eccellenza di cui la Campania è davvero molto ricca.

Palazzo Petrucci. Nella nuova sede panoramica sulla spiaggia di Villa Donn'Anna a Posillipo, lo chef Lino Scarallo (una stella Michelin) propone un'elegante cucina locale rivisitata, arricchita da qualche "guizzo" esotico, come nella Triglia in carpione con riduzione alla soia. Famosa la Stratificazione di pastiera napoletana.

Ristorante Veritas. Ristorante gastronomico territoriale, ma attento ai "nuovi segnali" internazionali. Ambiente urban chic, buona scelta di vini e ingredienti top, come la pasta di Gragnano trafilate a bronzo. Tra le specialità: Ravioli di uova di spigola con scarola, olive e pomodoro confit; Spaghetti con lupini,

Angolo di Grangusto. Centinaia di bottiglie di vino (tra cui 150 etichette di champagne) rivestono questo locale dedicato a Bacco e ai buongustai. Le ricette di Gianni Vanacore sono basate sulle eccellenze campane. Il reparto carni ha una vetrina di frollatura con pareti di sale dell'Himalaya, che ne esalta i sapori facendole maturare con cura. Squisiti gli Spaghettoni con datterino giallo, anguilla e croccante al nero.

c'è l'osteria-cheese bar (più conveniente) e sopra il ristorante.

Trattorie Tradizionali

'A Taverna dò Rè. Vicino al teatro Mercadante, offre specialità tradizionali con un pizzico d'innovazione: Spaghetti con ragù di ricci di mare, Pasta alla genovese, Parmigiana di alici, Zuppeta di anguille.

Ristorante Umberto. Trattoria fondata nel 1916, ospita mostre d'arte e propone una cucina napoletana di alta qualità cui si affiancano piatti creativi. In menù: Ziti di



A TAVOLA

1) Pizzeria Gourmet di Giuseppe Vesi

Viale Michelangelo 77
☎ 081 2292227;
pizza-gourmet.it

Prezzo medio: 20 €.

2) Pizzeria La Notizia

Via M. da Caravaggio 53
e 94 ☎ 081 714 21 55 e 081
19531937; pizzarialanotizia.com

Prezzo medio: 20 €.

3) 50 Kalò

Piazza Sannazzaro 201B
☎ 081 19204667; 50kalò.it

Prezzo medio: 16 €.

4) Palazzo Petrucci

Via Posillipo 16C
☎ 081 5524068;
palazzopetruccistorante.it

Prezzo medio: menù
degustazione 80 €.

5) Ristorante Veritas

Corso Vittorio Emanuele 141
☎ 081 660585;
veritasrestaurant.it

Prezzo medio: menù

degustazione 48 €.

6) Angolo di Grangusto

Via Marina 5 ☎ 081 19376832;
gran-gusto.it

Prezzo medio: 35 €.

7) La Stanza del Gusto

Via Costantinopoli 100 ☎ 081
401578; lastanzadelgusto.com

Prezzo medio: 40 €.

8) 'A Taverna dò Rè

Supportico Fondo
di Separazione 2-3 ☎ 081
5522424; atavernadore.com

Prezzo medio: 35 €.

9) Ristorante Umberto

Via Alabardieri 30-31
☎ 081 418555; umberto.it

Prezzo medio: 32 €.

10) Antica Cantina di Sica

Via G. Bernini 17
☎ 081 5567520.

Prezzo medio: 30 €.

11) Focaccia Gourmet

Via G. Bernini 43 ☎ 081
0605643; focacciagourmet.it

12) Leopoldo Cafebar

varie sedi, tra cui Via Toledo 8
☎ 081 5512909;
leopoldoinfante.it