



MOËT & CHANDON Tributo a Moët Impérial icona che celebra 150 anni

SPIAGGE

Labelon, **tasting** beach made in Naples

Federica Belvedere

Cucina mediterranea, oyster bar, crudi oceanici. Questo il menu dell'Experience Beach Club aperto a Bacoli, sulla costa flegrea. Con una ristorazione di alta gamma

Il nome evoca la pregiata ostrica Belon, nativa del Mediterraneo, dalla rinomata madreperla piatta, diventata una leggenda gastronomica per la sua rarità, simbolo indiscusso del lusso e del bien vivre. La promessa del pay off di comunicazione è altrettanto ambiziosa: *Experience Beach Club*. Owerò, non solo mare e piscina, spiaggia e aperitivo al tramonto. *Labelon*, nuovissima apertura a Bacoli sulla costa flegrea, in provincia di Napoli, è un progetto che punta in alto con un modello di riferimento preciso: i beach club internazionali di Ibiza e Mykonos. Ma aggiunge un plus: una ristorazione di alta gamma, anzi due, affidata a due firme eccellenti del settore. Due offerte diverse, anche complementari, per rispondere a gusti e

pana di tradizione. *A Labelon, Fenesta Verde* porta la radicata storia di famiglia e fornelli, la propria cucina saporita, senza età e senza tempo: una cucina che sa di casa, fatta di orti e di mare, profumata di agrumi, di pomodoro fresco, di rispetto e di amore. In carta piatti semplici della tradizione napoletana come sauté di vongole, fresella con lo stoccafisso, polpi alla Luciana, parmigiana di melanzane, frittura di pesce; ma anche proposte e variazioni più contemporanee come gli gnocchi freschi con astice e frutti di mare, il risotto ai gamberi rossi con asparagi crudi e cotti, la pasta con le cozze e i peperoncini verdi.

Il ristorante *Oceanico*, invece, porta su questo litorale di storie e di miti -Iacropoli di Cuma e l'antro della profetica Sibilla sono a pochi passi- aragoste dell'Atlantico e ostriche bretoni. Il menu à la carte è firmato da due brand di eccellenza: *Kiss Kiss Bang Bang* e *Métis*. Di tendenza, sofisticato e dal mood decisamente internazionale, *Oceanico* mette al centro della proposta i crudi di mare: carpacci, tartare, crostacei, scampi e naturalmente ostriche provenienti dagli allevamenti d'ostricoltura più prestigiosi del vecchio continente. Una selezione dai territori più vocati come le baie irlandesi, Bretagna, Normandia, Charente Maritime, ma con una precisazione d'obbligo: il prezioso mollusco fu portato in Francia dai Romani che proprio qui, sulla spiaggia di Bacoli, avevano creato il primo vivaio di ostriche, come ben racconta Plinio il Vecchio. E non solo. Nel vicino Lago Fusaro Ferdinando IV di Borbone avviò una fruttifera coltivazione di ostriche che venivano esportate in tutto il continente.

Oceanico non è solo un ristorante, ma vuol essere una scelta, un mood: come i profumi e i sapori che evoca, come i tesori marini che custodisce. King crab, ricciola, sashimi, perlage di tartufo nero, avocado, caviale, salsa orientale e jalapeno sono solo alcune delle suggestioni che offre il menu dove trovano spazio rolls e nigiri per i cultori del japan food. Al centro dell'open space, tra i due ristoranti, c'è lo Champagne e cocktail bar: elegante bancone di marmo, bottigliera pregiata a vista e professionisti



Mare, piscina, spiaggia e aperitivo. Questa la ricetta di un classico beach club al quale l'Experience beach club, aperto a Bacoli sulla costa flegrea, aggiunge anche due proposte di ristorazione di alta gamma con cucina mediterranea e fusion

domande diverse: da un lato una cucina mediterranea e tradizionale, dall'altra una proposta fusion che strizza l'occhio alla cultura nipponica e fa del crudo la propria bandiera. Il tutto in un unico enorme open space, dal design raffinato e contemporaneo, con grandi vetrate che danno sulle piscine e il mare sullo sfondo.

Il ristorante *Mediterraneo*, questo il nome, è firmato da *Fenesta Verde*, lo storico ristorante di Giugliano in Campania, nato nel 1948 con Andrea e Luisa Guarino e oggi baluardo sicuro della cucina cam-

SPIAGGE

Labelon, **tasting** beach made in Naples

Federica Belvedere

Cucina mediterranea, oyster bar, crudi oceanici. Questo il menu dell'Experience Beach Club aperto a Bacoli, sulla costa flegrea. Con una ristorazione di alta gamma

In nome evoca la pregiata ostrica Belon, nativa del Mediterraneo, dalla rinomata madreperla piatta, diventata una leggenda gastronomica per la sua rarità, simbolo indiscusso del lusso e del bien vivre. La promessa del pay off di comunicazione è altrettanto ambiziosa: *Experience Beach Club*. Owerò, non solo mare e piscina, spiaggia e aperitivo al tramonto. *Labelon*, nuovissima apertura a Bacoli sulla costa flegrea, in provincia di Napoli, è un progetto che punta in alto con un modello di riferimento preciso: i beach club internazionali di Ibiza e Mykonos. Ma aggiunge un plus: una ristorazione di alta gamma, anzi due, affidata a due firme eccellenti del settore. Due offerte diverse, anche complementari, per rispondere a gusti e domande diverse: da un lato una cucina mediterranea e tradizionale, dall'altra una proposta fusion che strizza l'occhio alla cultura nipponica e fa del crudo la propria bandiera. Il tutto in un unico enorme open space, dal design raffinato e contemporaneo, con grandi vetrate che danno sulle piscine e il mare sullo sfondo.

Il ristorante *Mediterraneo*, questo il nome, è firmato da *Fenesta Verde*, lo storico ristorante di Giugliano in Campania, nato nel 1948 con Andrea e Luisa Guarino e oggi baluardo sicuro della cucina cam-

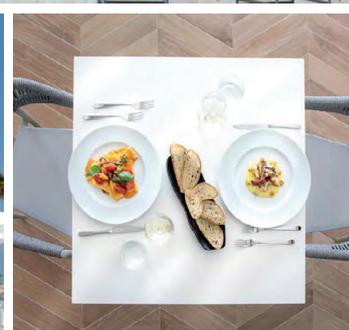
Mare, piscina, spiaggia e aperitivo. Questa la ricetta di un classico beach club al quale l'Experience beach club, aperto a Bacoli sulla costa flegrea, aggiunge anche due proposte di ristorazione di alta gamma con cucina mediterranea e fusion

78
L'Espresso | giugno 2019



dello shaker dietro il banco capitanati dal bravo Luigi Palumbo. La lista degli Champagne è di tutto rispetto, come anche la selezione di bollicine italiane, decisamente premium brand; altrettanto ricercata è la cocktail list con grandi classici rivisitati e una buona selezione di gin. Il cocktail del posto si chiama *Labelon Spritz* ed è a base di Prosecco Extra dry, menta fresca, sciroppo di Falernum (mandorla, zenzero, chiodi di garofano e lime), vermut e a chiudere un top di cedrata. Ma è la guarnizione del bicchiere che sorprende: una conchiglia d'ostrica con una spuma e un'amarena al posto della perla.

Mare, luxury beach -in spiaggia si può scegliere tra pagode, gazebi e letti king size- un tramonto da cartolina ma, soprattutto, una non comune *tasting experience* che non trascura i dettagli: a bordo piscina c'è il *Tiki & Tropical Bar* che ci porta in Polinesia con i suoi drink a base di rum, spezie e frutta esotica serviti in tazze e bicchieri che richiamano l'artigianato polinesiano e la mitologia primitiva. Viaggio, evasione, piacere sono le parole chiave di questo luogo dove è bello indugiare, dove, con il passare delle ore, gli spazi sembrano cambiare pelle e allure, dove si può gustare un'insalata di pomodoro e mozzarella di bufala campana Dop o scegliere un plateau royal di crudi. Tutt'intorno palme, lettini total white e quella brezza che soffia da ponente, tipica di questo litorale così antico e così spalancato sul futuro. 



Il ristorante Mediterraneo, baluardo della cucina campana tradizionale, porta al Labelon piatti come sauté di vongole, fresella con lo stoccafisso, polpi alla Luciana, parmigiana di melanzane, frittura di pesce e proposte più contemporanee come gli gnocchi freschi con astice e frutti di mare e il risotto ai gamberi rossi con asparagi crudi e cotti

Labelon

via Spiaggia Romana 31-33
80070 Bacoli (Na)
tel. +39 081.8543589
www.labelon.it

