



BELLE BOTTEGHE

GUARDA, SCEGLI, MANGIA

di Riccardo Lagorio

Guarda, scegli e mangia. È la formula della **boutique gastronomica S-QUI-SITO**, che conta su braci e cucina, uno spazio di 300 m² che è anche caseificio con produzione di latticini a vista. Nel banco formaggio si scopre un'offerta

di oltre 300 tipologie, poi il forno per pani e pizze impastati con lievito madre e farine biologiche, sfornati freschi più volte al giorno, e un banco macelleria e salumi con una selezione di carni e prosciutti di pregio. Chi sceglie il ristorante nella formula *Scegli al banco* e

noi te lo cuciniamo e portiamo al tavolo può contare su un'enoteca di oltre 300 etichette nazionali ed estere. Infatti non esiste un menu da *S-QUI-SITO*, ma la possibilità di scegliere tutto quello che è in vendita: salumi, formaggi, latticini freschi, pane, pizze in teglia e una



Da S-QUI-SITO si magnifica la pizza, anche quella in pala, come questa con mortadella, stracciatella di bufala e granella di pistacchi.

PREMIATA SALUMERIA ITALIANA
Bimestrale
Pubblicità Italia
Tiratura: 20.000 copie



PREMIATA SALUMERIA
ITALIANA
Bimestrale
Pubblicità Italia
Tiratura: 20.000 copie



S-QUI SITO è tante cose buone insieme; è caseificio con laboratorio a vista, salumificio, macelleria, enoteca, panetteria, drogheria, pizzeria e cucina (photo © Aurora Scotto di Minico).

selezione di contorni freschi al banco gastronomia. Tutto *prêt-à-manger*.

Il banco formaggi e il caseificio sono la punta di diamante del locale, del GRUPPO CIRO AMODIO, società specializzata nella produzione di latticini dal 1825. La lavorazione, realizzata rigorosamente a mano, avviene nel **laboratorio a vista**: ogni giorno si alternano due cicli produttivi, quello della mattina e del pomeriggio, che permettono di offrire al cliente un prodotto finale fresco e saporito.

Grande spazio è dedicato ai prodotti a pasta filata, in primis le mozzarelle, realizzate con latte di bufala e disponibili in varie pezzature, ma anche provole, ciliegine con panna, trecce e bocconcini.

Ben rifornita la produzione di caciotte e primo sale oltre ad una vasta gamma di dessert a base di latte di bufala, budini aromatizzati, panna cotta e più di 15 gusti di yogurt.

Oltre ai prodotti di propria produzione, al banco formaggi è possibile

orientare la scelta tra circa 300 formaggi. **Tra i migliori prodotti, il Provolone del Monaco Dop del Caseificio Perrusio di Meta, sulla penisola sorrentina, e le forme affinate da La Casearia Carpenedo, nel Trevigiano.**

La macelleria conta su 19 referenze provenienti da Italia, Brasile, Australia, Argentina e Giappone. Tutte le carni sono sottoposte a lunghe frollature per acquisire gusto e morbidezza. La scelta spazia dal nostrano Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP all'Aber-

**PREMIATA SALUMERIA
ITALIANA
Bimestrale
Pubblicità Italia
Tiratura: 20.000 copie**

deen Angus, dalla *picanha* di animali brasiliani al Kobe Wagyu.

Gli amanti dei salumi si perdonano nei meandri della bontà. Ciascun prodotto è pensato per essere acquistato e portato a casa oppure ordinato e gustato al momento per un aperitivo con tagliere a base di salumi e formaggi, di grandi etichette e pani artigianali di propria produzione. **È possibile scegliere tra i migliori prosciutti al mondo** come il rinomato *Jamón ibérico*, dal sapore delicato e avvolgente, al *Jambon de Bosses DOP*, il prosciutto valdostano elaborato in piccoli quantitativi e aromatizzato con erbe di montagna. Bresaola della Valtellina IGP, Culatello di Zibello DOP e mortadelle al tartufo e pistacchio completano il panorama di 200 prodotti provenienti da tutto il mondo.

La drogheria e l'enoteca sono i luoghi ideali per chi vuole scegliere tra le migliori referenze del mercato. A riempire gli scaffali vere e proprie griffe gastronomiche nazionali e internazionali. Alcuni esempi? La colatura di alici di Cetara, in dirittura d'arrivo per la DOP, e i lupini giganti di Vairano.

Tra i vini, che possono essere ordinati anche al calice, le etichette più blasonate d'Italia e Champagne. Nella lista dei distillati si scelgono alcuni rum d'annate prestigiose e agricoli o sake di difficile reperimento.

Da queste parti **si magnifica la pizza**, realizzata con lievito madre e farine speciali. Tra le proposte spicca la pizza in pala, una declinazione della classica pizza napoletana caratterizzata da una particolare struttura alta e alveolata che permette di ottenere un impasto dal cuore morbido e croccante in superficie. Ci si può orientare tra vari gusti come la classica Margherita, la salsiccia e stracchino e quella farcita con mortadella e stracciata di bufala. Ci sono anche pani e panini: farina di grano duro, grano saraceno, farina integrale e di soia, di segale. Per gli appassionati del genere c'è la possibilità di comporre il proprio panino con l'hamburger o richiedere una degustazione di formaggi e salumi.

Riccardo Lagorio

S·QUI·SITO

Via Pomigliano, angolo via Marciano
80048 Sant'Anastasia (NA)
Telefono: 081 5302328
Web: squisitofood.it