Venerdì 8 novembre 2019

la Repubblica

Napoli

RANIERI Impiantistica

SCRIVETE A NAPOLI@REPUBBLICA.IT

La scuola in trincea "Lo Stato non c'è"

L'inchiesta di "Repubblica": erbacce, vandali e rischio crolli nella Vittorino da Feltre a San Giovanni. Domani il ministro Spadafora nell'istituto. La denuncia del dirigente Tipaldi: "Non incolpate i presidi"

di Antonio Di Costanzo

La storia

Il piromane dei cassonetti collezionava accendini

di Stella Cervasio

L'iniziativa

Sport e musica per i bimbi è la Casa di vetro a Forcella

di Conchita Sannino

IL CALCIO

Il Napoli travolto dall'ira degli ultrà

Fischi, insulti e fumogeni verso i giocatori Il più bersagliato è Insigne, squadra in ritiro

di Pasquale Tina e Guido Trombetti

Il tifoso Fico "Basta liti ora serve solo l'unità"

di Dario Del Porto

L'appello

L'analisi

Un confronto con Ancelotti per studiare errori e dubbi

di Antonio Corbo

La richiesta del ministro dei Trasporti

"Tangenziale, sospendere il pedaggio fino al 25 novembre"

Il commento

Giovani, deserto a Mezzogiorno

di Antonio Di Gennaro

La proposta

Acqua pubblica il modello Abc va esteso

di Alex Zanotelli

IN VENDITA - POZZUOLI LAGO D'AVERNO TERRENO IN AREA DI COLTURA VITIVINICOLA

Euro 95.000,00

DE FALCO

Tel. 081 5560342 - 081 3723264

www.studiodefalco.it

Il nostro impegno è il tuo valore aggiunto

**LA REPUBBLICA-NAPOLI**
**GEDI Gruppo Editoriale**
**Tiratura. 15.000 copie**

la Repubblica Venerdì, 8 novembre 2019 Napoli Cronaca pagina II

Stelle Michelin, il trionfo della cucina mediterranea

Nei ristoranti premiati in città e provincia spazio a un piatto clou: spaghetti al pomodoro

Grand hotel Vesuvio

Alla scoperta dei raffinati secondo Caputo

I nuovi entrati

Merano wine festival

Vini, orto e pizze campane c'è Franco Pepe

STORIES DI NATALE

Ogni Natale è una storia nuova, sei pronto a raccontarla?

Da Progressi troverai idee e soluzioni per rendere la tua casa il set perfetto dove condividere indimenticabili momenti di gioia con i tuoi cari.

PROGRESS

# Stelle Michelin, il trionfo della cucina mediterranea

## Nei ristoranti premiati in città e provincia spazio a un piatto clou: spaghetti al pomodoro

Civico 135: "George". Civico 141: "Veritas". Sei numeri e un centinaio di metri corrono sulla nuova strada dell'alta ristorazione a Napoli. Il corso Vittorio Emanuele ha due ristoranti segnalati con una stella dalla Guida Michelin. È una delle curiosità della edizione 2020 che segnala sei nuovi locali in Campania. Il "Veritas" di Stefano Giancotti, odontoiatra con sincera passione per cucina d'eccellenza, fu fondato come wine-bar quindici anni. Restauro ed evoluzione con lo chef Gianluca D'Agostino, intellettuale di origine avellinese che si distingue per responsabile fantasia anche nei preminenti piatti di mare. Il "George" è primatista di velocità: in un solo anno tocca la Stella Michelin. I fratelli Maria Ida (che guida l'albergo), Stani, Bice e Cesira hanno investito sull'ambizioso piano industriale: il progetto porta il "Parker's" tra gli alberghi più suggestivi del mondo, ma eleva anche il ristorante, con lo chef Domenico Candela. È una conquista preziosa per il turismo d'alto bordo che cerca negli hotel di lusso l'adeguata ristorazione. Gli Avallone, titolari anche della cantina di Cellole, mostrano costante vocazione per la qualità. "Villa Matilde" affida infatti la direzione enologica a Riccardo Cotarella, un caposcuola. La famiglia dal 1870 è un faro nell'industria turistica. Cucina molto apprezzata per le sue linee guida: classica di alto livello con proposte di piatti della tradizione, rivisitati e raffinati. È il codice che porta nella Guida Michelin i ristoranti dei grandi alberghi. Il Parker's prepara la festa dei 150 anni nel 2020. Ha ospitato da Virginia Woolf a Oscar Wilde a George Bernard Shaw a Sofia Loren.

Domenico Candela è stato nella brigata di grandi chef come Antonio Guida del Pellicano di Porto Ercole al francese Alain Solivéréès. Lo "Spaghetto ai sette pomodori" è il piatto simbolo della sua avventura napoletana. Con "George" e "Veritas" hanno la Stella Michelin a Napoli anche Palazzo Petrucci con lo chef Lino Scarallo e "Il Comandante" con Salvatore Bianco. Prima Stella all'ischitana "La Tuga" di Costa del Capitano a Succhivo, "Glicine" del Santa Caterina di Amalfi con Peppe Stanzione, a "Flauto di Pan" a Ravello con Crescenzo Scotti, a "Le Monzù" di Capri con Luigi Lionetti. La riprende "José Restaurant" di Torre del Greco, chef Domenico Iavarone.

La prestigiosa guida esalta la cucina mediterranea e uno dei suoi piatti forti, gli spaghetti al pomodoro.

▲ **Premiato** Gennaro Esposito con l'ad di Eberhard Italia Mario Peserico

Ai vertici della Michelin in Campania si conferma con le due Stelle "Don Alfonso 1890", chiuso dal tre novembre fino a Pasqua. Alfonso ed Ernesto Iaccarino vanno in Nuova Zelanda, Cina e Marocco. Ambasciatori della cucina mediterranea.

Con due Stelle, anche Gennarino di Torre del Saraceno che riceve il premio Chef Mentor della Heberhard. Gennarino rimane in Italia catturato dalla pubblicità. Mantengono la posizione "Quattro Passi", "Taverna Estia" a Brusciano, "Olivo" del Capri Palace, "Danì Mason" di Nino Di Costanzo ora in tournée nel Nord America.

— r.s.

### I nuovi entrati

**Domenico Candela**
**Parker's**
Guida il ristorante "George"

**Domenico Iavarone**
**Josè**
Chef di Villa Guerra a Torre del Greco

**Giuseppe Stanzione**
**Il Glicine**
Da meno di un anno nel locale di Amalfi

**Adriano Dentoni Litta**
**La Tuga**
Ristorante a Serrara Fontana di Ischia

**Lorenzo Montoro**
**Il Flauto di Pan**
Re dell'hotel Villa Cimbrone a Ravello

**Luigi Lionetti**
**Le Monzù**
È lo chef dell'hotel Punta Tragara a Capri