

I signori del vino

“Rosa Luna” ha l’energia del Vesuvio

All'appuntamento del sabato Andrea Forno arriva con la sommessia allegra di chi nasconde un segreto. Vede ogni settimana al Mercato dei Contadini di Parco San Paolo due amici. Stavolta ha la bottiglia che sente davvero sua, “Le Lune del Vesuvio” è la sua cantina sdraiata sotto il vulcano, ma “Luna rosa” è il vino che aveva chiesto a Raffaele De Martino, un enologo che si eccita se gli si affida un sogno. “Professò, vorrei il rosato del Vesuvio”. Eccolo, aprile 2021 ed è già pronto, vendemmia 2020 di Piediroso. Primi sorsi agli amici del sabato. Castrese Galluccio, commercialista che protegge nella versione bio la Annurca di Giugliano e che avvolge nei panni di lana gli infreddoliti maialini di razza casertana a Baselice. Francesco Ambrosio poi, “L’oro del Vesuvio” è il suo brand con caschi di pomodorini e amene composte di albicocca. Tre che producono davvero eccellenze campane, ma hanno il decoro di non dirlo. “Luna rosa” è un’opera prima da incanto, Piediroso vinificato come bianco con pressa soffice e 15 giorni di fermentazione, rosa pallido, conquista subito la mineralità, poi la forza spontanea, la freschezza. La pesca precede nelle note l’albicocca, quindi i sentori vesuviani della ginestra. Forno merita il plauso del suo maestro Gino Veronelli, peccato, quanto manca Gino ai tre dotti contadini del sabato. Andrea vorrebbe dirgli che “Rosa Luna” è dedicato alla mamma: Rosetta è lei che tiene in ordine due secoli di orto e vigna. Enoteca Dante, la Partenopea e Winefood hanno già il “Rosato del Vesuvio” nei primi scaffali.

— a.c.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Dove

Le Lune
“Cantina Le Lune”, azienda di Terzigno con vigneto, trattoria e casavacanza 340 9374761 “Luna Rosa” euro 9,50



La tendenza

L’anno di Covid e gli chef una sfida all’ultima idea

di Antonio Corbo

La Campania fu l’ultima regione italiana a riaprire i forni. Ventisette aprile 2020. Come il primo uomo sulla luna, diventò un evento anche la prima pizza a domicilio, dopo 50 giorni di invalicabili divieti. È passato un anno. La ristorazione ne esce sconvolta, ma con tante novità. Sono oltre mille i fattorini volanti che in moto portano tutto, dalla Margherita ad una carne Chateaubriand. «Si è aperto un nuovo mercato, durerà anche dopo il Covid, siamo pronti, società come Just Eat sta assumendo altri ragazzi con posto fisso», dice il dirigente di una agenzia.

«Ma a Napoli è cambiato anche altro. Prenda lo Staycation. Cioè, fare il turista nella propria città», interviene Stefano Giancotti, l’odontoiatra con vocazioni gourmet. Il suo “Veritas”, ristorante Stella Michelin al Corso Vittorio Emanuele, offre dopo la cena una notte in albergo. Una idea che lega Giancotti al direttore Andrea Prevosti del Parker’s, stessa strada. Una iniziativa brillante. Da una notte all’altra, il Parker’s ingloba nel suo storico edificio del 1870 il “Veritas”. Ne derivano tre proposte. L’alta cucina del “George”, chef Domenico Candela. La tradizione con “Le ricette di Donna Matilde”,

quindi la raffinata creatività del Veritas, chef Gianluca D’Agostino. Tre cene da vivere senza temere il coprifuoco. Al termine, è offerta una delle 75 camere del Parker’s. «I napoletani fanno quindi Staycation – spiega Andrea Prevosti – scoprendo il piacere del turismo nella loro città». Prevosti precisa: «Una bella idea che ci dà immagine e rafforza l’impegno con la città. Non salva i conti. Tutto è possibile grazie alla grande sensibilità della famiglia Avallone, il nostro hotel costa 200mila euro al mese».

Fa lo stesso l’altro albergo di gran lusso riaperto accanto, il Britannique Naples che ha ospitato Inter e Juve, non solo il Napoli. Dall’aperitivo alla cena lo chef Eduardo Estatico crea appuntamenti di grande suggestione nelle sale panoramiche.

«Nessuno si è arricchito, ma siamo stati tra i primi a consegnare carni pregiate anche a Roma e Milano in 24 ore», dice Antonio De Sieno a Sant’Anastasia. «Cinque giorni prima di Pasqua tutti i salumi erano esauriti». Ma come si fa conoscere? «Semplice, sono su quattro pagine social, chi ci ha scelto a Natale non ci ha più mollato». Un vettore napoletano si è organizzato subito. Piccola flotta di tir refrigerati. Dalla carne ai dolci, porta tutto. «Le nostre pastiere sottovuoto viaggiano tra zero e 4 gradi. A Pasqua

dolci napoletani anche in Stati Uniti e Brasile in tre giorni», informa Marcello Antignani, responsabile del marketing della storica pasticceria di Pomigliano, una griffe del settore. Più frenetico il sabato sera di “Ciro Salvo 50 Kalò” a piazza Sannazaro. Supera le mille consegne. Nei giorni feriali 600. «Il delivery ci consente di far lavorare quasi tutti a turno, ci bastano le spese, ma la pizza a domicilio ormai ha sfondato a Napoli», dice Ciro Salvo che si raccomanda con i rider. «La pizza è curata al massimo, ma il viaggio può essere uno stress». A Napoli si sono ormai fermati Uber e Just Eat con il 70% del lavoro, quindi Glovo e Deliveroo. Più complicato per i ristoranti di grido. Ida Giugliano di “Mimi alla Ferrovia” rivela: «Impegno gravoso. Il nostro chef Salvatore Giugliano spiega su una scheda come completare il piatto a casa e mantenere tutto il gusto e i profumi del nostro ristorante. Molta fatica e ricavi modesti, ma non abbandoniamo la nostra clientela fra Chiaia, Vomero e Posillipo». Brontola anche Marco Carli che opera in tandem con il figlio Gian Marco, chef ormai affermato. «Da Pompei raggiungiamo Napoli e Salerno. Una faticaccia. Impegno, amore, stress, grandi numeri solo per sopravvivere al virus. Ma quando finirà?»

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Il posto insolito

Ragù, pizza e fritti una grande scuola ai Colli Aminei

Viale dei Pini, Colli Aminei. È la periferia che diventa centro. Sembra distante sulla collina ma c’è tutto, dalla qualità dei prodotti alimentari al traffico. Bussate a quella porta, al civico 25 aprirà una bella Napoli. Una coppia che nel 1994, quasi trent’anni fa, ha portato l’arte della pizza e la cortesia artigiana dei vecchi quartieri. Gianni Castellano e Rosaria Moffa lavoravano in famiglia al Trianon, di fronte c’è Michele, due locali che sono il museo vivente di Marinara e Margherita. Ci si è messo anche Luca con la sua barbetta ambiziosa, ed oggi i Castellano non temono confronti. La pizza è larga e sottile, cornicione marcato per il gioco della pala alla bocca del forno, profumo e sapore eccellenti per la pazienza di impasto e reimpasto (Metodo Biga) e i prodotti scelti con cura. Farina Varvello a basso impatto glicemico, fiordilatte Ruocco, mozzarella La Marchesa, la superba ricotta di Manciano, l’autentico San Marzano di Solania a San Valentino Torio, olio cilentano Terre del Barone, una brigata da 5 per i due forni quando il sabato prevede 100 consegne. Oltre l’emergenza c’è il ritorno alla felice quotidianità con 160 posti, metà all’aperto, ragù o pasta e patate con provola per un pranzo veloce ma non trascurato, è zona di uffici e negozi, la sera tutta l’allegria della pizza con birra Poretti 5 luppoli o Gragnano 8 Uve di Salvatore Martusciello. I fritti meritano un congresso di epatologi: squisiti, leggeri, digeribili. La grande scuola del quartiere Pendino con i Castellano ha una cattedra ai Colli Aminei.

— a.c.

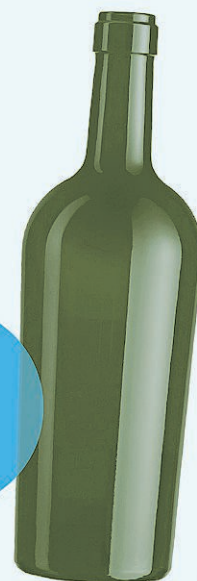
© RIPRODUZIONE RISERVATA

Dove

Castellano
Pizzeria e ristorante, viale dei Pini 25 telefono 081 7418243. Anche asporto e delivery. Pizza da 4,50 euro in su



Le tue idee si trasformano in VETRO



WWW.DSGLASS.IT