

## VIBONATI

Villammare

149 KM A SUD DI SALERNO A 3

## TAVERNA PORTOSALVO

Osteria di recente fondazione  
Corso Italia, 77  
Tel. 0973 365474-338 5617963  
Chiuso il mercoledì, mai d'estate  
Orario: mezzogiorno e sera  
Ferie: una settimana a fine novembre  
Coperti: 24  
Prezzi: 25-30 euro vini esclusi  
Carte di credito: tutte tranne AE, Bancomat

Il locale, ricavato da un vecchio deposito di attrezzi per la pesca, è piccolo, ma i posti sono ben distribuiti e l'ambiente è sobrio ed essenziale. Gerardo Menza, che conduce la Taverna, è approdato in questo borgo marinaro del golfo di Policastro dopo anni di peregrinazioni attraverso i ristoranti della provincia. La sua filosofia è chiara: pesce freschissimo (grazie al rapporto diretto con i pescatori locali), pochi ingredienti, il minimo di elaborazione. Qualche concessione in inverno alla cucina di terra è dovuta alle sue origini lucane.

In cucina, Anna asseconda le linee guida del locale e realizza piatti semplici e gustosi. Gerardo, in sala, propone, per cominciare, *cicinielli* (bianchetti) in tortino, in frittelle o all'acquapazza, polpo con verdure, seppie stufate con patate e finocchietto selvatico. Tra le paste tirate a mano, squisiti gli *gnocchetti* al brodetto di scorfano o le *tagliatelle nere* agli scampi; ancora, tra i primi, i tubetti alla pescatrice, le linguine allo scorfano o agli scampi. Dal banco frigorifero si può poi scegliere tra diverse varietà e pezzature di pesce da cucinare arrosto o all'acquapazza: dentici, luveri, ricciole, oppure farsi preparare una zuppa di pesce con scorfano, lucerna, tracina, murena o, ancora, il trancio di cernia con sformato di scarola o il *guazzetto* di molluschi e crostacei. Nella stagione fredda troverete preparazioni con prodotti dalla vicina Lucania: *cavatielli* con fagioli di Sarconi, pappardelle al ragù di cinghiale, zuppa di funghi porcini.

Tra i dolci, budino alle mandorle o ai fichi d'India, crostata di mele o biscotti alle nocciole o alle mandorle con vino cotto. Una trentina di etichette in carta, con prevalenza di bianchi campani e qualche buon Aglianico del Vulture.

## VOLLA

10 KM A NORD DI NAPOLI

## IL SEBETO

Ristorante  
Via Rossi, 65  
Tel. 081 7743872  
Chiuso domenica sera e lunedì  
Orario: mezzogiorno e sera  
Ferie: agosto  
Coperti: 50  
Prezzi: 25 euro vini esclusi  
Carte di credito: tutte, Bancomat

Il locale si trova nella piana in cui scorre lo storico Sebeto, fiume che irrigava le fertili campagne di natura lavica vesuviana ad antica vocazione orticola che danno alcuni prodotti famosi come i *friarielli* e il peperoncino verde. Titolare e gestore del locale - un ambiente semplice ma accogliente, dotato di un comodo parcheggio - è Innocenzo Manfredelli che dà vita a una cucina senza fronzoli, legata al territorio.

È lo stesso Innocenzo a illustrare il menù del giorno che si apre con i fiori di zucca ripieni con ricotta e pepe, le bruschette, la mozzarella, verdure, tranci di pizza o, quando sono disponibili, con una marinata di gamberi bianchi. Tra i primi invernali segnaliamo pasta e fagioli e pasta e ceci, preparate anche al forno; tra quelli estivi la pasta di Gragnano con sughi agli ortaggi della zona (peperoni, zucchine, melanzane, asparagi) o semplicemente con il pomodoro del *piennolo* fresco. Non mancano le paste al sugo di pesce secondo la stagione. Tra i secondi, oltre alle zuppe di pesce (spesso presente quella con polpo, pescatrice e tracina) sono da segnalare le carni alla piastra. Una specialità del locale è la costata di maiale alla piastra aromatizzata al basilico, accompagnata da un'ottima salsiccia, entrambe provenienti da suini allevati localmente, dai sapori molto connotati. Tra i contorni spiccano le patate, fritte o al forno, sempre molto piacevoli. La carta dei vini meriterebbe di essere ampliata, ma sono comunque presenti alcune etichette campane e qualche nome nazionale.

A **Cercola** (3 km) il Pastificio Artigianale Leonessa, via Don Minzoni, produce artigianalmente pasta secca trafileata al bronzo, ottima pasta fresca, specialità regionali.

# OSTERIE D'ITALIA

Sussidiario  
del mangiare all'italiana

## 2004

Slow Food Editore

