



A tavola

di Antonio Fiore

Ci sono ristoranti in cui paghi il panorama e ristoranti in cui il panorama, pur incomparabile, fa da quinta a un'autentica esperienza gastronomica. «Un Piano nel Cielo» è iscritto a questo ristrettissimo club dell'eccellenza: sta in cima a Casa Angelina, cinque tonalità di bianco incastonate sulla Costiera; e dai finestrini vedi Positano, Li Galli e i Faraglioni in un'unica inquadratura. Qui lo spettacolo della natura è tale che al confronto anche un'ottima cucina rischia di impallidire, mi dico mentre pilucchiavo una serie di *amuse-bouche* che sembra non finire mai: andando a memoria, cito la miniparmigiana di melanzane, il gambero con mela verde, il beignet al pomodoro, il minipanino con salsiccia, la crema di zucca con mandorle e calamaretti, le polpettine di manzo con radicchio al vino, tanti sfizi di classe onorati dalle venerabili bollicine del Dom Perignon '96. Ma il pranzo «vero» deve ancora cominciare, questa è solo la sosta al bar invaso da luce hopperiana. Il tempo di ammirare le sculture surreali di Etienne e le fantasmagoriche opere in vetro di Sosabro, e con l'ascensore si vola nel blu dipinto di blu del ristorante vero e proprio: con questo tempo la terrazza non è praticabile, ma seduti al tavolo dai runner incrociati sembra già di essere al mare, con quei *taratufi* da suggerire e quei ricci da scuocchiare che il maître Mauro Liello ci ha saggiamente proposto. Pani di varietà e farcie diverse ma tutti inappuntabili, per un entusiasmante confronto internazionale tra l'extravergine irpino «Il Mulino della Simora» e il burro normanno. Alla lista dei vini maneggevole malgrado le 700 e passa proposte: se di sera trovate i caratteri poco leggibili, a *maison* vi omaggia di una mini torcia tascabile per non guastare con luci alte la magica atmosfera chiediamo ancora Champagne (ma osé, il Belie Epoque '02); c'è anche la carta delle acque, e quell'«euro 130» per la Bling del Tennessee non è purtroppo un errore di stampa. La bottiglia che la contiene è infatti temperata di Swarovski, ma queste sono pacchianate alla Beverly Hills che in un posto così stonato: tenetela pronta solo per una visita di Paris Hilton. Noi ci accontentiamo d'una amile Speyside scozzese, e ordiniamo quattro dei sei antipasti possibili. I calamari scottati su vellutata di patate alle arance e Caciocotta di bufala è già un acquerello da incorniciare (e quella patata bardata al nero è un piccolo capolavoro culinario): tutti i colori e i sapori di Costiera in un solo piatto. Non convince, invece, il Sushi napoletano, una coppa Martini con tonno e spaghetti tagliati a minuscoli pezzi che interpretano il ruolo dei chicchi di riso: idea scherzosa a rivedere. Ma lo chef Vincenzo Vanacore rescuato al fianco di Crippa e di Pepe Guai ha ben altre frecce al suo arco: i calzoncelli di baccalà al forno su crema di cannellini sono neri, ripieni di scarola, pinoli, ricotta e interallati da rondelle di cipolla di Tropea caramel-

LA SCHEDA

Ci siamo seduti
il 13 aprile 2014

CHIUSURA:

sempre aperto a cena
(è gradita la prenotazione)

A pranzo aperto solo
su prenotazione

CARTE DI CREDITO:

tutte

PREZZO MEDIO:

€86 (vini esclusi).
Menu degustazione
65 e 100 euro,
menu vegetariano 75 euro

Via G. Capriglione, 147 - Praiano (Salerno)

Telefono 089/8131333 - 089/874266

Menu

Vini

Servizio

Qualità/Prezzo

Hôtellerie

Ambiente

Cordialità

Climatizzazione

Toilettes

Parcheggio

Insufficiente Sufficiente Discreto Buono Ottimo

Il percorso

«Un piano nel cielo», ristorante dell'hotel «Casa Angelina», si trova in via Capriglione 147 a Praiano (Sa). Per chi proviene da Napoli: percorrere la A3, uscire a Castellammare di Stabia e seguire le indicazioni per la Costiera Amalfitana. Superare Positano e giungere a Praiano. Distanza km 65

Praiano / Un Piano nel Cielo

Nel blu dipinto di blu i sapori della Costiera

La bianca eleganza di Casa Angelina e la cucina colorata di chef Vanacore

late, roba che il consulente Arturo chiede addirittura il bis; e il coniglio (Pogerola) chiude trionfalmente il set: è fritto con cime di rapa e pomodori secchi, la salsa al mirtillo ci riporta felicemente con i piedi sulla (cucina di) terra. E basta bollicine, adesso voglio il sentimento dei luoghi, incarnato nella sapidità elegante del Sireo '11. Abbazia di Crapolla stappato dal provetto sommelier Rosario Landi sui primi: buoni e belli, ma prevedibili, i ravioli ripieni di melanzane e provola con pomodorini al forno; anticipo gioioso d'estate gli spaghetti (dei Campi) con astice, pesto di fave, guanciale; elegria di primavera il risotto mantecato con acciughe, limoni, cuori di carciofi. «Solo» tre primi? Giamaica: la giovane brigata, cordiale e mai invadente, scopre con perfetta sincronia le cloche dei traforati piatti di ceramica svelandoci il tesoro della pasta mista con nostrani frutti di mare ed esotiche, latense fave Tonka.

I secondi piatti non sono secondi a nessuno: la ricciola arrostita duetta con un pesto di zuccine alla scapece che è fresco brivido agrodolce, la spigola all'acquapezza va pazza per gli asparagi, il guanciale di vitello (Ireland) è cotto in tre modi, anzi «tre emozioni», non resisto e vi trasmetto le mie con l'alfabeto Morse del Vieux Télégraphe '11, uno Chateaufort du Pape che ti fa cantare come stessi sul Pont d'Avignon. Calice di Ambrusco di Terre dei Principi sui formaggi (Bra, Obriaco, Monaco, strepitoso Caprino erborinato pugliese). Carol 83 selezione Samaroli con still water dopo l'equilibratissimo predessert e il dolce (bavarese alla nocciola, croccante al cioccolato, salsa all'amaro) a cura dei pasticciere D'Urso e D'Angelo. Ma chiudere davvero non si può se il direttore Mimmo De Simone (uomo-ovunque che contribuisce a fare di Casa Angelina il domicilio dello charme: più uno stile di vita che un prestigioso 5 stelle con suite anche su spiaggia) ti apre le porte del *fumoir*, dove puoi attingere alla collezione privata del proprietario, Tonino Cappiello. E lì, sotto lo sguardo complice dei tre evangelisti del puro (Churchill, Orson, il Che), accendere un sigaro votivo chiedendo la grazia di poter tornare presto in Paradiso, pardon, un piano sopra il cielo.

Tanto per iniziare

Pilucchiavo una serie di *amuse-bouche*: la miniparmigiana di melanzane, il gambero con mela verde, il beignet al pomodoro, il minipanino con salsiccia, la crema di zucca con mandorle e calamaretti, le polpettine di manzo con radicchio al vino