

A Napoli «Bufala Fest», per scoprire la mozzarella ma non solo



Due chilometri di lungomare a Napoli e il territorio che parla attraverso i suoi prodotti: è il «Bufala Fest», la rassegna di gusto che si svolgerà da domani a domenica in via Caracciolo. Spettacoli, cooking show, workshop e più di 50 stand presenteranno il bufalo in tutte le sue declinazioni. La mozzarella non può mancare, ma è solo uno dei tanti derivati della filiera ed è proprio questo il messaggio che

vogliono trasmettere gli organizzatori Antonio Rea e Francesco Sorrentino: «Il festival approfondisce tutti gli aspetti del bufalo, a cominciare dalla carne che ha un contenuto in grassi più basso rispetto a quella bovina (15% e 19%)». Anche gli usi in cucina sono da scoprire: gli stand dei ristoranti e gli chef dell'Apici (Associazione professionale cuochi italiani) e della scuola di cucina Dolce & Salato

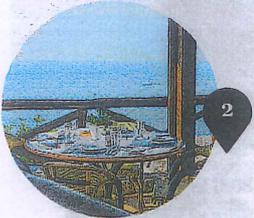
prepareranno ricette gourmet. Con la carne di bufalo marinata con pomodorini, sedano e olio oppure i filetti alla griglia, ma anche la salsiccia col finocchietto selvatico e ravioli. Ogni sera, poi, dalle 21.30, ci sarà uno spettacolo gratuito. Michi Zarrillo, Fabio Concato e Sal Da Vin sono alcuni degli artisti che animeranno il palco.

Martina Barbe
© RIPRODUZIONE RISERVA



LA CARAVELLA STORICO

Ad Amalfi dal '59, primo ristorante del Sud Italia a guadagnarsi la stella Michelin, una delle migliori cantine del paese. Qui furono inventati gli scialatielli, qui mangiava Salvatore Quasimodo che battezzò il soufflé al limone della casa «il sole nel piatto». Fatevi guidare da Antonio ma non andate via senza assaggiare le melanzane al cioccolato.
Via Matteo Camera 12, Amalfi



IL REFETTORIO PASTA FATTA IN CASA

Pare che la sfogliatella sia nata in questo antico monastero a picco sul mare, oggi hotel di lusso. Christoph Bob, una stella Michelin, tedesco, mescola il rigore della patria e l'estro della terra d'adozione. Nel menù molte paste fresche e ripiene e tanto pesce, come i ravioli con calamarelle o il San Pietro in crosta.
Via Roma 2, Conca dei Marini

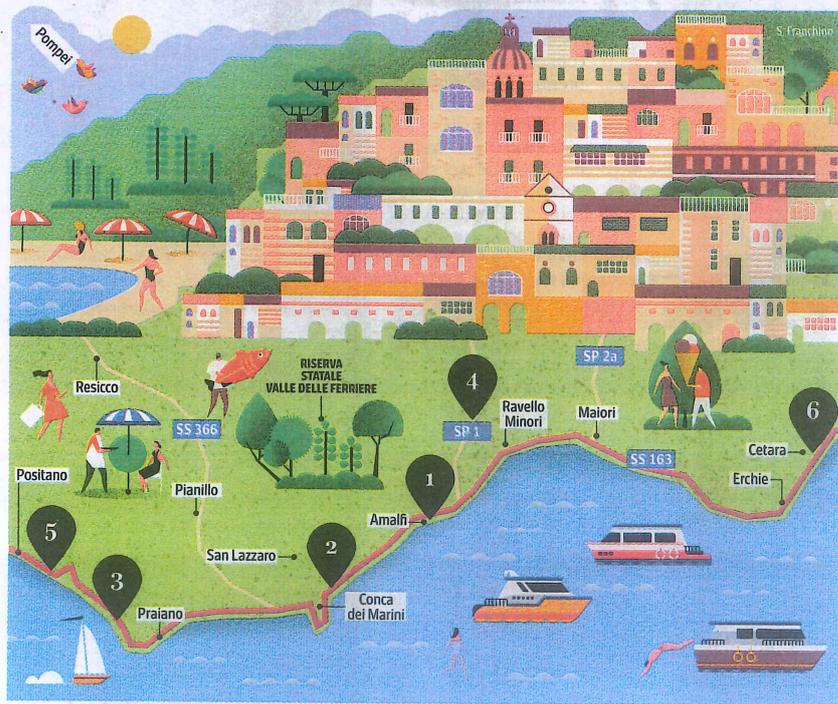


UN PIANO NEL CIELO SPECIALITÀ LOCALI

Non potrebbe avere nome più appropriato questo ristorante, sospeso com'è tra mare e cielo all'ultimo piano dell'Hotel Casa Angelina. Tanto mare nei piatti e un menù degustazione che lo chef Leopoldo Elefante ha dedicato alla costiera amalfitana: pasta mista con cozze, patate e pecorino di Tramonti o il dessert ricotta e pere.
Via Capriglione 147, Praiano

TUTTO IL BUONO DELLA COSTIERA AMALFITANA

Colatura di alici, scialatielli, pesce, ottimo vino. In meno di 50 chilometri: la poesia della «strada più bella del mondo» oltre che nel paesaggio sta anche nel cibo. Ecco cosa e dove mangiare



di Lydia Capasso

Per molti è la strada più bella del mondo, la ss 163, circa 50 chilometri che passano sopra Meta di Sorrento, sbucano a Sant'Agata sui due Golfi e lambiscono da Positano a Vietri sul Mare tutti i comuni della costiera amalfitana. Curve dolci e sinuose: da un lato a strapiombo il mare del golfo di Salerno, dall'altro la roccia, alta e scoscesa. Qui ci vengono da tutto il mondo, da ben prima che l'Unesco la dichiarasse patrimonio dell'umanità, sin dai tempi del Grand Tour, il viaggio divenuto di gran moda nel Settecento che l'élite europea intraprendeva alla scoperta delle bellezze artistiche e naturalistiche d'Europa e d'Italia in primis. E se tutto ciò non do-

vesse essere abbastanza, in questo angolo di paradiso si mangia anche molto bene. Questa è la patria dello sfusato amalfitano, il limone con cui si fa anche il limoncello, che cresce al riparo dei Monti Lattari, nei terrazzamenti tipici della zona sotto gabbie di pali di castagno che d'inverno sono protette da reti. Qui si produce la colatura di alici, il liquido dal colore ambrato che a Cetara ottengono dalla maturazione delle alici conservate sotto sale. Questa è la terra di vini, soprattutto bianchi, dalla forte originalità. E ancora qui che sono nati gli scialatielli, piccole strisce di pasta fresca a base di farina, latte e formaggio grattugiato, che tradizionalmente si condiscono con il pesce che qui non manca. Vi raccontiamo sei posti, ristoranti stellati e non, dove assaggiare le specialità della zona.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



LOCANDA MORESCA SCARPARIELLO & CO

In una graziosa piazzetta un po' appartata, la Locanda, in cui volendo si può anche pernottare, è una boccata d'ossigeno dal clamore turistico di Ravello. Da assaggiare gli spaghetti con la colatura di alici, noci, pinoli e taralli sbriciolati, lo scarpariello al provolone del monaco e il misto mare nel «boccaccio».
Piazza Fontana Moresca 8, Ravello



ZASS HOTEL S. PIETRO STELLATO

Il San Pietro è uno degli alberghi più suggestivi, disposto su terrazze a strapiombo sul mare. Al suo interno il ristorante stellato dove lo chef Alois Vanlangenaeker, belga con una prestigiosa carriera alle spalle, mescola i prodotti locali e le verdure dell'orto come nelle triglie con tagliatelle di seppie, fave e piselli.
Via Laurito 2, Positano



SAN PIETRO GENOVESE E NON SOLO

Il pesce fresco è il protagonista indiscusso in questo locale nel caratteristico borgo di Cetara, famoso per le sue alici e per la colatura. Zuppa di farro, pesce azzurro, genovese di tonno, paccheri con alici fresche e finocchietto, frittura mista del golfo. Insomma, un vero paradiso per chi ama la cucina di mare.
Piazza San Francesco 2, Cetara