

MANGIA E BEVI



di **GIANNI MURA**

**NEL RISTORANTE DEL TERRITORIO
LE STAGIONI DETTANO LEGGE**

L'hotel de la Ville, ad Avellino, è un albergo piuttosto giovane (ultimato nel 1991) e forse per questo, o anche per la passione dei titolari, il Cavallino non ha assorbito le cattive abitudini della ristorazione alberghiera:

in primis di trascurare il territorio e di adagiarsi su piatti nazionali o internazionali. Non più tardi di tre anni fa, su una delle più belle spiagge sarde, l'unico albergo ci ha proposto tortellini alla bolognese e gamberetti in salsa Aurora e alla domanda (quasi rassegnata) «Avete almeno del Pecorino?» è stato risposto «No, solo Emmenthal e Parmigiano».

Al Cavallino, sulla carta, troviamo il Caciocavallo podolico di Montella e il Pecorino di Carmasciano. E non solo questo: pane, paste fresche, marmellate e dolci fatti in casa, una carta degli oli (solo irpini) e un menù che va deciso su quel che di meglio offre il territorio: ottobre sarà il mese della castagna di Montella, novembre del tartufo nero di Bagnoli. Lo chef è Luigi Favicchio, di Torre del Greco, il suo braccio destro Raffaele Ravo. C'è un menù-degustazione di 5 portate (un antipasto, due primi, un secondo e un dolce) a 49 euro vini esclusi (inclusi, a 69).

Noi abbiamo preferito la carta: mozzarella di bufala, prosciutto crudo (irpino, ovviamente), baccalà con patate vellutate di peperone rosso (bel piatto robusto). Tra i primi: fusilli con ragù di cinghiale e Caciocavallo, ravioli al basilico,

paccheri con pomodorini e pesce spada, pasta mista con ceci e cozze, cavatelli alla verdure. Tra i secondi: ancora baccalà (non esce mai di carta: bene) in tortiera coi peperoni, spigola o pezzogna all'acqua pazza, costolette d'agnello alla griglia, maialino ripieno. Tra i dolci spicca la bavarese all'uva di Fiano e la delizia alle nocciole. La carta dei vini, curata dal patron Alessandro Bembo, è duplice: sul menù, con abbonamenti consigliati e vasta possibilità di consumare a bicchiere, e in veste più solenne, con grandi firme e vecchie annate. Giusto per non farsi mancare nulla, carta dei distillati e dei sigari. Il tutto induce a sorvolare bonariamente sulla presenza della tagliata alla rucola. ■■



CAVALLINO

VIA PALATUCCI 20, AVELLINO

INFO TEL. 0825-780911

CHIUSO MAI

FERIE NON NE FA

CARTE DI CREDITO TUTTE

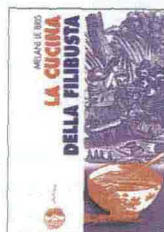
COSTO DI UN PASTO-TIPO

(VINO ESCLUSO) EURO 40



il libro

**A TAVOLA
CON I PIRATI
DEL MARE**



ECCO UN LIBRO

DA CONSIGLIARE A CHI AMA LE AVVENTURE E, A TAVOLA, I PIATTI CHE ABBIANO UNA STORIA AVVENTUROSA. LA CUCINA DELLA FILIBUSTA (EDITORE ELEUTHERA, PP. 223, EURO 20) HA PER AUTTRICE MELANI LE BRIS, FIGLIA DI QUEL MICHEL CHE IN FRANCIA È RICONOSCIUTO COME IL PIÙ GRANDE STORICO DELLA PIRATERIA. UN CENTINAIO DI RICETTE (ALCUNE RENDEREBBERO MANGIABILE LA CARNE DEL PESCECANE) ALTERNATE A NOTE STORICHE, E TESTIMONIANZE. I FRATELLI DELLA COSTA SONO I PRECURSORI DI UN METICCIO GASTRONOMICO CHE SULLA BASE INDIO-CARAIBICA INNESTA ABITUDINI AFRICANE, INGLESI, FRANCESI, OLANDESI E SPAGNOLE.