

Viaggio nella vera gastronomia italiana accompagnata da vini d'eccellenza

Da Nord a Sud, un itinerario tra i locali ricavati all'interno di antiche ville e palazzi patrizi. Scoprendo angoli insoliti e perle nascoste

testo e foto di Patrizia Spinelli Napoletano

Viaggiare è la gioia di perdersi nella conoscenza, lasciarsi portar via dallo stupore senza mai dimenticare di lasciare liberi i sensi, tutti e cinque, dando spazio alla scoperta. Importantissimo è osare e "assaggiare" il viaggio, conoscere un luogo attraverso le sue tradizioni gastronomiche, spesso antichissime. Partiamo.

Un tavolo sotto il Dente del Gigante

Da Courmayeur, salendo verso l'incantevole Val Ferrè, a un passo dalla funivia per il Monte Bianco, a La Palud, la bella casa degli Angelini, in pietra chiara e legno, si annida in emozionante simbiosi con il soprastante svettare del Dente del Gigante, la cima da cui prende il nome. Luciano e Alfreda Angelini, lui valdostano, esigente sommelier di una carta dei vini (circa 400 etichette) tra le più ricche e variate dell'intera Valle, lei genovese brillante executive chef, ricevono carissimi nell'intimità raffinata d'interni e arredi sia del restò che della zona dedicata al delizioso hotel, creando intorno agli ospiti un'atmosfera familiare e rilassante, coccolati dalla presenza costante dei

proprietari fra eccellenze gourmet, vini da collezione, da fine pasto o da meditazione serviti anche al bicchiere che aiutano a chiudere in dolcezza prima di scegliere un grande distillato da degustare a tavola o intorno al camino del soggiorno. Al Dente del Gigante, acclarato punto di riferimento gastronomico, la cucina è ricerca continua, gustosa fusione di creatività nella tradizione, in cui – raccontano i padroni di casa – i profumi della montagna e i sapori intatti di ricette antiche si sublimano e interloquiscono a quelli innovativi, in un incontro armonioso d'ottime materie prime. Fra i tanti piatti golosi, classici e insoliti di Alfreda proposti in diversi menu insieme ai pani bianchi, integrali, con noci, lardo, uvetta e grissini fatti in casa, eccel-

lenti l'entrée di zuppa di piselli e bacon, la polenta valdostana con fonduta e carbonade, la millefoglie di carciofi con scaglie di caprino, ravioli ai funghi porcini e timo, tagliolini ai rossi d'uovo lardo croccante d'Arnad e rosmarino, riso Carnaroli alla toma o con zucca e amaretto. Poi scaloppa di foie gras con mele e ribes caramellati in salsa di frutti di bosco, costoletta di cervo al ristretto di Torrette con patata prezzemolata o filetto di trota al burro e salvia. Doviziosa la selezione di formaggi locali e francesi. Tra i dessert squisiti la tarte Tatin, i sorbetti, millefoglie di mele con frutta secca caramellata, tortino caldo di cioccolato al latte, nocciole e crema alla menta.

Finanziaria Reale in Villa

Il sole, le tonalità assolute del Sud della Francia, gli aromi persistenti e speziati delle erbe aromatiche così fisicamente parte di quella terra vibrano, scaldano, sono fuse con infinita perizia e leggerezza a secolari tradizioni italiane di terra e di mare dalla creatività sapiente dell'executive-chef Mariangela Susigan. Lavande, rosmarini e ortensie, a ricordare campiture occitane, conducono nel sole dell'ampia corte imbrecciata su cui si allunga, fra rampicanti e il fascino intimo e odoroso del giardino zen, l'armoniosa pergola del dehor a precedere l'ingresso del Gardenia, villa-restò a Caluso nel Canavese. Il candore della divisa incornicia la grazia bruna e solare di questa straordinaria signora stellata Michelin, riconferma 2014, e quant'altro dal Gotha gourmet. Carissima, insieme a suo marito Mauro Crosio, il patron, e alla loro deliziosa secondogenita Solange che li affianca in sa-



Dente del Gigante



Ristorante Gardenia

la, mentre Roberto, il primogenito, è ad occuparsi dell'azienda vitivinicola di famiglia, la chef mi accoglie nel suo regno goloso e raffinato. La figura sottile vibra di energia compressa, un'intensità interiore che ha contribuito a renderla una delle pochissime chef d'oro italiane e non solo. Figlia di veneti – cuoca la mamma e giardiniere il papà (l'amore condiviso con il genitore per i fiori e il giardino e la loro funzione porte-bonheur spiegano il nome del restò) – nata a Tolosa, straordinaria secolare città di cultura nel Sud della Francia, poi approdata in Piemonte, Mariangela riunisce in sé la multiforme ricchezza culturale della famiglia e delle sue anime diversamente mediterranee. Con dita lievi e sapienza gioiosa ha saputo coniugare il gusto di antiche ricette italiane agli aromi vividi del Sud francese, dando vita a creatività dei sensi unicamente sue. Susigan prosegue, perfezionandolo continuamente con evidente successo, il progetto geniale iniziato nel '77 da mamma Assunta quando, acquistata la bella proprietà ottocentesca, decide con la famiglia di trasformarla in parte in "trattoria con piatti tipici del territorio in cui privilegiare i sapori autentici grazie ad una cucina leggera". La filosofia gourmet del ristorante è la sintesi del sapere di mamma Assunta, della ricerca sul territorio, profumate memorie occitane e della voglia d'innovazione

e creatività. Fondamentale è il recupero dell'anima del piatto, l'esaltazione del sapore primordiale della ricetta comunicando con il degustatore in modo sensoriale. Per ottenerlo sono basilari la scelta di materie prime di grande qualità da cui trarre le caratteristiche con delicatezza e l'esaltazione della cottura, questa strettamente connessa alla resa del gusto finale. Legando le tecniche antiche (brasatura, cottura sotto sale, il confit e nella creta) alle contemporanee mirate all'estrazione dei sapori (aromatizzazione con le erbe degli oli sottovuoto a bassa temperatura, l'impiego dei succhi estratti dalle verdure mediante centrifuga) si ottiene un equilibrio tra rispetto, armonia e leggerezza che fa trasparire nelle gourmandises la classicità delle tradizioni attraverso un risultato estremamente attuale. Oltre alla collezione ghiotta di pani, grissineria, fondenti focaccie alle erbe, spezie, noci, lardon e sfoglie fattin-casa (inarrivabili i fogli di mais) gli squisiti menu di Mariangela Susigan continuamente variati, spaziano dalla superba classicità della Finanziaria Reale transitando per i fritti misti della tradizione, pervadenze occitane nel carrè d'agnello in crosta di lavanda, crema di carote al miele, gelo di limone e timo o nella zuppa fredda di pomidorini ramati e basilico con pesce azzurro e raviolini di pesto poi il golosissimo il risotto mantecato con limo-

ne, zenzero e fiori di zucca come il delicatissimo crudo di spada appena affumicato su patate al sale, germogli e emulsione alla lavanda o la pescatrice di cattura candita nell'olio extravergine d'oliva con pomodorini, capperi e tome d'alpeggio, ecc. Anche per i dessert c'è solo l'imbarazzo della scelta fra variazioni di sorbetti su piccole meringhe, imperdibili il millefoglie di miele di castagno e lamponi alle spezie con gelato al thè verde, crème-brulèe allo zenzero e caramelli di frutta o la zuppa di pesca gialla al moscato e soffio di mandorle. Eccezionale la selezione dei formaggi caprini e d'alpeggio esattamente come la carta dei vini, oltre 800 etichette tra nazionali e internazionali, tra cui quelle dell'Azienda Vitivinicola di Famiglia curata dal figlio maggiore "Roberto Crosio" che comprende una rara collezione di vini per dolci al bicchiere. Conoscere Mariangela Susigan &C e le sue ricette è un vero privilegio! Non mancatela.

Tra le colline di Sasso Marconi

Meraviglia delle omonimie nel bolognese dove l'armoniosa struttura della casa in mimesi con il giardino racconta la speciale storia gastronomica emiliana del **Marconi**. Nella regione la tradizione gourmet, di solito, è in termini sontuosi di terra, invece i capostipite di questa "altra" avventura **Mario Mazzucchelli** e sua moglie **Maria** circa 25 anni fa, presero le distanze dal noto con una trattoria "dai sapori forti di mare mare", vincendo alla grande una scommessa non facile con un pescato eccezionale che li ha resi leggenda. Nei tratti delicati la dolcezza del sorriso e la determinazione dello sguardo, che calore e passione servono ad evidenziare, sono **Aurora Mazzucchelli**, una delle pochissime chef al femminile stellata Michelin con riconferma 2014 e un carniere di forchette e plausi blasonati del Gambero Rosso, Espresso, Gola in Tasca, e



Ristorante Marconi

quant'altro. Seconda generazione, solare padrona di casa ed executive chef del Marconi, a sua volta in controtendenza con l'incipit familiare e l'omologazione attuale del tutto pesce, pur riservando al mare spazio acquisito e squisito, Aurora ripercorre, rivisitate in equilibrate fusions, le fila della territorialità antica e classica. Lungo il ricco itinerario goloso dei diversi menu stagionali. Le bibbie del gusto sottolineano, insieme alle etichette della cantina, differenti specialità. Fra queste: appetizer, pre dessert, maltagliati di seppia con insalata di topinambur e rapa rossa, tortelli di maialino di mora romagnola con Seirass, fave e guanciale, semifreddo al miele con gelato al pistacchio macaron alle mandorle e germogli di finocchio. Per secondo: maialino di latte al forno, lepre lardellata all'aceto balsamico, gamberi in crosta di pane al ginger con gelatina di mela verde, cannelloni di coniglio su fonduta di formaggio piacentino, pescatrice lardellata al forno con variazioni di patate. Personalmente ho memorizzato, nell'intrigante mise-en-scène del tuorlo di un uovo insolito fra scaglie di meringa alla lavanda, la particolare texture dell'albicocca glassata esaltata dall'amaro fondente del cioccolato che la contiene. La lacca arancio all'ingresso del restò sembra significare l'energia contemporanea dei due giovani fratelli Mazucchelli, Aurora è supportata da

Massimo in sala, raffinato sommelier e pragmatico maestro di casa.

Il calore del fuoco dei camini in un'atmosfera preziosa e intima

Se ci si trova a transitare fra Tortona e Alessandria, nella dolcezza collinare della campagna piemontese, l'antico borgo di **Carbonara Scrivia** è già di per sé una bellissima scoperta, ma dal suo centro, pochi passi all'ombra della splendida rocca duecentesca, donata da Guidobono Cavalcchini Garolfi agli abitanti del paese, immersa nella botanica curata del suo giardino e altofusti secolari, viene incontro il fascino domestico e affettuoso di una speciale locanda, un tempo settecentesca dimora di famiglia

del marchese Vittorio Malpassuti di Montiglio, poeta, drammaturgo e giornalista, di cui conserva ancora il nome. L'imprinting di cortesie e cara accoglienza di **Locanda Malpassuti** viene dai suoi proprietari, **Carlo e Marinella Marenzana**, deliziosi padroni di casa, coadiuvati dalle figliole, e lui straordinario executive-chef, appassionato d'auto d'epoca, amatissimo dalle bibbie gastronomiche che gli tributano da anni forchette, stelle e quant'altro sigli la sua eccellenza gourmet mai disgiunta da un'innata e schiva gentilezza. D'estate fra i freschi placées della grande pergola circondata dal giardino e con il freddo al calore del fuoco dei camini, bellissime porte incorniciano l'atmosfera preziosa e intima delle sale fra antichi arredi di famiglia, quadri, stampe, fiandre, lini, cristalli da degustazione e porcellane classiche e contemporanee, coccolati, come ospiti in casa di amici, dalle mille attenzioni di Marinella, la fantastica cucina di Carlo opera la sua magia. Con genialità sottile e colta questo chef per vocazione ha saputo riscrivere i leggendari sapori intensi e robusti della sua terra, tra questi i celebrati tartufi bianchi e neri, le carni e i formaggi d'alpeggio, con dita leggere rendendoli indimenticabili. Menu di stagione e variati settimanalmente, sostenuti



Locanda Malpassuti



Ippogrifo

da una bella e interessante carta dei vini, comprendono varianti da capogiro. Formidabili gli appetizers a base di salame della casa e lardo dalla vellutata morbidezza, l'insalata di galletto con sarzetto o soncino e salsina al melograno, il petto di quaglia avvolto in prosciutto d'oca affumicato su letto di lenticchie. Fra i primi superbi e delicatissimi i gobein, gli agnolotti tortonesi, al fondo di arrosto, gnocchi di castagne con scamorza e pinoli. Si può proseguire senza errore con quaglia disossata e farcita su julienne di patate gratinate e tartufo nero, sella coniglio in camicia di speck su fonduta di foie-gras, come raccomanda il Gambero Rosso. I dessert, fra i molti strepitoso della tradizione o il tortino di pasta frolla di castagne al cioccolato amaro e crème-brûlée al caramello e marroni glassati di Garbagna, completano le infinite virtù gastronomiche di Carluccio Marenzana.

Tra i pesti migliori di Genova

Genova è il suo mare, fortissimo rapporto simbiotico, fisico, spirituale, umorale che si riverbera su tutto compresa, manco a dirlo, la gastronomia. Se a questo si aggiunge che spesso chef doc o raffinati proprietari di ristoranti assommino la realtà ligure ad origini partenopee il risultato è una strepitosa, sofisticata e sapida contaminazione intellettuale e di gusto, vera gioia dei sensi. Questa fusione ad alta gradazione di eclettismo gourmet è nel dna di **Giulio e Giovanni Vaccaro** eredi di una tradizione d'in-

contaminato artigianato alimentare iniziata a Tramonti, in Campania e proseguita nel capoluogo ligure ormai da 40 anni nel loro ristorante a un passo dalla Fiera di Genova. Entrare all'**Ippogrifo** è un crescendo emotivo che inizia dall'attenzione cortese di questi due gentiluomini del Sud, prosegue nel calore seduttivo e decontratto della boiserie in rovere delle sale raccolte, articolate su due piani fra luci soffuse, le tonalità bionde e ambrate di lini e fiandre, il candore dei Ginori classici e contemporanei, argenti e cristalleria da degustazione fino al momento lirico dell'assaporazione delle gourmandise degli chef **Maurizio Palmieri, Gerardo Leone e Cinzia Salvador**. Qui, dai piatti più semplici a quelli di maggior impegno, ogni portata è vibrante, intriga magica, coinvolge negli accompagni dei legumi serici, delle verdure croccanti e l'eccitante, lie-

vissima texture di salse e composte. Passando ad altro assolutamente indimenticabili le trofiette al pesto vellutato e intenso, uno dei pesti migliori di Genova, i "panseotti" in sontuosa salsa di noci, espressioni della più antica cucina ligure. Superbe poi le divagazioni con i porcini delle colline genovesi e i tartufi di Alba dagli intensi bouquet, la pasta è la consistenza mitica di Gragnano, fra i preziosi formaggi lacrimano e rianimano i provoloni del Monaco di Agerola e nei dessert imperdibile lo struggente flan al cioccolato posato su una faglia fredda di cioccolato bianco. Porto sicuro di delizie per i palati esigenti degli habitués, straordinario primo incontro per i neofiti, Ippogrifo e il suo team non solo sono spesso richiesti per impegnativi pranzi ufficiali e di gala, ma sono una discretissima, golosa e molto amata meta antistress per personaggi della cultura, spettacolo e della politica come i nostri Presidenti della Repubblica, da Scalfaro a Napolitano passando per l'amatissimo Carlo Azeglio Ciampi.

Gli infiniti sapori del mare

Nella sfoglia dorata e soffice i ravioli dentellati nascondono la sorpresa del delicato ripieno di gamberi e zucchine, fumano appena scolati, involti e posati con destrezza da **Rosa Visciano** accanto alla



Ristorante La Bitta nella Pergola

fragranza del sauté di frutti di mare, se la fotografia potesse passare anche l'emozione dei profumi, questo sarebbe un incanto di gola. Rosa e **Raffaele Balzano** mi vengono incontro con il calore degli amici più cari Entrambi un concentrato minuto e biondo di positività gemellato all'energia solare di Raffaele, raggiunti da Salvatore uno dei figli, esigente sommelier della casa sono gli straordinari chef e proprietari de **La Bitta nella Pergola** uno dei più apprezzati restò genovesi, a un passo dal mare che bagna il litorale di **Genova**. Entrambi originari di Torre del Greco capitale mondiale dei coralli e due passi da Napoli, ma genovesi per passione, tanto da essere tra i maggiori cultori e conoscitori della cucina ligure con il desiderio di tramandare l'uso dei prodotti unici di questa terra come l'aglio di Vessalico, il basilico di Pra e Pegli, gli ortaggi di Albenga e il formaggio Sansta, per non parlare della ricetta originale del pesto, grazie alla doppia cittadinanza hanno saputo coniugare l'essenza profonda di queste due terre, dando vita ad una gastronomia ricca, creativa, infinitamente gustosa, fortemente connessa con il loro senso del mare. Mare delle loro due terre, mare attraversato da Raffaele per buona parte della sua giovinezza a bordo dei transatlantici dell'Italia Navigazione, come uno fra i più quotati chef delle navi da crociera e, anche dopo aver "gettato l'ancora" alla Bitta, nel '91, con Rosa e i ragazzi, ancora il mare è imprescindibile icona nella fragranza dei sapori come negli ovattati interni marinari che avvolgono gli ospiti con l'eleganza leggendaria delle grandi navi d'un tempo. Ottimi scintillanti, il caveau dei cognac, calvados, grappe, rhum e vini da collezione, fantastico il soffitto della sala rivestito dalla carena in legno di una nave, un antico scafandro da palombaro accoglie a bordo bar e intorno grandi tele a olio di marine. Rosa fa impazzire i sensi con le sue ricette, rivisitazioni inso-

lite dei classici. Pansoti di ricotta e noci su salsa ravigote; linguine all'astice; raviolini di fegato grasso in ristretto di crostacei e ostriche Belon; ziti con fagioli di Pigna, pancetta croccante e dadolata di gamberi di Santa Margherita; scampi in tempura avvolti nel lardo di Colonnata servito con foglie di sedano in pastella e fritte; triglie con misticanza di pomodori, capperi e olive con tartara di gamberoni di Santa Margherita e farina d'arancio della Riviera; burrita di pesce con "preboggion" (una miscela di erbe spontanee, raccolte nei campi, lesate e utilizzate come ingrediente in minestre, ripieni per torte salate o semplicemente come contorno); pappa al pomodoro e cipolla rossa glassata di Tropea; scampi e cappe-sante con cuscus allo zafferano e salsa di corallo. Fra i piatti di carne insuperabile l'agnello al vino Rossese con bietole ascate (con uva e pinoli). Focaccia, pane e grissini squisiti sono naturalmente della casa. Fondono cuore e palato i dolci, passione esclusiva di Raffaele, anch'essi un superlativo missaggio di etnie liguri e partenopee tra cui bavarese al cioccolato bianco con coulis ai frutti di bosco, la spuma di ricotta con miele e gelato alla fragola o il soufflé alla vaniglia con crema allo Sciacchetrà e poi friandises e la cioccolateria composta

di minuscole delizie. La selezione dei vini, è degna di un selettivo collezionista come Salvatore Balzano con grandi etichette dell'Italia del sud, must del Nord e notevoli interlocuzioni francesi.

Nell'atmosfera avvolgente dell'antico borgo

La quieta eleganza del ristorante **Il Ninfeo** è parte della straordinaria architettura settecentesca voluta dal principe Altieri nel borgo delle "thermae stjgianae", che trae le sue origini dall'epoca imperiale romana, suggestiva e armoniosa oasi laziale, di recentissimo e raffinato restauro, a **Stigliano** 50 chilometri da Roma. Il ristorante, preceduto da accoglienti salotti e balconate d'ingresso, diviso in due sale, una grande e una piccola per colazioni private, ha tonalità sabbiate, giallo-oro tenue e richiami grigio piperno che riprendono la luminosità ricca del paesaggio collinare a giardino e del borgo circostante su cui aprono le ampie portefinestre. L'esterno prosegue sul sagrato posteriore della chiesetta di Santa Lucia, ideale per lasciarsi cullare, alla fiamma di fiaccole e lanterne, dalla dolcezza delle serate estive e di primo autunno, con piccoli tavoli in pietra e ferro battuto nero come le sedute e ombrelloni leggeri, tra palme antiche, pelargon e rose muscate, tagli



Il Ninfeo



Villa Euchelia

di prato e terrapieni a giardino contenuti da parapetti in pietra lungo il dorso della collina. Solare e dinamico, in continua ricerca creativa, **Sergio Ippolito** è il giovane Executive Chef de "Il Ninfeo". Nella vita come in gastronomia la sperimentazione è fondamentale, sempre nel totale rispetto di freschezza e materie prime. Nelle sue ricette, dalla seducente presentazione, si fondono, con la perfezione di sottili equilibri, l'allure francese alle emozioni gastronomiche tipicamente italiane. FrAGRANTI, profumate, golose ai sensi, sono caratterizzate dall'accostamento meditato di erbe aromatiche, agrumi e spezie per esaltare i sapori, impeccabili tecniche di cottura per differenti tipi di riso, pasta fresca e secca, tenerissime e saporose le grigliate di carne e pesce accompagnate da gustose verdure arrostiti o cotte al vapore, i carpacci e i marinati, vibranti e delicati gli agrodolci, texture lievi per salse e condimenti, squisite julienne di ortaggi e frutta, la sontuosa carta dei dolci – crème brûlée, meringhate, tartes aux fruitis e molto altro – è un vero peccato di gola.

Indimenticabile sosta di grazia per spirito e gola. Da regalarsi subito

Salendo la dolcezza della campagna ciociara, nel cuore della terra di San Tommaso d'Aquino, ai piedi dell'Abbazia di Montecassino, fra agrumi e uliveti sono arrivata a **Castrocielo**, un poggio d'incanto fuori dal tempo, cullato da d'antichi

suoni e atmosfere campestri che annida al colmo la bellezza appartata della settecentesca **Villa Euchelia**. Luogo ideale per chi ama l'arte, la natura e la buona cucina accolti e subito coccolati dal calore affettuoso dei proprietari **Annamaria e Pietro Miele**. Solari, entrambi straordinari gourmet, chef e sommelier d'oro italiani, una superba enoteca con oltre 350 etichette da collezione e l'eleganza avvolgente del ricevere nella loro casa che li fa deliziosi e indimenticabili ospiti. Andare a trovare i Miele è farsi un regalo di armonie. Nel tepore della bella stagione c'è solo l'imbarazzo della scelta fra la corte-giardino fresca di palme e alto fusti secolari profumata di rampicanti e il fascino delle terrazze, culminanti con il belvedere della piscina, affacciate sul discendere del panorama. All'interno l'intimità raffinata della bella sa-

la e del giardino d'inverno, per tete-à-tete o pranzi di gala, ovunque fiandre croccanti, porcellane e cristalli d'autore – alcuni pezzi fatti a mano solo per loro – tutti attentamente scelti da Anna Maria per la gioia dei suoi commensali.

Fra le gourmandises in cui perdersi, dagli antipasti ai primi: zuppa di porcini in scodella di pane croccante, passata di patate con crostini al tartufo, timballino di baccalà con salsa di peperoni e ceci al rosmarino, torciarelli al tartufo, schiaffoni di Gragnano con straccetti di calamari, tagliolini ai crostacei. Transitando tra i secondi di carne e di pesce, imperdibili agnello, maialino, filetti bardati e chianine così come i gamberoni fasciati al lardo di Colonnata, scapioni alla vesuviana gratinati con pomodorini ed erbe fini e poi spigole, orate, rombi e infine impazzire di dessert, golosissimi quelli al cucchiaino. Lascio Pietro e Anna Maria con la loro adorabile labrador tra sorrisi e abbracci aspettando solo il momento di ritornare, un consiglio a tutti gli amici gourmet!

Nell'aria frizzante arrivo ad **Acuto**, per conoscere questo straordinario Maestro Cuciniere ciociaro, **Salvatore Tassa** chef di **Le Colline Ciociare**.

Da circa 20 anni, cominciando da



Le Colline Ciociare

autodidatta, Tassa ha trovato una sua dimensione di cuoco, meglio "cuciniere" come ama definirsi nella sua insegna, sempre in movimento fra tradizione, creatività e grandi etichette. Squisito il benvenuto del menu degustazione con cappuccino di polenta, cacao amaro e brioche di foie gras, come l'insolito caldo-freddo della patata con panna cotta di cavolfiore e salsa di acciughe, o il cuore tenero e piccante dei ravioli di pecorino al ristretto di Torcolato, senza dimenticare la friabilità del wafer al cioccolato intorno al dolce amaro gelato di caffè.

Un menu da far impazzire i sensi

Oltre la **Fiuggi** termale intorno alle famose fonti di Bonifacio VIII e dell'Anticolana, si sale allo stupore medievale della città antica. Come un nido d'aquila sospeso sul panorama sottostante il centro storico di Fiuggi si apre nell'armonia della piazza con mura, torri merlate e chiese. È nell'atmosfera privata e affettuosa del ristorante **La Torre**, che mi accoglie l'energia allegra e solare di **Antonio e Maria Ciminelli**, giovani, indimenticabili proprietari di questo luogo di delizie. Legatissimi, uniti nella vita fin dai tempi della scuola, come nelle scelte, lui raffinato sommelier, lei fan-

tastica chef, circondati dalla ricchezza dei loro cinque figli, quattro ragazze e Matteo, affiancati da un gruppo fidato di giovani collaboratori con loro fin dall'inizio, conducono con gentile maestria questa loro speciale storia gastronomica insignita anche quest'anno, tra i molti riconoscimenti, dalle due forchette del Gambero Rosso per il locale d'alto livello, la bella cantina e la squisita cucina creativa prevalentemente di terra.

Dalla cucina-laboratorio high tech, salgono, insieme a fragranze da capogiro, i gustosissimi pani della casa e, fra la molte specialità della chef alla carta si può far impazzire i sensi con paté di fegatini con salsa di vino passito e focaccine di lardo; petto di quaglia in casseruola con pizza di patate profumata all'arancio e tartufo. Seguono zuppa di fagioli con quenelles di anatra e frittatine di salvia all'olio di Piglio; tagliolini artigianali con battuto di coniglio, mollica di pane, capperi, origano profumati al limone; paccheri di Gragnano ripieni di coda alla vaccinara su zuppetta di lenticchie di Castelluccio di Norcia. Da non perdere la sella di maialino da latte farcita di castagne di Fiuggi e tartufo nero in foglie di cavolo verza; cuore di costata di manzo avvolta al cardo di Arnard, cotta su pietra lavica con riduzione di vino

rosso e carote mantecata o filetto di baccalà islandese al forno con emulsione di limone e zucchine. Chiudono in bellezza tortino di ricotta di Fiuggi con pera al Cesanese e sorbetto al miele di castagno; tavolozza di cioccolato, sorbetto al caffè e ristretto di agrumi oppure un morbido di cioccolato fondente caldo Guanaja con gelato al rum e toscano in salsa d'arancio. A scelta anche un ghiotto Menu della Casa o un raffinato Menu Vegetariano e un particolare bouquet di caffè. Il tutto esaltato da una severa, selezionatissima scelta di vini provenienti dall'enoteca di Antonio inserita all'interno di un palazzo del 1400, dove Antonio e Maria conservano le oltre 10.000 bottiglie di vini da tutto il mondo con alcune chicche tra cui le prime annate di alcuni grandi vini: Sassicaia, Solaia, Tignanello.

Questa volta gourmandises di Costiera

L'antico borgo di **Praiano** nell'incanto fragrante della Costiera amalfitana anida in una delle curve tra la roccia e il Golfo un'ansa stretta che della strada si volta al mare ritmata da griglie e vasi candidi e precipita di meraviglia fino al nitore dell'architettura dell'**Hotel Casa Angelina**.

Il candore prosegue assoluto d'interni e arredi contemporanei reso aereo dall'oscurità delle doghe in teak dei pavimenti e acceso dall'indaco mutevole di mare cielo oltre la simmetria dei grandi cristalli e dalle tonalità fondenti delle collezioni d'arte.

Freschezza immacolata e croccante mai interrotta fra le sale (interne ed esterne) di **Un piano nel Cielo** scaldata dalla solarità affettuosa e trascinante – l'avvolgente brand del Relais – del General Manager Hotel Antonino Russo e di Vincenzo Sicignano Food & Beverage Manager, entrambi giovani talentuosi e di carissima cortesia nel tratto. Il nome si addice al Restò. Interiors minimal chic di Gervasoni immersi



La Torre



in un'evanescenza onirica inducono ad una pacificazione del cuore abbandonandosi alle splendide vedute del Golfo e di Positano da assaporare fra gli interni affacciati sul belvedere o scegliere le atmosfere cool di una delle due magiche terrazze. Quella al piano posata su una passerella di teak come sospesa sul mare, la sera musica del pianoforte del Bar Marrakech, o salire e spersersi fra il mare e il fashion-zen della splendida Top Terrace al 4 piano, dovunque coccolati dalle mille attenzioni di Vincenzo Sicignano e dei suoi ragazzi. Ma l'incanto non sarebbe completo senza l'eccellenza gourmet della cooking-fusion ad alta gradazione mediterranea dell'Executive-Chef **Sabatino Amendola**. Praianese doc, un curriculum internazionale – Germania, USA, Spagna e i Caraibi – che ha ulteriormente raffinato e resa complessa la sua naturale creatività. Primo Chef a Roma, rientrato in Costiera un passaggio prestigioso a “Il Palazzo” del Murat di Positano ed ora, a buon diritto e per la nostra gioia di golosi, al ponte di comando di Un Piano nel Cielo. I piatti di Sabatino sono lievi opere d'architettura gastronomica la cui bellezza è pari solo all'intensità composita d'infinita sfumature assonanti del gusto. Proviene da una profonda conoscenza genetica di piatti intramontabili della tradizione l'implosione di vellutate fragranze, tolta la boule per l'aroma, del guazzetto di vongole veraci e spinaci con mezzelune di pasta ripiene con astice, straordinaria poi

l'esaltazione della carne dei gamberetti rossi del Tirreno proposti in coppette di limone candito mentre delicatissimo lo spirito del carpaccio di tonno e julienne di verdure. Regalatevi una notte d'estate fra le stelle e il mare, i sensi cullati in “Un Piano nel Cielo” e sarà indimenticabile.

Il calore di una Casa privata

Antico Francischiello. In questo bel locale i muri parlano della sua storia, antica e piena di soddisfazioni per il palato. Dai primi del '900 ad oggi le generazioni di questa straordinaria famiglia gourmet si sono avvicinate per rendersi indimenticabili ai palati più raffinati del mondo passati attraverso la loro esperienza gastronomica. La “casa” accoglie come un luogo amicale d'antiche cortesie, nell'allegria di un arredamento informale e prezioso con le coloratissime collezioni

di ceramiche familiari che colmano credenze, le pareti dalle tonalità intense che arredano e debordano colme di squisiti hapetizer fragranti e la grande consolle rotonda che accoglie all'ingresso. I ricordi assommata negli anni, personaggi famosi d'arte, cultura, spettacolo, politica di tutto il mondo che hanno sostato fra queste mura, si sono persi nello splendido panorama che si vede dalla grande vetrata di cristallo. La cucina è un felice connubio di tradizione e innovazione, costruita sulla perfezione delle materie prime e vi propone l'antipasto alla Francischiello, conchiglioni ripieni con salsa di gamberetti e purea di broccoli, i raviolini di spigola in salsa di vongole e rucola con pomodorini del Piennolo. Cannelloni alla Francischiello e gnocchi preparati e cotti secondo la consuetudine sorrentina e serviti in tegami di rame. Per i secondi il Filetto di ricciola grigliato servito su un letto di verdure al profumo di limone e aceto balsamico o ancora il filetto di pezzogna in crosta di patate con giardiniera di verdure croccanti, i fiori di zuccine con ripieno ai frutti di mare, le frittelle di salmone e rana pescatrice, il risotto in foglia di fico le caramelle con zuccine, gli involtini di pesce spada, i dolci lievi, golosi, fragranti dei profumi della terra sorrentina, emozionano del gusto unico dei limoni, un must





Già Sotto l'Arco

fra gli agrumi perché cresciuti nei giardini del luogo innestati sugli antichi alberi d'arancio.

Una sorpresa nel dessert

Il candore della bella piazza di **Carovigno** precede il trecentesco Centro Storico e coinvolge ogni architettura! Nei lontani anni 50 l'Osteria sotto l'Arco serviva buon vino e pietanze semplici con cortesia e cara accoglienza, oggi, due generazioni dopo, l'osteria si è evoluta in un diverso ambito ma la gentilezza di famiglia è sempre presente. Sul remoto 700 della bella, candida palazzina di **Già Sotto l'Arco** il barocco ha scritto volte e volute che il restauro ha ora reso perfette, poche rampe e la dolcezza affettuosa dei giovani proprietari, **Teodosio** (Tosio) e **Teresa Buongiorno**, viene incontro e avvolge gli ospiti nel raffinato calore intimo della loro casa/restò. Il candore prosegue nello charme lieve della "salle à manger" elegante minimalismo scaldato da arredi di famiglia, tele d'autore elementi di antiquariato e architettura. Ma la meraviglia è la cucina squisita di questa executive chef minuta e determinata. Entrées con Sformato di asparagi su vellutata di mortadella e spaghetti di riso fritti, insalata di baccalà, zeste di limone e bottarga di dentice, gamberi con cous cous al pomodoro e rucola. Fra i primi spaghetti al ragù bianco d'agnello su salsa di ricotta, risotto alle barbabietole e salsa al gorgonzola, ravioli di melanzane con salsa di pomodoro e ricotta, agnolotti ripie-

ni di cozze e patate, zuppetta di cozze e gnocchetti gialli. Costolette di maialino arrosto con crespella di cicorie, coscia d'anatra glassata

all'arancia con purè di patate, coda di rospo frita su salsa in carpione e la sua trippa alla pizzaiola per dei secondi da favola ma anche il Menu Degustazione è da non perdere in alternativa con burrata in pasta Kataifi su salsa di pomodoro, capocollo di Martina Franca e pomodori secchi, sformato di funghi cardoncelli su zabaione al parmigiano, ravioli di patate e fagiolini, risotto ai carciofi, costolette di maialino alle erbe mediterranee, patata arrosto e marmellata di cipolla, formaggio di masseria. La Magia è una sorpresa tutta condensata nei dessert. ■

DOVE MANGIARE (WHERE TO EAT)

Dente del Gigante - Strada La Palud 42 - 11013 Courmayeur (Aosta)
Tel. 016589145 - www.dentedelgigante.com

Ristorante Gardenia di Mariangela Susigan & C
Corso Torino 9 - 10014 Caluso (Torino)
Tel. 0119832249 - www.ristorantegardenia.it

Ristorante Marconi di Aurora e Massimo Mazzucchelli
Via Porrettana 285 - Sasso Marconi (Bologna)
Tel. 051846216 - enoteca.marconi@virgilio.it

Locanda Malpassuti di Carlo e Marinella Marenzana
Via A. Cantù 11 - Carbonara Scrivia (Alessandra)
Tel. 0131892643 - www.locandamalpassuti.it

Ippogrifo
Via R. Gestro 9 r - Genova
Tel. 010592764 - www.ristoranteippogrifo.it

La Bitta nella Pergola di Raffaele e Rosa Balzano
Via G.Casaregis 52r località Foce - Genova - Tel. 010 588543

Il Ninfeo
Via Bagni di Stigliano - Tel. 069963428

Villa Euchelia di Pietro e Anna Maria Miele
Via Giovenale (Castrocielo) - Tel. 0776799829

Le Colline Ciociare di Salvatore Tassa
Via Prenestina 27 - Acuto (Fiuggi)
Tel. 077556049 - www.collineciociare.it

La Torre di Antonio e Maria Ciminelli
Piazza Trieste e Trento 29 - Fiuggi
Tel. 0775515382 - www.ristorantelatorre.biz

Un Piano nel Cielo Hotel Casa Angelina
Via G.Capriglione 147 - Praiano (Sorrento)
Tel. 0898131333 - www.casangelina.com

Antico Francischiello di Francesco Gargiulo
Via Partenope 27 - Massa Lubrense
Tel. 0815339780 - www.francischiello.com

Già Sotto l'Arco di Teodosio e Teresa Buongiorno
Corso Vittorio Emanuele II 71
Tel. 0831996286 - www.giasottolarco.it

GASTRONOMIC TRAILS

A journey across real Italian cuisine and fine wines

From North to South, a route amongst restaurants created inside ancient villas and noble palaces. Discovering unusual corners and hidden gems.

text and photos by **Patrizia Spinelli Napoletano**

Travelling is the joy of losing yourself in new experiences, letting yourself be transported by wonder and never forgetting to use all five senses in your discoveries. It is important to dare and to “taste” the journey, getting to know a place through its often very ancient culinary traditions. Let's begin.

A table under the Dent du Géant

From **Courmayeur** going up to the enchanting **Val Ferré**, a stone's throw from the cable car up to Mont Blanc, at La Palud, the beautiful house of the Angelinis in pale stone and wood nestles in exciting symbiosis with the soaring Dent du Géant, the peak from which it takes its name. **Luciano** and **Alfreda Angelini**, he from Val d'Aosta and a discerning sommelier with a wine list (some 400 different labels) among the richest and most varied of the entire Valley, she from Genoa and a brilliant executive chef. The pair welcome dear friends into the refined intimacy inside the restaurant and the charming hotel area. They create a friendly and relaxing atmosphere around their guests, pampered by the constant presence of the owners carrying gourmet delights. Superb wines for the end of the meal or to mull over your thoughts, served by the glass if you like, they help to end the meal on a sweet note before choosing a large brandy to sip at the table or around the fireplace in the living room. At the **Dent du Géant**, a well-known point of reference in gourmet circles, their cuisine is the fruit of continuous research and a delicious fusion of creative ideas within the traditions, in which traditions – the hosts say – the scents of the mountain and the flavours of ancient

recipes are exalted and converse with their more innovative peers in a harmonious mix of top-quality ingredients. Among the many delicious, classic and unusual dishes of Alfreda offered in several menus, along with white bread there are breads made with wholemeal flour, walnuts, bacon and raisins as well as breadsticks, all homemade. The pea and ham soup, valdostana polenta with cheese au gratin and carbonade, the artichoke millefeuille with slivers of goat's cheese, ravioli with porcini mushrooms and thyme, egg yolk tagliolini with Arnad crispy bacon and rosemary, Carnaroli rice with toma cheese or with courgette and amaretto. Then escalope of foie gras with caramelised apples and blackcurrants in a sauce of wild berries, venison cutlet with Torrette reduction sauce and potatoes with parsley or trout fillet with butter and sage. There is a lavish selection of local and French cheeses. Among the delicious desserts are tarte Tatin, sorbets, apple puff pastry with caramelised dried fruit and a hot tart with milk chocolate, hazelnuts and crème de menthe.

Finanziaria Reale in the Villa

The sun, the pure colours of the South of France, the persistent spicy aromas of aromatic herbs, so much a physical part of the region, suffuse and give off their warmth. They are merged with infinite skill and lightness of touch with the age-old Italian traditions of land and sea by the creativity of the knowing executive chef **Mariangela Susigan**. Lavender, rosemary and hydrangeas, colours that remind you of the Provençale landscape, lead you into the sunlit gravel courtyard over which the harmonious pergola extends, among climbers and the intimate and fra-

grant charm of the zen garden, up to the entrance of the **Gardenia**, villa and restaurant at **Caluso** in the **Canavese** area. The whiteness of the uniform frames the suntanned and sunny grace of this extraordinary lady of the Michelin star, reconfirmed in 2014, and everything else conferred by the restaurant guides. My dear friend, along with her husband **Mauro Crosio**, the owner, and their delightful second-born Solange who works with them in the restaurant, while Roberto, the eldest, takes care of the family winery, my dear friend the chef welcomes me into her refined gourmet kingdom. The slim figure vibrates with suppressed energy, an inner intensity that has helped make her one of the few Italian chefs d'oro and not only that. The daughter of Veneto parents, her mother was a chef and her father a gardener (she shares with her parents a love for flowers and the garden, and the joy they bring explains the name of the restaurant), she was born in Toulouse, extraordinary ancient city of culture in Southern France before coming to Piedmont. Mariangela combines the diverse cultural riches of her family and their Mediterranean souls. With a light touch and a joy in her knowledge, she has managed to combine the taste of ancient Italian recipes with the vivid Southern French aromas, giving life to a creativity for the senses that is uniquely hers. This dynamic versatility added over the years to Italian and international work experience, “to understand the evolution of the great chefs”, to a determined pursuit of the best contemporary gastronomy and to valuing the spirit of tradition has given rise to the excellence of the Gardenia cuisine. Susigan continues, enhancing it continuously with evident

success, the wonderful project started in '77 when mother Assunta purchased the beautiful 19th-century property and decided with the family to turn it into a trattoria with typical local dishes of the area and to favour authentic flavours using a delicate touch. The gourmet philosophy of the restaurant is the synthesis of the knowledge of Mamma Assunta, research in the local area, delightful memories of Provence and a dedication to innovation and creativity. The key issue is the recovery of the soul of the dish, the enhancement of the ancient flavour of the recipe, communicating with the diner through the senses. To achieve it, the essential thing is the choice of high-quality basic **ingredients** whose character we extract gently and with great care in the cooking which determines the final taste. Tying ancient techniques (braising, cooking with salt, confit and clay pots) to contemporary techniques targeted at extraction of flavours (flavouring with herbs and oils in low-temperature vacuum, using juices extracted from vegetables by centrifuge) you get a balance between respect, harmony and lightness which in the gourmet dishes uncovers the classic quality of traditions with a very contemporary result». In addition to the collection of tempting breads, homemade breadsticks and melt-in-the-mouth focaccia with herbs, spices, walnuts and bacon, as well as puff pastry sheets (incomparable the maize tortillas), the continuously varied gourmet menus of Mariangela Susigan range from the superb classicity of Finanziaria Royal to traditional mixed fried, Provençale influences in the rack of lamb in lavender crust, puréed carrot with honey, lemon and thyme ice or in the cold soup of tomatoes on the vine and basil with oily fish and ravioli with pesto, then the luscious creamy risotto marinaded in lemon, ginger and courgette flowers like the delicate lightly-smoked raw swordfish on salted potatoes, shoots and lavender emul-

sion or monkfish dipped in extra virgin olive oil with cherry tomatoes, capers and toma cheese, etc. Also for the dessert you'll be spoilt for choice among various sorbets on small meringues, don't miss the millefeuille of chestnut honey and raspberries with spices and green tea ice cream, crème brûlée with ginger and fruit caramels or yellow peach zuppa with Muscat and almonds. There is an outstanding selection of goat and alpine cheeses, so too for the wine list, over 800 domestic and international wines, including the family winery run by the eldest son Roberto Crosio, which includes a rare collection of dessert wines by the glass. Knowing Mariangela Susigan and her recipes is a real privilege! Don't miss out on it.

In the hills in Sasso Marconi

A coincidence of names in Bologna province where there is the Marconi restaurant in Sasso Marconi. In this region the gourmet tradition is usually firmly tied to the land but, some 25 years ago, the founders of this adventure, **Mario Mazzucchelli** and his wife **Maria**, stepped into the unknown with a trattoria offering the "strong flavours of the sea", triumphing in a far from easy challenge with exceptional fish dishes that made them legendary. Aurora Mazzucchelli has delicate features, a sweet smile and a determined gaze which her natural warmth and passion serve to highlight. She is one of the few female chefs with Michelin stars, reconfirmed in 2014, and a bagful of forks and top-notch plaudits from Gambero Rosso, Espresso, Gola in Tasca and more. **Aurora** is second generation this sunny-natured boss and executive chef of the Marconi, bucking the trend of the founders and the former uniformity of fish, nevertheless giving fish its due, she explores the ancient and classical traditions of the area, revisiting them in balanced fusion dishes. Through a rich gourmet itinerary of different seasonal menus. The restaurant guides em-

phasize, along with the wines in the cellar, various different specialities. Among which appetizers, pre-desserts, coarse-cut cuttlefish pasta with Jerusalem artichoke and beetroot salad, pork tortelli with Romagna blackberries and Seirass ricotta, beans and pig's cheek, honey semifreddo parfait with pistachio ice cream and macarons made of almonds and fennel shoots. For the main course baked suckling pig, hare larded with balsamic vinegar, shrimps in a crust of gingerbread with green apple jelly, rabbit cannelloni on Piacenza cheese fondue, monkfish larded in the oven with potato variations.

I personally remembered, from the intriguing mise-en-scène of the yolk of an unexpected egg among flakes of lavender meringue, the particular texture of the glazed apricot enhanced by the dark bitter chocolate that envelops it. The orange lacquer at the entrance to the restaurant bespeaks the energy of the two young Mazzucchelli brothers. Aurora is supported by Massimo in the dining room, a refined sommelier and pragmatic steward of the house.

The warmth of the fireplaces in a delightful and intimate atmosphere

If you are travelling between Tortona and Alessandria, in the sweet hills of the Piedmont countryside, the ancient village of **Carbonara Scrivia** is in itself a wonderful discovery. From its centre it is but a short walk to the shade of the beautiful 13th-century fortress, donated by Guidobono Cavalchini Garolfi to the inhabitants of the village. Surrounded by the well-cared for garden and tall centuries-old trees, you will encounter the homely and affectionate charm of a special inn, once the eighteenth-century family home of the Marquis Vittorio Malpassuti di Montiglio, poet, playwright and journalist, who is remembered in the name of the restaurant. Courtesy and a warm welcome are the watchwords at **Locanda Malpassuti**, that is of the

delightful owners, **Carlo** and **Marinella Marenzana**, assisted by their daughters. The extraordinary executive chef, lover of vintage cars, beloved by the restaurant guides that have bestowed their forks, stars and everything else on him for years, offers the restaurant's excellence with an innate and modest gentleness. In summer among the cool places under the large pergola surrounded by the garden and in winter with the warmth of the fireplaces, beautiful doors frame the exquisite intimate atmosphere of the dining rooms amongst old family furniture, paintings, prints, damasks, linen, crystal wine glasses and classic and contemporary porcelain. You are given, like guests in a friend's home, the full attention of Marinella. The fantastic cuisine of Carlo will work its magic on you. This subtle and cultured chef by vocation has been able to rewrite the legendary intense and strong flavours of this region, including the celebrated white and black truffles, the meats and mountain cheeses, with a light touch which makes them unforgettable. Seasonal menus are changed weekly, accompanied by a delightful and interesting wine list of fascinating variety. The extraordinary appetisers based on salami of the house and fatback of a velvety softness, cockerel salad with sarzetto or corn salad and pomegranate sauce, breast of quail wrapped in smoked goose prosciutto on a bed of lentils. Among the superb and so delicate first courses are gobelin, agnolotti pasta from Tortona, at the base of a roast, and chestnut gnocchi with scamorza and pine nuts. Continue with no possibility of error with boneless quail stuffed with julienne of potato au gratin and black truffle, rabbit saddle under bacon rashers on foie-gras fondue, as recommended by the Gambero Rosso. Among the desserts and the many amazing traditional offerings, both the short crust pastry tart of chestnuts with bitter chocolate and the crème brûlée with

caramel and glazed Garbagna chestnuts pay homage to the infinite gastronomic virtues of Carluccio Marenzana.

Some of the best pesto in Genoa

Genoa is its sea, a strong symbiotic relationship, physical, spiritual, a state of mind that reverberates in everything including, needless to say, its gastronomy. If you add to this that often top chefs or refined restaurant owners combine the Ligurian character with Neapolitan origins, the result is an amazing, sophisticated and tasty fusion of mindsets and gastronomies, a true joy for the senses. This fusion produces a high degree of gourmet eclecticism and such is in the DNA of **Giulio** and **Giovanni Vaccaro**, heirs to a tradition of uncontaminated food craftsmanship started in Tramonti, Campania and continued in Genoa for 40 years in their restaurant but a stone's throw from the Fiera di Genova. Enter the **Ippogrifo** and you get an emotional charge that begins with the courteous attention of these two gentlemen of the South, continuing in the seductive relaxed warmth of the oak panelling of the secluded dining rooms spread over two floors with soft lighting, amidst the amber and honey of linens and damasks, the whiteness of classic and contemporary Ginori and the silver and glassware until that poetic moment when you taste the gourmet offerings of chefs **Maurizio Palmieri**, **Gerardo Leone** and **Cinzia Salvador**. From the simplest to the more demanding dishes each course is vibrant, having a magical intrigue, accompanied by silky-smooth legumes, crispy green vegetables and the exciting lightness of sauces and compotes. Quite unforgettable are the trofiette pasta with velvety and intense pesto, one of the best pestos in Genoa, and the pansoti pasta in sumptuous walnut sauce, expressions of the oldest Ligurian cuisine. Superb too the porcini mushrooms of the Genoa hills and

the Alba truffles with their intense bouquet, the pasta has the legendary consistency of Gragnano. The jewel among the exquisite cheeses is the provolone of Monaco di Agerola and as for the desserts, don't miss the striking chocolate flan placed on a cold layer of white chocolate. A safe haven for the discerning palates of the habitués and an extraordinary first encounter for newbies, Ippogrifo and its team are not only often requested for challenging official and gala lunches, they are also a discreet, gourmet and much-loved low-stress destination for personalities from the worlds of culture, entertainment and politics such as our Presidents of the Republic, from Scalfaro to Napolitano and including the beloved Carlo Azeglio Ciampi.

The infinite flavours of the sea

In soft golden puff pastry the scalloped ravioli disguise the delicate filling of shrimps and zucchini, they steam as soon as they are drained, wrapped and deftly positioned by **Rosa Visciano** beside the fragrance of the sautéed seafood. If a photograph could convey the thrill of the aromas, it would enchant the palate. Rosa and **Raffaele Balzano** met me with the warmth of close friends, the two of them a minute and blond concentrate of positivity, twinned with the sunny nature of Raffaele. They were joined by one of their sons, Salvatore, the discerning sommelier of the house. They are the extraordinary chefs and owners of **La Bitta nella Pergola**, one of the most popular restaurants in Genoa, a stone's throw from the sea. Both originally from Torre del Greco, world capital of corals and two steps from Naples, but passionate Genoese too, among the leading scholars and connoisseurs of Ligurian cuisine with a desire to pass on the use of the unique products of this region, such as Vessalico garlic, Pra and Pegli basil, Albenga fruit and vegetables and Sansta cheese, not to mention the original recipe for

pesto, thanks to their dual citizenship they have been able to combine the very essence of these two regions, giving rise to a gastronomy that is rich, creative, infinitely tasty and strongly connected with their sense of the sea. The sea of their two regions, the sea crossed by Raffaele for much of his youth on board the transatlantic liners of Italia Navigazione, as one of the most popular cruise ship chefs and, even after he dropped anchor at La Bitta in 1991, with Rosa and the children, the sea remains his essential icon in the fragrance of its flavours as also in the soft naval interiors that surround guests with the legendary elegance of the great ships of the past. Gleaming brass, the vaults of the cognac, calvados, grappa, rum and top-quality wines, the fantastic ceiling in the dining room covered by the wooden hull of a ship, an old diver's suit welcomes you to the bar and there are large paintings of marine scenes. Rosa wows your senses with her recipes, unusual reinterpretations of the classics. Pansoti pasta with ricotta and walnuts in ravigote sauce. Linguine with lobster. Raviolini of foie gras in a reduction sauce of shellfish and Belon oysters. Ziti pasta with beans from Pigna, crispy pancetta and diced shrimps of Santa Margherita. Scampi in tempura wrapped in Colonnata bacon served with celery leaves in batter and fried. Red mullet with mixed salad of tomatoes, capers and olives with tartare of Santa Margherita prawns and orange flour of the Riviera. Burrata of fish with "preboggion" (a mixture of wild herbs, harvested in the fields, boiled and used as an ingredient in soups, fillings for pies or simply as a side dish). Pappa of tomatoes and glazed red Tropea onion. Scampi and scallops with saffron couscous and coral sauce. Among the meat dishes the lamb with Rossese wine and chard (with raisins and pine nuts). Focaccia, bread and breadsticks are delicious and homemade of course. The sweets melt the heart and the palate,

they are the exclusive passion of Raffaele and are a superlative mix of Ligurian and Neapolitan culture. They include white chocolate Bavaiois with coulis of berries, ricotta mousse with honey and strawberry ice cream or the vanilla soufflé with Sciacchetrà wine cream and then bonbons and tiny chocolate delights. The selection of wines is worthy of a grand connoisseur like Salvatore Balzano with great wines from North and South Italy as well as notable French labels.

Caught up in the atmosphere of the ancient village

The quiet elegance of the **Il Ninfeo** restaurant is part of the extraordinary 18th-century architecture commissioned by Prince Altieri in the village of the "thermae stjgianaee" [Stygian baths] which has its origins in the Roman imperial era, a charming and harmonious oasis in Lazio, recently the subject of a high-quality restoration, at **Stigliano**, 50 km from Rome. The restaurant proper, beyond the welcoming lounges and galleries at the entrance, is divided into two rooms, one large and one smaller for private meals. It has sand-coloured tones, pale yellow-gold and grey piperno rock references that reflect the brightness of the rich hilly garden landscape and the surrounding village which the large French windows open onto. The exterior extends to the rear churchyard of the small church of Saint Lucia, ideal to let yourself be lulled, under the flames of torches and lanterns, by the sweetness of summer and early autumn evenings, with small stone tables and black wrought iron chairs and light umbrellas amongst ancient palms, pelargoniums and muscat roses, lawns and garden banks contained by stone parapets along the spine of the hill. Sunny-natured and dynamic, forever creative in his researches, **Sergio Ippolito**, is the young Executive Chef of Il Ninfeo.

In life as in gastronomy experimentation is key, always with respect for

freshness and the best **ingredients**. In his recipes, seductively presented, French allure combines with typically Italian gastronomic pleasure in a perfection of subtle balances. Fragrant, perfumed, delicious to the senses, they are characterised by the knowing combination of aromatic herbs, citrus and spices to enhance the flavours and impeccable cooking techniques for different types of rice, fresh and dried pasta. The grilled meat and fish are tender and full of flavour, accompanied by delicious vegetables roasted or steamed, marinated carpaccio, vibrant and delicate citrus bittersweet tastes, light sauces and condiments, delicious juliennes of vegetables and fruit. Then there is the sumptuous dessert menu – crême brûlée, meringues, fruit tarts and much more – a gourmet feast.

Unforgettable spot to soothe your soul and tickle your palate – treat yourself right away

Going up amidst the sweetness of the Ciociaria country, where St. Thomas Aquinas was born, at the foot of the Abbey of Monte Cassino, among citrus and olive groves, you come to **Castrocielo**, an enchanted and timeless little hill, lulled by the ancient sounds and rural atmosphere that cradles the secluded beauty of the 18th-century **Villa Eulichia**. An ideal spot for lovers of art, nature and good food, you are greeted and immediately surrounded by the affectionate warmth of the owners **Annamaria** and **Pietro Miele**. Sunny-natured, both extraordinary gourmets, Italian chef and sommelier d'oro, a superb wine cellar with over 350 top-quality wines and the elegance of their home make them delightful and unforgettable hosts. Spend time with the Miele's and you know what harmony is. In the warmth of summer you'll be spoilt for choice amidst the cool courtyard-garden with palms and tall ancient trees, the perfume of the climbers and the charming terraces,

culminating with the view of the pool, overlooking the downhill slope of the panorama. Inside the refined intimacy of the beautiful dining room and the winter garden, for tête-à-têtes or gala lunches, surrounded by crisp linen, porcelain and fine crystal – some pieces handmade just for them and all carefully chosen by Anna Maria to the delight of her guests. You will find gourmet delights amongst the appetisers and first courses – porcini mushroom soup in a bowl of crusty bread, potato purée with truffle crostini, timballino of salt cod with peppers and chick-pea sauce with rosemary, torciarelli pasta with truffles, schiaffoni pasta from Gragnano with strips of calamari and tagliolini with shellfish. Then there are the main courses of meat and fish, not to be missed the lamb, piglet, dressed fillet and Chianina steak as well as jumbo prawns wrapped in Colonnata bacon, scaponi alla vesuviana au gratin with cherry tomatoes and fine herbs and then sea bass, gilt-head bream, turbot and finally the delicious desserts will drive you wild. I leave Pietro and Anna Maria with their adorable labrador with smiles and embraces, just waiting for the opportunity to come back, a piece of advice I give to all my gourmet friends!

In the crisp air I arrived at **Acuto** to get to know an extraordinary Master Chef of the Ciociaria area **Salvatore Tassa**, chef of Le Colline Ciociare.

For some 20 years, starting by teaching himself, he has found his measure as a chef, or rather cook as he likes to be called in his teaching, drawing from tradition, his own creative ideas and the most renowned wines. His menu offers a delightful welcome to the palate, with polenta cappuccino, bitter cocoa and foie gras brioche, the unusual caldofreddo of potato with cauliflower and anchovy sauce panna cotta, or the soft and piquant centre of ravioli with pecorino cheese and reduction sauce of Torcolato, without forgetting the crumbliness of the choco-

late wafer around the bittersweet coffee ice cream.

A menu to drive you wild

Beyond **Fiuggi Terme**, around the famous fountains of Boniface VIII and the Anticolana, climb to the medieval wonder of the old town. Like an eagle's nest suspended over the landscape enfolding below, the historic centre of Fiuggi unfolds in the harmony of the central square with walls, crenellated towers and churches. It is here in the secluded and warm atmosphere of the **La Torre** restaurant that I am welcomed by the cheerful and sunny energy of **Antonio and Maria Ciminelli**, the young, unforgettable owners of this place of delights. Closer they could not be, sweethearts since school-days, he the refined sommelier, she the fantastic chef, surrounded by the richness of their five children, four girls and Matteo, flanked by a trusted group of young employees who have been with them from the beginning. They continue their special gastronomic story with a gentle mastery, honoured again this year, among the many accolades, by the two forks of Gambero Rosso for "A high-quality restaurant, fine cellar and exquisite creative cuisine largely from the land".

The high-tech kitchen produces dizzying fragrances, delicious homemade bread and, among the many à la carte specialties of the chef, you will be astounded by liver pâté with sweet wine sauce and bacon focaccia. Quail breast casserole with fragrant potato pizza with orange and truffle. Then to follow bean soup with quenelles of duck and sage pancakes with oil of Piglio. Handmade tagliolini with diced rabbit, breadcrumbs, capers and oregano flavoured with lemon. Gragnano paccheri pasta filled with oxtail over a soup of lentils from Castelluccio di Norcia. Do not miss the saddle of suckling pig stuffed with Fiuggi chestnuts and black truffle in savoy cabbage leaves or heart of ribeye steak wrapped in Arnard

cardoon, cooked on lava stone with red wine and creamed carrots reduction sauce or baked Icelandic salt cod fillet with lemon and zucchini blend. And why not finish with the gorgeous Fiuggi ricotta and Cesena pear pie with chestnut honey sorbet, or palette of chocolate, coffee sorbet and citrus reduction sauce, or even velvety hot dark chocolate Guanajacon, rum ice cream with Tuscan muscat in an orange sauce. There is also a delicious Table d'Hôte menu or a fine Vegetarian Menu and special coffee on offer. All the above enhanced by a strictly selected and refined selection of wines from Antonio's enoteca inside a building of 1400, where Antonio e Maria keep the more than 10,000 bottles of wine from around the world with some gems including the first vintages of some great wines – Sassicaia, Solaia, Tignanello.

This time gourmet delights on the Amalfi Coast

The ancient village of **Praiano** in the fragrant enchantment of the Amalfi coast nestles in a curve between the rocks and the Gulf, a narrow cove where the road turns towards the sea and is dotted with white grills and pots and drops precipitately to the splendour of the architecture of **Hotel Casa Angelina**.

Absolute whiteness continues in the interior and the contemporary furnishings, a certain ethereal quality in contrast to the teak planks of the floors and enlivened by the changing indigo shades of sea and sky beyond the symmetry of the large windows and by the dark tones of the art collections.

Uninterrupted immaculate, crisp freshness in the internal and external dining areas of **Un piano nel Cielo** and the warmth of the affectionate and compelling sunny nature – the hallmark of the Relais – of the General Manager of the Hotel Antonino Russo and Vincenzo Sicignano, Food & Beverage Manager, both young, talented and very courteous. The name suits the restaurant. Chic mini-

malist interiors by Gervasoni within a dreamlike airiness soothe the heart, surrendering to the beautiful views of the Gulf and Positano to savour whether inside facing the belvedere or choosing the cool atmosphere of either of the magical terraces. The lower one on the teak platform as if suspended over the sea, piano music at Bar Marrakech in the evenings, or climbing and losing yourself between sea, sky and zen fashion on the lovely Top Terrace on the 4th floor, everywhere with the full attention of Vincenzo Sicignano and his young team. But the spell would not be complete without the gourmet excellence of the top-level Mediterranean fusion cuisine of the Executive Chef, **Sabatino Amendola**. Born in Praiano but with an international CV – Germany, USA, Spain and the Caribbean – which has refined and enhanced his natural creativity. Primo Chef in Rome, returning to the Amalfi Coast in a prestigious step-up to Il Palazzo of Murat di Positano and now, rightly and to the delight of the gourmets, to command at Un Piano nel Cielo. Sabatino's dishes are light works of gastronomic architecture whose beauty is matched only by the composite intensity of the infinite nuances of taste. It comes from a deep genetic understanding of timeless traditional dishes, the implosion of velvety fragrances, once the aromatic boule is removed, of the stew of fresh clams and spinach with mezzelune pasta filled with lobster, an extraordinary exaltation of the flesh of the red shrimps of the Tyrrhenian Sea offered in candied lemon cups and how delicate the spirit of the tuna carpaccio and julienne vegetables. Treat yourself to a summer night under the stars next to the sea, your senses entertained at Un Piano nel Cielo, it will be unforgettable.

The warmth of a private house

Antico Francischiello. In this fine restaurant the walls speak of its history, ancient and full of gastronomic

delight. From the early 1900s the generations of this extraordinary gourmet family have made themselves unforgettable to the most refined palates in the world, passing down their gourmet experience. At the house that welcomes you as if you were among the most courteous of old friends, there are the joy of the informal and exquisite furnishings, the colourful collections of family china that fill sideboards, the walls with their intense colours and the large round console table which welcomes you at the entrance. So many memories over the years of celebrities from the world of art, culture, entertainment and politics from all over the world who have stopped between these walls and lost themselves in the beautiful panorama of the great window overlooking the view. The kitchen is a great combination of traditions and innovations, depending first and foremost on the perfection of the ingredients and offering you the antipasto alla Francischiello, seashells filled with shrimp sauce and purée of broccoli, raviolini of sea bass in sauce of clams and rucola with Piennolo cherry tomatoes. Cannelloni alla Francischiello and gnocchi prepared and cooked in the Sorrento way and served in copper dishes. Main courses include fillet of grilled amber fish served on a bed of vegetables flavoured with lemon and balsamic vinegar or again the fillet of red sea bream in a potato crust with a garden salad of crispy vegetables, zucchini flowers filled with seafood, salmon and monkfish pancakes, figleaf risotto, sweets with zucchini, swordfish roulade. The delicate desserts, delicious, fragrant with the perfumes of the Sorrento area, will excite you with the unique taste of the lemons, these are a must among citrus fruits because they are grown in the garden onsite, grafted onto the ancient orange trees.

A surprise in the desserts

The whiteness of the beautiful square in **Carovigno** predates the

14th-century town and involves each piece of architecture! Long ago in the '50s the Sotto l'Arco tavern served good wine and simple dishes with courtesy and a warm welcome. Today, two generations later, the tavern has evolved into something rather different but the warm family atmosphere is still there. In the 1700s lovely baroque vaults and swirls were added to the white **Già sotto l'Arco** building and have been beautifully restored. A few flights of stairs and the affectionate welcome of the young owners, **Teodosio** (Tosio) and **Teresa Buongiorno** greets and envelops their guests in the stylish and intimate warmth of their home and restaurant. The whiteness continues in the charming "salle à manger", elegant minimalism given warmth by family furniture, exquisite paintings and notable antiques and architecture. But the wonder is the exquisite cuisine of this petite and determined executive chef. Antipasti include asparagus flan on velutata of mortadella and fried rice spaghetti, salt cod salad, lemon zest and snapper roe, shrimp with tomato couscous and arugula. Among the first courses are spaghetti with white (lamb) ragù on a ricotta sauce, beetroot risotto and gorgonzola sauce, aubergine ravioli with tomato and ricotta sauce, agnolotti filled with mussels and potatoes, mussels and yellow gnocchetti soup. Roasted pork chops with chicory pancake, glazed duck leg à l'orange with mashed potatoes, fried monkfish on a marinated sauce and its tripe with tomato and oregano sauce for fabulous main courses. But don't miss the Tasting Menu as an alternative with burrata cheese in Kataifi pasta on tomato sauce, neck pork of Martina Franca and dried tomatoes, cardoncelli mushroom flan on parmesan zabaglione, ravioli of potatoes and green beans, risotto with artichokes, pork chops with Mediterranean herbs, roast potato and onion jam and farmhouse cheese. Magic is a condensed surprise in the desserts. ■