

dissapore

INTERVINO

spigoloso

the fooders

entra / registrati



Liveblog
Masterchef –
Secondo episodio
#primopiano



Firenze low-cost:
10 indirizzi per
mangiare con 25
euro #indirizzi,
mangiare fuori



Qual è il vero re dei
salumi italiani?
#cucina



Cos'è la
gastrodestra cos'è
la gastro sinistra
#primopiano

dissapore

hot 3.2

NIENTE DI SACRO TRANNÈ IL CIBO

HOME FORUM MANGIARE FUORI SALUTE PRIMO PIANO CUCINA CHI SIAMO MEDIKIT

Ministro Tremonti, venga a vedere la manovra varata dal Foro dei Baroni

Scritto da: [Giampiero Prozzo](#) sabato 1 ottobre 2011 12:51

share retweet



Per il Devoto-Oli toponomastica è il “complesso dei nomi di luogo relativi a una lingua o a un dialetto”. Con tutto il rispetto per l'inarrivabile vocabolario nazionale l'esistenza di Via Chiesa – qui a Puglianello, Benevento – e la contemporanea presenza nella strada di una chiesa spiegano meglio di molte parole. Al 6 di Via Chiesa la targa “ristorante gourmet” è una foglia blu sul tufo soleggiato. La pesante tenda impedisce di vedere oltre la porta a vetri ora chiusa, quasi una sfida a entrare per conoscere il resto della storia: **Il Foro dei Baroni**, una cocciuta scommessa dei fratelli D'addio iniziata nel 2003.

Ultimi post

Ministro Tremonti, venga a vedere la manovra varata dal Foro dei Baroni (1)

Vi leggiamo! I 10 migliori commenti della settimana (0)

Guida 2011 allo chef più fidanzabile d'Italia – Roma (13)

Playlist, 5 cose che potreste aver perso in Tv questa settimana (8)

Firenze low-cost: 10 indirizzi per mangiare con 25 euro (52)

Best. Bar. Evah. (Sennò Colzani, bar d'Italia 2012 del Gambero Rosso) (19)

Qual è il vero re dei salumi italiani? (79)

Ultimi commenti

MAurizio: Oddio. Più che Tremonti inviterei il resto degli

più commentati della settimana

Liveblog Masterchef - Secondo episodio (171)

Cos'è la gastrodestra cos'è la gastro sinistra (85)

Qual è il vero re dei salumi italiani? (79)



Flop dell'anno: figure minchione al ristorante (78)

George's, Napoli: al ristorante snob con Groupon (58)

Firenze low-cost: 10 indirizzi per mangiare con 25 euro (52)

Presi per la gola: il menu della seduzione (50)

Argomenti

il meglio
della
settimana

massimo bottura

Raffaele lo chef, trascorsi da Antonello Colonna alla Porta Rossa di Labico e Mario, passione per la birra e per i conti in ordine, hanno affrontato e risolto la crisi varando la manovra senza aspettare la Banca Centrale Europea: dal martedì alla domenica sala gourmet per 8 sedie o più solo su prenotazione, menu degustazione a mano libera di grande finezza con annessi servizio e *mise en place* adeguati. Di fianco, il ristorante/pizzeria aperto pranzo e cena dove più informalmente si serve una rispettabile cucina pop. Menù degustazione 4 portate a venticinque euro e una carta stagionale che mette in risalto i sapori del Sannio a costi che non spaventano neanche i privilegiati senatori della nostra repubblica. Prezzi che a dieci anni dall'introduzione della moneta unica, reggono ancora la prova della conversione in £ire: ne basterebbero 12.000 per l'antipasto "la mia terra" un piatto unico con pomodorini in tempura, cannolo di melanzana, cipollotto sotto cenere e croccante al blu di bufala e qualche lira in meno per un qualsiasi primo piatto come la calamarata con crema di baccalà, maionese di zucchine e croccante di pane all'origano. Carni del territorio valorizzate da cotture impeccabili, inutile perdere tempo, senza rivali nel circondario la spalla di maialino cotta a bassa temperatura con mostarda di mele annurche e insalatina all'agro. Dessert tutti a 4 euro con qualche concessione di troppo agli zuccheri ma la ghiacciata di torroncino, salsa di lime e ginger questa volta ha avuto unanimità di consensi al tavolo.



Ovviamente Mario vi intratterrà con le birre artigianali del circondario Karma e Saint John's proposte anche nelle loro creature di contorno: l'adiacente pub Historia e la nuovissima birroteca Karhisma inaugurata a marzo a Piedimonte Matese dove l'offerta è estesa ai produttori di tutto il pianeta.