

ECO STORE
CARTUCCE e CARTA
 per STAMPANTI

RICARICA IMMEDIATA
 DELLA TUA CARTUCCIA INK JET



CORRIERE DELLA SERA
 PUEPS
 Gazzetta Mobile: gli SMS della tua Squadra del Cuore
 Scegli le TIM Tuo Numero VAI

A Tavola

LOGIN | REGISTRATI

Napoli Caserta Salerno Corriere della Sera

CRONACA POLITICA ECONOMIA SPORT CULTURA SPETTACOLI MOVIDA A TAVOLA UNIVERSITA' AGENDA PIACERI

LC IMMOBILIARE di LEONE CATERINA

» Corriere Del Mezzogiorno > Napoli > A Tavola > Maccheronia / Il Wine Bar Del Corso Ha Un Futuro, Si Chiama Wine Restaurant



AL RISTORANTE «VERITAS» - [LA SCHEDA](#)

Maccheronia / Il wine bar del Corso ha un futuro, si chiama wine restaurant

Tartufi, spaghetti all'aglio e la «stringata» Non solo bottiglie nel rinnovato locale di corso Vittorio Emanuele

NAPOLI - Il film proiettato sulla parete è ancora e sempre «Casablanca», ma nell'ex «Via col vino» diventato «Veritas» molte cose non sono più le stesse: oltre al nome, dal 2007 sono cambiati i titolari, lo chef e la filosofia del locale, che da wine bar si è evoluto verso lo stadio superiore di «wine restaurant», sottolinea con orgoglio Stefano Giacotti, dentista partenopeo sedotto dall'enogastronomia. Al lungo comodo bancone puoi sempre cominciare con un calice, non necessariamente di bollicine: noi scegliamo il fresco Solopaca bianco '07 di Venditti, abbinato — malgrado il vino si chiami Bacalat — non a baccalà, bensì a gustoso tonno in tempura (e panbrioches con ricotta mantecata); ma è al tavolo (quadrato, da osteria, comode sedie e schienale impagliato) che valuti i progressi d'una cucina (affidata, scopriremo poi, alle cure di Angelo Carannante, under 30 di Quarto andato «a scuola» da Antonello Colonna e poi da uno dei suoi migliori allievi casertani, Peppe Daddio, al «Dwine»): il benvenuto è un semplice filetto di triglia appena scottato su crudité di carciofi che mette di buonumore, e poi dal sintetico menu (5 antipasti, 4 primi, 4 secondi, 5 dessert) ci divertiamo a tirar fuori un'aerea rivisitazione della parmigiana di melanzane e lo spiedino di capesante alternate a tocchetti di stringata, cioè lardo, lonza e pancetta unite in suinissima trinità da Bernardino Lombardo, grande allevatore di Neri casertani che mesi fa passò di qui, lasciando il segno.



Abbinamento mare-terra ardito ma riuscito (del gioco entrano a far parte anche il rosmarino e il nero riso Venere) pur se non posso esimermi dal ricordare che la cappasanta andrebbe sempre servita col suo corallo. Ma forse le propongono così le catene di distribuzione di prodotti di qualità, alle quali troppo spesso i ristoranti — soprattutto quelli «di città» — finiscono per rivolgersi quando il km. zero si rivela un'utopia contraddetta dalla reperibilità. Dai cattivi pensieri mi distoglie infine una cocottina di baccalà grigliato con sensuale salsa leggera di burrata e sale grosso affumicato al profumo di ginepro, che ben si presta anche a testare gli ottimi panini sfornati dalla casa. Ma non c'è «Veritas» senza vino, e dunque la curatissima carta (300 etichette suddivise per regioni e per nazioni, tutte con precise indicazioni di annate e vitigni, elenco di vini al calice e di «vini intelligenti», ovvero dal rapporto qualità-prezzo particolarmente favorevole, e con le poche bottiglie assenti ben segnalate dal pallino rosso evita-delusioni) dà modo a Giacotti di mostrare il suo entusiasmo di libero professionista folgorato sulla via delle Langhe, o su altre strade del vino: così, dopo il tostissimo ma tutt'altro che sgradevole Efeso '06 del calabrese Librandi proposto al bicchiere, è il turno di un autoctono marchigiano in grande spolvero, il Pecorino nella versione Le Caniette che sembra il titolo d'un film della Wertmüller, «Io sono Gaia non sono Lucrezia», puntigliosa precisazione di una delle figlie del produttore stanca di essere scambiata per la sorella.

Giallo oro, luminoso, evoluto, si fa più presto a berlo che a pronunciarne il nome, e lo si tiene anche sui primi: la sontuosa pasta mista (G. Di Nola, come le altre) con zucchine è condita con uovo di quaglia fritto e lamelle di tartufo di Bagnoli raramente così marezzato e tonico; i paccheri con ragù di polpo e lenticchie sono un gradito rappel à l'ordre, e gli spaghetti con salsa all'aglio dolce un trionfale inno alla bontà e alla versatilità del bulbo più odiato da Berlusconi. Ai secondi si ripiomba nei sapori sicuri ma globalizzati del guancialetto di vitello in gustosa (e forse eccessiva) crema di sedano rapa e grattugiata di zenzero, mentre la spigola (con asparagi croccanti) è ovviamente locale, e fresca. Ma, dal momento che Giacotti ci ha convinti a stappare un Nebbiolo - quello di Roddolo - confinante con l'area del Barolo, dunque un Barolo a prezzo di un vino da tutti i giorni, via coi formaggi serviti dal puntuale Salvatore: tra lo Sbirro biellese alla birra (Menabrea), il cremoso Gorgonzola vercellese e il caciocotta cilentano presidiato da Slowfood, è la stagionata tomme de

chèvre valdostana a far battere il cuore. Quello dello chef batte anche per la pasticceria (cilindro di cioccolato con mousse di banana, creme brûlée agli agrumi, «frutta frita in fretta»...) su cui bevo l'amato Hidalgo, per poi chiudere con un «doppio» scotch (Lagavulin e Ardbeg), prima d'un inedito verdetto: 3 fiori e mezzo, l'altro mezzo arriverà presto, quando la promessa di Giacotti «più Carrabs, meno Selecta» diventerà Realitas, anzi Veritas.

Antonio Fiore

16 marzo 2009

commenta l' notizia

CONDIVIDI LE TUE OPINIONI SU [CORRIERE DEL MEZZOGIORNO.IT](#)

Tutti i messaggi

I NOSTRI SITI [Gazzetta.it](#) [Corriere Mobile](#) [Fueps.com](#) [ElMundo.es](#) [Marca.com](#) [Dada.it](#)

Copyright 2009 © RCS Quotidiani Spa | P. IVA 00748930153 | [RCS Digital Spa](#) | Per la pubblicità contatta [RCS Pubblicità SpA](#)

I nostri siti 

Scrivi