

Gastronomia



Santa Di Salvo

Cinghiale e maialino grande cucina sannita nell'osteria gourmet

Non si sentono molto "contemporanei", Mario e Raffaele D'Addio. La filosofia di una cucina lenta, meticolosa coincide con la ritualità contadina e i tempi quieti del paese, ma davvero in pochi siamo disposti a rallentare, confessiamo. Bello arrivare a Puglianello, lindo paese sannita di 1400 anime e un castello baronale, ancora più bello fermarsi qui, al "Foro dei Baroni", per assaggiare con calma gli straordinari sapori del territorio, salumi e formaggi compresi.

Il piccolo ristorante gourmet su misura, nato nel 2003 dopo l'esperienza di Raffaele con Antonello Colonna, oggi si è aperto a un più ampio spazio-osteria che incredibilmente non ha perso un punto in qualità e in gusto. Come molti altri bravi chef consapevoli della crisi, D'Addio ha ridimensionato soltanto i costi con una formula più "easy". Fermo restando che il locale raffinato è a disposizione su prenotazione. Ma l'ambiente aperto a pranzo e a cena, pizzeria compresa, offre per un menu degustazione a 25 euro prelibatezze d'alta scuola. In tavola il bianco dei Pentri, che gustiamo con una focaccia insaporita da scaglie di prosciutto di maialino nero e scamorza. Poi arriva l'antipasto: peperone imbottito con pane cafone, mozzarella e pistacchi.

Scegliamo i paccheri con filacci di cinghiale e sedano rapa, ma anche un secondo assaggio di gnocchetti con caponata di verdure e salsa di pomodoro secco. Piatto di tradizione, anche nel beneventano, è il classico "spavett' aglie uoglie e peperoncino". Ora ci tocca un secondo da applauso: spalla di maialino cotto a bassa temperatura, croccante e morbidissimo, servito con mostarda di mela annurca e puntarelle all'agro. Osiamo un

Imbres rosso della stessa azienda (aglianico, cabernet e piedi rosso) e apprezziamo la carta dei vini che con 130 etichette copre al meglio tutta la regione. Da non perdere nessuna tra le carni. Raffaele è diventato anche un bravo pasticciere. La sua versione di ricotta e pere è eccellente. Scegliete pure tra ghiacciato al torroncino e trio di cioccolato. Noi benediciamo le cinque portate a 25 euro.

IL FORO DEI BARONI

PUGLIANELLO (BN)

Piazza Chiesa, 6

Tel. 0824-946033

Chiusura

lunedì, aperto pranzo e cena

Prezzo medio

25/30 euro

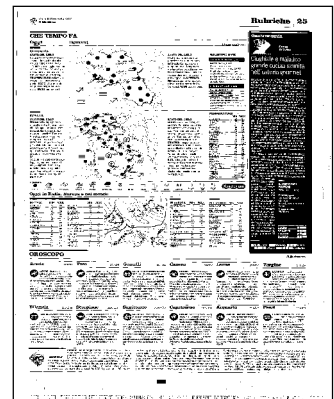
CUCINA ■■■■■

AMBIENTE ■■■■■

CANTINA ■■■■■

QUALITÀ ■■■■■

■ Sufficiente ■■ Discreto ■■■ Buono ■■■■ Ottimo ■■■■■ Eccellente



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Copie in nostro possesso di cattiva qualità

Antonello Colonna

www.ecostampa.it

087931