

RISTORANTI


A cura di **Martina Melandri**

Da cantina a osteria moderna

NEL CUORE DI CASERTA, tra la Reggia e la stazione, sorge un locale già esistente da molti anni e recentemente rilevato da Almerigo Bosco, proprietario della **Cantina di Lisandro**, con sede sulle colline caiatine. Dopo la ristrutturazione, che ha riguardato anche la tipica cantina presente nel locale per la conservazione dei vini e del cibo, Don Lisandro Osteria Moderna ha aperto i battenti puntando sulla cucina territoriale, con un piglio moderno e valorizzando alcuni piatti attraverso una presentazione curata. Don Lisandro chiude il cerchio del progetto della Cantina di Lisandro, che nasce per concentrare le risorse sulla produzione di Pallagrello – bianco e nero – e sul vitigno Casavecchia, puntando a far emergere il territorio attraverso i vini, idea tanto cara ai Borboni. Non a caso, l'Osteria ha costruito una carta dei vini che conta etichette di tutte



le cantine dell'areale della Vigna del Ventaglio con un unico prezzo politico per tutti, in modo che la scelta del cliente non sia condizionata dal prezzo e consenta di far apprezzare la qualità dei diversi vitigni provenienti dallo stesso areale. Uno schermo in sala trasmette immagini legate alla zona del caiatino, da dove provengono i vini di Terra del Volturno, con un focus sulla storia di quella produzione e su quella della cantina di Lisandro, dando la possibilità ai clienti di conoscere maggiormente il vino. In cucina c'è lo chef Francesco Grieco, che nella proposta gastronomica rimane quasi totalmente ancorato alla cucina casertana e campana in generale, con qualche ingrediente extraterritoriale qua e là, aprendo così scenari di gusti diversi. Tutti i piatti sono preparati secondo la disponibilità delle materie prime giornaliere, come il pescato, le carni e le verdure, che arrivano dalla produzione dell'orto bio, dal quale giunge anche la frutta. Pasta, pane, grissini e taralli sono prodotti in sede dallo chef e il buonissimo olio extravergine, della varietà caiazzana, della cantina di Lisandro accompagna e condisce i piatti creando l'incontro tra la tradizione e le cose buone della modernità.

Via Vivaldi, 86
 Caserta
 tel. 0823.441473
 Don Lisandro - osteria moderna





Le Boccherie, laboratorio del gusto

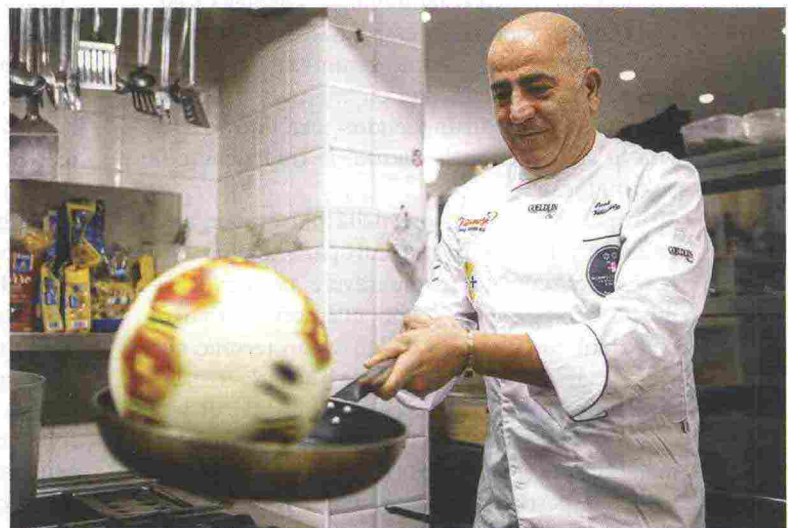
DOPO IL SALMORIGLIO che ha conquistato la fiducia e l'affetto degli avventori a Porto Empedocle, dall'esperienza dello chef Alessandro Ravanà ecco un nuovo laboratorio del gusto, nel salotto di Agrigento, aperto dal mattino alla sera con un menù diversificato, che spazia dalle deliziose marmellate di frutta a pezzettoni fino ai più classici piatti da ristorante, passando per verdure sottolio e sottaceto, senza dimenticare i formaggi dei pascoli locali, i salumi contadini, tanti tipi di olio e conserve in vetro. La sfida delle **Boccherie** mette al centro di ogni piatto gli ingredienti e l'amore per la Sicilia, attraverso la valorizzazione e il rispetto degli ingredienti genuini, gli odori, i colori, i sapori dei pascoli locali e contadini del territorio. Nel menù, il pani cunzatu, il muffoletto Panino Felice, il piatto Santo Pollo e la pizza con lievitazione di almeno 48 ore.

Via Atenea, 231,
Agrigento
tel. 0922.627662
www.leboccherie.it

Non solo street food Dai Bravi Ragazzi

UNA PICCOLA CUCINA itinerante con prodotti a km 0 a prezzi più che onesti. È il Quality Food Truck pluripremiato da Gambero Rosso e portato nella Brianza da Luca, titolare di **DOP**, chef, ma anche sommelier, mastro birraio, assaggiatore tecnico di formaggi, barman, che dal suo piccolissimo food truck prepara, personalizza e offre ghiottissimi hamburger, curatissimi nell'abbinamento degli ingredienti - spesso prodotti DOP -, carne alla griglia e birra artigianale. Il tutto nel nome della qualità e genuinità, non solo culinaria, ma anche dell'offerta: Dai Bravi Ragazzi è infatti anche servizio d'asporto e catering per privati. Info e tappe settimanali del Quality Food Truck costantemente aggiornate sui social @Daibraviragazzi.

Via Cesare Battisti, 66
Albate (MB)
tel. 392.1817289
www.daibraviragazzi.com



Chef e calcio, in squadra per la solidarietà

45.000 piatti caldi preparati in tre settimane dai più importanti chef calabresi per le persone più bisognose, e per sostenere l'opera del Banco Alimentare in Calabria. Un'incredibile operazione di solidarietà grazie all'iniziativa della U.S. Vibonese Calcio, in collaborazione con Rubbettino Editore, e ora raccolta nelle pagine del volume *Alimentiamo la Solidarietà*. Il libro unisce tre finalità: insegna ricette buone e semplici per non buttare via niente; sostiene l'impegno di solidarietà al Banco Alimentare; alimenta una cultura contro lo spreco e contro l'esclusione sociale. Sport e cucina quindi insieme in una squadra vincente, un'importante occasione di solidarietà in cui la cucina calabrese scende in campo con l'obiettivo concreto di associare alle mani sapienti di grandi chef la possibilità di innescare un meccanismo di promozione e di condivisione, a sostegno del territorio. Il libro può essere acquistato in tutte le librerie italiane e sul sito dell'editore www.rubbettinoeditore.it e su tutti gli store on-line. Per info www.alimentiamolasolidarieta.it