

## Sapori in Corso *gli itinerari del gusto*



A tavola di **Antonio Fiore**



**LA POSTA DE' CAVALIERI**

# Sosta sul Miglio d'Oro tra cicerchie e quaglie

*L'enogastronomia campana cerca nuovi spazi: piatti di tradizione nelle ex stalle di Villa Bruno*

C'è Posta (de' Cavalieri) anche per te. Sta a Villa Bruno, che è già un buon motivo per spingersi a San Giorgio a Cremano malgrado lo sapuracchio-immondizia continui a penalizzare Miglio d'Oro e dintorni. Il ristorante (sede anche di un attivo centro di cultura enogastronomica: giovedì, ad esempio, è in programma una serata sui vini di aziende campane emergenti) è ricavato dalle antiche stalle dell'edificio settecentesco dove ogni anno si svolge il festival dedicato alla comicità, anche se ogni anno a San Giorgio c'è sempre meno da ridere. Aperta da poco, la Posta (gruppo Sire, lo stesso che a Napoli gestisce l'elegante Donnanna) aspira a diventare un caposaldo dei prodotti del territorio e della cucina campana: non è ancora Posta prioritaria perché qualche dettaglio va ulteriormente messo a punto, però il lungo bancone che espone vini e formaggi riscalda il cuore, e sul tavolo (cestino di fiori autentici) il tovagliolo è correttamente infilato in un portatovagliolo, usanza che credevo scomparsa con la mia adolescenza. La doppia sala dalle pareti ocre fin troppo accese prevede oggi (è domenica) anche un da noi temuto battesimo, ma nonostante i vaticini negativi la cosa filerà liscia grazie alla professionalità del personale e alla civiltà degli invitati. E' in abiti civili pure il maître, uno di quelli che alla prima occhiata «capisce» il cliente e decide se è il caso di impegnarsi o meno: con noi s'impegna, e dopo il benvenuto (rosé spumantizzato anonimo ma piacevole da sorseggiare con chips di mais cumino e pepe, e paste cresciute in cestino di bambù da *dim sum*: ma che ci azzecca la Cina?) ci propone non i crudi in menu (salumi campani, rosso di bufala, crudo di

Avellino in morsa) che pure immagino buoni, ma una batteria di svariate ciotole ricolme di finalmente napoletanissimi intingoli e zuppe (ed eccellenti oli di Penisola, Montechiaro in *primis*): minestra maritata (in onore de' cavalieri antichi in genere e del cavaliere di Buonvicino in particolare la chiamerò però col suo nome originale, pignato grasso),

### La sala

Buono il servizio e tavoli apparecchiati con cura: oltre ai fiori freschi ci sono anche i portatovaglioli

### Le pietanze

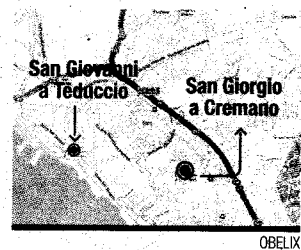
Tante zuppe (minestra maritata, seppie e piselli) ma non manca una selezione di rari formaggi regionali

cicerchie con le stesse verdure della prima zuppa, una terza di freschissime seppie con piselli, e infine le due portate più appassionanti, pur se per motivi differenti: una razione di denso, rosseggiante soffritto, e poi — nell'aria si diffonde l'inconfondibile profumo — polenta aromatizzata al tartufo che accompagna umilmente ma perfettamente filetti di quaglie. Non saranno *en sarcophage* come quelle famosissime di Babette, ma vanno ugualmente benone. Peccato che, tra una ciotola e l'altra, arrivi un'altra citazione della cucina che fu, il bicchiere di brodo di purpo con la sua rana. Per me nulla in contrario, ma il brodo e la rana hanno da essere calenti, se a tavola arrivano freddi il tutto si riduce a un non potabile intruglio. Meno male che da bere c'è ben altro, nella ricca (e un po' vissuta) lista dei vini che comprende una cinquantina di etichette tutte campane

(champagne a parte), suddivise per vitigni e scelte cercando di piluccare il meglio della produzione regionale senza perdere di vista la tasca. Così noi abbiamo cominciato con il soave e romantico «Giardino mediterraneo» in ricordo del suo creatore, Corrado D'Ambra, anche lui cavaliere di cui s'è perso lo stampo; per passare, via via che le pietanze si facevano più hard, a rossi profondi come il Satyricon 2004 di Luigi Tecce, omonimo di quello petroniano, ben più d'una scolastica interpretazione dell'Aglianico. Sul primo dei primi, però, continuo a giocare con quel vino che è, come diceva D'Ambra, «gioco di vita»: gli scialatielli fatti in casa con scarola saltata alle alici, uva sultanina e caciotta piccante sono un piatto che non so quanto riconduca al Cavalcanti, ma sicuramente è ottimo; caloso lo scialatiello, pregevole la preparazione. Poi la genovese, meno tirata di quanto sperato malgrado le assicurazioni: stavolta la pasta (penne) è De Cecco, però cambiamo decisamente pagina (e vino) con il corretto agnelo Laticauda alla brace e il morbido filetto di Nero casertano tirato all'Aglianico e con mela anurca (ma che senso ha spalmare la mela sulla carne?). Tra i dolci, biancomangiare con troppa salsa al cioccolato a contraddire il bianco, però che non vi sfuggano i formaggi regionali: tra i tanti, per noi due rarità, il Conciato che è campano malgrado si chiami Romano, capolavoro della famiglia Lombardo in piccoli orci (qui per motivi di conservazione lo tengono sottovuoto, e l'aggressività della concia un po' si perde, purtroppo) e uno strepitoso caprino di confine (Iucano) a crosta fiorita, cremosa bontà per palati esperti che santifichiamo con un sorso di Eleusi.

## Il percorso

Ecco come raggiungere il ristorante



«La Posta de' Cavalieri» si trova a San Giorgio a Cremano, all'interno di Villa Bruno. Per raggiungerlo si deve uscire dall'autostrada Napoli-Salerno al casello di San Giorgio centro e seguire le indicazioni per Villa Bruno

## LA SCHEDA

Ci siamo seduti il 10 febbraio 2008

### CHIUSURA:

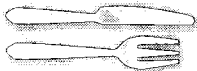
domenica sera e lunedì

### CARTE DI CREDITO:

le principali

### PREZZO MEDIO:

€ 40 (vini esclusi)



Villa Bruno - Via Cavalli di Bronzo, 22

San Giorgio

Telefono: 081/471271

Menu	☼	☼	☼
Vini	☼	☼	☼
Servizio	☼	☼	☼
Qualità/Prezzo	☼	☼	
Hôtellerie	☼	☼	☼
Ambiente	☼	☼	☼
Cordialità	☼	☼	☼
Climatizzazione	☼	☼	☼
Toilettes	☼	☼	☼
Parcheggio	☼		

☼ Insufficiente ☼☼ Sufficiente ☼☼☼ Discreto ☼☼☼☼ Buono ☼☼☼☼☼ Ottimo