

Buon Mangiare

→ Santa Di Salvo



Furore, il tocco magico di Antonio

Piove sulla piscina a raso, piove sulle terrazze del ristorante, piove sui numerosi clienti americani. Ma la magia della Costiera resta intatta sotto ogni cielo. Sorpresa, al Furore Inn Resort la tavola s'è sdoppiata. Così, mentre dal 6 aprile «La Volpe Pescatrice» riapre i suoi panorami vertiginosi con una cucina mediterranea classica, molto ci si aspetta dal sofisticato «Italian Touch», fiore all'occhiello della nuova gestione. Già la sala è raccolta (una quarantina di coperti) e invita a un caldo convivio, con quel tocco di eleganza internazionale che non guasta. Ma poi scopriamo che chef e pasticciere sono una collaudata coppia di ferro: Antonio Sorrentino e Alessandro Scialabba, già ai fornelli del Palumbo di Ravello con risultati davvero eccellenti. E la giornata si annuncia radiosa anche se il sole non c'è.

Bello il menu, con intelligenti suggestioni di degustazione e di territorio. Mentre arrivano i minuscoli appetizers (quiche al formaggio, canapé di cipolla rossa, crostino con foie gras, mozzarella frita con acciughe, cicala saltata in padella con crema di patate) accompagnati da un Franciacorta rosé, il maître Antonio Nicolò ci convince con un ricco ventaglio di proposte. Si apre con un magnifico tonno impanato al basilico, peperoncini verdi, fiore di zuccina croccante e un filo di profumata salsa teriyaki. E la minestra di cicerchie, con triglie di scoglio e guanciale, è da premio. Ogni pietanza è accompagnata da un pane speciale fatto in casa, il servizio è discreto e attento.

Tra i primi piatti di Sorrentino, i risotti hanno una marcia in più: abbiamo assaggiato quello mantecato alle erbe con l'astice cotto al vapore e un secondo, raffinatissimo, al tè Lapsang Souchong con razza e

finocchio. Sarà la scuola del grande Gualtierro, visto che Sorrentino, originario di Torre del Greco, è stato allievo di Enrico Crippa, uno dei più famosi Marchesi-boys.

Sorridente, simpatico ma di poche parole (meno male, ci basta Vissani), il nostro chef propone delicatezze come il filetto di rombo con lenticchie rosse e porri; oppure

Ristorante ITALIAN TOUCH

Furore Inn Resort
via dell'Amore
Contrada Sant'Elia
FURORE (Salerno)
Tel. 089-8304711
Chiusura: aperto solo la sera
Prezzo medio: 70 €



Cucina				
Ambiente				
Lista vini				
Conto				
1	2	3	4	5
eccellente	distinto	buono	ottimo	eccezionale

IL CAVALIERE

Una serata «catalanesca»

Una serata dedicata ai prodotti dell'agroindustria campana. E un omaggio all'antico vitigno autoctono della «catalanesca», già conosciuto dagli Aragonesi. L'evento si terrà l'11 aprile presso il ristorante «Il Cavaliere» di Sarno, in collaborazione con l'Ais e il patrocinio della Regione Campania. Info: 081-5137325.

rivisita la tradizione con il suo totano farcito con patate, broccoli e origano. Un posto di rispetto bisogna conservarlo a Scialabba, torinese di origini sicule. I suoi dessert sono un volo d'angelo, vedi la crema di sfusato al vapore, la piccola meringa al limone con gelato al miele, i babà al cacao con gelato di zabaione e le minidelizie post-dessert servite con un passito di zibibbo.

Bella e originale la cantina, ricca di 800 etichette quasi tutte italiane: Da sottolineare l'accoglienza «charming and cheerful» del personale, come recita l'ultimo numero del TimeOut dedicato alla Costiera.