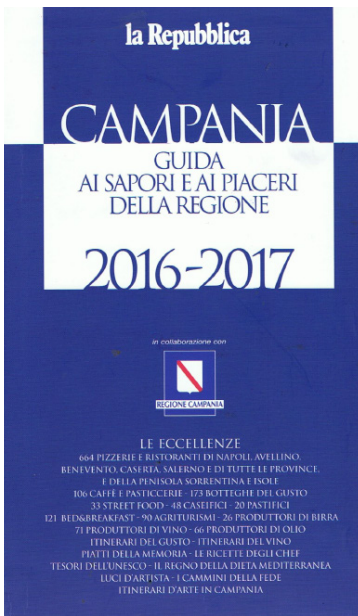


# LA REPUBBLICA: GUIDA AI SAPORI E AI PIACERI DELLA REGIONE CAMPANIA 2016-2017



## RISTORANTI

PROVINCIA DI NAPOLI

### MACELLERIA HAMBURGERIA GIGIONE

VIA ROMA 307  
www.dagigione.it  
081 8844599

**Chiuso:** martedì  
**Ferie:** settimana ferragosto  
**Orario:** 12.30 - 15.00 e 19.30 - 01.00  
100 € 00.30  
tutte  
15/20 vini esclusi

Dal 2013 i fratelli Gennaro, Raffaele e Alberto Carulo celebrano la cultura del panino d'autore: solo ingredienti di alta qualità, carni certificate a filiera chiusa e controllata, Marchigiana e Chianina Igp; pane prodotto in esclusiva, anche gluten free; salumi e formaggi delle migliori selezioni a marchio Dop. E poi dressing gourmand come la mostarda d'arancia, il caviale di aceto balsamico, i patè e le salse bio, per citarne alcuni. La carta è un viaggio nei grandi sapori italiani, dall'Alto Adige alla Sicilia, con qualche presenza estera d'eccellenza; propone ricette esclusive (come il panino SUD, l'Oca in Ciabatta, il Chianino in Fossa) e la possibilità di comporre a proprio gusto il panino giocando con ingredienti, salse e abbinamenti di contorni o insalate. Da Gigione è un'istituzione in fatto di panini. Un successo iniziato per caso nel 2013 nella macelleria di famiglia a via Trieste e che oggi prosegue nel nuovo locale di via Roma dove non c'è sera senza fila e dove oltre al panino si ordinano insalate e contorni di tradizione casalinga. I fratelli Carulo sono stati i primi a proporre la personalizzazione del panino attraverso la compilazione di un menu/form, ed i primi ad utilizzare per il panino da asporto un packaging completamente biodegradabile ed ecosostenibile. Il menu è attento alle esigenze di tutti: celiaci, vegetariani e vegani con una legenda dedicata. Per ogni ingrediente proposto viene riportato il produttore e spesso si tratta di piccoli artigiani del gusto: la Nduja di Spilinga artigianale di Luigi Caccamo; i prosciutti crudi di Sant'Ilario, i salumi di nero casertano di Mastro Enrico. Un'idea semplice: fare panini con la carne classica, a quella "Della casa", con stoccafisso, olive, cappelletti, pomodorini, origano, aglio, peperoncino e basilico. Ma il vero imperdibile è il piatto che dà il nome alla trattoria: scialatielli alla Vesuviana con ragù, pomodorini del Vesuvio e guanciale di maiale. Venti le etichette, prevalenza campana. Da provare il dessert ibrido, il babà misù, una delizia al caffè.

#### Cucina Napoletana

**Piatto da non perdere** Ccialatielli alla Vesuviana con ragù, pomodorini del Vesuvio e guanciale di maiale

**RISTORANTI** PROVINCIA DI NAPOLI

**MARONE** **RESTA**  
Via G. Marone 56/58  
081 8662876  
**Chiuso:** mercoledì  
**Ferie:** gennaio  
**Orario:** 12.30-15 e 19.00-21.00  
120 € 00.30  
tutte  
15/20 vini esclusi

**MONTE DI PROCIDA** **RESTA**  
**FAMILY NEST**  
Via Proconaca 67  
www.familynest.it  
081 5235938 e 338 9184966  
**Chiuso:** mai  
**Ferie:** mai  
120 € 00.30  
tutte  
15/20 vini esclusi

**Non lasciatevi impressionare dal nome. Marone è solo il soprannome che da generazioni caratterizza la famiglia dei fratelli Sassi che nel 2013 hanno inaugurato questo grazioso ristorante, tutto sui toni del bianco, cromaticamente affiancato dalle trasparenze dei pescatori ad Acquafredda. Dalle verdure a ancor meglio dalla fantasia si può godere di una visita incantevole: la danza, il porrettino, l'isolotto di San Martino e Proccida ad un palmo dal posto più in là Ischia e Capri. Qui i sensi si distendono e vengono coccolati dalle creazioni di Marie che è in cucina e vanta esperienze accanto a chef noti al panorama nazionale. L'isola di Marie è quella di giocare con la tradizione attraverso tecniche e abbinamenti talmente sorprendenti e soprattutto seguire la stagionalità per quanto riguarda ortaggi, frutta e pesce. Qui il pesce è di casa e spesso i fornitori sono proprio i pescatori della zona. A tavola non mancano mai i grissini e cracker ai naturali e speziati; rigorosamente fatti in casa. Tra gli antipasti suggeriamo il salmone affumicato, il marigone sul proprio nero, polvere di piselli e gnocci di ricotta oppure i frittelli e gnocci di ricotta alle mandorle e mostarda di mandorlo, tra i primi invece consigliamo il semper venduto sovrappeso alla cottura di dattero e il fritto con conficcatore di frittelle e ceci stufate. Per i secondi si può scegliere dai classici del repertorio come frittelle di patanina, di caviale e gamberi, frittelle scottate o frittelle congnole dalla cucina che si basa alla offerta del mercato e all'estro della giornata decisa il migliore scagione. L'importante è lasciarsi uno spazio per i dolci, specie per il ricotta e il babà misù.**

**Dolce Casertano**  
**Piatto da non perdere** minestrata maritata con crostacei moluaci e ricotta stufata

**NOLA**  
**RAU**  
Via G. Giordano Bruno 22  
081 3029500  
**Chiuso:** domenica sera e lunedì  
**Ferie:** due settimane ad agosto  
**Orario:** 12.00 - 15.00 e 19.00 - 01.00  
120 € 00.30  
tutte  
15/20 vini esclusi

Siamo a piazza Giordano Bruno, una delle più suggestive di Nola, nella vicinanze della quattrocentesca fortezza Crasti. A pochi passi Rau emerge elegante, col suo interno in pietra viva, scie scasse fiammante. Un pugno di coperti, non di più, per garantire spazio e privacy. Qui la carne mostra tutta la carne e serve in numerosi modi: al vapore o al forno, grigliata o alla brace. Talvolta si insalva nel primo piatto, un esempio il fritto di maialino nero a condire i pacchetti. Suvare le provenienze di qualità, marchigiana, chianina. Specialità è la scottona ma fa la sua figura anche la tosillana "putta di Proconaca" tre fette di maiale in un filo di grasso, tagliate di antipasto si riempiono di salumi e formaggi, accanto la marmellata per gli amanti del dolce-salato. Carolina con oltre cinquanta etichette di vini, dessert casata con ricotta e fichi.

**Dolce Casertano**  
**Piatto da non perdere** Scottona alla brace al sale rosa

**OTAVIANO** **RESTA**  
**BRIFLCO**  
Via Lancia 200  
www.briflco.it  
081 8273538  
**Chiuso:** domenica sera e lunedì  
**Ferie:** mai  
**Orario:** 12.30 - 20.00  
120 € 00.30  
tutte  
15/20 vini esclusi

Luciano Briflco rappresenta la quarta generazione di una famiglia di macellai e allevatori. Una dynasty del commercio equivoquo che propone solo carne di gran pregio, nate che fanno tendenza: chianina certificata Igp e marchigiana. Nel 2012 Luciano crea a Otaviano il suo polo del gusto. Gastronomia.

