

CORRIERE DEL MEZZOGIORNO ■ SABATO 10 MARZO 2007

SAPORI IN CORSO *gli itinerari del gusto*

A tavola

CASA SCOLA

a cura di ANTONIO FIORE

Gragnano, l'agriturismo con il gusto della qualità

Eleganza in sala, fantasia in cucina: nella Valle dei Mulini fa scintille una giovane coppia di «allievi» di Don Alfonso

IL PERCORSO

Ecco come raggiungere il ristorante



Per raggiungere «Casa Scola» percorrete la A3 uscendo a Castellammare di Stabia, proseguendo poi per «Penisola Sorrentina». Uscite a Gragnano, al primo incrocio svoltate a destra sulla SS366 per Agerola; dopo 2 km. proseguite a sinistra per Gragnano centro, Valle dei Mulini, fino alla frazione Castello, dove vedrete le indicazioni per «Casa Scola».

Giovani, timidi e coraggiosi: quando si viene da anni di esperienza nella sala o nella cucina di Don Alfonso, il virus della qualità ti contagia, e diventa poi un problema accontentarsi di un posto qualsiasi. Eccoli dunque, Nicoletta Gargiulo e Gigi Tramontano, in fondo alla Valle dei Mulini, tra il verde degli ulivi intorno e l'azzurro di Castellammare in lontananza, aprire le porte di Casa Scola: più che un sogno realizzato, il punto di partenza per la loro passione. Un casolare del '300 ampiamente ma accuratamente ristrutturato, cinque piccole graziose stanze al primo piano, al pianterreno una sala calda e ospitale, luci giuste e dettagli curati per far sentire l'ospite a proprio agio, dehors imminente per il sole che già s'annuncia. E una cucina che utilizza al meglio i prodotti della terra circostante come dovrebbe fare ogni agriturismo degno di questo nome, sapori e profumi che si riflettono in un menu stringato ma non minimalista, in proposte che tengono insieme le eccellenze della tradizione e il guizzo di fantasia che vale il viaggio: quattro antipasti, primi, secondi e dessert, niente mare (accuggia a parte) per non tradire l'atmosfera (su una parete arde il fuoco d'un moderno camino) e ai tavoli ben distanziati una sorridente Nicoletta interagisce garbatamente con gli ospiti. Che, nel nostro caso, comincerebbero con due antipasti di grande piacevolezza. Uso il condizionale perché preceduti dal «fuori programma» degli gnocchii ripieni di mozzarella su ragù di pomodoro e basilico croccante che la patronne tiene a farci assaggiare, e inframmezzati dai salumi della casa: guanciale e culatello (strepitoso), minibruschetta di salsiccia secca, pomodoro e sedano, raviolo fritto. Ma concentriamoci sui piatti ordinati: la patata ha un gustoso cuore di funghi (unica concessione extraterritoriale) e s'accompagna a

il ristorante Casa Scola

Ci siamo seduti
l'8 marzo 2007

Via Fornace, 1 - Borgo Castello
Gragnano (Napoli) - Tel. 081/539.21.98

CHIUSURA:
lunedì e martedì, Domenica
aperto solo a pranzo
CARTE DI CREDITO:
in via di attivazione
PREZZO MEDIO:
€ 34 (vini esclusi)

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



Insufficiente Sufficiente Discreta Buono Ottimo

I PIATTI

Gigi Tramontano dà il meglio di sé con l'accuggia, l'agnello e i dessert. E i salumi sono super

I VINI

Nicoletta, esperta sommelière impeccabile fra i tavoli, ha redatto una carta tutta campana

sudante millefoglie di verdure; ma l'accuggia, servita sotto forma di aeree frittelline in un bicchiere da Martini su rucolino (con granita di limone), richiamata da un tortino di scarola secondo solo alla pizza di mia sorella Giuliana, sottolineata da un bicchierino di pane emulsionato con colatura di alici, è già una preparazione in cui tecnica e gusto si sposano alla perfezione. In cantina, Nicoletta tiene per ora a bada la sua verva di brava sommelière: 13 bianchi, 1 rosato, 23 rossi tutti di Campania e un'unica bottiglia oltre la barriera dei 15 euro, brevettata da regionali e straregionali solo per vini da dessert e spumanti. Da dove cominciamo noi: Franciacorta Brut di Contadi Castaldi, che scegliamo di tenere fino ai secondi, facendolo dunque versare non in flûtes ma in più ca-

paci Zafferano da degustazione. Ai primi piatti, il Carnaroli ai funghi porcini, provolone e croccante di polenta è lievemente inferiore alle attese (anche se il Monaco gli dà la giusta cremosità); momento di gloria per papà Antonio e per il suo cavallo di battaglia, i paccheri (di Faella, il gragnanese più vicino) conditi con carciofi (brasati e fritti), salsiccia e guanciale. Scola è anche azienda vitivinicola, dunque non ci si può esimere dall'assaggiare il ru-

sacco (anche troppo) Gragnano delle sue vigne (e Vincenzo Scola, agronomo, è lì pronto a soddisfare ogni curiosità). Avevamo però già adocchiato il «Terra d'Eclano»: a ristorante nuovo, il primo Aglianico di un'azienda neonata, Quintodecimo, la scommessa irlipina del casertano Luigi Moio divenuto enologo di sé stesso (e insignito del premio Corrado D'Ambra al miglior esordio). E' la prima volta che lo trovo in carta, non me lo lascio certo sfuggire. Eleganza, corpo, persistenza, un colore degno dei re (o almeno dei delfini) di Francia. Laurea cum laude, tanto che a fine pranzo mi faccio ritappare la bottiglia del professore per «studiarmela» diligentemente a casa. Per il momento, lo centelliniamo in ampi cristalli sul lombetto di maiale in crosta di broccoli (sfizioso perché ironizza sull'onnipotenza in zona salsiccia e friarielli, però il cuore della carne tendeva al fibroso) e su un calizoso agnello al lardo profumato al rosmarino. (Nicoletta, che è massese, l'ha colto stamane a Punta della Campanella) e salsa al melograno. Meritava di essere sgarbiato e succhiato tenendolo con le dita, e così abbiamo coerentemente fatto. Ma come tutti i rossi di rango era sui formaggi (Monaco di lungo affinamento, pizzicoso come deve essere, eccellenti caciotte di pecora di differenti stagionature più confettura d'arance e fettine di pere) che l'Aglianico esplodeva. Dolci (a cura di Angelo, fratello di Gigi): l'interpretazione della delizia al limone è originale ma limonosa, la variazione di cioccolato (tortino bianco e fondente, mousse fondente) degna di nota, la frittella di annurca con crema alla cannella indimenticabile. Accompagnamo con Pozzillo «lengua 'e femm'na» (la frittella) e rum di Guyana Demerara (il cioccolato) e, sulla via del ritorno, penso che da oggi Livia e Alfonso hanno un motivo in più d'essere fieri.