

## La Locanda della Luna nel Sannio, lontano dalla pazza folla con Daniele Luongo



La Locanda della luna, la vista dalla terrazza

[Locanda della Luna](#)

San Giorgio del Sannio

Piazza C. Bocchini ( trav. Via delle Oche )

Tel. 3200478609

[www.locandadellaluna.net](http://www.locandadellaluna.net)

Chiuso domenica sera e lunedì

Un locale giusto nel posto giusto. La Locanda della Luna di Daniele Luongo si è allargata di una bella veranda curata con gusto dove si gode il mare di verde al confine tra Irpinia e Sannio. Raggiungerla è facilissimo: sta a dieci minuti dieci dall'uscita di Benevento

sulla Napoli-Bari. In pratica uscite, poi, dopo qualche chilometro di superstrada uscite a San Giorgio e in cima al paese trovate questo piccolo borghetto, oasi di tranquillità. Dovete solo sgliere sotto quale albero parcheggiare.



La Locanda della luna, gli antipasti e la birra artigianale

Daniele Luongo non è un cuoco mediatico, ma ha le idee molto chiare. Dal balcone vi godete l'orto ben coltivato da cui si pescano le verdure, gli ortaggi e la frutta del vostro pranzo che difficilmente supererà i 35 euro vini esclusi. Daniele è cognato dei Fischetti,

e dalla grande tradizione dell'[Oasis di Vallesaccarda](#) ha ereditato lo stile di cucina semplice ed essenziale e la demoniaca ricerca dei prodotti del territorio.



La Locanda della luna, il pane

Pani fatti in casa, salumi prodotti in proprio, conserve, carta dei vini bilanciata tra Irpinia e Sannio. Insomma, Daniele è riuscito a trasmettere sulla tavola l'incredibile biodiversità della zona, un regalo della ostinazione dei contadini dell'Appennino Campano.





La Locanda della luna, il riso allo zafferano sannita con fonduta di caciocavallo

Oltre alla ricerca c'è anche buona tecnica: i piatti sono essenziali, semplici, ed eseguiti con perizia. Difficile che ci siano errori. Il riso, tanto per dirne una, è ben cotto e sopra il Po non avrebbero nulla da ridire.



La Locanda della luna, lo spaghetti al pomodoro infornato

Lo spaghetti al pomodoro è reso più intenso dal trucchetto dei pomodori infornati.



La Locanda della luna, il baccalà e le verdure

Baccalà e tonno sono di sapore e combinati alla perfezione con l'orto. Vale la passeggiata anche il capitolo carne, da godersi soprattutto con il variare della stagione e del menu.





La Locanda della luna, il tonno, le verdure saltate e le chips di patate su letto di patate e sedano  
Insomma un posto dove ogni tiro è canestro.



La Locanda della luna, la sala





La Locanda della luna, la vista



La Locanda della luna, lo zafferano di Benevento

## CONCLUSIONI

Daniele Luongo è un ottimo cuoco di territorio senza grilli per la testa. I piatti centrano il sapore, non sono mai scontati e non incede mai in eccessi estetivi e di abbinamenti come scorciatoia per stupire. La sensazione, anzi, è di una solidità piena e matura. Daniele si trova in fatti in una fase di grande equilibrio professionale ed è un grande ambasciatore del territorio sannita.

Ideale per un pranzo tra amici o con la famiglia. Da evitare se siete gastrochiachielli.



La Locanda della luna, le pere





La Locanda della luna. Il dolce