

Sorrento, L'Antica Trattoria

Via Padre Reginaldo Giuliani, 33

Tel. 081.8071082

www.lanticatrattoria.com

Chiuso lunedì, mai in estate

Ferie a febbraio

Un po' ai margini dei riflettori mediatici, questo locale rappresenta l'evoluzione compiuta del migliore stile della buona ristorazione degli anni '70, aggiornata sui vini, caratterizzata dal servizio impeccabile avviato in sala dal patron Aldo Doria che prende di persona tutte le comande e mette i clienti a proprio agio con il suo modo gentile e professionale. Il locale, la cui cucina è stata reimpostata qualche anno fa da Rocco Iannone, è curato in ogni dettaglio, è un insieme di tante piccole salette che regalano la sensazione di sentirsi a casa mentre il pergolato estivo arredato in ceramica restituisce l'atmosfera tipica e scanzonata della migliore Penisola, quella amata dagli stranieri e che porta dritto al finale con il limoncello. Ai fornelli c'è cucina vera e di territorio, quella del giovane Nello Siano cresciuto nella mitica brigata del Quisisana di Nazareno Graziano Menghini che trasferisce con piglio nuove presentazioni ai sapori classici del territorio. Il menù è ben organizzato e cerca di orientare il cliente attraverso percorsi delineati e costi chiari: c'è ad esempio il Melodia di Primavera che prevede come antipasti il prosciutto di maialino nero casertano con scaglie di cacioparuto e confettura di pomodori, il cannellone croccante con ricotta di bufala, la terrina di verdure con insalata di asparagi, il baccalà fritto in pastella di birra, pomodoro e mozzarella di bufala. Tra i primi i nastri di Setaro con broccoli calabresi e cozze, cannelloni ripieni di ragout su fonduta di treccia di Massa Lubrense, i ravioli ai friarielli ripieni di salsiccia, tra i secondi fritto di gamberi e carciofi, filetti di merluzzo gratinato con pane aromatizzato, filetto di maiale. Tre piatti a scelta più il dessert a 45 euro. Si sale a 55 con il Sinfonia di Primavera tra cui segnaliamo la crema di ceci di Cicerale con calamaretti e gamberetti scottati, i paccheri di Gragnano al ragout di pesce, carré di agnello ricoperto di pane aromatizzato con salsa di provolone del Monaco. A 30 euro si propongono il menù vegetariano o quello di territorio, mentre il più costoso è, siamo a 80 euro, il menu

degustazione di mare. Si può fare anche un percorso proprio, scegliendo alla carta prima di chiudere con la cassata siciliana, la torta di mele o un piatto di formaggi abbinati a belle composte. Potremmo dire in sintesi che abbiamo con le carni l'impronta della cucina di grande albergo internazionale, con il pesce quella moderna dell'alta ristorazione fortemente improntata dallo stile campano (poche spezie, cotture leggere, accostamenti di territorio), con le verdure quella vissaniana, con la pasta quella classica napoletana che ognuno si aspetta di trovare ma alleggerita dalla presentazione. Un bel scegliere tra quaranta, cinquanta proposte quotidiane che cambiano con il girare delle stagioni. Un posto dove le esigenze del gourmet si sposano con quelle del turista che cerca il classico senza dover per forza subire l'impronta dello chef. A noi comunque è piaciuto molto l'aggiornamento sui prodotti emergenti campani, come i ceci di Cicerale, il maialino nero casertano, il casoperuto, eccetera, che solo nel circuito Slow Food sono ben conosciuti e che fa piacere ritrovare nell'alta ristorazione. Chiudiamo con la cantina in pietre di mare ricca zeppa di proposte di territorio, nazionale internazionali, valorizzata dal un buon servizio di sommelierie. Da non perdere quando si viene a Sorrento.