

Vairano Patenora. Ristorante Vairo del Volturno: Renato Martino ritrova Terra di Lavoro



Renato Martino pioniere dei JRE

Via IV Novembre 60
Vairano Patenora (Ce)
tel.39+0823.643018

www.vairodelvolturmo.com

Chiuso: domenica sera e intero martedì

Aperto pranzo e cena: dal lunedì al sabato e domenica a pranzo

Ferie 3 settimane in luglio

di Giulia Cannada Bartoli

Vairo del Volturno deve il nome ad un animale del mito, incrocio tra lupo e volpe. La storia è narrata in un elegante leaflet che Renato Martino offre agli ospiti. Questo chef ha stravolto le origini del locale di famiglia, nato nel 1964 che offriva pizze e piatti semplici della tradizione. Renato ha studiato a tappeto il proprio territorio, fuori dai sentieri battuti, e ha rischiato tanto: grandi materie di Terra di Lavoro, carne di bufalo, mozzarella, maialino nero, mela annurca, falerno, agnello Laticauda, peschiole e tutti i formaggi da latte di bufala.

Ne deriva una cucina legata alle origini, ma curiosa, desiderosa di giocare e scoprire cosa possa venir fuori da intelligenti manipolazioni, coerenti con le caratteristiche dei prodotti. Un bel gioco di sapidità e tendenza dolce per il Baccalà mantecato all'extravergine, salsa di scarola, capperi e olive di Gaeta, accompagnato da croccanti e saporiti pani di casa. Insolito e solare il "cacio e pepe" allo zafferano, tuffo nel territorio con i ravioli di mozzarella al burro di bufala, bresaola e ortiche, interessante e profumata fusione di sapori e consistenze.



Ravioli di mozzarella al burro di bufala, bresaola e ortiche



i pani di casa del Vairo



cacio e pepe allo zafferano



il Baccalà mantecato

Il menù di pesce va dal giovedì alla domenica e può variare in base al pescato. Renato una volta alla settimana all' alba Renato va personalmente in costiera a rifornirsi degli stessi poveri tesori di [Gennarino Esposito](#), pesce azzurro di qualità eccelsa.



Il Bufalo più cotto che crudo
Abbandonati anche i nomi ridondanti dei piatti per tornare all'
Agnello Laticauda in diverse interpretazioni e al Bufalo più
crudo che cotto.



agnello Laticauda in tre variazioni

Trionfo per i dessert. Per tutti la “Spuma di Cioccolato con Nucillo ‘E Curti e caffè.



Spuma di Cioccolato con Nucillo 'E Curti e caffè

Profumato ed evocativo il “Dolcefrutta: sorbetto al mandarino, cremolata di fragole, tre gusti al limone e strudel di mela annurca servito tiepido.



Il Dolcefrutta

Enciclopedica carta dei vini di Ugo Zanni, Maitre sommelier. Bollicine italiane e francesi al top, vini casertani in pole position, scelte nazionali un po' scontate, ricarico appena sopra la norma. Originali i tre menù degustazione: della tradizione, a 50,00 euro, quello delle idee e degli assaggi offre una panoramica passeggiata di territorio per 75, euro e poi il menù a sorpresa, 10 portate extra carta, al ritorno dal mercato con vini del casertano in abbinamento per 100,00 euro. Plauso al menù degustazione a base di prodotti di bufala per il progetto provinciale "mozzarella ...la terra del bianco", sulle orme di [Rosanna Marziale](#), da poco nominata [Ambasciatrice Mondiale della Mozzarella di Bufala](#) campana Dop. Atmosfera appena retrò in sala, simpatico servizio in ceramica artigianale. Prezzo medio alla carta 70,00 euro escluso i vini, JRE ancora per poco, (il tempo passa per tutti), la stella Michelin continua a brillare in un territorio difficile da illuminare.