

**“MOSTOBUONO” È LA NUOVA REALTÀ CULINARIA REALIZZATA DA DAVIDE SCHIANO LO MORIELLO E PAOLO DEL FRANCO**

## Vomero, Epifania all'insegna della tradizione

**U**n'Epifania all'insegna della tradizione gastronomica. Da “Mostobuono” al Vomero, il pranzo della Befana ha coniugato le specialità culinarie delle feste con l'opportunità di un'alimentazione equilibrata, non eccessivamente calorica, indispensabile dopo gli eccessi natalizi: così l'attenta cura delle esecuzioni dello chef residente Domenico Garracino e del suo braccio destro Emilio De Marco e la qualità delle materie prime adoperate hanno sopperito alla mancanza dell'abuso di grassi e intingoli tipico di questo periodo a cavallo fra due anni.

La nuova realtà culinaria partenopea (dal doppio significato di “buon vino” e di “mò stò buono” frase idiomatica che esprime la soddisfazione della convivialità) realizzata dai titolari Davide

Schiano Lo Moriello e Paolo Del Franco, sita in via Enrico Alvino 50 offre, infatti, un menu partenopeo “rivisitato” ma gustoso in una location accogliente con allestimenti di tendenza, in stile shabby chic.

Confortevole la profusione di materiali naturali come il legno di faggio alle pareti, la pietra dei pavimenti esterni, le fibre vegetali di cotone, lino e juta dei runner da tavola e dei cuscini che adornano le sedie - tutte diverse fra loro, in una piacevole confu-

sione salottiera - e divertente l'ampiezza delle scaffalature di legno che si rincorrono sulle pareti, mettendo in evidenza i vini campani doc - tra cui primeggiano Villa Matilde e Moio - della ben fornita cantina. Il menu è multiforme ed etnico, corrispondente alle varie anime del locale

che è aperto tutti i giorni e articola pranzi, happy hour, cene alla carta, dopocena e stuzzichini di mezzanotte con homemade burgers per accompagnare le serate musicali che attirano una fitta clientela distribuita fra i 50 coperti degli spazi interni e sotto il gazebo riscaldato da potenti stufe. Il menu della Befana ha proposto gli allettanti spiedini di gamberi in lardo di colonnata, bruschette tradizionali al pomodoro e innovative con crema di zucca e chips di mortadella, candele spezzate alla genovese, spaghetti al soffritto, cannelloni di mare al pesce spada farciti con affumicato di mozzarella e friarielli e impanati con tarallo classico napoletano, millefoglie farcite con provola di Agerola, per passare poi al calamaro alla planca con scarole, olive e uva pas-

sa e al filetto di maialino nero casertano con friarielli in salsa di liquirizia: vi è attenzione anche per i vegani a cui sono dedicati vari piatti. Interessante anche la carta

dei dessert fra cui preparazioni di Pasticcerie Leopoldo, il Mostacciolo con vari strati di frolla, lamponi, pistacchiato e mandorle salate, nato dalla collaborazione fra Martina Cantone, Casa Infante e Schiano e la bavarese di panettone, un dolce al cucchiaino con il cuore di zabaione.

In cucina, di grande validità l'aiuto dell'assistente Rodolfo De Martino, mentre la sala è ben servita da Rita Luongo e Antonio Staiano sotto la supervisione del maitre Michele Di Muro: al bancone d'ingresso la graziosa barlady Rachele Larocca prepara esplosivi cocktail e drink di benvenuto, oltre a un caffè espresso servito su

un vassoio con tazzina vuota e una deliziosa caffettiera monodose da cui versarselo personalmente.

Molti gli eventi in programma fra cui l'imperdibile appuntamento del 18 gennaio “Cinque sfumature di tracchia” con Venerando Valastro, studiato in sinergia con Sogni di Latte, Macellegria - carni e brace, Casa Infante e Villa Matilde: non poteva mancare la vena solidale con il progetto “O core ‘e Napule” che vede andare a favore della Bottega dei Semplici Pensieri, associazione di volontariato dei familiari di persone down che opera a Quarto, i proventi dell'omonimo barattolino dolce di Marco Infante.

**LAURA CAICO**

