

RISTORANTE "LO STUZZICHINO"

Via Deserto, 1

Sant'Agata sui due Golfi (SA)

www.ristorantelostuzzichino.it

Tel.: 081/533.00.10

Oggi ho mangiato all'aperto, per la prima volta nell'anno in corso, e devo dire che ho cominciato alla grandissima!

A Sant'Agata dei Due Golfi, a pochi passi da un ristorante blasonatissimo che non nomino, si incontra lungo la strada che percorre il paese e sale verso il panorama un pergolato, parte in lamiera metallica curva dipinta (che si nota appena e comunque gradevole) e parte in cannuce con uno splendido glicine sopra, il ristorante "Lo stuzzichino" di cui vengo giustappunto a parlarvi.

Il locale al mio arrivo aveva numerosi tavoli apparecchiati sotto le pergole (circa 40 coperti su tavoli in legno e sedie in midollino) e circa altrettanti al coperto all'interno del locale.

I tavoli risultano apparecchiati con semplicità e gusto: tovaglia bianca candida, posate ordinarie ma comunque di discreto design, bicchieri per l'acqua in vetro di un color arancio deciso.

Appena accomodati una gentile cameriera ci chiede subito che tipo di acqua vogliamo per il pasto e, tornando con l'acqua richiesta ci porta anche un cestino con dell'ottimo pane cotto a legna (emanava un profumo inequivocabile) ancora caldo!

Un ottimo esordio che si concretizza di lì a poco con le seguenti pietanze:

Gamberetti di Crapolla (presidio Slow Food) – una specialità del luogo, da mangiare tutti interi di lunghezza complessiva max 3 cm – scottati in padella con olio, sale, prezzemolo e abbondante pepe nero macinato finissimo. Un piatto sublime, e credete non esagero.

Involentino di pesce bandiera con provola, appena sporco di pane grattugiato grosso su un lato e servito con un filo di ottimo olio a crudo. Più delicato del precedente ma non meno buono; ...e tanto valeva per gli antipasti.

A seguire, dopo aver pulito la bocca con un sorso dell'ottimo Fiano di Avellino della cantina Ciro Picariello (14° di profumi che consiglio ai commensali), ci si è cimentati con due ottimi primi: pasta e patate con il provolone del Monaco, piatto povero della tradizione campana appena corretto con la presenza di due spicchi di provolone del Monaco (*) ai bordi del piatto e parzialmente "annegati" nella pasta di modo da poterli gustare morbidi e caldi. Un rametto di rosmarino decora e profuma il piatto che è, anche a detta di commensali campani, eseguito magistralmente.

Fusilli cozze e pecorino. Ecco, qui si sono raggiunte vette inaspettate. Vuoi per la freschezza ed il sapore dei mitili, vuoi per i fusilli rigorosamente fatti a mano secondo tradizione attorcigliando la pasta su una stecca di ombrello (o oggetto equivalente), vuoi per il pecorino grattato a julienne, insomma, una portata da re!

...e si sono tralasciati degli ottimi scialatielli ai frutti di mare che abbiamo visto transitare con

RISTORANTE "LO STUZZICHINO" - Sant'Agata sui due Golfi (SA)

Scritto da Massimiliano

Sabato 05 Maggio 2012 13:29 - Ultimo aggiornamento Sabato 05 Maggio 2012 13:37

una certa cupidigia.

Poi perché non finire il tutto, atteso che un secondo proprio non ci entrava, con un ottimo dolce? E qui ci siamo affidati al maitre, che nel frattempo era subentrato alla cameriera sopra detta, che, attingendo alle novità della carta ci ha servito: un ottimo dolce con, nell'ordine dal basso, un pan di Spagna compatto farcito di crema, una mousse al limone e per finire una gelatina compatta di fragole (strepitoso, dolce il giusto e fresco viatico ad un pasto favoloso) nonché un secondo dolce che ho appena assaggiato imperniato su una mousse al pistacchio da urlo. Non me ne voglia lo chef sulla descrizione dei dolci ma la sazietà, il vino, i profumi mi hanno fatto "dimenticare" forse qualcosa.

Il caffè, buono anch'esso, ha degnamente chiuso un pasto che oso definire eccellente e che è costato solo 41 euro a testa (con una incidenza del vino per 13 euro) atteso la bontà del tutto.

Ed ora qualche numero:

AMBIENTE: 7 (gradevole, accogliente, pulito);

SERVIZIO: 7 (professionale – attento e puntuale);

CANTINA: 6 (lista dei vini, almeno rispetto a quanto verbalmente declinato, breve, con ricariche contenute e buone etichette);

CUCINA: 8 (eccellente e basta);

RAPPORTO Q/P: 8 (prezzo contenuto rispetto alla qualità, al luogo ed al servizio).

GIUDIZIO FINALE: vale allungare la gita in costiera fino al capo per non perdere tale opportunità.

Massimiliano

Data della visita: 30/04/2012

(*) N.d.R.: Il Provolone del Monaco è un formaggio ottenuto dalla lavorazione del latte della vacca Agerolese. Il nome deriva dalla mantella che i pastori indossavano per ripararsi dal freddo durante il tragitto da Agerola a Napoli, principale mercato per i loro prodotti.