



## RISTORANTI

A cura di **Fabiano Guatterri**  
e **Vanna Guzzi**

### IN FAMIGLIA, A CASA DEL NONNO 13

Un progetto gastronomico che include ristorante, osteria e salumeria con cucina. Fra Salerno e dintorni

Tutto iniziò in un palazzo di famiglia trasformato in ristorante, con una cucina capace di raccontare il territorio. Seppe farlo così bene da conquistarsi la Stella Michelin, per la sua capacità di rinnovare con eleganza la tradizione gastronomica dell'agro nocerino-sarnese. Oggi Casa del Nonno 13, a una ventina di km da Salerno, è più di un ristorante, è un progetto gastronomico che include ristorante stellato, osteria, salumeria.

#### RISTORANTE STELLATO

Il calore delle luci e dei materiali smorza l'atmosfera vagamente austera che spesso contraddistingue i ristoranti stellati. Qui la familiarità è di casa, perché la cucina è per definizione conviviale. Chef Alberto Annarumma, nato in costiera, ha girato il mondo,

ha conosciuto la cucina giapponese, francese, è cresciuto con quella italiana. La sua filosofia culinaria è il risultato di un lavoro di sottrazione, oltre che di esplorazione delle materie prime. Secondo lo chef, la cucina non si inventa, si conosce. E da un paio di mesi, le sue specialità si apprezzano anche nella nuova corte esterna e nei giardini.

#### OSTERIA DI UNA VOLTA

Il palazzo è grande e fra i cellai e la cantina ha trovato spazio anche l'Osteria, un'alcova di sapori semplici e immediati. Qui ai fornelli c'è Assunta Rispoli, cuoca alla vecchia maniera, che cucina letteralmente davanti agli occhi dei clienti. Le sue ricette gustose racchiudono i sapori di un tempo, quelli familiari che ognuno porta dentro di sé. Dal menu: baccalà in crosta con scarola saltata all'antica maniera, carpaccio di manzo con insalatina di campo, pasta e patate in



crosta con fonduta di provola, mozzarella in carrozza con ketchup di pomodoro e puntarelle al profumo di alici.

#### SALUMERIA CON CUCINA

Siamo a Salerno questa volta, in un luogo affascinante dove si fa la spesa e ci si siede al tavolo per gustare taglieri di produzioni artigianali, ma anche una cucina calda e di tradizione. 13 Salumeria & Cucina è un laboratorio urbano guidato dallo chef Giovanni Mellone, che colora i piatti tradizionali con insolite sfumature. Un bistrot che propone anche itinerari gastronomici attraverso i menu degustazione, che variano con le stagioni. Pochi elementi, che vivono di gioiosi contrasti, sapori decisi e cotture brevi (un contrasto su tutti, carne e pesce insieme). Perché gli alimenti non vanno stravolti, ma assecondati nel loro sapore e nelle proprietà naturali. Poi c'è la carta dei vini: 350 etichette regionali, nazionali e internazionali, con un continuo riassortimento e ampio spazio ai piccoli produttori locali. Infine, un motivo in più per andare: lo chef è anche un ottimo pasticciere.

*Casa del Nonno 13 e Osteria,  
corso Caracciolo 13,  
S. Eustachio di S. Severino (SA), tel. 089.894399.  
13 Salumeria & Cucina,  
corso Garibaldi 214, Salerno, tel. 089.9951350.  
www.casadelnonno13.it*

