

# Tentazioni buone belle divertenti irraggiungibili

## Gusto

Enzo e Paolo Vizzari

## Capellini, friggirelli e caviale

**Un locale di qualità. A Ischia. Sotto la guida sapiente dello chef Pasquale Palamaro**

**M**etabolizzato con sano pragmatismo il trauma del terremoto, Ischia è pronta per offrire le sue bellezze naturali, le luci, le atmosfere e, oggi più che mai, la qualità e la varietà della cucina. C'è Libera Iovine, storica eppure brillantissima interprete della tradizione isolana, che vive una nuova giovinezza al Pignatello dell'Albergo Reginella, a Lacco Ameno. C'è il giardino incantato di Nino Di Costanzo, talento allo stato puro, che lassù a Montetignuso pare aver trovato la sua dimen-

sione ideale. E c'è l'Indaco, nell'Albergo della Regina Isabella, che da anni ormai ha smesso il ruolo di "ristorante d'albergo" per ritagliarsi veste e dimensione di "ristorante in albergo", di quelli cioè che brillano di luce propria e richiamano i gourmet al di là del fascino della casa che li ospita. Affacciato sulla baia di Lacco Ameno e creato da Angelo Rizzoli a metà anni Cinquanta, l'albergo ha saputo ammodernarsi nella struttura e nei servizi per la lucida visione di Giancarlo Carriero, che ha appunto scommesso anche sull'appeal rappresentato da un ristorante di alta qualità. E ha puntato sulle doti di Pasquale Palamaro, ischitano purosangue, svezato e cresciuto all'interno e poi spedito ad aprirsi la mente in cucine eccellenti. Nella luminosa sala dell'Indaco, affacciato sulla caletta cui accedono soltanto gli ospiti dell'albergo, va in scena una cucina di esemplare varietà e vivacità: ovvia la spic-

cata impronta campano-mediterranea, ma tangibile anche l'apertura verso tecniche e prodotti che vanno ben oltre lo stereotipo del km zero. Accattivante nella sua immediatezza la "caponata di sgombro" (con olive, polpo, pomodoro, cipolla e capperi); ruffiani ma ghiotti i "capellini all'aglio, olio di gamberi, friggirelli e caviale"; fantasiosa la trilogia di "risi, bottarga e limone" quanto l'originale "spiedino di pezzogna e foie gras con crema di carote al Martini dry e alghe". Con i tre generosi menu (da 95 a 180 euro) o spigolando nella carta che varia spesso il divertimento è assicurato. ■

**Indaco - Albergo della Regina Isabella  
Lacco Ameno - Ischia (Na)  
Piazza Santa Restituta 1  
Tel. 081 994322  
Aperto la sera, chiuso martedì  
[www.reginaisabella.it](http://www.reginaisabella.it)**



## Bottiglia

**Ginevra Velenosi Pesciolini** da vent'anni e più ha lasciato gli studi per dedicarsi alla terra e ancor più alla vigna nobilitando la zona con lavoro, passione e talento. Lo dimostra un suo vino diventato anche paradigmatico visto che prende il nome dall'omonima Tenuta ([tenutadighizzano.com](http://tenutadighizzano.com)): il Ghizzano IGT Costa di Toscana.

Il 2015 (15 euro) è un sangiovese (con tocco di Merlot) dai profumi di frutti rossi leggermente confetturati e una bocca dove l'equilibrio del tannino si misura con il frutto lievemente speziato.

**Andrea Grignaffini, Facebook.com/viniespresso**

