

BUONGUSTO

Feudi di San Gregorio ritorno al futuro nel segno del vino

► Il locale di Sorbo Serpico riapre. Nuovi look, chef lo stellato Roberto Allocca. Ma sarà il terroir il grande protagonista

Annibale Discepolo

In vino veritas. Il cibo è un pianeta, il vino un'astronave per raggiungerlo, scoprirlo, viverlo degustandolo, emozionandosi. Un viaggio che oggi riprende.

Probabilmente è questa la filosofia di una maison vitivinicola tra le più celebrate in Europa ed ormai a quasi tutte le latitudini del mondo dove sbarca con successo da anni, conquistando fette di mercati importanti. Ma questa è un'altra storia, che comunque naviga parallelamente a quella del cibo, anche perché il suo pianeta sulla terra, Feudi di San Gregorio, c'è l'ha in casa. «Marennà» in quel di Sorbo Serpico è lo stargate con la differenza, sostanziale, che è sì una porta, ma non di certo immaginaria, bensì reale che consente l'ingresso in un mondo, in questo caso quello del vino, e nel contempo della ristorazione d'autore. Che avrà come capitano dell'astronave «Marennà» il top chef Roberto Allocca che ritorna al passato, dopo sette anni alòla rampa di lancio, dopo essersi ritagliato nel firmamento stellato della cucina uno spazio-tempo nient'affatto relativo, bensì reale.

E il «Marennà» che da oggi riapre con una filosofia rinnovata, fortemente voluta nel segno dei tempi dalla famiglia Capaldo, in primis dal presidente Antonio che premia, veicola e spinge un blend equilibrato di tradizione e innovazione che vede, su tutto, protagonista il vino, faro di questo nuovo Rinascimento, concet-



to ampiamente comunicato dalla scritta «atto a divenire», stampata sulle felpe dei collaboratori ed anche del presidente che orgogliosamente la mostrava.

Rinascimento come rinnovamento profondo, affidato all'architetto Roberto Liorni, poliedricità emozionale allo stato puro, grande progettualità ed anche manualità quando lo scopri ancora ad armeggiare le «sue» creature che da oggi diventeranno fruibili a coloro che rivarcheranno la soglia (identica alla bottiglia) oltre la quale attendono una serie di scoperte intriganti. Cambia nell'utilizzo degli spazi e dell'arredamento l'ingresso nella sala grande-ristorante della nave «Marennà»; di grande effetto e gusto i cromatismi dei tavoli in legno chiaro che al centro presentano cavalieri in nero integrati nella struttura, creando un piacevole contrasto; di design le sedute, alcune nere, altre grigio spigato. Troneggia al centro della sala, nel segno e nella celebrazione di un nuovo concept cantina-cucina-natura, la struttura realizzata in piccoli legni ed a forma di nido d'uccello (ma potrebbe essere a seconda della

fantasia, anche una capsula spaziale) che domina tutto l'ambiente, destinata a verticali e degustazioni dedicate e dalla quale, così come dagli altri punti della sala, è possibile dialogare visivamente con l'esterno attraverso grandi vetrate. Sfiando un bar (di nuovo design) utilizzabile non solo dai clienti del ristorante ma anche da chi vorrà salire al «Marennà» per un aperitivo o un drink e sfiorando una Berkel d'epoca rossa e due lunghi tavoli illuminati dall'alto da grandi lampade industriali nere da design, si accede al teatro del vino con vista sulla valle ove degustare vini della maison ed altre 200 etichette tra italiane e francesi, ovviamente abbinabili alla cucina di Allocca e della sua brigata.

LA SERATA

Penultimo appuntamento di «Paese che vai, ingrediente che trovi» al Degusta di Avellino. Gli chef Antonio Pisaniello e Nicola D'Archi con la brigata del ristorante, presentano (ore 20.30) la serata dedicata al tartufo nero di Bagnoli irpino.

© RIPRODUZIONE RISERVATA