

CORRIERE DELLA SERA

Sabato 13 Febbraio 2010

Sabato 13 Febbraio 2010 Corriere del Mezzogiorno

Fino a martedì in giro per la Campania

San Valentino e Carnevale Quarantott'ore a tavola

Dai crostacei alle tracchie, tantissime proposte a tema

Dagli scampi alla lasagna quest'anno il passo è breve. Appena quarantott'ore separano, infatti, la festa di San Valentino dal Carnevale: i ristoranti passano dalle proposte stuzzicanti dedicate alle coppie di innamorati ai piatti forti che preludono alla penitenza quaresimale. Domani a pranzo a «Il Cavaliere» di Sarno proposta marinara a degustazione con gamberetti, zuppetta di vongole, passatina di ceci e tonno e gamberi rossi. In abbinamento i vini del Gruppo italiano (info: 081.5137325).

Per accogliere i valentini anche il «Conte Andrea» di Salerno punta sul mare: budino caldo di scampetti, pasta e patate con vongole, risotto con alici e burrata, dentice al finocchio e dolce al cioccolato. Per prenotare, telefonare allo 089.9951832. A Napoli «Don Salvatore a Mergellina» dedica l'intero *week end* agli innamorati. Oggi a pranzo e a cena e domani a pranzo due menu in alternativa (mare e terra) con i vini di San Michele Appiano. Info: 081-681817. Al «President» di Pompei il pa-

tron Paolo Gramaglia ripropone stasera e domani (a pranzo e a cena) un ricco menu con piatti afrodisiaci, dai gamberi di nassa in salsa al caviale alla mousse al cioccolato in chiaro-scuro. Info: 081.8507245. A «Casa Scuola» a Gragnano domani sera menu in cinque tappe con i profumi e sapori dei Monti Lattari. Info: 081-5392198. Dolce Carnevale a «Villa Palmentello» a Sant'Antonio Abate. Il menu della serata sarà interamente a base di cioccolato. In abbinamento i vini friulani di Bres-

san. Info: 081.5392456. Prosegue il Carnevale all'«Osteria Torre Ferano» ad Arola (Vico Equense). Sabato 20 e domenica 21 in programma festa no-stop del maiale. Gli animali, macellati il giorno precedente, saranno lavorati in diretta. Due le possibilità: sedersi a tavola per un pranzo o una cena completa oppure servirsi al buffet. Maiale in tutte le declinazioni, dagli affettati alle salsicce, dalla lasagna agli arrosti (info: 081.8024786).

R. E.

«Slurp», la seconda edizione alla Città del Gusto