



VILLA IL TESORO

Il passato si rinnova nel presente

NEWSLETTER

Agosto 2004

la Repubblica

ABBIAMO SCELTO...

Un "Fiore" profumato di Costiera in Maremma

PACCHERI epici, scialatielli e tortelli, scorfano all'acquapazza e trippa alla maremmana: sapori di Campania e di Toscana convivono sapientemente in questo "Fiore" sbocciato in Maremma curato da Giuseppe Mellino, chef geniale giunto dai "Quattro Passi" di Nerano, aiutato dal napoletano Massimo Mammano e una brigata di cucina inimitabile. Il risultato? Inimitabile. In menu prodotti delle due regioni di freschezza rara per ricette che invitano al bis: tonno in salsa di mela verde, paccheri al sugo di scorfano o alle zucchine, pappardelle al cinghiale, coniglio alle olive e quel filetto di pesce sulle breccioline di mare e agrumi di Sorrento che vale il viaggio. Pane e dolci da meditazione. Come i vini di "casa" della Fattoria Terrabianca. "Il Fiore" di Villa il Tesoro, loc. Valpiana, Massa M. (Gr), 0566.92971; 50 euro. No mercoledì.

A CURA DI FRANCESCA ALLIATA BRONNER