

# Specialità

BRESSANONE CAPRI ISCHIA ULTIMO AGORDO BASSANO DEL GRAPPA



PANETTERIE



PASTICCERIE



GELATERIE

**hanno collaborato:**  
Pina Amarolli Mengano  
Silvia Pimpinato

## I sassi di Mastro Heiss

**Bressanone [BZ]**  
HEISS

Via Portici Maggiori, 20  
Tel. 0472/36487  
Chiuso: domenica  
Ferie: sempre aperto



Questo piccolo negozio, che dal 1959 è una meta ben nota ai golosi di Bressanone, si trova nella via più centrale e caratteristica della città. Mastro Heiss prepara con mirabile cura ottime praline al cioccolato, che vende sciolte a peso o in confezioni regalo. Altre leccornie esclusive della casa sono le "noci di Bressanone", realizzate con noci, pasta di mandorle e altri ingredienti "segreti", e i "sassi di Bressanone". Completano la gamma la classica Sacher, il caratteristico Zelten [il panforte natalizio atesino], le brioche, i krapfen, la pasticceria secca da tè e varie torte ricoperte di frutta o di panna.

## Cialda calda, cuore freddo

**Capri [NA]**  
BUONOCORE

Via Vittorio Emanuele, 35  
Tel. 081/8377826  
Orario: 7.00/22.00; d'estate fino all'1.00  
Chiuso: martedì; sempre aperto da luglio a settembre



Arriva fino alla piazzetta il profumo delle cialde alla vaniglia di questa gelateria. Seguitene la scia, annusando l'aria, per conquistare un posto in prima fila al banco dei gelati. Gusterete un cono unico, con la cialda calda, appena fatta su una piastra arroventata, in funzione dal mattino alla notte. Per riempirla potrete scegliere fra vari gusti: nocciola, cioccolato, panfragola, stracciatella e yogurt, che diventa-

no ancora più buoni ammorbidendosi al calore dell'involucro esterno. richiestissime anche le brioche con gelato o con panna - ottime come prima colazione del mattino - e i dolci: torta caprese, delizia al limone, babà, pastiera, sfogliatelle e crostatine di frutta. Tutto è prodotto in famiglia, con la pluridecennale esperienza dei Buonocore: il padre coordina, un figlio fa i dolci, un altro i gelati e la mamma e le ragazze badano al pubblico.

## Nell'isola verde

**Ischia [NA]**  
ELIO E STANI

Loc. Forio  
Via Giovanni Castellaccio, 35  
Tel. 081/997668  
Orario: 9.00/2.00  
Chiuso: martedì; sempre aperto da luglio a settembre



I fratelli Del Deo, dal 1969, sono l'appuntamento fisso dei turisti dell'isola verde, in particolare modo dei giovani, attratti dalla loro simpatia e dagli ottimi gelati: indimenticabili "notti d'amore" [ai frutti di bosco], San Valentino a base di kiwi, Marecoco con banane e fragole, Epomeo con mousse di fragole, Lupo di mare e Nido d'amore. Ce n'è insomma per tutti i gusti. Tutte le creme sono squisite, merito della passione e della professionalità dei due fratelli. Elio, infatti, ha imparato le tecniche del mestiere lavorando, da ragazzo, in una famosa gelateria in provincia di Palermo, a Milazzo, mentre Stanislao ha studiato alla scuola alberghiera di Losanna ed è diventato, dopo lunghi soggiorni all'estero, un esperto barman. Da queste esperienze, in un felice incontro della più schietta tradizione con un'istruzione cosmopolita, sono nati dei gelati unici, a base di frutta e liquori, che allietano le tiepide notti della gioventù ischitana.

## Buono come il pane

**Ultimo [BZ]**  
RICHARD SCHWIENBACHER

Loc. S. Valburga, 114  
Tel. 0473/79927  
Chiuso: lunedì; sempre aperto a luglio e agosto  
Ferie: da metà novembre fino a Natale



Richard Schwiembacher prepara nel suo forno, aperto da sua nonna nel lontano 1908, diversi pani tradizionali: il "paio" [70 per cento segale e 30 per cento grano], che un tempo si infornava nei masi due o tre volte l'anno e si manteneva per molto tempo; il Pindl o pane della Val d'Ultimo, con finocchio, cumino e trifoglio aromatico; il Fochaz, il pane di Bolzano, friabile, molto lievitato, di solo frumento; lo Schuttelbrot, simile al paio ma con una maggiore quantità di segale. I prodotti del forno sono celebri per la loro "longevità". Ottimi anche i dolci, compresi quelli tipici della valle. Al piano inferiore funziona una simpatica enoteca dove si può bere un buon bicchiere di vino accompagnato da autentico speck e dall'Almkase, formaggio di malga stagionato dallo stesso signor Richard. Preferiamo disilludervi prima: questi prelibati prodotti non sono da asporto.

## Pizzette a colazione

**Agordo [BL]**  
CHARLIE

P.zza della Libertà, 17/18  
Tel. 0437/62022  
Orario: 7.00/24.00  
Chiuso: giovedì;  
sempre aperto d'estate



Ai due fratelli-proprietari del locale, Giancarlo e Edoardo Bissoli, piace andare contro corrente. Molti anni fa hanno propo-

## Un calice in piazzetta

Capri [NA]  
ENOTECA & GOURMET SHOP LA  
CAPANNINA PIU

Via Le Botteghe, 39  
Tel. 081/8378899

**I** DE ANGELIS sono uno dei punti forti del mondo enogastronomico caprese; la famiglia oltre a seguire il ristorante di via delle Botteghe, ha affidato ai figli la gestione dell'enoteca e tutti insieme si dedicano a un'azienda che lavora liquori e prodotti naturali dell'isola. I fratelli Renata e Francesco hanno creato un locale ben fornito ed elegantemente arredato fin nei minimi particolari.

**Assortimento.** Sono rappresentate tutte le migliori aziende nazionali di livello medio-alto, dalla Casa D'Ambra a Ceretto, da Mastroberardino a Gaja. Inter-

essante il settore dei vini capresi valorizzati dai proprietari attraverso la loro azienda vinicola, la "Agricola Caprese" [da visitare, in via Marina Grande]. In-

noltre, grande scelta di vini francesi e californiani, di whisky, Cognac e grappa [in particolare dell'Alto Adige]. Mentre ampio spazio è dedicato ai caratteristici liquori di Capri fatti in casa.

**Prezzi.** A Capri il discorso sui prezzi è particolare, date le difficoltà del trasporto per mare prima e attraverso le impervie strade dell'isola poi, ma malgrado tutto ciò i ricarichi sono accettabili.

**Assistenza.** A richiesta potrete avere, in tempi ragionevoli, qualsiasi cosa, e non solo vini e liquori. Infatti i giovani De Angelis hanno selezionato olii [toscani, umbri e liguri], aceti italiani e francesi, sia puri che aroma-

tizzati, alle mele, al mirtillo, alla framboise, all'estragone; inoltre hanno l'esclusiva, per Capri, dei prodotti parigini di Fauchon. Troverete anche gli alimenti dietetici di Chenot, riso selvatico, paste secche di ottime marche, i caffè più particolari, il cioccolato, il tè e la liquirizia delle migliori marche, tante caramelle di qualità e i più fini biscotti inglesi e danesi.

**Giudizio.** Si tratta di un esercizio molto completo e curato, dove ogni prodotto è offerto in maniera invitante, senza contare la posizione strategica, proprio a ridosso della celeberrima piazzetta.

**Note.** Il negozio da poco tempo si è trasferito da Vico S. Tommaso, 1 nei nuovi locali di Via Le Botteghe, 39. Durante il periodo estivo l'orario di chiusura del settore dedicato alla gastronomia e ai formaggi è protratto sino alle 22.

Chiuso: domenica,  
d'estate sempre aperto  
Ferie: una settimana a novembre  
Orari d'apertura: 8.30-  
13.30/16.00-20.30  
Carte di credito: AE, Visa

## A notte alta

Pescara  
LA LUMACA

Via delle Caserme, 51  
Tel. 085/4510880

**L**A LUMACA è l'enoteca notturna di Pescara. Apre quando gli altri chiudono, seducendo così soprattutto un pubblico allegro e amante della notte. Inventata esattamente un anno fa, ambientata nella parte vecchia di Pescara, la zona di casa D'Annunzio, La Lumaca si colloca nella scia aperta dalle parole d'ordine dello "slow food" e del "bere bene". È, manco a dirlo, circolo Arcigola. Abbina all'offerta di alcune centinaia di etichette [ma la carta dei vini è in espansione] la possibilità di accompagnare le degustazioni ai tavoli [una quarantina di posti a sedere]

con piatti freddi e caldi a prezzi più che accettabili.

**Assortimento.** I migliori abruzzesi, con un occhio di riguardo a Masciarelli e Montori, i migliori italiani, una pattuglia di esteri, ancora limitata ma assortita, che include alcuni grandi crù francesi, come il mitico Yquem, e californiani. Tra le proposte più care al patron Severino sono i prodotti di Salvatore Murana, vecchie annate di Ca' del Bosco, l'intera gamma dei prodotti di Rivetti e, tra i distillati, i Rum Demerara.

**Prezzi.** Risultano ovviamente differenziati a seconda che il vino venga servito a tavola o venduto all'asporto. In ogni caso l'occhio al rapporto qualità/prezzo è attento e prudente. I prezzi più bassi si spuntano con i prodotti regionali, alcuni particolarmente validi e convenienti.

**Assistenza.** Il punto centrale per il patron Severino [e non potrebbe essere altrimenti, vista l'impostazione del locale] è l'abbinamento vino-cibo. Sull'argomento aspettatevi una larghissima messe di proposte: operative, se consumerete sul posto, o da tenere a mente se il vino che acquistate serve per un utilizzo casalingo. In ogni caso vi sarà assicurata cortese e pronta udienza anche quando La Lumaca è affollatissima.

**Giudizio.** Gioventù e particolare assetto del locale vanno tenuti presenti, ma La Lumaca ha superato già a pieni voti i primi esami. Ora può [e deve] solo crescere, sia nella quantità dell'offerta che nella personalizzazione ulteriore delle scelte.

**Note.** Il giovedì, mercato permettendo, può capitare di vedersi offrire come speciale accompagnamento a un calice di vino un "crudo di mare" freschissimo oppure d'estate una buona parmigiana di melanzane o le preparazioni di baccalà.

Orari d'apertura: 20.00 - 02.00  
Chiuso: martedì  
Ferie: invernali, variabili  
Carte di credito: AE, CSI, Visa



a cura di  
Andrea Gabrielli  
Hanno collaborato:  
Pina Amarelli Mengano  
Antonio Paolini