

Vico Equense: all'Osteria Nonna Rosa Peppe Guida cucina con il territorio nel cuore



Finalmente vi racconto di una bellissima avventura vissuta il 9 giugno scorso. Merito di Teresa Vitolo e Alfonso Pepe. Grazie a loro, per la prima volta, ho varcato la soglia dell'“Antica Osteria Nonna Rosa” a Vico Equense e ho assaggiato la cucina di Peppe Guida.



Io tra Peppe Guida (sx) e
Alfonso Pepe (dx)

Chef patron stellato, non ha bisogno di presentazioni. Semplice, deciso, accogliente come questo luogo del cuore

che ogni attimo rimanda al focolare domestico. Sarà perché Peppe realmente ci tiene alla famiglia. La mamma Rosa, da qui il nome dell'osteria, gli ha trasmesso la passione per la cucina della penisola sorrentina e non solo. Francesco, invece, suo figlio, si distingue per la sua bravura nell'arte pasticceria. Poi ci sono la moglie Lella che si occupa anche della sala e la figlia Rossella, studentessa universitaria.



Niente è lasciato al caso in questo posto. Ogni angolo, suppellettile, arredo testimonia il calore e l'affetto che solo il Sud sa dare. Vico Equense d'altronde è un paese suggestivo sinonimo della ristorazione di qualità.



Da sx: Io, Francesco Guida e Teresa Vitolo

Peppe è dotato di una profonda umanità, ha la capacità di relazionarsi subito con chi ha di fronte e di farlo sentire a suo agio. Sono ancora stupita per il modo in cui si pose nei miei confronti quando lo incontrai casualmente alla scorsa edizione delle "Strade della Mozzarella". Quando mi presentai mi fece sentire sua amica, uniti senza ancora conoscerci dall'amicizia comune di Alfonso e Teresa. Ci lasciammo con la promessa che sarei andata a trovarlo a Vico Equense.



Il 9 giugno era l'ultimo giorno di apertura prima dell'avvio della stagione estiva presso lo Yacht Club di Castellammare di Stabia.

Siamo riusciti nell'impresa per il rotto della cuffia, come si suol dire. È stata una serata incantevole per la sapienza gastronomica di Peppe, l'attenzione di Gigi Casciello, il maître; i dolci di Francesco. I piatti belli e incantevoli già dalle presentazioni si distinguevano soprattutto per il sapore puro. Ogni singolo ingrediente era riconoscibile al palato. Ciò che ancora non ho dimenticato è la sensazione di freschezza e di pulito dopo aver degustato le preparazioni scelte per noi.



Osteria Nonna Rosa,
Polpettina di manzo al ragù
e mousse di ricotta

E così Peppe Guida ha aperto l'affascinante viaggio gustoso con la polpettina di manzo al ragù e mousse di ricotta seguita dalla cialda di spaghetti aglio e olio,



Osteria Nonna Rosa, Cialda
di spaghetti aglio e olio

dalla chupa chups di parmigiana di melanzane,



Osteria Nonna Rosa, Chupa
chups di parmigiana di
melanzane

dai tocchetti di semola con broccolo nero



Osteria Nonna Rosa,
Tocchetti di semola con
broccolo nero

e dalle cozze con pepe cambogiano e maionese con scorzetta
di limone e olio.



Osteria Nonna Rosa, Cozze
con pepe cambogiano e
maionese con scorzetta di
limone e olio

Una menzione speciale spetta all'olio di Montechiaro.

Indimenticabile la zuppa di musdea, olio, patate
schiacciate e camomilla.



Osteria Nonna Rosa, Zuppa di musdea, olio, patate schiacciate e camomilla

Seguono poi le fettuccine con seppie e mandarino affiancate dalla chips di seppia e purea di piselli.



Osteria Nonna Rosa, Fettuccine con seppie e mandarino affiancate dalla chips di seppia e purea di piselli

I ricordi di una caponata



Osteria Nonna Rosa, I
ricordi di una caponata

annunciano gli spaghettoni all'acqua di limone, provolone
del Monaco e calamari;



Osteria Nonna Rosa,
Spaghettoni all'olio di
limone, provolone del
Monaco e calamari

e i ravioli ai formaggi dolci con battuto di pomodoro
fresco e basilico.



Osteria Nonna Rosa, Ravioli
ai formaggi dolci con
battuto di pomodoro fresco
e basilico

Che dire? I primi piatti confermano la bravura e il rispetto della tradizione di questo chef che opera con il territorio nel cuore.

È poi la volta del filetto di aguglia imperiale alla scapece e melanzana affumicata.

Intanto raccomandiamo allo chef di fermarsi. Accetta a patto che non si salti il dolce. Dopo il sorbetto alla fragola,



Osteria Nonna Rosa,
Sorbetto alla fragola

è il momento di Francesco Guida: ovvero i dolci accompagnati dal vermouth antica formula Carpano.



Osteria Nonna Rosa,
Vermouth antica
formula Carpano

La creme brulee di pastiera,



Osteria Nonna Rosa, Creme
brulee di pastiera

“come una Santarosa”



Osteria Nonna Rosa, Come
una Santarosa

e le zepole fritte



Osteria Nonna Rosa, Zeppole
fritte

rivelano la personalità di un giovane, meticoloso, serio e che porta tutto se stesso nel laboratorio di pasticceria.

È mezzanotte. Chiacchieriamo. L'alba è alle porte. Vado via con la sensazione di aver trascorso una serata a casa di amici che conosco da una vita e con l'impegno di visitare lo "Yacht Club" a Marina di Stabia.