

La sala del ristorante Torre Normanna e un piatto dei fratelli Proto. In basso: la cover di "The Art of Eating"

LA CUCINA di Roberta Corradin

COSTIERA GOLOSA

Che non stessero a guardare mamma che faceva la salsa, ma che sapessero modernizzare senza tradire, si vedeva già nei 18 anni in cui, tra cucina e sala all'Arsenale di Minori, i quattro fratelli Proto hanno finalmente raggiunto la maturità.

Da Minori hanno quindi traslocato a

Maiori, dove hanno preso in gestione il ristorante della Torre Normanna, con la torre di avvistamento del XIII secolo, la vista sul mare e sulla Costiera, nonché un piccolo lido privato. Per il resto, la fede di sempre: usare prodotti della terra e del mare, ammodernare senza tradire; celebrare anche nelle preparazioni di cucina il Vigna Traversa, etichetta imbottigliata apposta per loro.

Dell'ultima visita ricordiamo il tortino di baccalà e patate con salsa di ceci, la parmigiana di melanzane con pesce bandiera, la calamarata con salsa di alici, gli gnocchi (ndundèri) con scamorza affumicata, la frittura mista, il filetto di tonno con salsa al Vigna Traversa e due dessert di tradizione: le melanzane al cioccolato e la delizia al limone.

Ritrovare i Proto alla Torre Norman-

na è un caso raro: come uscire soddisfatti dal cinema dopo il sequel di un film che ci era molto piaciuto (Torre Normanna, via Diego Tajani 4, Maiori, tel 089 877100, torrenormanna.net. Cena 50-60 euro).

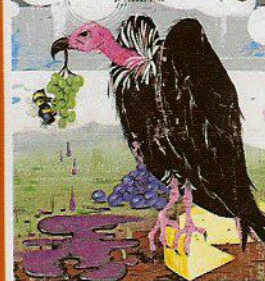
È Pora della vodka

In alto i tumblers: il tasso alcolico del pianeta sale. In 53 paesi del mondo scorrono fiumi di liquori, il cui consumo è aumentato del 6 per cento in un anno, come segnala The Nielsen Company da New York. A rendere frizzante il trend è il boom di acquisti di marche ad alto prezzo, soprattutto in Russia e Polonia. Un fenomeno è il sidro che incassa un miliardo di dollari (più 14 per cento): piace a inglesi, lituani e lettoni. Ma il liquore del momento è la vodka, in particolare la francese "grey goose". filtrata cinque volte su carbone puro, col metodo del cognac. Conferma Celestino Salmi, capobarman al Café Gambrini di Bologna: «La tendenza c'è da due anni e ha contagiato i cocktail, in cui la vodka è protagonista, all'americana, con ghiaccio e scorza di limone, o in mix come il "sawer"». Australiani e giapponesi ai drink a elevata gradazione preferiscono quelli gassati leggermente alcolici (più 7 per cento). «Il target delle bevande diluite con soda o limonata è giovanile», commenta Salmi, «gli adulti sono capofila del revival mondiale del bitter all'italiana».

Rosanna Ercole Mellone



the Art of Eating



Pagine per snob

Grande scrittura per celebrare il buon cibo. In tempi di food come piacere-ossessione; di tv e di riviste specializzate, "The Art of Eating" (www.artofeating.com) resta un caso a sé: un magazine tra i più autorevoli e più snob al mondo: ha solo 6 mila abbonati, ma è incluso tra i testi sacri della gastronomia moderna. Fondata 22 anni fa da Edward Behr, la rivista fa dell'indipendenza la sua bandiera: non ha una pagina di pubblicità. Sabina Minardi

