

Cerasé a Vico Equense: la cucina di Michele Cuomo con vista mare

scritto da Manuela Mancino | 29/04/2021



Un locale da segnare in agenda per godere di una buona pizza a metro o della felice cucina mediterranea con un panorama privilegiato sul golfo di Napoli

Una solida **cucina mediterranea** che racconta il pescato del giorno. È questa l'anima del **Ristorante Pizzeria Cerasé** a Vico Equense, nato per volere di **Michele Cuomo** dopo numerosi anni di esperienza tra piatti e sbuffi di farina. Originario di Vico e innamorato dell'arte bianca, inizia infatti a muovere i primi passi tra forni e bancone, tra l'ammacco e l'arte della cottura del lievitato più famoso nel mondo.

Nel 1999 Michele riesce a coronare il suo sogno di ragazzo: aprire un ristorante dedicato a una **proposta di mare semplice** (e non banale), capace di riproporre i grandi classici dell'enogastronomia mediterranea in chiave contemporanea. A segnare la differenza rispetto a una

ristorazione d'antan è, dunque, l'**accurata selezione della materia prima**, un'ampia carta di vini e una mano tra i fornelli che, sebbene fortemente ancorata al passato, risulta piacevolmente alleggerita quel q.b. che serve nei tempi moderni.

Cerasè a Vico Equense: Ristorante Pizzeria di Michele Cuomo

Punto forte di Cesarè a Vico Equense è il **carrello del pesce**, frutto della quotidiana ricerca di Michele, cucinato secondo ragionati abbinamenti e/o cotture classiche, con quel tocco di fantasia che non guasta mai.

La carta è un inno alla cultura partenopea e mediterranea, raccontata attraverso piatti che parlano di tradizione, di una rara valorizzazione di ricette altrimenti destinate ad un pubblico "mordi e fuggi", e di un profondo attaccamento alle proprie radici. Ampio spazio, quindi, alla frittura, a tranci di pesce da cuocere a piacimento e a primi piatti che, sin dal formato, sono un chiaro rimando alla Campania: tra paccheri e linguine, fanno capolino anche i **ravioli preparati artigianalmente** dalla sorella di Michele (laboratorio **Pastammore di Vico Equense**).

La nostra esperienza

Del menu proviamo, anche se in asporto, il **pacchero con la ricciola**, di cui si apprezza la cottura perfetta e il condimento che, nella sua essenzialità, regala una gustosa progressione aromatica tra il pomodorino, il pescato ed il "dente" della pasta. Piacevole anche il **crudo di mare**, realizzato con frutti di mare e crostacei di giornata, presentati in una veste classica, ma mai così scontata per accortezza di preparazione.

Il **gambero avvolto nel bacon**, servito su fonduta di pecorino e insalatina di scarola esprime appieno la verve di contaminazione, intelligentemente ragionata da Michele assieme alla madre (la cuoca), per soddisfare le richieste del cliente abituale o di un pubblico aperto ad interpretazioni meno scontate della cucina mediterranea. Soddisfacente e goloso sin dal primo boccone, si lascia mangiare per la piacevolezza del contrasto e per la nota croccante del bacon.

La pizza a metro e la carta dei vini di Cerasè

Come tradizione locale impone, completa l'offerta la proposta di **pizze a metro** dall'impasto studiato dal Patron dopo anni di studio teorico ed empirico. **Ricca la carta dei vini**, tra cui lasciarsi guidare da Michele che ben si destreggia tra sala e calici.

Cerasè a Vico Equense è da segnare sicuramente in agenda per godere al tavolo della felice cucina con un panorama privilegiato sul golfo.

Cerasè Ristorante Pizzeria

Corso Filangieri, 4, Vico Equense (NA)

[Sito web](#) - [Facebook](#) - [Instagram](#)