

Ristorante La Lanterna, l'arte del buon mangiare a Somma Vesuviana

scritto da Manuela Mancino | 14/11/2019



Il locale di Luigi e Consiglia Russo è teatro di autentiche tipicità, declinate secondo la stagionalità e con l'uso di materie prime di piccoli artigiani. Da non perdere il baccalà, variamente interpretato

Capita raramente di oltrepassare l'uscio di un locale e sentirsi subito a casa. Capita ancor più raramente vedersi accolti da quella **calda ospitalità mediterranea** che salta volutamente superflui convenevoli e lascia ampio spazio all'autentica convivialità.

Difficile incontrare luoghi così, nei quali è consuetudine ritrovarsi a tavola con l'oste che, condividendo le sue esperienze di vita vissuta, riempie di significati profondi quello che resterebbe - altrimenti - un mero (seppur piacevole) desinare.

Il **Ristorante La Lanterna** di Somma Vesuviana (Na) è ancora uno di quei preziosi presidi dell'arte del buon mangiare, laddove lo stare in tavola diventa un'esperienza unica, frutto dell'**armonica**

fusione tra ricerca, qualità e storia di un territorio. E di una famiglia, prima di tutto: è il mondo di **Luigi Russo** e della moglie **Consiglia**, è la felice biografia di generazioni di ristoratori che hanno sempre saputo rinnovarsi con intelligenza e lungimiranza.

Tre generazioni con la passione per l'accoglienza

Nipote di **Ciro Molaro** (titolare del locale "**Ciro a'pupatella**" a Borgo Casale), Luigi eredita l'amore per la ristorazione e l'intuito del nonno, riuscendo a trasformare il locale di inizio Ottocento (poi gestito dalla madre) in una genuina oasi enogastronomico-culturale. Di quella genuinità figlia di uno studio storico del territorio, dei suoi usi e costumi, delle sue produzioni e del suo "mangiare artigianale". Ed ecco così che, grazie alla guida di Luigi e Consiglia, La Lanterna si trasforma in un vero e proprio "faro" acceso su una cucina e un riflettore puntato su un popolo.

Ristorante La Lanterna: non solo baccalà

In carta, infatti, ampio spazio al **baccalà**, da sempre ingrediente principe di queste zone, proposto in numerose declinazioni: con patate, in cassuola (con pomodoro, capperi e olive nere), come primo piatto (assieme a frutta secca e colatura di alici), oppure in sfiziosi antipasti.

Le altre preparazioni parlano di autentica tipicità, di rispetto della natura e stagionalità, di abilità nel saper **valorizzare materie prime di piccoli artigiani**, lasciando che siano il cuore prima e la tecnica poi a comporre le ricette.

Concludono l'esperienza **dolci dall'eleganza inattesa**, realizzati da Consiglia, sin da piccola affascinata dal mondo della pasticceria e antesignana nel presentare creazioni mai estremamente zuccherine, in un territorio per contro avvezzo a golosi fine pasto. Un fine pasto che qui è soltanto l'ennesima coccola prima di congedarsi; un fine pasto che si affianca al *savoir-faire* di Luigi, alla sua accurata cantina capace di accompagnare l'ospite in un viaggio immaginario tra vigneti e i vitigni della regione.

Difficile provare a trascrivere le sensazioni che taluni baluardi della sana ospitalità italiana riescono a trasmettere agli ospiti, attraverso sapori di territorio e preparazioni "schiette" ma raffinate, sempre in equilibrio. Quell'equilibrio che nasce solamente da sinergie ed energie più uniche che rare.

Ristorante La Lanterna

Via Gaetano Aliperta Colonnello Pilota, 8, - Somma Vesuviana (NA)

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