



Caracol Gourmet di Bacoli, sintesi di etica, estetica e sostanza

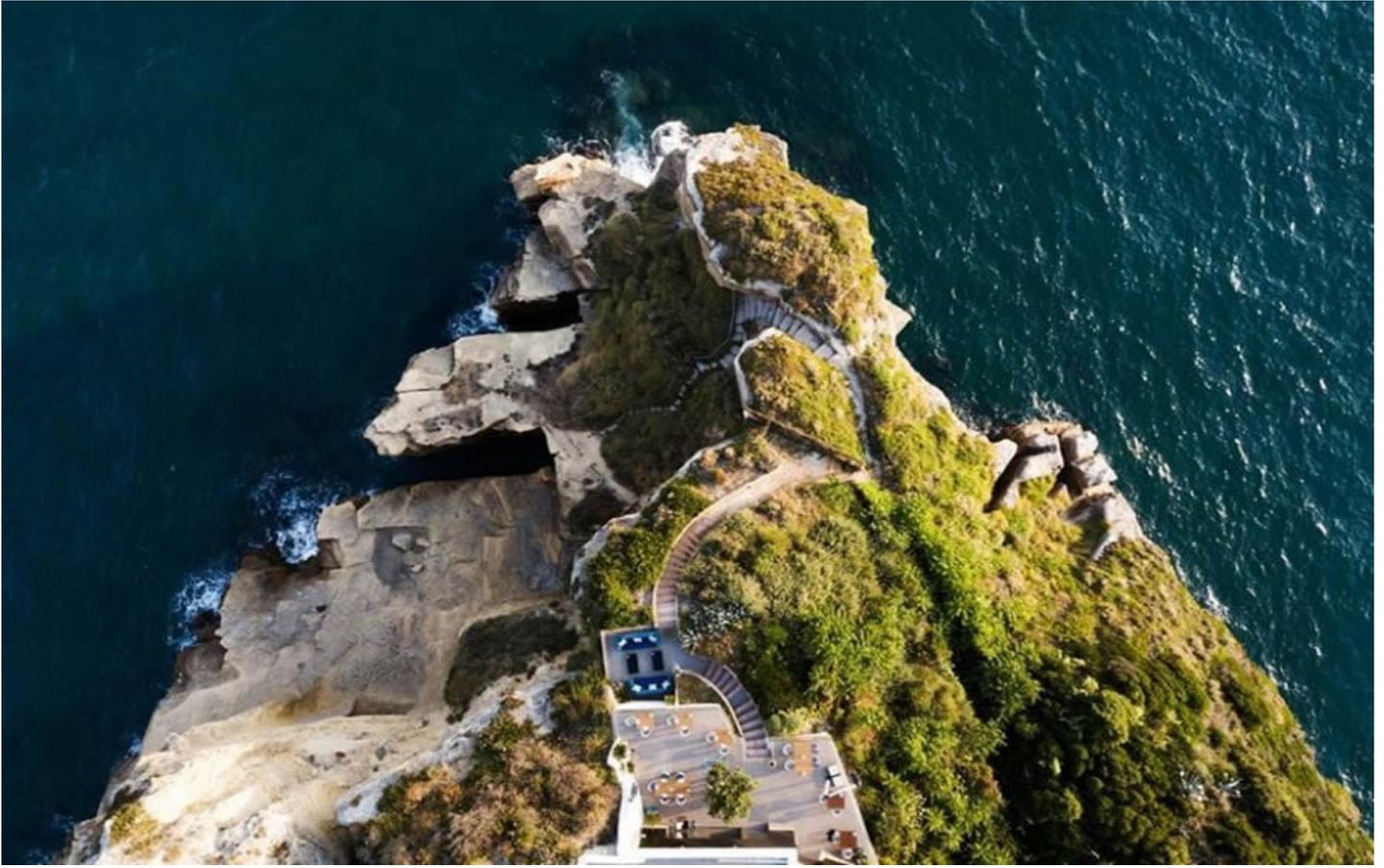
Nel ristorante stellato che si maschera nelle insenature naturali di una baia dalla bellezza inenarrabile, lo chef Angelo Carannante propone una cucina di “contenuti” ma attenta alla forma, che si muove contro-tendenza rispetto alla contemporaneità statica di mode e *nouvelle vague*



La terrazza del Caracol Gourmet di Bacoli (Foto © Caracol).

Etica ed estetica. Al di là di ragionamenti “filosofici” e questioni di principio, esistono posti dove le due dimensioni vivono in perfetta sintonia. Ed il **Ristorante Caracol Gourmet di Bacoli**, di certo, è uno di questi.

È il “luogo-non luogo” ove esiste e resiste la **tutela dell’ambiente**, grazie ad una struttura capace di mascherarsi nelle insenature naturali della **Baia di Bacoli** dalla bellezza inenarrabile; dove la cultura della **sana ospitalità** è fortunatamente ancora viva; dove **il cliente è attore protagonista**; dove vige un **rigore stilistico** e il rispetto di una materia prima di indiscussa qualità.



Il ristorante visto dall'alto (Foto © Caracol).

Ristorante Caracol Gourmet: genialità, lungimiranza e alta cucina

Il **Caracol Gourmet** è, dunque, un unicum in cui quella rinomata genialità campana si fonde armonicamente con la sana lungimiranza imprenditoriale dei titolari (**Roberto Laringe** e **Alfredo Gisonno**), e con un'altrettanto intelligente interpretazione culinaria di **Angelo Carannante**, Executive chef del ristorante.



Alfredo Gisonno, Angelo Carannante e Roberto Laringe (Foto © Caracol).

Ed infatti, la sua proposta non si pone come un mero menu o un mero elenco di portate valide in ogni “dove” e in ogni “quando”, ma è una piacevole rilettura del suo importante percorso formativo, filtrato e riletto attraverso la lente di una ragguardevole maturità lavorativa.

Ci vuole pazienza e coraggio, non v'è dubbio, nel mettere in discussione se stessi, nell'obiettivo di far sperimentare all'ospite un “*modus vivendi*” e non già un “puro” desinare, lasciandolo cullare nel ricordo di una mediterraneità dal fascino inimitabile.

La cucina dello chef Angelo Carannante



Lo chef Angelo Carannante (Foto © Caracol).

La cucina di Angelo, fortemente identitaria di un animo riservato e volitivo al tempo stesso, diventa qui una **calzante valorizzazione di uno spirito meridionale *latu sensu***: dalla materia prima al concept del piatto, dalla lavorazione mai giustamente troppo esasperata a contrasti cromatici e di consistenze ben riusciti, domina la **riconoscibilità di una determinata filosofia e pensiero**.

Ogni piatto, infatti, è figlio di un'architettura ben ragionata in equilibrio tra un "es" di viaggiatore ed un "io" da cuoco, che si esprime in sapori mai inopportunamente spinti, **fedeli alla tradizione e aperti a dosate contaminazioni**.

La mano capace dello chef disegna, pertanto, l'essenzialità elegante di ricette che regalano progressioni inattese di aromi, profumi e texture, nascondendo con abilità la cura maniacale della lavorazione. È una cucina di "contenuti" ma attenta alla forma, una cucina consapevole che si concede il lusso di muoversi contro-tendenza rispetto alla contemporaneità statica di mode e *nouvelle vague*, forte della tecnica acquisita negli anni e della passione di uno chef in continuo fermento.



Dall'alto: 1) Gambero rosso, tosazu, cicerchie, lime 2) Pescato dalla padella alla brace 3) Limone 4) Panna e fragole rivisitato (Foto © Caracol).

Il menù del Caracol di Bacoli

La proposta offre **ricette prevalentemente di mare**, con interessanti e limitate “incursioni” di carne che si muovono anch’esse lungo il file-rouge di una tradizione partenopea e italiana in senso lato, come “**prima di una braciola in ragù**”: un battuto di manzo, servito con pinoli, uvetta e gazpacho cui il gelato di bufala regala un tocco di briosa freschezza.



Prima di una braciola in ragù (Foto © Caracol).

Simpatici e complessi nella loro essenzialità, gli “**spaghetti iodati**”, contraddistinti da una indiscussa verve salina conferita dalla mantecatura nel nero di seppia e dalla colatura di alici, ma ben smorzata dalla “morbidezza” succosa del riccio e dal lungo retrofatto proprio delle alghe e dei germogli impiegati nella realizzazione del piatto.



1) Spaghetti iodati 2) Tortelli di cipolla, tonno rosso, cacao, sugo d'arrosto (Foto © Caracol).

La cucina **Carannante** parla di territori, di quell'angolo di Campania e dell'eredità esperienziale

dello chef; descrive conoscenza di ingredienti ed abilità esecutiva; offre vere e proprie suggestioni gusto-olfattive. Il Patron, quindi, si lascia scoprire attraverso un **menu à la carte** con una serie di **percorsi degustativi** pensati per rispondere alle differenti esigenze del pubblico.

Degna compagna e immancabile completamento dell'offerta enogastronomica una selezione, accurata e mai scontata, di etichette che spaziano dalla Campania all'Italia, dall'Europa al resto del mondo, tra classici e scoperte personali del professionale **Ciro Sannino**, sommelier del ristorante.

Desinare presso il Caracol, dunque, è una sinestesia che emoziona con il suo saper essere sintesi biografica di Angelo, punto di partenza di uno stile contemporaneo ed esperienza irripetibile in ogni altro "dove", per quell'intimo rapporto in grado di unire estetica, sostanza e principi.

Ristorante Caracol

Via Faro, 44 – Bacoli (Na)

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

Data di creazione

22/07/2019

Autore

manuela-mancino