I piatti preferiti dei vip in vacanza a Positano

nunzio-spagnuolo-0c1df621

Positano, la città più glamour della Costiera Amalfitana, ospita ogni anno centinaia di star internazionali: si incontrano un po’ ovunque, dalle spiaggette alle stradine dove sono situate le boutique più importanti, dagli yacht che galleggiano a pochi metri dalla costa ai ristoranti e alle discoteche più in. Tra giugno e luglio sono già stati paparazzati: Sofia Vergara e Joe Manganiello, la cantante e attrice Lovi Poe, l’inviato di “Striscia la Notizia” Vittorio Brumotti, l’attore australiano Eric Bana con la moglie Rebecca Gleeson.

La storica discoteca “Music on the Rocks”, dell’imprenditore Giuseppe Russo (figlio di Salvatore, che al ristorante Chez Black, posto tanto caro a Franco Zeffirelli, di vip ne ha ospitati tantissimi), è uno dei locali preferiti dai personaggi famosi (comprese star hollywoodiane) e, ovviamente, dai vip watchers. Al piano superiore è ubicato il “Rada”, sempre di proprietà di Peppe, che offre a tutti i vip che prima di scatenarsi in pista hanno voglia di mangiare qualcosa di buono piatti esclusivi ed al contempo ottenuti con ingredienti della tradizione che possono degustare in tutta tranquillità al riparo dal caos che spesso interferisce con la naturale bellezza di Positano. Non a caso il termine “rada” indica una insenatura, riparata dall'azione dei venti e dalla violenza delle mareggiate, dove le imbarcazioni possono sostare in sicurezza al riparo dalle correnti.



Ed è proprio leggendo il menù del Rada che si capisce quali sono i piatti preferiti dalle star internazionali: tra gli antipasti il “Gran crudo di mare con granita al pompelmo rosa” rigorosamente accompagnato da un’ottima bollicina (la vasta carta dei vini del ristorante ne propone centinaia, tra fini spumanti italiani e prestigiosi champagne francesi); tra i primi riscuotono molto successo le “Linguine aglio olio e peperoncino in zuppa di pesce e briciole di pane croccante”, i “Paccheri di Gragnano con gambero rosso, melanzana e stracciata di bufala”, e gli “Spaghetti alle Vongole ed erbe di mare” (le star di Hollywood amano la pasta… in tutti i formati!); tra i secondi desta molta curiosità l’”Astice alla griglia con caponatina di verdure e salsa bernese allo zafferano”, è molto richiesto il classico “Pescato del giorno all’acqua pazza”, e vanno molto forte i piatti a base di carne come il “Filetto di manzo e peperoncini verdi all’origano, cipollotto e chips di patate goffrate”. Tutte creazioni dello chef executive della struttura, Nunzio Spagnuolo, che (reduce da numerose collaborazioni “stellate”, tra tutte quella con Gualtiero Marchesi) ha applicato i concetti alla base dell’apprezzatissima “moda mare Positano” – ovvero semplicità, artigianalità, eleganza - alla cucina del Rada e ha avviato una tendenza gastronomica che sta molto piacendo ai vip e, in generale, agli ospiti del locale: “Cibo, Mare… Positano!”, tre elementi per una dinner experience esclusiva.