

# I cannelloni nella loro culla

Al Parrucchiano di Sorrento, location storica, cucina standard e grandi bottiglie



**La fotostory**  
Sul portale  
«A Tavola»  
del sito web  
www.corriereedelmezzogiorno.it  
tutte le foto e gli approfondimenti

**Q**uando ci si avvicina a un vero e proprio monumento della ristorazione nazionale (o Parrucchiano La Favorita di Sorrento rientra nell'esclusivo club dei **Locali storici d'Italia**) si provano allo stesso tempo rispetto e timore, timore, in particolare, di restare delusi, di constatare che il monumento si è trasformato in mausoleo delle glorie che furono. Con questo stato d'animo varco, dopo almeno un decennio di assenza, la soglia del ristorante guidato da Enzo Manniello nipote del fondatore Antonino Ercolano che ai voti religiosi preferì quelli culinari, pur conservando il soprannome riferito all'antica vocazione. Va bene l'ho tirata già troppo per le lunghe. Il verdetto: al Parrucchiano ho mangiato bene. Bene, naturalmente, come si può mangiare in un ristorante da 600 e passa coperti con cucina necessariamente prêt-à-porter e non sartoriale. In ogni caso, il fascino del locale è sempre grande, specialmente se riuscite ad accomodarvi in giardino ma anche nella veranda-serra piena di

## La scheda

Il ristorante 'o Parrucchiano La Favorita si trova in corso Italia 71 a Sorrento. Per un pasto completo, dall'antipasto al dolce, si spendono in media 46 euro, escluse le bevande. Aperto sempre a pranzo e a cena. Dal 15 novembre chiuso il mercoledì. Info: 081-8781321.



piante ben curate. Il menu è molto ampio ed esprime una scelta volutamente conservatrice. La carta dei vini è monumentale, col valore aggiunto di molte grandi etichette di Italia e Francia (anche di vecchie annate): onesti i ricarichi, gli ospiti più attenti possono cogliere l'occasione per qualche affaruccio. I piatti. Diforme la gratinatura, al profumo di limone, delle cozze (1), di buona qualità nonostante la loro stagione sia trascorsa da un pezzo; semplice e gustosa l'insalata di tonno rosso sott'olio con dolci pomodorini e alici di Gaeta denocciolate. I cannelloni (2) meriterebbero un articolo a parte. Mi basti dire che non offendono la memoria di chi qui li ha inventati 150 anni fa. Ottimi gli spaghetti con vongole veraci e datterini gialli. Un po' secca la bracioletta di manzo al sugo, correttamente dissalato e morbido il baccalà dorato (3). Buono il babà, ma avrei evitato l'aggiunta di una crema bianchiccia e spessa. Un buon caffè. E via contenti.

@gimmocuomo  
© RIPRODUZIONE RISERVATA

