

## Antonino Cannavacciuolo inaugura il suo primo ristorante in Campania

notizia pubblicata **07 Settembre 2021** alle ore **11:45** nella categoria **Senza categoria**



È la casa in campagna dove è nato lo Chef, da dove è partito per creare la sua famiglia e con la moglie Cinzia quello che oggi è il Gruppo Cannavacciuolo: è il nuovo indirizzo gastronomico di Antonino, per la prima volta in Campania, il Ristorante Cannavacciuolo Countryside e il Resort Laqua Countryside.

Il nuovo Ristorante Cannavacciuolo Countryside interpreta e rivive la storia dello Chef Antonino che ha voluto creare qui un luogo speciale, dove poter ritrovare le tradizioni dei suoi ricordi d'infanzia.

“La mia cucina è qui, a Ticciano, un mix tra le esperienze Campane e quelle Piemontesi, io e lo Chef Nicola Somma – che sarà alla guida della brigata – abbiamo fatto una grande ricerca sul territorio, vogliamo offrire il meglio di ogni prodotto stagionale; nei piatti che abbiamo realizzato per questo nuovissimo Ristorante avranno spazio i prodotti di casa, i piccoli produttori locali e utilizzeremo anche i nostri ortaggi e il nostro olio, grazie agli appezzamenti di terra che circondano Laqua Countryside. Qui la cucina sarà sana e gustosa, proprio come quella dei miei ricordi d'infanzia. E sia io che Cinzia siamo davvero entusiasti e felici di portare anche qui la nostra ospitalità”, afferma Antonino.

La filosofia della sua cucina d'autore celebra infatti il territorio abbinando ingredienti della sua terra d'adozione a quella d'origine, in un Itinerario – questa volta – dal Nord al Sud Italia. Le materie prime sono selezionate, fornite dai produttori locali e coltivate nell'orto e nel frutteto, recuperando le preziose tradizioni che hanno formato il suo carattere e la sua arte in cucina. Il Ristorante accoglie gli ospiti sia all'interno –

12 tavoli – che all'esterno – 15 tavoli, sotto la storica pianta di glicine della casa.

Il menu à la carte unisce l'evoluzione della cucina di Antonino a piatti iconici, come il “Foie gras, pesca, gambero e rafano”, la “Ricciola in carpione, salsa tosazu, cipolla marinata, carota al cumino”, il “Calamaro, salsiccia di vitello e finocchietto”, il “Tonno, tonno, tonno” – tra gli antipasti; lo “Spaghetto, mandorle, ricci di mare e quinoa al cardamomo”, il “Tubetto, zafferano, midollo e ostrica”, il “Raviolo di faraona, zabaione al miso e fior di latte” – tra i primi piatti; la “Sogliola alla scapece”, “Anguilla alla brace, prugne e radicchio”, il “Piccione, mango e pannocchie”, “Agnello alla parmigiana, nocciola e provolone del Monaco” – tra i secondi piatti.

LAQUA Countryside, realizzato dagli Architetti Luca Macrì e Valentina Autiero, dispone anche di 6 camere – 4 camere doppie, 1 family e 1 suite – dai 25 ai 100 metri quadri – con vista mare, giardino, pergolato o borgo. Le camere sono tutte diverse e raccontano ognuna un pezzo di storia di questo luogo: la stanza della Nonna, la stanza del Tuttofare, la stanza dello Zio Matto, la stanza del Curato, la stanza di Annarella, la stanza di Marina. A disposizione degli ospiti c'è anche la piscina privata esterna, aperta solo agli ospiti del Resort, che si trova nel giardino ed è riscaldata durante i mesi invernali, la cantina dedicata alle degustazioni e l'area benessere – coming soon. LAQUA COUNTRYSIDE fa parte della collezione LAQUA RESORTS, il progetto firmato da Cinzia e Antonino Cannavacciuolo che attraversa l'Italia, da Nord a Sud e che ha inaugurato quest'anno tre nuovi Resort, Laqua by the Lake al Lago d'Orta, Laqua by the Sea a Meta di Sorrento e infine Laqua Countryside a Ticciano, sulle Colline Sorrentine.