

Appunti di Viaggio

LA VECCHIA HOSTARIA (RC)

A Siderno la Vecchia Hostaria è una realtà, dove la buona cucina è di casa, pesce fresco a volontà, qualità e buongusto, sapori unici, profumi di pietanze semplici, ingredienti genuini, accoglienza e familiarità.

di Tosati

Ogni volta che abbiamo l'occasione di passare per Siderno, oppure siamo spinti a venirci appositamente, per gustare le pietanze di questo meraviglioso locale, non ne restiamo mai delusi. E' un piacere per il palato, perchè troviamo sempre la stessa qualità, passano gli anni, ma ogni volta che ci ritorniamo, l'attesa e la sorpresa dei buoni piatti che ti vanno a servire non ci lascia mai scontenti.

La cura e l'attenzione con cui trattano gli ingredienti, sono una delizia per gli occhi, un conforto per il gusto, uno stimolo per il nostro appetito, una delizia che ci stupisce, per piatti presentati con tanta sapienza e genuina preparazione.

Si avverte dal profumo che si espande in sala, appena entrati, un sentore che, per i palati più raffinati, rappresenta un preludio a sensazioni di piacevole sorpresa che è l'anticamera della soddisfazione, che stimola i sensi e ci prepara alla degustazione del cibo.

Il locale è arredato con sobria e concreta eleganza, ricavato in un edificio ottocentesco, che il sapiente restauro ha valorizzato mantenendo nelle volte i segni antichi del passato che rendono più prezioso il locale. Gli arredi sono sobri ed essenziali, le tovaglie di stoffa sono armonizzate con il contesto, comodamente distanziati i singoli tavoli, per conferire confort e garantire un'opportuna ed essenziale inti-



La Vecchia Hostaria - Via Giacomo Matteotti, 78 - 88048 - Siderno (RC) tel. 0964.388880

mità ai vari commensali. Gli antipasti sono un trionfo di abbondanza e di sfiziose pietanze, dove trovi di tutto. Piatti freddi, rigorosamente a base di pesce che è il piatto forte del locale, fette di sottilissimo carpaccio di tonno o di spada affumicati, teneri e pervasi di sapori e profumi. Alici marinate, carpaccio di polpo, insalata di mare, deliziose frittelle di morbida pastella, cozze gratinate, gusci di cappelletti ripiene di gustoso pasticcio e tanto altro ancora. I primi piatti sono memorabili, come le linguine all'astice, spaghetti al pomodoro e cacio, pasta fatta in casa ai frutti di mare, tutti piatti preparati con cura, esperienza e bravura, frutto di consolidato recupero anche della genuina tradizione sidernese. Per i

secondi piatti c'è l'imbarazzo delle scelte, con pesce a volontà, prevalgono su tutti gli involtini di pesce spada e di seppie. Trionfano le grigliate miste, le leggere frittelle, dorate e saporite, le seppie grigliate le tante varietà di pesce che a richiesta vengono servite. Vini a scelta, gelati, dessert e frutta, concludono questi pasti memorabili. L'accoglienza, è sempre affettuosa, familiare e di cordiale amicizia, che in particolare uno dei due fratelli titolari, Michele Meleca, esercita con affetto nei confronti dei suoi clienti. Il figlio di Michele, Giuseppe affianca il padre nell'arte dell'ospitalità, con efficiente disponibilità, così come tutto il personale che contribuisce con il suo apporto alla buona riuscita del servizio.