

ITALIASQUISITA.NET il network dell'eccellenza a tavola

[Chef](#) [Ristoranti](#) [Grandi Ricette](#) [Prodotti di qualità](#) [Etichette e Cantine](#) [Strumenti e Attrezzature](#) [Luoghi e Itinerari](#) [Appuntamenti](#) [Libri](#) [Video](#) [Foto](#)



alta cucina torre del saracino

vico equense festa a

vico cucina creativa gennaro

esposito

[MORE TAGS...](#)

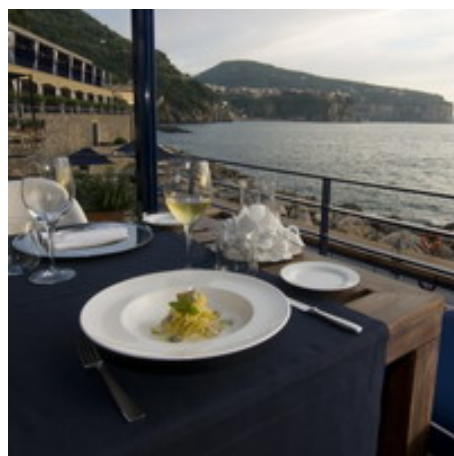
[GLOSSARIO...](#)

RISTORANTI - APPROFONDIMENTI-CHEF

Suggerimenti mediterranei nella cucina campana all'Hotel Capo La Gala

by Redazione italiaSquisita, Wednesday 26 May 2010

Tags: aglianico, bottarga, chef di volo, cucina campana, danilo di volo, falangina, gragnano, greco di tufo, hotel capo la gala, napoli, pompeii, ristorante maxi, sorrento, tartufo, taurasi, vico equense, vini doc



Fra scorci mozzafiato e atmosfere da marine, l'Hotel Capo La Gala evoca i profumi e i sapori del mare. Al ristorante "Maxi" il giovane chef Danilo Di Vuolo, testimonia la grande vivacità della cucina campana. Fra scorci mozzafiato e atmosfere da marine, l'Hotel Capo La Gala evoca i profumi e i sapori del mare. Al ristorante

"Maxi" il giovane chef Danilo Di Vuolo, testimonia la grande vivacità della cucina campana. Fra scorci mozzafiato e atmosfere da marine, l'Hotel

**CERCA UNO CHEF
CERCA UN RISTORANTE**

CERCA

To search, type and hit enter

NEWSLETTER

Nome
Cognome
E-mail

Trattamento dei dati personali secondo il vigente Codice della privacy (art. 4 D.Lgs. 196/03)



22 March 2010 -- Proposte di Villa CrespiDue proposte per i clienti dell' Hotel Ristorante Villa Crespi sul Lago d'Orta...

9 November 2009 -- La caprese rivisitata: sensazioni forti e gusto nella cucina di CannavacciuoloLa "caprese rivisitata" di Antonino Cannavacciuolo: viaggio alla riscoperta di un antico sapore. ...

LE RIVISTE IN DIGITALE

Capo La Gala evoca i profumi e i sapori del mare. Al ristorante "Maxi" il giovane chef Danilo Di Vuolo, testimonia la grande vivacità della cucina campana.

A metà strada tra Pompei e Sorrento, adagiata sulle rocce di tufo che ricoprono un lungo tratto della penisola Sorrentina, Vico Equense si affaccia sullo splendido mare del Golfo di Napoli. Lo stesso che lambisce l'Hotel Capo La Gala, avvolgendone le fondamenta in un disegno architettonico che fa pensare ad una nave ormeggiata sugli scogli. Incastonato in una piccola baia naturale, questo luogo incantato pare appoggiarsi sulla costa, quasi un tutt'uno con la roccia. Nel 2006 l'intera struttura viene rilevata dalla famiglia Acampora: i coniugi Enzo e Marité decidono di valorizzarne l'unicità e il fascino, con un intervento di riqualificazione che ha riportato la "nave di pietra", come la chiamano in molti, al suo splendore. Ridisegnato con mobili di design e oggetti d'arte contemporanea, con materiali naturali lavorati artigianalmente e tecnologie innovative, oggi è un affascinante hotel cinque stelle, che accoglie i suoi ospiti in un'oasi di tranquillità e relax. Fiore all'occhiello del Capo La Gala è il ristorante "Maxi", un recente contributo alla crescita della cucina sorrentina e campana, grazie al talento del suo giovane ma già famoso chef Danilo Di Vuolo.

È stata definita "gioiellino gastronomico" la cucina di Danilo Di Vuolo, una cucina divertente, fatta di ricerca di perfezione nei piatti ma anche di studio scanzonato dei sapori. Lo dimostra ad esempio l'originalità di certi piatti come i "gamberetti pane e latte", i "fusilloni di Gragnano con tartufo e bottarga", la "crema di patate e rosmarino con insalatina tiepida di calamaretti e mandorle salate", il "calamaretto di lenza su crostone di farinata napoletana". «Mi piace molto - dice - lavorare con il pesce, ma anche con le spezie e le erbe mediterranee, usando tecniche di cottura moderne, molto leggere e rispettose della materia prima». Difficile scegliere fra lo "spaghettono alla chitarra con stracotto di scorfano" e la "zuppetta di pescato del giorno con la parmigiana di melanzane", seguiti magari dal "filetto in crosta di alici e noci sorrentine". Il menu varia con le stagioni, è






BLOG



DOCTOR GOURMET A


di Carlo Spinelli

sincero e mai monotono. La cantina propone ottocento etichette, con un'attenta selezione dei migliori vini Doc della Campania, dal Falanghina, al Greco di Tufo, dall'Aglianico del Taburno, al Taurasi e un ampio ventaglio di altri eccellenti bianchi e corposi rossi.

 MANDA VIA EMAIL  STAMPA  AGGIUNGI AI PREFERITI  CONDIVIDI SU FACEBOOK
 CONDIVIDI


 3 Tweets

800 views per questo articolo

 0 comments

There are no comments yet...

Kick things off by filling out the form below.

 Leave a Comment

Name

E-mail

Website

Submit

Advertise Here

Additional comments powered by BackType



© Copyright 2009 BE-MA - Tutti i diritti riservati

BE-MA editrice - 20128 Milano - via Teocrito 47 - tel +39 02 252071 - Fax +39 02 27000692