

Mangiar bene



È il miglior locale tra quelli censiti dalla guida di «Quattroruote».

Cucina irpina, ottima accoglienza e facilità d'accesso dall'autostrada ne fanno un'oasi per chi viaggia



Il ristorante per chi viaggia Fermatevi a **Mirabella**

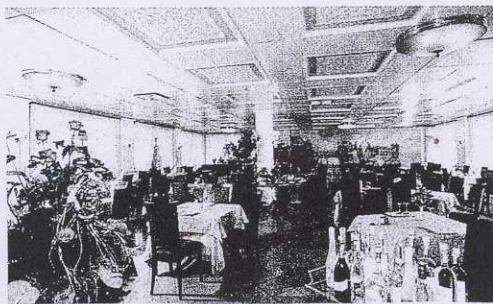
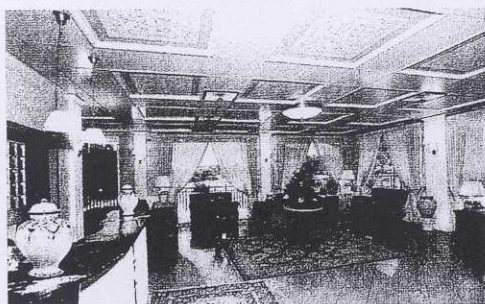
Lo conoscono bene quelli che percorrono abitualmente l'A16 Napoli-Canosa: il ristorante albergo Mirabella, situato nell'omonima area di servizio, a Mirabella Eclano, al confine tra le province di Avellino e Benevento, è uno di quei posti che valgono una sosta e, forse, possono valere anche un viaggio. Sicuramente gli è valsa, nella guida «I ristoranti per chi viaggia» di «Quattroruote» pubblicata a luglio, la menzione di miglior ristorante del 2006. A conferma di ciò sta la vetrofania, con il logo della nostra guida, che viene esposta con un certo orgoglio sulla porta d'ingresso del ristorante.

Già dall'esterno si capisce che questo non è un punto di ristoro autostradale qualunque: l'albergo, che dallo scorso anno è affiliato alla catena Unaway, ha l'aspetto gradevole di un piccolo relais e conta 37 camere, dotate di tutti i confort. Ma il punto forte di questo locale, gestito con professionalità e attenzione dalla famiglia Pascarella, è il ristorante: nella cucina, infatti, si trova il meglio della tradizione irpina, mentre nell'accogliente sala, o sotto il dehors in estate, ci si può riprendere dalle fatiche del viaggio, per una sosta

all'insegna del buon gusto. A cominciare dagli antipasti, con gli affettati tipici come il capocollo, la soppressata, la coppa e il salame rustico, o i formaggi, dal caciocchiato al raro e pregiato pecorino di Carmasciano fino alla ricotta di bufala, che arriva fresca ogni giorno dai pascoli di queste vallate. Tra i primi trionfano le paste fatte a mano, come gli stringozzi e le lagane, condite con ragù o con sugo di porcini del Laceno, mentre nei secondi è protagonista la griglia, sempre calda e pronta ad abbrustolire carni di vitello, manzo e agnello. Ad accompagnare il pasto ci sono i robusti vini della zona, tra cui un buon Aglianico di produzione propria. E, per finire, i dolci, davvero da non perdere: babà, torta caprese con cioccolato e mandorle e un delizioso dolce di ricotta e crema.

Chi passa di qui, raccontano i gestori, di solito vuole portarsi a casa un souvenir enogastronomico: così, al Mirabella si sono attrezzati e offrono una selezione di prodotti tipici, dai salumi ai formaggi, dal vino all'olio, dalla mozzarella di bufala alla pasta, tutti confezionati e pronti da portare via.

●●●●



SOSTA GOLOSA

Le sale e, in alto, l'esterno dell'albergo ristorante Mirabella: si trova nell'area di servizio Mirabella Sud, lungo l'A16 Napoli-Canosa.