**Da O Sbarazzino “l’infinito” a tavola, il perfetto connubio tra cibo e poesia**

Il ristorante “'O Sbarazzino” di Torre del Greco, uno dei punti di riferimento enogastronomici tra i più richiesti e ricercati in tutti gli itinerari turistici legati ai percorsi archeologici tra Ercolano e Pompei, ha dato vita ad una interessantissima iniziativa, un menu dedicato al sommo poeta Giacomo Leopardi.

È noto che il periodo della sua permanenza nella zona alle falde dello “**sterminator Vesevo**”, oltre ad essere molto proficuo per la sua produzione letteraria, in cui il poeta scrisse “La ginestra o il fiore del deserto”, motivo per cui la villa **Carafa-Ferrigno**, una delle ville vesuviane del **Miglio d’Oro**, in onore dell’illustre ospite e dei suoi versi oggi è diventata **Villa delle Ginestre**, per il Leopardi fu anche un periodo di eccezionali “esperienze enogastronomiche”.

È proprio questo il motivo che ha spinto la titolare del ristorante O Sabrazzino, Ilaria Cozzolino, il compagno Pasquale ed il maitre Agostino Coppola a lanciare questa originalissima e già molto apprezzata iniziativa: un menu degustazione interamente dedicato all’autore de “L'Infinito”, un percorso che comprende alcuni tra i pitti più amati dal Leopardi, prelibatezze come i “tortellini di magro”, gli “gnocchi di polenta”, i “pasticcini di maccheroni”, i “carciofi fritti”, la “ricotta fritta” e il “pesce al forno”.

Un menu che si affianca al menu classico che propone il luminoso locale torrese di via De Gasperi, un esplosivo mix di bontà provenienti dal mare e dalla campagna che, grazie alla passione e alla voglia di emergere dei patron, grazie alla professionalità degli chef Ciro Graz e Dario Balestrieri, offre agli ospiti il valore di una tavola ricca di sapori e qualità.

Partendo dalla ricerca di prodotti straordinari, ad arrivare a tavola seguendo il percorso suggerito sapientemente dal direttore di sala Agostino, il valore aggiunto del locale, sono piatti pieni di fascino per il palato e per gli occhi. Tra questi, delle deliziose polpette di baccalà in panatura panko, il polpo alla luciana, l'insalata di mare, il croccotarallo, I fagioli alla messicana di mare ed il sautè, fino ad arrivare ai primi piatti come il pacchero fresco con pescatrice e la pasta e patate con le scorzette di parmigiano. Ancora, attraversando una vasta gamma di secondi di mare, come la tradizionale frittura di pesce o di gamberi e calamari, il ristorante propone un'ottima scelta di vini con una carta che predilige i nettari campani e qualche buon distillato di chiusura.

Da O Sabrazzino si può quindi scegliere tra la degustazione leopardiana ed una cucina studiata, classica e legata al territorio, con alcuni piatti che strizzano l’occhio alle moderne tendenze gourmet, all’interno di un contesto fatto di un’accoglienza genuina e cordiale, ma molto professionale.