



## Vincenzo Guarino, il cavaliere della Tavola... Rossa

### Una fuga dal mondo gourmet nel millenario borgo umbro del Castello di Postignano

Quando uno chef importante come **Vincenzo Guarino** compie un passaggio significativo lungo il suo percorso lavorativo, che diremmo quasi di rottura, s'intravedono ancora meglio i contorni di una traiettoria professionale insolita e insieme stimolante.

Giacché il cuoco quarantaseienne, che appartiene alla fortunata scuola campana, tradizione in questo momento dominante in Italia, è oggi approdato in un angolo verdissimo, incontaminato ma sperduto dell'Umbria – il suggestivo **Castello di Postignano** a Sellano (PG) – dopo aver brillato sulla riva scintillante e certo assai più glamour del lago di Como, dove deteneva la stella Michelin all'interno del **Mandarin Oriental Hotel** a Blevio (CO).

### Tavola Rossa, il nuovo ristorante di Vincenzo Guarino

Ed è uno scarto significativo, questo compiuto dal napoletano Vincenzo Guarino, che però

mantiene e restituisce, a mo' di *trait d'union* tra presente e passato, un notevole appeal rappresentato proprio da questo suo ultimo ristorante, la “**Tavola Rossa**”, e ciò sempre a beneficio di una clientela esigente tanto internazionale che nostrana, e che al Castello di Postignano vi si reca attratta dalla promessa (mantenuta) di un rigenerante soggiorno gourmet come di una gita fuori porta lontano da tutto e da tutti.

Il ristorante vive anzitutto di un piacevole contrasto: quello tra le antichissime mura dell'edificio che lo accoglie e l'**unico tavolo**, suddiviso in **dieci-dodici postazioni high tech**, dove dal mercoledì al sabato va in scena la cena condivisa. Durante la giornata, invece, tale tavolo altamente tecnologizzato muta pelle e format trasformandosi in palcoscenico con una decina di postazioni da scuola di cucina, affidata sempre alle mani sapienti dello chef e dei suoi cuochi.



L'unico tavolo del ristorante La Tavola Rossa (Foto © Ufficio stampa).

## Una “tavola giusta” in un borgo millenario

Continuano insomma a risuonare di un'intrigante allure le mura di questo borgo millenario recuperato da una proprietà visionaria e coraggiosa (e per di più nemmeno del luogo). Perché è evidente, poi, che lo chef conosce assai bene “l'aria che tira” nelle tavole “giuste” frequentate dal jet set internazionale: e poco importa allora, verrebbe da dire, che ci si trovi nel più trendy dei laghi italiani o in un altro resort di lusso come il **Castello di Spaltenna** nel Chianti (dove ancor prima Guarino firmava la carta del ristorante stellato) o ancora in giro per il mondo tra Cina ed Emirati Arabi dove lo chef ha lavorato. O appunto qui in quest'angolo incantato e incontaminato di

Umbria.



Lo chef Guarino al lavoro (Foto © Ufficio stampa).

## L'esperienza

La sintesi dell'ultima avventura di [Vincenzo Guarino](#) è racchiusa nel patrimonio di spunti e di stimoli finora pazientemente raccolti e che dialogano per lo più, ma non esclusivamente, con i **prodotti migliori del territorio**.

La cena comincia in un suggestivo angolo del borgo con un *aperitivo a base di vini, oli e formaggi umbri*, per poi prendere il via alla Tavola Rossa con una successione di piatti che cambiano a seconda le disponibilità del mercato e che racconteranno, appunto, lo stratificarsi delle esperienze compiute da questo cuoco agguerrito (tecnicamente) e appassionato.



Riso carnaroli mantecato al pecorino (Foto © Ufficio stampa).

E dunque la *trota della Valnerina* (presentata con una panzanella con gazpacho di pomodoro verde) precederà il *piccione o l'agnello* (servito in crosta di pane); mentre i formaggi o i grandi vini umbri (presenti ad esempio in un piatto come il *Riso carnaroli mantecato al pecorino, crema di asparagi, bottarga di piccione, polline d'api e salsa al Sagrantino*) s'alterneranno a reminiscenze campane e toscane come avviene nella *pasta mista*, cotta però nella zuppa di caciucco e ultimata dal tocco gourmet degli scampi crudi (e servita con una spuma di fagioli del Trasimeno).



Trota della Valnerina e panzanella con gazpacho di pomodoro verde (Foto © Giovanni Caldara).

## Castello di Postignano, il borgo medievale in Valnerina

È proprio in Valnerina tra Spoleto, Norcia, Foligno e Assisi che sorge il [Castello di Postignano](#), il borgo medievale fortificato che è stato completamente recuperato e salvato da una sicura rovina.

Fondato attorno all'anno 1000, prosperò nel lontano XVI e XVII secolo, per poi venire progressivamente abbandonato: definitivamente lo fu nel 1966, subendo un ulteriore sfregio – che si temette mortale – con il sisma del 1997, quando però alcuni coraggiosi imprenditori napoletani lo salvarono con uno sforzo enorme di riqualificazione restituendogli nuova vita (e meritando nel 2014 tale rispettosissimo restauro il riconoscimento di “Fabbrica del Paesaggio” da parte, tra gli altri, dell'UNESCO).

Oggi è un **ricco cartellone di eventi culturali**, sotto l'insegna di “**Un castello all'orizzonte**” in programma da aprile a ottobre, ad animare il borgo insieme a un'ospitalità di classe e diffusa (con 20 suite), cui presto s'affiancherà anche un hotel di charme con centro benessere.

Insomma, la fuga dalla civiltà di Vincenzo Guarino ha trovato qui, con la sua Tavola Rossa, un nuovo centro dove piuttosto richiamare quel gran mondo che lo chef conosce così bene.

**Ristorante La Tavola Rossa**

Presso il Castello di Postignano, Sellano (PG)

Tel. 0743.788911 | [latavolarossa.com](http://latavolarossa.com)

**Data di creazione**

13/09/2023

**Autore**

giovanni-caldara