



Forio d'Ischia, da Terra e Sapori per la buona cucina della tradizione

Da sedici anni Margherita Mattera in cucina, con il marito Marco Rainone e la figlia Anna in sala, gestiscono un piccolo gioiello immerso nel verde. Una cucina appassionatamente territoriale e custode di antiche ricette tra cui l'iconico "Coniglio all'ischitana" e i bucatini conditi con lo stesso sugo

Non lasciatevi spaventare dalla stradina stretta e ripida perchè, in pochi minuti, arriverete nel parcheggio di una **bella casa di campagna in pietra**, immersa nella vegetazione mediterranea e con un suggestivo affaccio sul mare. Siamo a Forio d'Ischia e la costruzione risalente al Novecento accoglie il **Ristorante Terra e Sapori**, un gioiellino a conduzione familiare che unisce l'**arte dell'ospitalità partenopea** alla professionalità impeccabile, in cucina e in sala.



Il giardino (Foto © Enzo Radunanza).



La sala interna (Foto © Enzo Radunanza).

Ristorante Terra e Sapori: mangiare bene a Ischia

L'ampio giardino terrazzato – tra alberi centenari, fiori ed erbe aromatiche – è **perfetto per mangiare all'aperto** godendosi l'aria buona e i profumi dell'"Isola verde", mentre l'occhio corre ai tramonti rosati sulla baia di Forio.

Le sale interne, tutte in pietra, rievocano uno stile contadino semplice e accogliente, valorizzato dalla cura dei dettagli. Poca concessione alla modernità, quindi, ma tavole e sedie in legno, tovagliati chiari, attrezzi agricoli del passato e vecchie madie custodi di storie familiari, il tutto per garantire un'esperienza confortevole, a partire dai tavoli ben distanziati.

La cucina di Margherita Mattera

La nostra è stata una serata piacevole tra amici, su invito di [Cantine Tommasone](#) i cui rosati e i rossi hanno perfettamente accompagnato i piatti di **Margherita Mattera**, regina della cucina e ben rappresentata in sala dal marito **Marco Rainone** e dalla loro figlia **Anna**.

Una donna riservata Margherita, i cui occhi brillanti e il sorriso luminoso trasmettono serenità e amore per la sua terra. Poco avveza a mettersi al centro dell'attenzione, lascia che i suoi piatti parlino per lei: **e lo fanno benissimo**, evocando storia e territorio, natura e tradizioni, precisione ed equilibrio.



Margherita Mattera, chef del locale (Foto © Enzo Radunanza).

Da **Terra e Sapori** si trova **un'ottima cucina di tradizione contadina**, ingentilita da una mano sapiente e capace di rendere eleganti **ricette storicamente rustiche**. È evidente l'attenzione nella scelta degli ingredienti ischitani e campani: dalle verdure ai legumi, dalle erbe aromatiche alle carni è un trionfo di colori vivaci e sapori armoniosi e convincenti.



Uno degli antipasti (Foto © Enzo Radunanza).



Antipasti e Pithecusa rosso di Tommasone (Foto © Enzo Radunanza).

Il menù: non solo coniglio all'ischitana

Il benvenuto è nel segno della napoletanità con **antipasti a base di pizza frita, fiori di zucca ripieni di ricotta, arancini di pasta, bruschette di vario tipo e un'eccellente parmigiana di melanzane**. Non pensate alla dieta per una volta, godetevi questi finger food dalla frittura ben eseguita e dai gusti autentici, in cui ogni ingrediente è al centro della scena.



Bucatini con sugo di coniglio (Foto © Enzo Radunanza).

Ottimi i ***bucatini con sugo di coniglio***, generosi nel loro condimento succulento e fonte di felicità per chi ami pasta. Ma una delle specialità del locale è il ***coniglio all'ischitana***, una ricetta iconica dell'isola partenopea che **Margherita Mattera** esegue secondo tradizione, dosando bene condimenti, vino ed erbe aromatiche (tra cui la **[piperna](#)**, un timo selvatico che a Ischia ha trovato un ambiente favorevole).

Dopo un preciso lavoro di taglio e preparazione della carne, il coniglio attraversa una cottura lenta nel coccio per circa due ore e mezza, confermando il **valore dell'attesa e della cura** con cui viene preparato il cibo nel Sud Italia, massima espressione di amore verso gli altri. A cottura ultimata, la portata viene servita direttamente nel coccio posizionato al centro del tavolo, insieme a testa e fegato.



Coniglio all'ischitana nel cocchio (Foto © Enzo Radunanza).

Buoni i dolci preparati in casa, dal **tiramisù** alla **cheesecake** passando per le crostate (ottime la **Mele, amarene e crumble di mandorle croccanti** oppure la **Crema al limone e meringa**). Da non perdere la "**Torta di Ischia**", un'antica ricetta rivisitata dalla chef con cioccolato, caffè, mandorle e liquore alla piperna. Dessert che, come tutte le altre proposte, non ambiscono a sorprendere con l'estrosità ma con **sapori che colgono nel segno**. Concludono una cena perfetta e infatti lasciamo Terra e Sapori con la voglia di tornare presto sull'incantata collina foriana.



Crostata mele, amarene e crumble di mandorle croccanti (Foto © Enzo Radunanza).

Anche il servizio merita un apprezzamento, è molto al di sopra delle aspettative per un locale di questo genere: Anna è garbata e professionale, una presenza discreta ma attenta ai particolari e alle esigenze del cliente. I **prezzi sono onestissimi**, variando tra i 30 e i 55 euro a persona, a seconda del numero delle portate ordinate.

Ristorante Terra e Sapori

Via Cava Campo n. 23, Forio – Ischia (NA)

Tel. + 39 347 165 0165 – ristorante @ristoranteterraesapori

Aperto ogni sera, a pranzo solo di domenica. Chiuso lunedì.

[Facebook: @ristorante.terraesapori](https://www.facebook.com/ristorante.terraesapori)

Data di creazione

16/06/2024

Autore

enzo-radunanza