

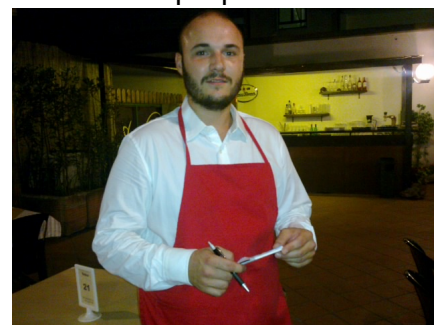
Scritto da Donato Liotto

Venerdì 30 Agosto 2013 17:10

- Di Donato Liotto - Se siamo in estate e al calar della sera ti vien un certo languorino è immediata la voglia di trovare una “location” dove ci sia frescura innanzitutto, insomma, un posticino dove poter “scatenare” il nostro palato. Se siamo d’inverno è l’opposto vale a dire trovare un posticino al calduccio. La sua unicità, e questo è certo, tutti vorremmo un “posto” che sia contraddistinto da due elementi essenziali: Mangiar bene e tranquillità. Forse, anzi senza forse, noi diciamo che le caratteristiche di “certi posti” o locali, si possono trovare ovunque ma, in quanto a “unicità” allora il posto che desideriamo trovare è senz’altro la pizzeria “Sehò” di Giuseppe Vicario. Il viaggio nei locali aversani quest’oggi ci ha condotto proprio qui al Sehò. Una pizzeria - ristorante ubicata in Viale Olimpico ad Aversa. Siamo in una sera d'estate, entriamo nell’ampio spazio esterno dove è allestita magnificamente un’area dove



potersi sedere al fresco della sera e godere del verde che, come in un abbraccio virtuale, ci fa sentire in un posto lontano e ci rilassa. Eppure, ci guardiamo intorno, ci rendiamo conto che siamo ad Aversa in pieno centro. Sehò è un locale dove il proprietario ha curato ogni particolare: gazebo e tende che creano spazi unici, dove gustare una pizza o un primo piatto assume valore aggiunto data la tranquillità del luogo e la frescura. Il locale Sehò nato dalla grande passione di Peppe Vicario per la ristorazione, e va detto che la sua è “passione doppia” in quanto lavora anche all’Istituto Alberghiero come professore e pertanto da definirsi esperto del settore a pieno titolo! Negli anni, Giuseppe Vicario, si è impegnato ad arricchire le proposte culinarie da offrire alla propria clientela. Lui ci accoglie sempre sorridente,



una persona cordiale, la sua prerogativa: Farti stare bene e farti sentire a tuo agio. L’accoglienza è la prima regola di base e per Peppe Vicario questa è senza alcun dubbio una ragione di vita. Il locale: Una sala interna, dove durante l’anno ci si può riscaldare davanti a un grande camino, e dove al centro della sala (oltre 150 coperti) è posto un palco, utile per ogni cerimonia: piano bar, animazione e tanto ancora. Non poteva certo mancare un mega schermo, dove si può assistere alle partite della propria squadra e tifare mentre si assapora una magnifica pizza. La ristorazione: Si parte dai primi piatti, davvero semplici e gustosi, mentre la “stuzzicheria” crea molti “dubbi” nel senso che, davvero ci sono mille cose da prendere, e non si sa da dove cominciare..ovvero na squisitezza! La parte del “leone” pertanto oltre alla pizza, in questo caso, la fanno anche le patate, tagliate grossolanamente, proprio come

New Dreams - Sehò la passione “doppia” di Peppe Vicario un ristoratore “doc e certificato!”

Scritto da Donato Liotto

Venerdì 30 Agosto 2013 17:10



testeggiare il loro dimpianto. Se ne parla di più, di più scusa è berta! Ora un po' di