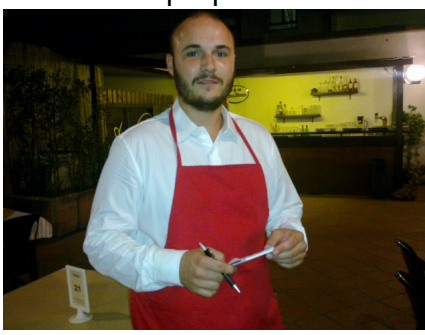
Scritto da Donato Liotto
Venerdì 30 Agosto 2013 17:10

- 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: gazebi 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..overe na squisitezza! La parte del “leone” pertanto oltre alla pizza, in questo caso, la fanno anche le patate, tagliate grossolanamente, proprio come

Scritto da Donato Liotto
Venerdì 30 Agosto 2013 17:10



