

NEL CUORE DI PALAZZO PASCAL LA CUCINA DELLO CHEF ACCARDO INTERPRETA IL TERRITORIO CON RICERCA E STAGIONALITÀ PER VIVERE LA COSTIERA AMALFITANA AUTENTICA

Gli Ulivi, il volto più autentico della Costiera tra cucina e panorama mozzafiato

Tra i borghi più affascinanti della Costiera Amalfitana, Scala custodisce uno dei luoghi più suggestivi dell'intero territorio. Qui, all'interno di una dimora storica dell'XI secolo, il Ristorante Gli Ulivi accoglie gli ospiti in un contesto che unisce il fascino dell'architettura antica alla bellezza di un paesaggio che si apre verso il mare. La terrazza panoramica e i giardini mediterranei trasformano ogni pranzo o cena in un'esperienza immersiva, dove il panorama diventa parte integrante del racconto gastronomico. La quiete che caratterizza questa parte della Costiera regala una dimensione più intima e rilassata, lontana dai flussi più intensi delle località costiere. Ogni dettaglio contribuisce a costruire un'atmosfera elegante e raffinata, capace di valorizzare tanto le occasioni speciali quanto una semplice serata dedicata al piacere della buona tavola. In vista della stagione estiva, il fascino del ristorante si esprime al meglio negli spazi esterni, dove è possibile pranzare e cenare circondati dal verde e da una vista che abbraccia il mare e le montagne della Costiera. Gli Ulivi è aperto tutti i giorni sia a pranzo che a cena, offrendo agli ospiti la possibilità di vivere questa esperienza in qualsiasi momento della giornata.

LA CUCINA DI CIRO ACCARDO E UNA NUOVA LETTURA DEL TERRITORIO

Alla guida della cucina c'è lo chef **Ciro Accardo**, interprete di una filosofia che mette al centro il territorio senza rinunciare alla sperimentazione. La proposta gastronomica si sviluppa attraverso percorsi degustazione e una carta che cambia seguendo la stagionalità delle materie prime. Un ruolo fondamentale è svolto dall'orto biologico della struttura, da cui arrivano numerose verdure, erbe aromatiche e ingredienti utilizzati nelle preparazioni dello chef. La disponibilità dei prodotti segue il naturale ciclo delle stagioni e contribuisce a rendere il menù in continua evoluzione. Tra le proposte più rappresentative dell'attuale carta spiccano il "Polpo insolito", servito con verdure di stagione cotte e crude e accompagnato dal suo brodo, il raffinato "Risotto" alla cipolla e cipollotto con sgombro affumicato e brodo di sgombro e le originali "Luma-



che e lumachine", una pasta di semola con murice, prezzemolo e aglio nero che racconta il mare attraverso una chiave contemporanea. Accanto alle preparazioni di pesce trovano spazio anche piatti come il Tataki di manzo con pesto di mandorle, pomodoro e capperi, testimonianza di una cucina che ama il dialogo tra sapori, consistenze e tecniche differenti.

DEGUSTAZIONI, PERCORSI E DESSERT CHE RACCONTANO LA COSTIERA

Gli Ulivi propone diverse formule degustazione pensate per accompagnare l'ospite in un percorso completo. Dai menu Esperienza alle Proposte dello Chef, ogni piatto è studiato per creare un racconto coerente che valorizza ingredienti locali e tecniche contemporanee. Tra i secondi emerge il pescato del giorno interpretato con la "mugnaia di carote fermentate" e pesto di fagiolini, una preparazione che evidenzia la volontà dello chef di lavorare sulla profondità dei sapori e sulle fermentazioni. Anche il momento del dessert diventa parte integrante dell'esperien-

za grazie a creazioni come "Amalfi 3.0", un omaggio al limone della Costiera attraverso un cremoso con mandorle e clorofilla di foglie di limone, oppure "Radici Amare", dove caffè, caprino e pane croccante si incontrano in un equilibrio sorprendente. La cantina accompagna il percorso gastronomico con una selezione accurata di etichette campane e nazionali, pensate per esaltare le caratteristiche di ogni portata. Una proposta che riesce a mantenere un forte legame con il territorio pur esprimendo una personalità contemporanea e riconoscibile, capace di conquistare sia gli ospiti italiani sia i numerosi visitatori internazionali che scelgono la Costiera Amalfitana per le proprie vacanze.

CONTATTI

Ristorante Gli Ulivi
Piazza Minuta, I - Scala (SA)
Tel. 089 858366
Cell. 366 4897567
Email. info@ristorantegliulivi.it
Web. www.ristorantegliulivi.it
Fb. Gli Ulivi Restaurant - Amalfi Coast
Ig. [@gliulivi_restaurant](https://www.instagram.com/gliulivi_restaurant)

EVENTI

Romantic Dinner, Wine Tasting e Cooking Class per vivere la Costiera

L'esperienza agli Ulivi va ben oltre il semplice momento della ristorazione grazie a una serie di attività esclusive pensate per chi desidera immergersi nella cultura, nei sapori e nelle atmosfere più autentiche della Costiera Amalfitana. La Romantic Dinner rappresenta una delle proposte più richieste: una cena privata organizzata in location riservate tra i giardini mediterranei, le terrazze panoramiche affacciate sul mare o gli eleganti ambienti storici di Palazzo Pascal. Candele, allestimenti personalizzati e una vista mozzafiato trasformano ogni serata in un'esperienza indimenticabile, ideale per anniversari, proposte di matrimonio o semplicemente per concedersi un momento speciale da vivere in coppia. Per gli appassionati di enogastronomia, Gli Ulivi propone inoltre percorsi di Wine Tasting che permettono di scoprire alcune delle più interessanti produzioni vinicole del territorio. Le degustazioni si svolgono nell'antica cantina

della struttura e accompagnano gli ospiti in un viaggio tra etichette della Costa d'Amalfi e grandi vini campani, sempre abbinati a finger food preparati dallo chef. L'esperienza comprende anche la visita dell'Olive Garden e degli spazi storici della proprietà, offrendo l'opportunità di conoscere più da vicino le tradizioni vitivinicole locali e la storia del luogo. A completare l'offerta c'è la Cooking Class "Nonna Maria", un'attività che consente di entrare direttamente nel cuore della cucina campana. Gli ospiti possono raccogliere prodotti freschi dall'orto biologico, indossare il grembiule e lavorare fianco a fianco con lo chef nella preparazione di ricette ispirate alla tradizione del territorio. Dalla pasta fresca ai piatti tipici della Costiera, ogni lezione diventa un viaggio tra sapori, tecniche e racconti tramandati nel tempo. È un'esperienza che unisce convivialità, formazione e passione



per la cucina, permettendo ai partecipanti di portare con sé non soltanto un ricordo della vacanza, ma anche un autentico patrimonio di conoscenze gastronomiche.

