MOBU, un angolo del gusto nel cuore di Napoli

Autore : Pietro Riccio

Data : 20 Maggio 2021

Mozzarella di bufala, ma non solo, nella storica via San Sebastiano

Napoli, spesso, riserva sorprese meravigliose, regalando una delle tante eccellenze che la caratterizzano come antichissima metropoli.

Passeggiando per via San Sebastiano, la via dei musicisti e degli strumenti musicali, più precisamente al numero 25, ci siamo imbattuti in una di queste, il locale MOBU, nome che potrebbe sembrare strano, ma che sta semplicemente per Mozzarella di Bufala.

Un locale piccolo, ma molto accogliente, che non manca di attirare la nostra attenzione già semplicemente per la locandina esterna che ci elenca *menu* ma soprattutto ingredienti.

Ovviamente, come si evince dal nome, il punto forte sono i latticini, rigorosamente di bufala, la mozzarella, come dicevamo, ma anche provola, scamorza o ricotta, tutti incredibilmente squisiti e freschi, conditi e serviti in tanti modi diversi.

Accanto a questi, a fare da spalla d'eccezione, altri prodotti tipici campani, salumi, prosciutti e una strabiliante pancetta del Sannio, pomodorini e pomodori secchi, pesto di basilico, scarole, zucchine, patate, melanzane, carciofini, gli immancabili friarielli, un ottimo pane da gustare magari in quelle che troviamo indicate come *tapas napoletane*, termine che ci rimanda ai celeberrimi stuzzichini spagnoli, ad ulteriore conferma del legame di Napoli con quella terra.

Ingredienti che sono combinati in vari modi, creando ogni volta alchimie di gusti, profumi, colori e consistenze davvero uniche.

Sì, perché da MOBU è tutta una celebrazione dei sensi.

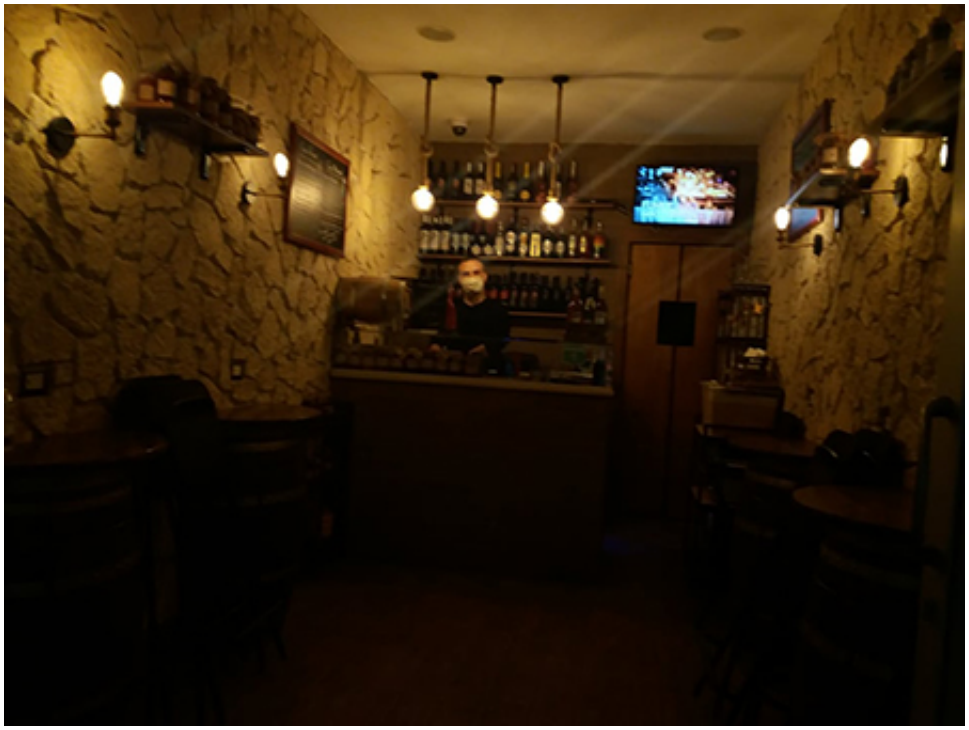
Napule è mille culure, cantava il compianto Pino Daniele, e li ritroviamo tutti; nei panini, dai nomi ispirati a luoghi di Napoli: Vesuvio, Spaccanapoli, Quartieri Spagnoli, Duomo, Tribunali, Sanità, belli anche da vedere; ma gli stessi ingredienti sono un piacere anche da ammirare, regali anche nella loro candida nudità.

E che dire dei profumi, basilico, olio, latticini anche grigliati che con il calore si fondono.

All'eccellenza degli ingredienti, dunque, si aggiunge una mano sapiente nel saperli abbinare, condire, cucinare: sono eccellenti, ad esempio, le scarole, stufate secondo la più autentica tradizione napoletana, o

la parmigiana di patate.

E c'è l'imbarazzo della scelta, nella possibilità di ordinare, oltre ai panini e le tapas, anche i semplicissimi e stupefacenti bocconcini di mozzarella o provola come spiedini o in vaschetta, o spettacolari taglieri.

I prezzi sono assolutamente contenuti, soprattutto se consideriamo l'altissima qualità delle materie prime. Una panino costa meno di quelli serviti da notissime catene di *fast food*, così come un tagliere meno dei *menu* dello stesso *franchising*.

Se aggiungiamo una buona scelta di vini bianchi e rossi, anche questi campani, e di birre, la cortesia dei gestori, come la gentilezza di Sergio, che ci ha accolti l'altra sera, l'ambiente raccolto e intimo, MOBU diventa una tappa irrinunciabile per chi ama gli autentici sapori di una Napoli che non smette di incantare.