

Amarcord a Bacoli, il ricordo in tavola tra tradizione e contemporaneità

26 Febbraio 2026

di Redazione



BACOLI – C'è un luogo, in provincia di Napoli, dove Re Ferdinando IV di Borbone amava rifugiarsi dopo le battute di caccia e pesca, tra serate di gala e banchetti regali. È il Real Casino Borbonico del Fusaro, la celebre Casina Vanvitelliana, nel cuore di Bacoli. Oggi, a due secoli e mezzo di distanza, quel gioiello sull'acqua non ospita più i fasti di un tempo, ma a pochi passi dal parco, da fine novembre 2024, qualcuno ha deciso di riproporre una forma di convivialità autentica.

Sono **Luigi Riccio** e **Ciro Buonfino**, soci fondatori di Amarcord Fusaro, che hanno dato vita ad una nuova idea di accoglienza. Cresciuti professionalmente nella ristorazione flegrea, rappresentano rispettivamente l'anima della sala e quella della cucina.

La loro visione è chiara: “Volevamo una ristorazione più smart e flessibile – spiega Luigi – senza l’obbligo dei tempi classici. Da noi ci si può fermare per un semplice calice di vino con un tagliere, oppure lasciarsi andare ad una cena completa”.



Questa libertà permette all'ospite di vivere il locale senza le rigidità dei menu tradizionali, pur mantenendo un'alta qualità nell'esecuzione.

Curiosando dietro le quinte di questo bistrot, è impossibile non notare quanto sia evocativo il nome, che riporta subito all'omonimo film di **Federico Fellini**. La genesi è però un'altra, più vicina al territorio: la canzone "Amarcord" cantata da La Maschera, il gruppo folk napoletano, e rispecchia pienamente l'anima del locale, un mix tra pop e classico, che è possibile intravedere in una cucina che si destreggia tra piatti della tradizione napoletana ed altri più contemporanei.

"In un verso della canzone si sente 'Ah, m'arricord 'e te...', un richiamo al dialetto romagnolo, napoletanizzato però, che abbiamo sentito subito nostro, ricordandoci della cucina della nonna, oppure quella di un tempo passato".

Ed è qui che la tradizione prende forma, tra una pasta e patate con la provola, la genovese o una lardiata, unita al presente e alle tecniche acquisite con l'esperienza dai titolari. Infatti, come spiega Luigi, se gli antipasti e i primi piatti rappresentano maggiormente le radici, i secondi sono più in contatto con una visione contemporanea della cucina.

In linea con questa dialettica tra passato e presente, l'identità del locale si manifesta pienamente nella dicotomia della sua offerta: se la domenica a pranzo il protagonista indiscusso è lo zito con la lardiata, nelle cene infrasettimanali la scena è occupata dal club sandwich, reinterpretato secondo lo stile della casa per rappresentare la filosofia di Amarcord anche nei momenti più informali.

L'atmosfera contribuisce a rafforzare questo legame con il passato: l'uso del tufo e lo stile industrial creano un ambiente caldo che mira a far sentire l'ospite a casa. Anche la scelta degli arredi non è casuale: "La sedia in legno come quella della nonna, la botte, abbiamo pensato a tante piccole cose che evocano dei ricordi".

E infine, l'elemento immancabile: il vino. La ricerca effettuata da Luigi, che oltre ad essere padrone di casa è anche sommelier, spazia dal territorio flegreo a tutta Italia, arrivando in Francia. Tra le etichette non mancano quelle dedicate al vino naturale e biodinamico, per un'offerta più ampia che riconosca anche il lavoro di alcune piccole realtà, come racconta Luigi.

Con uno sguardo rivolto al futuro, Amarcord non intende fermarsi. L'obiettivo dei soci è il costante investimento nella struttura e nella ricerca gastronomica, mantenendo sempre vivo quel "ricordo" che dà il nome al locale, ma con i piedi ben piantati nell'innovazione del

presente. **Roberta Testa**

