

Origini-Sapori in fermento, nel centro storico di Bacoli la vineria con cucina che va oltre i cliché

22 Febbraio 2026

di Redazione



BACOLI – Oltre le etichette convenzionali e i cliché del “naturale” a tutti i costi, esiste un luogo a Bacoli (Napoli) che mette la qualità e la scelta consapevole al centro della tavola.

Geremia Della Ragione, chef patron di Origini-Sapori in fermento, guida alla scoperta del suo progetto: una cucina di terra nata vicino al mare, una carta dei vini coraggiosa e una visione che sfida le dinamiche della ristorazione mainstream.

“La vecchia impostazione della ristorazione mi stava stretta, così ho deciso di aprire un luogo informale, dove esprimermi e stare bene in primis con me stesso, perché è il modo migliore per far stare bene anche i clienti” racconta. “L’idea nasce dopo varie serate affiancato dal

vino, quindi serate magiche” .

Da elemento d’innescò a progetto per il futuro, questo è il ruolo del vino nell’apertura di questa “vineria con cucina” nel 2024. Sia la scelta di cambiare rotta, negli anni del Covid-19, sia quella del nome del locale, sono avvenute davanti ad un calice di vino, lo stesso che oggi chi cammina per le strade di Bacoli e decide di fermarsi in questo piccolo locale può scegliere.



Scegliere è il verbo adatto per questo luogo, che è trainato da un’attenta selezione dei vini e dei vignaioli. Come racconta il titolare, non ci sono etichette convenzionali, ma solo prodotti di una vinificazione attenta ad esprimere al meglio le caratteristiche del vino.

Infatti, nella carta dei vini, mutevole e geograficamente molto varia (c’è un focus sull’Italia ma anche bottiglie provenienti dalla Spagna, dalla Francia, dall’Australia e laddove ce ne siano di interessanti), si prediligono vini descritti come “naturali”.

Geremia coglie l'occasione per esprimere il suo disappunto rispetto alle definizioni, dato dal fatto che molti vignaioli giustificano i difetti di un vino con il suo essere, appunto, "naturale". Così fa notare che "con l'ausilio di un enologo esperto che ne segua la fermentazione si possono ottenere risultati ottimi, che facciano emozionare e abbiano rispetto per la terra e per la natura".

Un'idea molto chiara del vino che sceglie, soprattutto perché, racconta, quando è possibile va in prima persona a visitare cantine e aziende vitivinicole per conoscere il vino e chi c'è dietro: piccole realtà che permettono di trasmettere ai commensali qualcosa in più di una bevanda.

Anche la visione nei confronti dei vini dealcolati è netta: "Sebbene esistano aziende che producono birre e vini dealcolati raggiungendo risultati ottimi, preferisco vendere un succo d'uva o una kombucha. Il processo di dealcolazione, dal mio punto di vista, è una forzatura, per tutti i passaggi che richiede".

Oltre il vino

Ma non di solo vino vive Origini: come lascia intendere il pay off, Sapori in fermento, l'esperienza si completa a tavola. Infatti, i sapori in fermento, sono quelli che Geremia serve ai commensali, scegliendo accuratamente i fornitori e i piatti con cui deliziarli.

Dalle verdure, coltivate in un terreno sabbioso a pochi metri dal mare, ai formaggi, passando per il pane, si arriva in cucina per preparare piatti prevalentemente di terra.

Il bagaglio tecnico maturato in esperienze vicine e lontane dai Campi Flegrei, come quella in Alta Badia, si fonde qui con la semplicità della materia prima. L'obiettivo è di "partire sempre dalle origini, ma con un po' di tecnica e con l'aiuto di attrezzature moderne fare piatti buoni nel modo più semplice possibile".

Una proposta nuova che prova a svecchiare le dinamiche della ristorazione mainstream, sia nella sua organizzazione interna che nell'impostazione finale che giunge al cliente, si insedia in un centro storico che richiede nuova linfa.

In questa ventata d'aria fresca non mancano i progetti per il futuro, tra i quali l'idea di un'enoteca, dove vendere al dettaglio le bottiglie scelte, e una collaborazione con alcune aziende vitivinicole della zona per lasciare invecchiare bottiglie di piedirosso e falanghina, vini giovani tipici del territorio flegreo. Un ulteriore modo, per lo chef patron, di approfondire una passione, tenendo conto delle "Origini", ma sempre con un occhio al domani. **Roberta Testa**