

Una nuova generazione di chef ma anche di vecchi gestori di ristoranti, propone con orgoglio la cucina del territorio

# Riscossa culinaria dei prodotti del Cilento

Le ricette dei contadini e dei pescatori sono passate ai ristoranti, simbolo del rilancio turistico

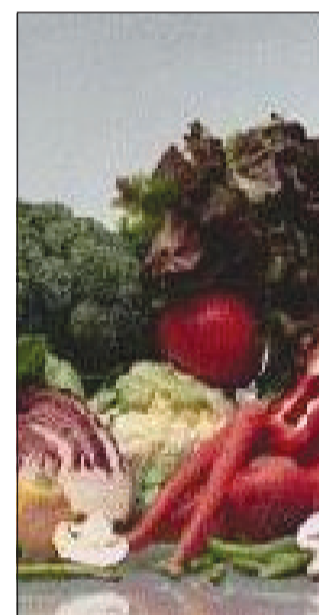
Se, per la letteratura del novecento, Cristo si è fermato ad Eboli la crescita gastronomica regionale, invece, è riuscita ad andare oltre. Per lo meno per quanto riguarda l'importante evoluzione, della cultura del cibo, che sta interessando l'intera Campania. Oltre Eboli, nel cuore dell'estesissima provincia di Salerno, tra i colli, i fiumi incontaminati ed il mare cristallino che ogni anno riceve i più prestigiosi riconoscimenti per la purezza dell'acqua, sta nascendo e prendendo corpo una nuova consapevolezza.

Una consapevolezza che nasce dalla convinzione che il rilancio turistico del Cilento passa anche attraverso lo sviluppo di una ristorazione di qualità legata alla riscoperta dei piatti tipici e dei prodotti che, da un paio di millenni, fanno parte della dieta giornaliera della popolazione locale. Una nuova generazione di chef, di operatori turistici ma anche i vecchi gestori di ristoranti e di antiche trattorie, sempre più spesso, propongono con orgoglio la cucina del territorio.

Un territorio che per lungo tempo è rimasto fuori dai meccanismi della crescita economica e quindi ancorato all'agricoltura povera, alla pesca di tipo familiare ed alla pastorizia con pochi capi di bestiame, esclusivamente ovini e caprini. Ma proprio questo tipo di economia e stile di vita, che ha radici secolari, hanno creato un tipo di cultura culinaria dalle caratteristiche particolari, a tratti unica, tanto che si può sicuramente parlare di cucina del Cilento. Una cucina povera ed essenziale ispirata soprattutto alla precarietà delle condizioni economiche ed al senso di soprav-

vivenza degli abitanti del posto; ma di converso una cucina piena di intuizioni fantasiose che tornano utili in questo periodo di crescita gastronomica.

Oggi i piatti che costituivano essenzialmente l'unico pasto giornaliero del bracciante o del pescatore sono diventati, a volte rivisitati ed a volte serviti in modo tradizionale, il segreto del richiamo gastronomico per i turisti che sono alla ricerca di gusti semplici e genuini. A dare una mano alla svolta che si sta vivendo, nella terra del mitico viaggio di Ulisse, sono stati senz'altro i presidi dello Slow Food che hanno riportato all'attenzione alcuni prodotti tipici, altrimenti, avviati all'oblio



I piatti umili delle tavole umili delle case cilentane sono passati ai ristoranti diventando il simbolo della riscossa gastronomica



## LA SCHEDA. Avviso ai gastronomi: i 'piatti' dell'estate I percorsi del gusto in Campania

### SORRENTO.

Impazza l'estate dei vip nella terra delle sirene che si propone sempre di più come uno dei templi della gastronomia mediterranea. Nei giorni scorsi nello storico ristorante museo "Caruso", di Paolo Esposto, si è fermato a cena Salam Ben Abdul Aziz El Saud governatore di Riad e fratello del re d'Arabia. Piatti della tradizione, con la pezzogna all'acqua pazza e dolci tipici, per lo sceicco arabo che è stato coccolato dalle prelibatezze dello chef Carlo Matarese. Nel rinnovato menù, del rinomato locale, spicca il piatto più gettonato di questa stagione; la nuova creazione dello chef Matarese: "Ossobuco di gronco in crosta di pomodoro secco e basilico su purea di melanzane in agrodolce." Info/081.8073156.

### MARINA DI CAMEROTA.

Crudità con il pescato del giorno ed i frutti mare, a partire dalle ostriche, al ristorante "U Scivichello" della baia Calanca. Pesce fresco sfilettato e presentato crudo su letto di verdure, gamberetti su zucchine arrostiti, alici di Menaica o tonno cotto al vapore e preparato con cipolle e pomodori come nella migliore tradizione cilentana sono alcuni dei piatti dello chef e patron Alessio Pellegrino. Tutto dedicato al mare (i vari primi ed i secondi alla brace) il menù del locale che si trova in una delle conche più suggestive di Marina di Camerota. Buoni anche i dolci ed il limoncello di produzione artigiana.

o addirittura all'estinzione.

E il caso, questo, delle alici di menaica che prendono il nome dal tipo di rete che si usa per pescarle. Una rete già utilizzata dagli antichi greci e che grazie alle caratteristiche maglie larghe permette di tirare su solo le alici più grandi, che perdono più velocemente il sangue, diventando bianche e delicate. Questo tipo di pesca si fa ormai solo a Pisciotta, antico borgo di pescatori sito proprio nel cuore del litorale cilentano.

Altri prodotti tipici che hanno riguadagnato a pieno titolo il centro della buona tavola della zona sono: il tondo, bianco e

delicato fagiolo di Controne; il cece di Cicerale; la nocciola di Giffoni Igp; il fico dattato bianco Dop del cilento; i marroni Igp di Roccadaspide l'aragosta del golfo di Salerno che si pesca negli anfratti marini della costa che va da Palinuro a Marina di Camerota; il carciofo di Paestum Igp; l'olio Dop extravergine del Cilento; la mozzarella di bufala delle distese di Battipaglia e Paestum ed infine la sopressata di Gioi Cilento che si produce in quantità limitata ed ha la particolarità di essere costituita solo da carni magre con un piccolo pezzo di grasso al centro.

Da questi prodotti, più quelli freschi dell'orto (fave, melanzane, zucchine, carciofi, broccoli e pomodori a grappolo) che grazie ad un particolare microclima sono disponibili per molti mesi all'anno, nascono i piatti che dalle tavole umili delle case cilentane sono passati ai ristoranti diventando il simbolo della riscossa gastronomica. Infatti nei locali della zona, che sia esso "Da Carmelo" a Palinuro, da "Valentone", a Marina di Camerota, o alla "Taverna Porto Salvo" di Villamare, è ormai normale imbattersi in pietanze dal sapore antico; ma rivalutate da particolari preparazioni. Tonno sott'olio fatto in casa con cipolle, pomodori locali ed olive nere cilentane; strozzapreti con sugo di gambetti di scoglio; pappardelle fatte a mano con ceci e gamberi freschi; selezione di formaggi caprini ed ovini anche sott'olio; caponate o ciambotte preparate con le verdure del periodo sono diventati il miglior biglietto da visita dell'evoluzione in atto.

Salvatore Tuccillo

nale. Info/0974.932098.

### PIANO DI SORRENTO.

Importante riconferma per una delle aziende più prestigiose della penisola sorrentina. Per il secondo anno consecutivo "Villa Massa", che produce limoncello, altri infusi ed il rinomato Dstill (un distillato di bucce di limone), è stata inclusa dalla giuria di Bruxelles nello stretto cerchio dei finalisti del premio europeo di qualità "Excellence Award." I finalisti rappresentano le migliori aziende del vecchio continente che producono tenendo conto dei principi dell'eccellenza come strategia per raggiungere risultati eccezionali.

### SANT'AGATA SUI DUE GOLFI.

Domenica 30 luglio all'agriturismo "Le Tore" kermesse dedicata all'olio d'oliva extravergine Dop della penisola sorrentina. L'evento, organizzato in collaborazione con lo Slow Food, è nato per promuovere la cultura del cibo sano. Durante la giornata, vissuta all'insegna della natura, visite guidate all'azienda agrituristica ed alle sue colture. Golosa conclusione con la degustazione dei piatti preparati con l'olio Dop "Le Tore". Info/081.8710157.

Chi desidera far conoscere le proprie iniziative, eventi gastronomici, mostre, sagre, convegni, serate a tema e tutto ciò che gira intorno al mondo dell'enogastronomia può spedire una breve comunicazione a: [salvatore.tuccillo@libero.it](mailto:salvatore.tuccillo@libero.it)

BOUTIQUE

# Off Limits

di Angela Abagnale

## SALDI fino al 50%

Via Polveriera, 52 S. Maria la Carità (NA) - Tel. 081.8742627



