



LA GASTRONOMIA
DELLA ROSSA

**BOTTURA
AMBASCIATORE
ONU**
Massimo Bottura nuovo Goodwill Ambassador delle Nazioni Unite. L'annuncio della nomina dello chef modenese è giunta oggi: Bottura sarà testimonial dell'Onu nel mondo per intensificare la lotta contro lo spreco alimentare e la perdita di cibo. È stato infatti riconosciuto come imprenditore sociale per il suo impegno nella lotta allo spreco alimentare e all'isolamento sociale, che è uno degli obiettivi principali della sua Food for Soul, la Onlus fondata con la moglie Lara Gilmore. «Ho avuto la fortuna di vivere la vita che avevo sempre sognato probabilmente perché - scrive sui social - ho deciso di fare ciò che amavo».

Nel Sud della Campania i giovani sono protagonisti di una rivoluzione silenziosa che rimette al centro il cibo senza chimica dei loro nonni: pizzaioli, osterie, piccoli produttori stanno creando una vera Green Food Valley

NUOVE REALTA'
Antonio Esposito, Daniel Esposito e Tony Granieri della Trattoria Lilo. A destra Antonio e Sandra di Locanda S.Cipriano



Luciano Pignataro

Al pari del Sannio, il Vallo di Diano è una delle zone più belle e più sottovalutate della Campania. Dalla Certosa di Padula alle Grotte di Pertosa, dai borghi come Teggiano e la stessa Padula a Montesano sulla Marcellana, attraversato dall'autostrada che porta a Reggio: le uscite di Petina, Polla, Atena Lucana, Sala Consilina e Padula riservano incredibili sorprese, non ultima il Cervati, la cima più alta della Campania.

In questo territorio incontaminato e puro, poco antropizzato, si sta realizzando una vera e propria rivoluzione gastronomica che in sintesi si può descrivere così: ritorno al passato per essere moderni. Entri per esempio nel Forno di San Cipriano sulla statale fra Atena e Sala e ti sembra di stare a Copenhagen o in un moderno format milanese: tutto eco-compatibile, pani e dolci ottenuti con farine biologiche, vendita di prodotti senza chimica come i ceci locali, tutto riciclabile con tanto di design studiato e pensato.

Poi sali alla Locanda San Cipriano e trovi tutto quello che si cerca oggi in città: ricette della tradizione rurale e pastorale (tipo Trippa a Milano) come i cavatielli al sugo di pezzentella, il soffritto di agnello, e poi le verdure dell'orto che hanno il sapore di una volta, il tutto in un ambiente caldo e confortevole, a cinque minuti dall'uscita dell'autostrada, per

La guida

Vallo di Diano bio revolution

una spesa che difficilmente può superare i 30 euro vini esclusi.

Stessa filosofia nella Trattoria Lilo (sta per Libero Locale), la cui avventura è iniziata circa tre anni fa quando Antonio Esposito, Daniel Esposito e Tony Granieri diedero vita ad un format vivace ma saldamente taccato alle radici territoriali nel cuore di Sala Consilina, il centro più importante del Vallo di Diano. Loro anche il progetto CIVÀ, ossia Cibo Vagabondoo, con il mitico Truck usato a

PROTAGONISTA

Angelo Rumolo, il pizzaiolo che con il cugino, omonimo, gestisce Le Grotte a Caggiano, decimo per l'ambita guida 50TopPizza



suo tempo da Vitantonio Lombardo, lo chef stellato che oggi lavora a Matera ma che per lungo tempo ha lavorato a Loncoda Severino a Teggiano.

È il foraging che affascina adesso i cuochi del Nord Europa? Da sempre alla base della famiglia Rumolo e del Grotticelle, la trattoria pizzeria improntata sull'ecosostenibilità a Caggiano, a circa mille metri di altezza (il pizzaiolo Angelo è decimo in 50TopPizza). Uno dei posti più amati da Gabriele Bonci che si rifugia lì per andare a caccia di erbe e di odori, oltre che di prodotti, sulle montagne incontaminate dove si baciano Campania e Basilicata.

Ma, a proposito di agriturismo, di quelli veri, non possiamo non citare La Rocca e Casa Cauli a Montesano, la storica Fattoria Alvaneta a Padula o la Domus Otium ad Atena che ha fatto dell'economia circolare una ragione di vita oltre che uno slogan di presentazione.

Insomma quello che era uno svantaggio si sta trasformando in un punto di forza soprattutto grazie al grande impegno dei giovani che impostano le loro attività su una filosofia di recupero della tradizione e di rispetto dell'ambiente, lì dove è ancora integro e che rappresenta la vera miniera d'oro in un territorio che da cento anni conosce solo l'emigrazione e le rimesse degli emigranti. Una scommessa concreta per restare in una zona che è da millenni di passaggio per chiunque voglia andare in Calabria e Sicilia, facilmente raggiungibile grazie ad una autostrada messa finalmente in sicurezza e con standard europei.

Sono decine le segnalazioni che potremmo fare, tra produttori di olio e di vino, oppure di caseifici che vantano una lunga tradizione non solo di latticini, ma anche di formaggi di pecora e caciocavalli. Il Silano dop comprende anche questo territorio. Per esempio il caseificio Fratelli Rinaldi a Sassano. Per non parlare dei salumi, da provare Tre Valli Norcineria Bianculli a Montesano sulla Marcellana, paese dove lavora anche uno dei pasticceri artigianali più bravi d'Italia, Manilia.

Grande fermento anche per le pizzerie, ma di questo magari ne parleremo di una guida a parte. Intanto, non vi resta che mettervi in viaggio in un territorio che può essere sintetizzato da questa massima: fa che il cibo sia la tua medicina e che la medicina sia il tuo cibo.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

DA SCOPRIRE



APOLLOSA

Il Pascià al top con le nuove pizze

Siamo ad Apollosa, il primo comune della Valle Caudina che confina con Benevento. Qui spicca il grande lavoro che Antonio Grasso sta facendo nella sua pizzeria Il Pascià, la cui quattro formaggi è stata premiata dalla guida del Mattino Mangia&Bevi lo scorso anno. Nuova batteria di pizze, una ceci e baccalà, ma anche il coniglio nell'orto che rivela le capacità di cuoca di sua sorella Lucia. Un riferimento assoluto per quanti amano la pizza tradizionale senza trucchi e senza miglioratori che sfioriscono al primo morso. Buoni prodotti e bella lista di vini e di birre del territorio sannita come nessuno da queste parti.



IL PASCIA' AD APOLLOSA

Strada Statale Appia km 256 - Via Epitaffio 18/A Tel. 339 6349120



VALLO DELLA LUCANIA

Non solo pane e il crocchè al top

La bellezza del momento gastronomico che stiamo vivendo è che anche chi fa grandi numeri riesce a dare tanta qualità. Non Solo Pane a Vallo della Lucania è una grande struttura che coinvolge soprattutto i giovani. Fra le tante cose che abbiamo provato, stratosferici crocchè davvero fantastici non solo perchè ben fritti ma per la materia prima usata. Buonissime anche le frittatine di pasta e le palle di riso, gigantesche. Volano gli aperitivi, ma noi abbiamo preferito le ottime pizze di stile napoletano, scioglievoli e ben eseguite.

l.pigna.

NON SOLO PANE A VALLO

Via Angelo Rubino 88
Tel. 0974 274990. Sempre aperto



Il prosciutto di Cuneo punta al top della Campania

Il prosciutto Crudo di Cuneo Dop, la prima dop dei salumi piemontesi, guarda con interesse all'area di Napoli e provincia. Una vasta campagna di rilancio e sviluppo dei consumi è infatti in corso in queste settimane. Sono già 50 infatti, tra negozi e ristoranti, gli esercenti che hanno iniziato a lavorare il prosciutto Crudo di Cuneo, in

prevalenza con l'osso, o che hanno inserito il prodotto all'interno dei loro menù. «La nuova campagna che abbiamo lanciato su tutto il territorio di Napoli e nel suo hinterland - dichiara Chiara Astesana, presidente del Consorzio di Tutela e Promozione del Crudo di Cuneo -, mira a portare in tavola la buona Italia, quella dei prodotti di qualità,

riconosciuta in tutto il mondo. L'idea di inserire il nostro prosciutto nelle cucine dei ristoranti di buono e ottimo livello è abbastanza vecchia. Già nel 2016 avevamo collaborato con loro realizzando un ricettario con piatti cucinati con il prosciutto Crudo di Cuneo Dop. www.prosciuttocrudodicuneo.it/it/dove_trovarlo.



IN VINO
VERITAS

REBALTO 2017 IGT TERRE DI TORA

Roccamonfina regala un nuovo rosso di Cotarella

Corsi e ricorsi storici, dopo il grande rosso Terra di lavoro realizzato con Galardi da un versante del vulcano di Roccamonfina, Riccardo Cotarella propone un nuovo rosso sull'altro versante, Aglianico in purezza nella tenuta di famiglia di Antonia D'Amore, tre ettari vitati e poco meno di ventimila bottiglie prodotte in totale nella prima annata, la difficile e complicata 2017. Affiancano l'etichetta l'Adalaris, classico rosso di ingresso, e uno spumante rose, Violante, metodo classico con affinamento sui



REBALTO 2017 IGT
TERRE DI TORA
TORA e PICCILLI(CE)
via Roma 8
Tel 339 661 5759
Sede legale a Napoli
Via Martucci 72
terreditorac.com
Enologo: Riccardo
Cotarella



A cura di
**Luciano
Pignataro**

IL POSTO
GIUSTO

GIAPPOKE NAPOLI

Hawaiian mood il sapore esotico che fa tendenza

Il nuovo locale di piazzetta Fuga, inaugurato poco prima del lockdown, coglie appieno l'"hawaiian mood" che da qualche tempo affascina le nuove generazioni. Il poke, ciotola di pesce crudo, è la formula semplice di un pasto saporito e "easy" derivato dalla precedente passione per sushi e sashimi. Insomma, la cucina giapponese si fa trasversale, e nessuno meglio di Enrico Schettino sa interpretarla. Quindici locali, uno anche a Torino, e tanta voglia di formare chef. Forte della collaborazione



A cura di
**Santa
Di Salvo**

con il format tv di Alessandro Borghese, Schettino ha fatto ancora centro. Il ristorante è piacevole, accogliente e stimolante con piatti che spaziano dai rolls (eccellenti) alla tempura di gamberi, dal tonno in crosta alla ceviche, dal panino bao alla bowl di poke con tonno, polpo, salmone, gamberi. Divertenti le chips di patate al salmone con lime pepe rosa e guacamole, le polpette di tonno, i dolci.



GIAPPOKE
NAPOLI
Piazza Fuga, 11
Tel. 081-0513366
Chiusura: mai
Prezzo medio
35 euro
vini esclusi