

TRAVELFOOD

BENVENUTI
AL SUD

VIAGGIO TRA I TESORI DELLA PROVINCIA DI SALERNO

DAI MONTI PICENTINI AL CILENTO

DI ANTONIETTA MAZZEO

I luoghi sono quelli della provincia di Salerno, che si snoda dalle zone del Calore e degli Alburni, del Sele e della omonima piana fino alla Valle del Picentino. Terra campana di antichi sapori, da sempre crocevia di popoli e tradizioni, è contraddistinta da una varietà di paesaggi caratterizzati da aspetti specifici e morfologici unici al mondo. Dolci colline ricoperte dagli ulivi che si specchiano nel blu del Tirreno si alternano a valli, pianure e sistemi montani impervi, ricoperti da una fitta e rigogliosa macchia mediterranea. Splendidi paesaggi, interrotti da paesi abbarbicati alle rocce o adagiati sulle rive marine.

Ed è proprio qui che sorge il magnifico Parco nazionale del Cilento e del Vallo di Diano, con i siti archeologici di Paestum, Velia e la Certosa di Padula, inseriti nel 1998 nella world heritage list dell'Unesco. Il ricco patrimonio storico, artistico e culturale, costituito da numerosi centri storici e da singole emergenze, come chiese, abbazie, castelli, conventi, palazzi nobiliari, tra cui Villa Calvanese a Castel San Giorgio, il Castello Doria ad Angri e il Castello Fienga di Nocera, testimonia l'importanza della zona nell'antichità. Tra i monti Picentini e il Cilento si snoda un percorso di viaggio ideale per chi ama il turismo enogastronomico, artistico e naturalistico, dove il pregio naturale, il valore artistico, la memoria storica, la qualità del prodotto, non sono mai privi del contesto ambientale.

La fertilità del terreno e la disponibilità di risorse idriche contraddistinguono questa zona quale filiera del settore

agroalimentare salernitano. Il nucleo centrale di questa attività è senza dubbio la produzione del pomodoro San Marzano Dop, le cui conserve e derivati lo rendono uno tra i prodotti tipici italiani riconosciuti ed apprezzati in tutto il mondo. Il territorio tra i Monti Picentini e il Salento è caratterizzato da vere e proprie eccellenze, protagoniste dei piatti tradizionali della zona.

Il **fiaschello battipagliese**, antica varietà di pomodoro recuperata dall'*Associazione Arkos*, è coltivato nella Piana del Sele; ha forma di fiasco lievemente allungata liscia, senza coste e di colore rosso. Ricco di sali minerali e poco acido, la sua versatilità ne consente l'uso in cucina per preparare primi e secondi piatti, ma anche dolci.

Il **fagiolo di Controne** è il re dei legumi campani: piccolo, bianco, senza macchie né occhi, con una buccia sottilissima e una forma tondeggiante, è coltivato nell'omonimo comune dall'*Az. Agr. Michele Ferrante*; si fregia del marchio DOC e rientra tra i presidi SlowFood.

Il celebre **pomodoro datterino** rappresenta una nicchia di alta qualità. *Finagricola* a Battipaglia "nell'orto italiano più grande che c'è" con 360 ettari di serre per la coltivazione di ortaggi e verdura fresca, produce una linea di pomodori pregiati - datterino giallo, datterino rosso e pizzutello - raccolti a mano e conservati in vetro.

TRAVELFOOD

Tra gli uliveti secolari di rotondella, cartellese e frantoio, situati sulle colline tra Battipaglia, Montecorvino Rovella, Serre ed Eboli, al *Frantoio Torrettada* si tramanda l'arte di raccogliere le olive, e si produce un *olio extravergine d'oliva* di qualità a marchio DOP, eccellente e dalle proprietà organolettiche uniche. Qui si trova anche il primo bar dell'olio, un vero e proprio salotto di degustazione, situato all'interno dell'azienda, dove è possibile gustare cocktails all'olio extravergine d'oliva Dop, preparati da barchef e accompagnati da altre delizie gastronomiche del territorio: un modo insolito ma efficace per imparare a conoscere i tanti pregi dell'oro verde.

Chilometri di serre a perdita d'occhio fanno da cornice naturale, a Battipaglia nella piana del Sele, all'azienda *Rago Group*, leader a livello nazionale nella produzione delle insalate di qualità e della coltivazione e commercializzazione di *babyleaf*: rucola selvatica, batavia verde e rossa, valeriana, spinacino.

Vite, cereali, ortaggi, arance e limoni, tutti rigorosamente biologici, sono i meravigliosi frutti con cui alla *Masseria biologica la Morella*, a Battipaglia, si producono vini, farine e conserve di altissima qualità, utilizzate per le preparazioni dal ristorante dell'*Agriturismo La Morella*, e acquistabili da clienti e visitatori.

Fragoline di bosco di prima scelta, coltivate alle pendici dei monti Alburni, sull'Appennino Campano, nel Parco Nazionale del Cilento e Del Vallo di Diano, e una ricetta tramandata in famiglia, basata su una lavorazione artigianale che ha tempi molto lunghi, sono gli unici ingredienti del Fragolino, liquore dal sapore intenso e genuino, prodotto dalla *Mellis* di Enrico Foti.



La storia del *Birrificio Artigianale Agrado*, racconta di un viaggio partito dal Belgio e caratterizzato in Italia, nel cuore del parco regionale dei monti Picentini, dove i fratelli Gloriente, tra boschi e acqua purissima, hanno dato vita alla loro passione, regalandoci il piacere che solo bere una *birra* di qualità può dare.

Uno dei più importanti prodotti tipici dell'agroalimentare campano è la **Nocciola di Giffoni IGP** che si riferisce ad una delle varietà italiane più pregiate in assoluto: la Tonda di Giffoni, coltivata a Valle Piana dai soci di *La Tonda Giffoni Società Cooperativa Agricola*. Le caratteristiche distintive sono rappresentate dalla forma perfettamente rotondeggiante del seme, la polpa bian-

ca, consistente, dal sapore aromatico e dal perisperma (la pellicola interna) sottile e facilmente staccabile. Al naturale o ricoperta di cioccolato, nel miele o nel torrone, la "Nocciola di Giffoni" IGP nell'area di origine è utilizzata anche come ingrediente nella preparazione di una variegata gamma di prelibatezze, tra le quali dolcetti, torte, gelati, creme, ma anche insoliti primi piatti.

"... il colore è bianco assoluto, elastica, al taglio dal suo cuore esce il latte, sensazioni di acidità, panna e muschiato in assoluto equilibrio ..." 500 anni di storia, la **Mozzarella di Bufala Campana DOP**, uno dei prodotti che rappresentano l'eccellenza della gastronomia italiana, più che un prodotto è un valore culturale. A Eboli e a Capaccio





Scalo, nella Piana del Sele le condizioni ambientali e i metodi tradizionali di lavorazione conferiscono al prodotto caratteristiche organolettiche e merceologiche straordinarie. Qui troviamo due tra i più importanti interpreti di questo straordinario formaggio, apprezzato in tutto il mondo, i caseifici *Vanulli e Giuliano*.

Cuore e territorio, tradizione e evoluzione, questi i principali ingredienti della cucina di Fabio Pesticcio il giovane chef del ristorante stellato *Il Papavero*, a Eboli. Preparazioni fresche e stagionali, con tanti ingredienti locali, ma non solo, che riportano ai piatti della Piana del Sele e del Golfo di Salerno.

Alla *Bottega Orafa Rosmundo*, a Eboli, si possono ammirare vere e proprie opere di arte moderna, creazioni caratterizzate da una tecnica inventata da Rosmundo Giarletta chiamata nido d'ape figurativo (Honeycomb technique), gioielli che hanno guadagnato l'ammirazione di molti estimatori in tutto il mondo, tra questi anche il Principe Ranieri di Monaco, di cui Rosmundo fu orafo personale. Il nostro viaggio tra le eccellenze non poteva che terminare

con uno dei piatti più famosi e apprezzati al mondo... la pizza napoletana! Nella regione in cui questa straordinaria preparazione ha conosciuto i suoi natali, è facile comprendere il significato di "pizza napoletana".

A renderla la pizza migliore al mondo non è solo la morbidezza o il bordo alto, né l'acqua utilizzata negli impasti, la mozzarella o il pomodoro tagliati a mano. A fare la differenza è l'amore per il prodotto finale, per le materie prime utilizzate e, più in generale, per il proprio mestiere. Questo "stile napoletano", assieme alla tradizione cilentana, è quanto caratterizza la *Pizzeria 3Voglie*, di Valentino Tafuri: qui l'eccellenza campana soddisfa le 3 voglie che spingono gli avventori ad entrare nel locale, ossia il buon cibo, il buon bere e l'immane convivialità.

Tutta l'economia della zona è comunque, al di là dei problemi e dei luoghi comuni, molto vitale, grazie alla presenza di numerose attività, dal non profit alle imprese piccole e grandi, dai soggetti di fama a quelli meno noti: dalla manifattura innovativa di *Stampa3DSud* alle cravatte *Marzullo*, dal cake design delle *Torte di Renato* al

cartone riciclato di *Sabox*, dal cinema mondiale per ragazzi di *Giffoni Experience*, alle *Ceramiche Falcone*, dalle sedi del campione mondiale della fibra ottica, *Prysmian*, ai materassi *Valflex* della Rinaldi Group, dal software di *Blumatica* a *Lunarossa* che fa assistenza ad aspiranti viticoltori o vinificatori fino al *Parco archeologico di Paestum*, con alcuni tra i templi greci meglio conservati al mondo. Un territorio che non si è arreso, costantemente alla ricerca, senza perdere però la propria identità, di nuove vie per cominciare a correre. Una di queste "vie" è il progetto "*Banca delle Qualità Campane*" promosso dalla *Fondazione Symbola* insieme con la *Federazione Campana Banche Credito Cooperativo*, la *Cassa rurale e artigiana Bcc di Battipaglia e Montecorvino Rovella* e con il sostegno di *Fondosviluppo*, il Fondo mutualistico per la promozione e lo sviluppo della cooperazione, che punta ad accrescere la competitività dell'area attraverso, l'analisi della percezione sul web e percorsi formativi che affiancano alle capacità di realizzare prodotti di qualità anche capacità comunicative, manageriali, digitali e di design. Un'Italia che fa l'Italia, che guarda con fiducia al futuro.

PROVINCIA DI SALERNO **BENVENUTI AL SUD**

