

Osterie d'Italia

Per alici

di Alessandro Monchiero
Foto Vito Puglia

Per chi scende dai bagordi della Costiera amalfitana il confinante Cilento appare mondo capovolto: ancora provincia salernitana e ancora mare e monti, ma un'altra concentrazione umana, urbanistica e commerciale con più "spazio" a disposizione. Meno turisti, meno ristoranti-mangimifici per masse in infradito, e un dialetto e una gastronomia che risentono di echi lucani, sempre più accentuati a mano a mano che ci si spinge nell'entroterra.



A Marina di Pisciotta, però, siamo sul mare, a due passi dal Parco archeologico di Velia e nel bel mezzo del Parco nazionale del Cilento: poco più di un centinaio di abitanti, una "flotta" di pescatori ormai composta di appena otto barche (menaidi) e un vanto gastronomico locale – le alici di menaica – diventato da qualche anno Presidio Slow Food. In alto Pisciotta, il vecchio paese, «di case gravi e brune e a grandi arcate» come scrisse Ungaretti, «in mezzo, sono ulivi sparsi come pecore a frotte» e finalmente la marina, con «case nuove e leggere, i cui muri

sembrano torniti dall'aria in peristili». Due osterie si spartiscono una clientela affezionata, poco incline alle mode, avida di una qualità senza effetti speciali ma solidamente imperniata su materie prime locali, cucinate con sapienza. Nella parte alta del paese, immerso nel silenzio degli oliveti a picco sul mare, c'è il Perbacco di Vito Puglia, un locale e un personaggio che sono tra i principali motivi della transumanza di slowfoodisti, negli ultimi 20 anni, in questo spicchio meridionale del Cilento a un tiro di schioppo da Capo Palinuro. In basso, affacciato sul mare, c'è il verdeggiante dehors di Angiolina, sull'orlo delle "nozze d'oro" con la ristorazione, avendo aperto i battenti – in un altro posto – nel '59, quando le Ferrovie dello Stato eseguirono il raddoppio della dorsale tirrenica, che permetteva alle famiglie calabresi e siciliane di raggiungere Torino: poco più di una mensa per gli operai che lavoravano nel cantiere, allora, che non lasciava intendere la gioia che questa osteria ci procura, oggi, ogni volta che torniamo a farle visita.

Il posto è semplice, l'interno quasi trascurabile considerando che il locale resta aperto da Pasqua a ottobre – nei mesi invernali i titolari si dedicano alla produzione dell'olio – e il dehors da una cinquantina di posti apparecchiati con coprimacchia azzurri è quasi sempre affollato. Ai fornelli c'è ancora lei, la fondatrice che dà il nome al locale – zazzera argentata, gesti decisi e sguardo vispo e furbetto – coadiuvata dal figlio Rinaldo che ha preso in mano le redini dell'osteria, apportando qualche moderata innovazione in un menù che rimane ruspantemente tradizionale. E poi c'è la moglie di lui, Ivana, prevalentemente addetta ai dolci. Da 15 anni sono qui, di fronte al mare, e fino a sei anni fa si preparava anche un'ottima pizza, poi abbandonata, come dice Rinaldo, per poter curare meglio la clientela e le proposte del mare. Le regine del menù, manco a dirlo, sono le alici – di menaica e non – a coabitare con proposte di verdure ripiene (di formaggi e uova) o stufate (la *ciauledda*) e qualche altro pesce – più spesso la palamita o il pesce bandiera – secondo la generosità del golfo, proposto in frittura, al forno o alla brace.

'nchiappate e ammollicate

Le alici di menaica si pescano soltanto nelle giornate di mare calmo, tra aprile e luglio, prevalentemente di sera e di notte. Si stende la menaica (rete a maglie strette, in grado di selezionare il pescato in base alla dimensione) fino a 10 metri di profondità, perché i banchi che all'imbrunire guizzano a pelo d'acqua scendono più in basso durante la notte.

Issata a mano sulla barca, la menaica consegna alici che hanno già disperso in acqua gran parte del sangue: delicatamente si estraggono dalle maglie, una a una, staccando la testa ed eliminando le interiora. Poi si sistemano in cassette di legno, senza



Osterie d'Italia

ghiaccio o altri tipi di refrigeranti. Tornati al porto prima del mattino, si lavano in salamoia e si dispongono minuziosamente in vasetti di terracotta smaltati che ne contengono pochi chilogrammi, alternati a strati di sale grosso. Dopo la stagionatura di circa tre mesi nei *magazzini*, le loro carni bianche tendenti al rosa e profumatissime finiscono sulla tavola di quei pochi che sono riusciti ad accaparrarsele e, in stagione, nel menù di Angiolina. Più spesso, però, troverete quelle fresche in svariate preparazioni: *'nchiappate* (due alici aperte, farcite con formaggio caprino, uova, aglio e prezzemolo, richiuse come un panino, infarinate, fritte e poi cotte nella salsa di pomodoro), marinate con extravergine locale e limone, *ammollicate* (spaccate, condite con mollica di pane, aglio, olio e prezzemolo), nel tortino come antipasto, sugli spaghetti anche solo sfruttandone la colatura come condimento e soprattutto nel piatto simbolo del Pisciotano, il *cauraro*, a base di patate stufate con un soffritto di cipolle e pomodorini, alici, finocchietto selvatico, fave e bietole.

«Di barche che vanno per alici ce ne sono ancora sette o otto al massimo. E neppure tutti ce le vendono, le alici, ché sono così poche, ormai, che le tengono per il loro consumo familiare. Un tempo pescare le alici era un'attività per campare (ci sono documenti ottocenteschi che citano la compravendita di menaiche, *nda*), oggi

lo facciamo quasi come rito al quale siamo devoti, per un consumo nelle osterie della zona e se ne producono circa 500 vasetti all'anno» ci dice Rinaldo, che poi continua la lista della spesa, alla quale dedica quattro ore ogni mattina: «Mercati importanti nei paraggi non ce ne sono, le materie prime le compriamo direttamente dai contadini e dai pastori di Ascea, Camerota, Palinuro, Paestum».



Piatti e vini quotidiani

Il risultato di tante attenzioni sono piatti semplici e saporiti, che dopo avere pagato l'obolo alla centralità e alla duttilità dell'alice, abbinano alla terra cilentana quel che si pesca nel golfo, e dunque ravioli di bufala con melanzane, paccheri con pesce di scoglio, melanzane imbottite di pasta, capperi, mozzarella, olive, pinoli, pomodorini e vari risotti, dal più tradizionale con

scampi e peperoncini verdi al più innovativo con gamberi all'arancia.

Il tutto inaffiato da vini rigorosamente cilentani, con qualche escursione, tra i bianchi trentini o abruzzesi, perché hanno un buon rapporto qualità-prezzo. Se cercate l'etichetta col botto, però, lasciate perdere, ché bottiglie a più di 15-20 euro Rinaldo non ne tiene. ☺



Rinaldo e la mamma Angiolina, ancora ai fornelli del locale fondato nel '59. Nella pagina a fianco, alcuni scatti che ritraggono il titolare con la moglie Ivana e con lo staff dell'osteria.

Le alici fresche finiscono nel menù di Angiolina in svariate preparazioni: 'nchiappate, marinate, ammollicate, nel tortino come antipasto, sugli spaghetti anche solo sfruttandone la colatura come condimento e soprattutto nel piatto simbolo del Pisciotano, il cauraro, a base di patate, cipolle, pomodorini, finocchietto selvatico, fave e bietole

Angiolina

Ristorante
Via Passariello, 2
Marina di Pisciotta (Sa)
Tel. 0974 973188
Non ha giorno di chiusura
Orario: sera, agosto
pranzo su prenotazione
Ferie: 20 ottobre-Pasqua
Coperti: 20 + 50 esterni
Prezzi: 28-30 euro vini esclusi
Carte di credito: tutte, Bancomat

Siamo a Marina di Pisciotta, piccolo borgo tra l'area archeologica di Velia e Capo Palinuro. Andare a pranzo da Angiolina significa fare un viaggio nella tradizionale cucina di mare cilentana. In cucina c'è lei, Angiolina, che da oltre 40 anni guida il locale, oggi aiutata dal figlio Rinaldo, che apporta al menù qualche proposta moderatamente innovativa.

Protagoniste della cucina sono le **alici di menaica**. Il nome è dovuto alla rete con cui vengono pescate, che seleziona il pesce in base alla dimensione, intrappolando solo le più grandi che perdono subito gran parte del sangue e sono immediatamente pulite ed eviscerate. Il risultato di tante attenzioni è un pesce dalle carni chiare e dal sapore intenso ma delicato, poi preparato in molti modi come in **cauraro**, saporitissimo minestrone di erbe di campo e finocchietto selvatico, **'nchiappate**, ossia imbottite di formaggio caprino, o semplicemente **marinate**, condite con olio locale e limone. Tra gli altri piatti che potrete trovare da Angiolina ci sono, come primi, i **ravioli di bufala con melanzane** e il **risotto con scampi e peperoncini verdi**. I secondi dipendono dal pescato giornaliero e prevedono preparazioni al forno, alla brace o una leggera e gustosa **frittura**. Dessert della casa per finire, tra cui il croccante di cereali con crema di ricotta di bufala e le **sfogliatine con crema di melanzane e cioccolato**. Buona la carta dei vini, con un occhio attento ai validi produttori locali.

Per gli appassionati di turismo ittico, Rinaldo organizza uscite durante le quali si può assistere alla pesca con le tecniche tradizionali.