



# ANGIOLINA

**PER RAGGIUNGERE MARINA DI PISCIOTTA**, e questo lembo di Cilento baciato dal cielo per posizione, scenari naturali, ricchezza della terra e del mare, c'è da superare qualche curva azzardata tra le alture che sovrastano la costa. Arrivati sul lungomare, ci si rilassa nel delizioso cortiletto, profumato dalle piante e inondato di brezza dalle onde a pochi passi (con le stelle, di sera, i toni e i colori si fanno soffusi e romantici). Rinaldo, il patron, vale la pena ascoltarlo sia quando spiega cosa scegliere da un menu che si divide tra tradizione pura e ricette che la rivisitano con garbo, sia quando parla del suo lavoro. Pardon, passione, perché lui e l'instancabile madre, Angiolina appunto, che nonostante i capelli bianchi presidia ancora i fornelli, la pensano così: d'inverno si sta in campagna a produrre olio e quant'altro, d'estate ci si diletta a sedurre il palato di quelli che passano da queste parti. Il repertorio cilentano si snocciola nelle ottime melanzane 'nchiappiate, ripiene, cioè, di mozzarella e formaggio e condite con una dolcissima salsa di pomodoro fresco, nelle tante elaborazioni intorno alle alici di menaica (di cui il Tirreno da queste parti è generosissimo fornitore). Eccole, dunque, dissalate con bocconcini di bufala e sorbetto di pomodoro ad ammorbidirne la sapidità (ma se ne fa volentieri a meno ché basterebbe la dolce grassezza del latticino), o appena marinate in versione classica. Poi la calamarata su una crema di ceci e rosmarino rustica e verace, ottima, il risotto allo zafferano con friarielli e scampi (meno convincente per mantecatura e accostamenti, ma dignitoso a queste latitudini), la ricca zuppa di ortaggi di stagione con totanetti cozze e vongole, profumi mediterranei e pane a volontà nel succulento sughetto. Chiusa affidata alla croccante millefoglie con crema di melanzane, gradevole rilettura di un dolce classico della zona. La carta dei vini racconta, come giusto, il posto, ma non dimentica qualcosa di interessante fuoriregione. Il servizio è discreto, garbato e preciso nei tempi, e la fatica del tragitto, soprattutto dopo un conto di rara dolcezza, cede il passo alla voglia di tornare il prima possibile.

