

**MANGIA E BEVI**

GIANNI E PAOLA MURA



## A Cetara l'alice si ritrova in una colatura da meraviglie

**L**a colatura di alici di Cetara ha invaso l'Italia, un po' come il lardo di Colonnata. La colatura viene spesso accostata al garum di Apicio, ma impropriamente: è più delicata e si basa su un'altra materia prima. Diversa anche la preparazione, a raccontarla nei dettagli servirebbe tutta questa pagina. Basti dire che è un presidio di Slow Food e che viene usata non solo per insaporire i piatti di pasta ma anche di verdura (la zuppetta di scarola, ad esempio). Un piatto di spaghetti con colatura, mangiato a Cetara, ha un altro sapore. Gioca la bellezza del contesto urbano, una piazzetta alberata e fiorita. Difficile non innamorarsene. Se ne innamorò, infatti, Franco Tammaro, cuoco di Torre del Greco. In realtà, già era innamorato di una ragazza di Amalfi, che lo portò a Cetara. Altro colpo di fulmine e decisione: io da qui non mi muovo più. Era il 1980. «L'unico locale era una pizzeria aperta solo d'estate, tre mesi», ricorda Francesco. Che nel 1981 apre il San Pietro, con l'assistenza dei suoceri e ora, in cucina con lui, del cognato, Bruno Milano. Nel ristorante di Alice, parafrasando una canzone di Gianco-Pieretti del '68, le mangio e mi sento felice. Sotto sale, con peperoncino, in panzanella, sulla zuppa di farro, grigliate, fritte, ripiene. Le trovate anche nell'impasto dei croccanti panini-maison. Di casa anche la bottarga di tonno e il tonno sott'olio. Il San Pietro (l'insegna ricorda il santo patrono, non il pesce) tiene nella giusta considerazione il pesce azzurro ed è ovvio precisare che la materia prima è di assoluta freschezza, si tratti di seppie, mazzancolle, mormore, pezzogne,

ricciole. La cucina è attrezzata anche per le esigenze di celiaci e vegani. Qualche piatto: provola affumicata in foglia di limone, paccheri con seppioline e totani, pasta e fagioli con le cozze (lanciata nel '72 a Torre del Greco, precisa Franco), «scazzuoppoli» (minipizette) con provola e bottarga, frittelle e grigliate miste, zuppa di pesce (solo se arrivano i quattro cardini: gallinella, scorfano, lucerna e tracina), sauro arrostito con salsa all'arancia. A sala e cantina, ben fornita la carta dei vini, sovrintendono Enrico De Crescenzo e Davide Benincasa. Ambiente rilassante, servizio attento e veloce.

**SAN PIETRO**

piazza San Francesco 2, Cetara (Salerno); **info:** tel. 089-261091; **chiuso** martedì (sempre aperto in estate); **ferie:** tra gennaio e febbraio; **carte di credito:** tutte tranne Ae e Dc; **costo:** antipasti 6/15 euro; primi 10/16; secondi 12/25; dolci 5/6

**LA BOTTIGLIA**

**ANSONICA 2015**  
Cataldo Calabretta  
Ciro Marina  
(Crotone)

In Calabria  
il bianco  
svela un gusto  
tropicale

**La costiera e le isole toscane: è qui che viene in larga parte coltivata l'Ansonica**, ma anche in Sicilia, dove però è chiamata con un altro nome: Inzolia. Torna Ansonica in Calabria, nelle vigne di Cataldo Calabretta, a 300 metri dal mare di Cirò. Cataldo rappresenta la quarta generazione di viticoltori, dopo una pausa dovuta a una scelta di suo padre Giuseppe: puntare sul vivaio. Cataldo si laurea in Enologia e viticoltura a Milano e decide di riprendere a fare il vino, con l'aiuto della compagna Mavi e delle sorelle Maria (contabilità) e Michela (relazioni esterne). Ristrutturata e ammodernata la cantina, rinnovati i vigneti: 14 ettari sui 34 della tenuta. Varietà dominante il Gaglioppo, vitigno principale nella Doc Cirò, più Alicante, Malvasia e Ansonica. Sull'etichetta Cataldo ha voluto

l'ardiglione del nonno, una ronca per la potatura. L'azienda è certificata biologica. Cavallo a tirare l'aratro fino agli anni Novanta, adesso trattore, aratro e zappa. L'Ansonica, primo mercato estero la Francia, è un vino schiettamente mediterraneo, di un giallo chiaro e limpido. Profumi di frutti estivi e tropicali, sorso fresco, ricco di sfumature minerali, eccellente anche nel rapporto qualità-prezzo. A Milano da L'altro vino, a Catanzaro Lido all'enoteca La Cascina sugli 11/12 euro.

**NUOVE TENDENZE**

## È ORA CHE I CUOCHI RITORNINO IN CUCINA

Titolo impegnativo: *Il cuoco universale*. Sottotitolo anche: *La cultura nel piatto* (Marsilio, pp. 242, euro 35). Rassicurano le firme, due carichi da undici: Andrea Grignaffini, docente di Metodologia di degustazione critica, già collaboratore di Veronelli, e Bob Noto. Sue le foto, sue una cultura e una curiosità gastronomiche fuori dal comune. Chilometri zero, neofuturismo, fusion, bistronomia, neurogastronomia, cucina ludens, pastrinomia. Aggiornata e dotta guida per capire cos'è accaduto, sta accadendo e accadrà sulle nostre tavole. Da ricordare una frase di Paul Bocuse: «I cuochi li ho fatti uscire io dalle cucine, ma ora è tempo che ci ritornino».

