

(Articolo pubblicato sul sito "Palazzo Tenta 39" di Bagnoli Irpino il 01.07.2011)

## Ristorante "Lo Spiedo", dove la bontà è di casa – L'intervista a Nicola Memoli

**01.07.2011, Ottopagine** (di Fabrizia Barbarisi – Rubrica settimanale Weekend)



**Accoglienza, gentilezza e soprattutto genuinità. Tante le specialità da gustare. Arte culinaria, tradizione di famiglia.**

Tradizione e genuinità sono le parole d'ordine. Prodotti a chilometro zero preparati con cura, cortesia e accoglienza. Siamo al ristorante «Lo Spiedo». Sull'Altopiano del Laceno, a Bagnoli Irpino. Antipasti gustosi, salumi d'eccellenza, formaggi delicati e pronti ad essere abbinati con le specialità tipiche locali. Porcini, tartufi. Tutto di qualità. E' la famiglia Memoli a portare avanti una tradizione di famiglia

offrendo alla clientela piatti deliziosi in grado di accontentare ogni palato. Anche il più esigente. Un caratteristico ristorante recentemente ristrutturato e reso più accogliente. Nicola Memoli propone il meglio della cucina tipica di questi posti, assaggi di produzioni tipiche e piatti della tradizione della rinomata cucina di "casa Memoli" quali: le tagliatelle ai funghi porcini, i ravioli con burro salvia e tartufo. Veri e propri capolavori di gastronomia, accompagnati da un buon vino locale. Un viaggio nella bontà locale dal quale ritornerete sicuramente soddisfatti e pronti a ritornarci. Un posto dove le eccellenze sono all'ordine del giorno e la qualità è un must da sempre.

E' la cucina di nonna Minuccia e Floriana a dare a «Lo Spiedo» quel tocco giusto che lo rende unico ed impeccabile nel vasto panorama di strutture ricettive irpine. Una tradizione di famiglia che si tramanda da padre in figlio. Perché in realtà ad avviare questo ristorante, che oggi rappresenta il vero fiore all'occhiello dell'Altopiano del Laceno, è stata la famiglia Memoli. Papà Angelo e mamma Domenica Infante (nonna Minuccia ndr). Oggi la tradizione e la passione per l'arte culinaria, viene portata avanti dal figlio Nicola Memoli e da sua moglie Floriana Nicastro che, portano avanti quest'arte e questa passione per la cucina. E per il mangiar bene.



---

### **L'intervista a NICOLA MEMOLI, titolare del ristorante LO SPIEDO**

L'attenzione per i prodotti, il rispetto per il chilometro zero, uniti alla volontà di mettere il cliente in primo piano, fanno de Lo Spiedo, l'optimum in termini di ristorazione. Abbiamo incontrato proprio **Nicola Memoli**, che oggi rappresenta l'anima della struttura. Con la sua gentilezza e cortesia ha risposto alle nostre curiosità aprendo le porta alla bontà.... quella culinaria...

**Lei, supportato dalla sua famiglia, prosegue una tradizione di famiglia...**

«Sono esattamente trent'anni che abbiamo avviato questa attività. Si festeggia quest'anno il trentennale della nostra struttura ricettiva. In realtà è iniziata con mia madre e mio padre, quando noi eravamo ragazzi. Portiamo avanti una tradizione. Io, insieme ai miei genitori, a mia moglie Floriana e qualche volta anche i nostri giovani figli... Una cucina nel rispetto di quelli che sono stati i principi che hanno ispirato questa attività. «Sicuramente. Nel rispetto della tradizione tipica non certo vicina alla nouvelle cuisine. In campo solo la tradizione campana ed irpina. Una cucina che, naturalmente, viene rivisitata con funghi e che vede protagonista il tartufo nero di Bagnoli Irpino e i funghi porcini. Non a caso circa il settanta per cento delle nostre pietanze è a base di funghi... Quando abbiamo iniziato, nonostante fossimo in una zona particolarmente nota per la presenza di tartufi, e proponevamo la pasta al tartufo, non veniva vista ed apprezzata come avviene oggi. Era un pò una novità. Adesso è il piatto forte, quello che va per la maggiore».

### **Cosa propone Lo Spiedo in questo periodo?**

«In questo momento il porcino in quanto questa è proprio la stagione del porcino. Potrei consigliare di partire da un carpaccio crudo di funghi porcini preparati con un filino d'olio, un pò di pepe e del prezzemolo. Quindi potrei consigliare di proseguire un cartoccio di funghi porcini. Un modo particolare di preparare il fungo in modo da non perdere quelli che sono i profumi e i sapori. Anzi, esaltarli. Come primo piatto proporrei invece dei paccheri di Gragnano con porcini, zucchine alla julienne e qualche pomodorino pachino. Del resto per noi che noi che siamo di Bagnoli il vero «Tartufo di Bagnoli» è il mesentericum, quello di ottobre per intenderci. In estate si trova invece lo scorzone estivo che non ha gli stessi sapori forti di quello invernale. Pertanto in questa stagione puntiamo prevalentemente sul porcino...».



### **Quali sono le altre specialità che si possono gustare a Lo Spiedo?**

Partiamo dagli antipasti... «Una vasta gamma di antipasti come il pecorino di Bagnoli Irpino, come quello prodotto da Carmine Nigro, considerato uno dei migliori produttori della zona, che propone anche ottimi formaggi di pecora secchi e semiseccchi, ricotta classica. In merito agli antipasti alla nostra clientela proponiamo del prosciutto di cinghiale, dell'insalata di tartufo, la parmigianina di tartufo, il puré di patate con porcini, il saccottino di ricotta, la polenta con i funghi porcini, la ricotta mantecata con miele di castagno e tartufo nero...».

### **Tutti i prodotti scelti e serviti in un'ottica di quello che potremmo definire il rispetto del chilometro zero...**

«Certo, la nostra filosofia di vita è nel rispetto del chilometro zero. Il prosciutto scegliamo infatti quello di Venticano, l'olio ravece, i caciocavalli podolici delle nostre zone... Beh sarebbe grave allontanarsi per prendere prodotti fuori dall'Irpinia. E' importante conoscere il produttore, le fasi di lavorazione del prodotto, la provenienza e il rispetto della stagionalità».

### **Parliamo della clientela, soffermandoci particolarmente su quelli di fama ... anche internazionale ...**

«Abbiamo avuto il piacere di avere ospiti diverse tipologie di "vip". Dall'attore al cantante, dal comico televisivo a quello teatrale. Tutti ospiti che hanno apprezzato la cucina in genere e che hanno avuto il piacere di scoprire la «Città del Tartufo» e quindi le nostre pietanze a base di questo "diamante vegetale". Tra gli altri sono stati nostri ospiti Gianni Minà, Rocco Barocco, Alessandro Siani, Gianfranco De Laurentis, Fabio Testi, Bud Spencer, Terence Hill, Biagio Izzo, Carmine

Faraco, i Nomadi, Dario Argento, i Turbolenti, Simon Schettino.... e l'ultimo, solo in ordine di tempo, il giornalista corrispondente della Rai Caprarica. Spesso vengono portati qui da chi sa che si mangia bene.... e per noi questo è motivo di orgoglio e soddisfazione».

Il ristorante "Lo Spiedo" si trova sull'Altopiano del Laceno in via serroncelli, 24 a Bagnoli Irpino. Per informazioni e prenotazioni è possibile contattare lo 0827.68073 oppure inviare un fax allo 0827.68074. Per chi volesse navigare alla scoperta di quelli che sono i patti della stagione e le proposte estive, può visitare il funzionale sito internet [www.ristorantelospiedo.it](http://www.ristorantelospiedo.it).