

38 Irpinia Costume & Società



Protagonisti Marco e Flavia Merola (al centro, Ivan Matarazzo e Giulio Rispoli) a «Pepenero». Giampiero e Caterina Scola de «Il Melograno» (a fianco). **Tartufo nero di Montella** (in alto, a sinistra)

Irpinia-Cilento, naufragio di sensi

Da «Pepenero» di Montella a «Il Melograno» di Torchiara tra natura e sapori

Annibale Discepolo

Un filo comune. Che unisce due *terroir*, geograficamente non poi tanto lontani e cuciti - più appropriato sarebbe dire cucinati - da un linguaggio unico, convincente e vincente, quello del buongusto che li fa diventare un tutt'uno e che come contorno per l'anima, abbina la suggestione e il fascino del paesaggio in un viaggio emozionante ed unico.

Su un versante, l'Irpinia di Montella e di «Pepenero», sull'altro, il Cilento di Torchiara e de «Il Melograno», matrimonio di paesaggi e sapori, palcoscenici di bellezze e bontà dove la natura cattura vista e palato. Due aree, due cucine «di mare» e «di monti» con la prima, scoperta felice, che alligna, e sembra farlo da tempo, a Montella. Qui Marco Merola, giovane chef dimostra di saper tradurre nei fatti e con concettualità il concetto - è d'uopo il gioco di parole - della spezia che ha scelto come nome per la sua avventura - venerdì scorso ha compiuto un mese - nel cosmo difficile della ristorazione dove è facile imbattersi in asteroidi di pressapochismo ed improvvisazione.

”

**La ricetta
Paesaggi
mozzafiato
e piatti d'autore
Arte e passione
s'incontrano
per celebrare
il territorio**

Dall'altro versante, «il mare» di Gianpiero Scola, discepolo di August Escoffier, tra i padri della cucina moderna, che non ha impedito a questo signore dal volto assorto da professore di interpretare con maestria e passione i tesori del suo habitat, quel mare che naviga lungo la rotta vincente di sapori con le sue delizie che lui riduttivamente - e volutamente - ha battezzato «frivolezze» oppure «delizie del Parco», entrambe innaffiate da vini presentati in lista in una robusta carta in cui fa piacere trovare irpini d'alto rango: Feudi di San Gregorio, Terredora, Di Meo, Favati.

Un viaggio tra sapori e natura, dall'Alta Irpinia al Cilento e ritorno lungo i Picentini, con le vette di Terminio e Cervialto, doppio mix vista-gusto: l'asprezza della montagna, modulata da paesaggi mozzafiato come le Ripe della Falconara, il Pizzillo, la Foa e la scoperta, peccato felice per palato e gola, di uno scrigno di sapori irripetibili: tartufi, castagne, l'arte di plasmare ricotte e mozzarelle. Dall'altra, il Parco nazionale del Cilento, dove Torchiara oggi è oasi felice di storia, paga d'essere stata prima protagonista nel Basso Medioevo e poi ai primi dell'Ottocento per la sua centralità territoriale che la fece eleggere capoluogo del circondario del Vallo

Il locale

Pesce in montagna, la scommessa di Marco

Ambiente minimalista, cucina ricca, ma di proposte, specchio della tradizione, altre rivisitate senza però stravolgimenti e dove il pesce è tra i protagonisti. È la scommessa di Marco Merola, 29 anni (scuola alberghiera col «prof» Luigi Vitiello e diverse esperienze per l'Italia) che il sogno l'ha realizzato, complice papà Walter che, come l'industria che segue, ha riciclato le aspirazioni del figliolo, seguito da mamma Clara e collaborato dalla sorella Flavia che cura il ricevimento. Sogni non affidati alla classica bottiglia (sufficienti le etichette, da inserire quelle della più che mai vincente spumantizzazione irpina) ma che si realizzano in casa. La location è firmata dall'architetto Lino Iorlano - Privilegiati materiali locali, come la pietra che incornicia il cristallo della cucina a vista. Ok i colori: il nitore del bianco, il rosso mattone delle vele che celano le luci che accarezzano fioriere abitate da piante grasse che dialogano con tavoli in venghè, vestiti da «cavalieri» viola.

an. di.

che riuniva sei comuni tra cui Agropoli, il più piccolo e che oggi s'è preso la rivincita. Torchiara, che oltre all'amenità dei luoghi è anche scrigno di storia e cultura. Da vedere la chiesa del S.S. Salvatore (XII secolo) - ironia del destino e del segnodella fede, anche Montella possiede un austero santuario dedicato al santo - che un tempo nell'abside custodiva un maestoso polittico che nel registro superiore della tavola centrale esibiva la Trasfigurazione e ai lati S. Pietro e S. Paolo (1577), oggi nel Museo Diocesano di Vallo della Lucania ed attribuita a Marco del Pino, detto da Siena, tra i massimi esponenti del Rinascimento e del Manierismo, interprete sommo di soggetti sacri, assai attivo anche a Napoli dove morì e che per Torchiara è passato. Da testare il suo tris di tipicità d'autore: il vino: ad un tiro di schioppo, a Prignano Cilento, i De Conoilliis stanno scrivendo una pagina entusiasmante della viticoltura non solo campana; l'olio, i fichi, ricercatissimo quello bianco Dop del Cilento. Chi sale quassù, a mezza costa è obbligato a fermarsi a «Il Melegorano», calamitato dal passaparola che è la pubblicità più vera e non solo perchè non costa nulla. La simpatia nell'accoglienza di Caterina Monzo, non delude il «dolce» finale di pranzo o cena: c'è da prepararsi con la mente ed allenare lo stomaco per le innumerevoli portate di cui si perde il conto, a partire dagli antipasti.



L'iniziativa
Wine business, c'è un corso universitario

L'Ateneo di Saletoterrà un corso di perfezionamento "Wine Business" il cui obiettivo è formare figure professionali esperte in amministrazione, economia e gestione delle iniziative imprenditoriali nel comparto vitivinicolo. Potranno accedere ai corsi operatori impegnati nel comparto in possesso di laurea almeno triennale,