



Venerdì 1 luglio 2011

L'ACCOGLIENTE STRUTTURA SI TROVA SULL'ALTOPIANO DEL LACENO, TRA BOSCHI DI FAGGI E MONTAGNE CHE SI AFFACCIANO SUL LAGO

LO SPEDO, DOVE LA BONTÀ È DI CASA

Accoglienza, gentilezza e soprattutto genuinità. Tante le specialità da gustare

di FABRIZIA BARBARISI

Tradizione e genuinità sono le parole d'ordine. Prodotti a chilometro zero preparati con cura, cortesia e accoglienza. Siamo al ristorante «Lo Spedo». Sull'Altopiano del Laceno, a Bagnoli Irpino. Antipasti gustosi, salumi d'eccellenza, formaggi delicati e pronti ad essere abbinate 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.



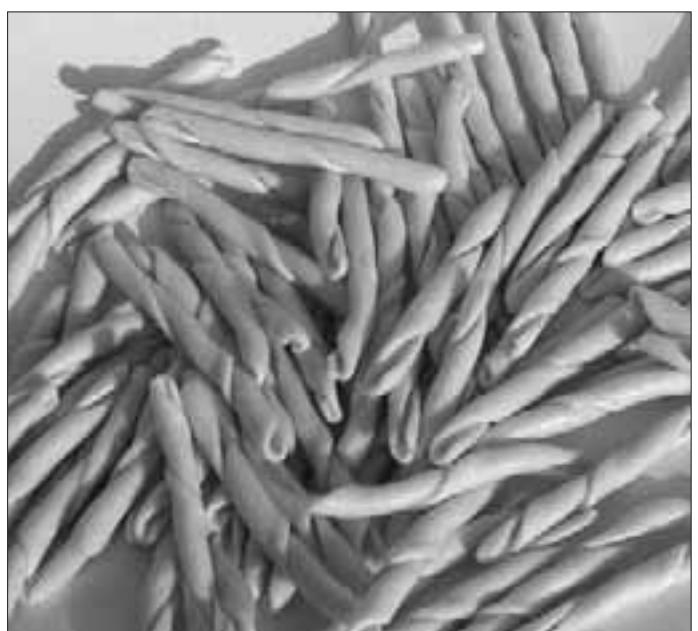
A Starze di Summonte c'è la Sagra dei fusilli

«Sagra del fusillo» oggi e domani a Starze di Summonte, l'evento è promosso ed organizzato dall'Associazione "Cappella" presieduta da Mario Cuccinello e festeggia quest'anno al sua ventesima edizione.

Tante le specialità che sarà possibile degustare nel corso delle due giorni che sarà allestita dal noto dj Paolo Argenziano.

L'evento si svolgerà nella piazza antistante il grazioso ed accogliente centro sociale "Giovanni Paolo II" di Starze di Summonte.

L'evento gastronomico attira ogni anno nella piccola frazione di Summonte, centinaia di persone che amano trascorrere una serata all'insegna della buona cucina locale e del divertimento.



Sole e divertimento al Melibea Beach di Camerota

Un pezzo d'Ipisia colora il Cilento. E in località Cala del Cefalo, di fronte alla mitica discoteca "Il Ciclope", a Marina di Camerota. Si tratta del lido Melibea Beach, gestito dall'avellinese Carlo Panarella.

Una impresa che firma già il suo quarto anno d'attività e che per quest'estate si conferma una meta' ambita. Un lido confortevole ed accogliente per trascorrere anche qualche serata tra amici.

Sdraio, lettini ed ombrelloni per piacevoli giornate al sole. Giornate accompagnate da ottima colazione, ottimi pranzi per deliziosi break. Gianluca, Giovanni, Annarita, Antonella e Lello formano l'accogliente staff della struttura che è collocata proprio alle porte di Marina di Camerota.

Per i fine settimana viene organizzato un happy hour che incontra il favore dei più giovani.



Weekend

In questo periodo Lo Spiedo propone anche un menù degustativo che comprende antipasti locali a base di porcini e tartufi, due assaggi di primi, due assaggi di secondi, frutta, vino locale e caffè a soli venti euro

La struttura è in grado di accogliere la sua clientela anche in confortevoli camere grazie alla disponibilità di case vacanza. Il turista potrà dunque trascorrere una simpatica vacanza all'insegna della buona cucina irpina, del viver sano, del verde e del divertimento. In una logica di rete sono infatti numerose le sinergie stipulate dallo Spiedo per apprezzare la montagna attraverso simpatiche attività sul territorio come la raccolta di tartufi, i giri a cavallo e le visite guidate...



Sinonimo di mangiare sano, Lo Spiedo è facilmente raggiungibile dalle principali direttive viarie. Numerosi anche gli artisti e i vip che sono stati ospiti della nota struttura ricettiva dell'Altopiano del Laceno. Tra gli altri sono stati ospiti Biagio Izzo, Bud Spencer, Terence Hill, Gianni Minà, Rocco Barocco, Alessandro Siani, Gianfranco De Laurentiis, Dario Argento, Fabio Testi, Carmine Faraco e, ultimo in ordine di tempo, il giornalista Rai Caprarica.

Arte culinaria, tradizione di famiglia

I Memoli sono ristoratori da due generazioni e grazie alla cucina di nonna Minuccia e Floriana propongono piatti davvero gustosi

di FABRIZIA BARBARISI

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. Perchè 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 *n.d.r.*). 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'attenzione



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 po' una novità. Adesso è il piatto forte, quello che va per la maggiore».

«Questa è la stagione del fungo porcino. - spiega Nicola Memoli - Per gustare il vero tartufo nero di Bagnoli Irpino bisognerà attendere ottobre. In questi periodi si trova solo lo scorzone estivo»

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 po' 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, esserli. Come primo piatto proporrei invece dei pacchetti 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 semisecchi, ricotta classica...»

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 porte 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 tradizionale nel rispetto di quelli che sono i principi inspiratori e la vocazione del territorio.

Lontana dalla nouvelle cuisine...

«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



In merito agli antipasti alla nostra clientela proponiamo del prosciutto di cinghiale, dell'insalata di tartufo, la parmigianina di tartufo, il purè di patate con porcini, il sacchettino 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 scegliiamo infatti quello di Venticano, l'olio ravece, i caciocavalli podolici delle nostre zone... Beh sarebbe grave allontanarsi per prendere prodotti fuori dall'Irpinia. È 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 Laurentiis, Fabio Testi, Bud Spencer, Terence Hill, Biagio Izzo, Carmine Faraco, i No madi, 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.

Le cuoche della struttura sono Domenica Infante e Floriana Nicastro che insieme formano un team di qualità