

Buongusto

Pasqua sull'Arca della tipicità

L'Irpinia diventa palcoscenico unico delle sue innumerevoli eccellenze

Annibale Discepolo

Un celebre adagio recita: Natale con i tuoi e Pasqua con chi vuoi. Già, ma per la seconda festività, l'importante è farlo bene e per un campanilismo d'identità territoriale, farlo preferibilmente scegliendo e sposando le infinite eccellenze di quello che l'anno prossimo, ci auguriamo da sorpresa da rinvenire nel tradizionale uovo, possa tramutarsi in certezza, ovvero il Sistema Irpinia.

Il test sarà decisamente impegnativo, visto che in tavola, a partire dal Venerdì Santo di oggi, quello che ricorda l'Ultima Cena per intenderci e che fa da *passepantout* alla due giorni in cui la golosità avrà campo libero alla faccia della dieta, ci sarà di tutto e di più: dall'agnello, simbolo della festa insieme al classico uovo nelle varie versioni oltre che a quello di cioccolato, a verdure e primizie di stagione che qui la fanno da padrone: penserei al miracolo del broccolo aprilatico (cioè d'aprile) che pazienza, sagacia e testardaggine di Luigi Tornatore, giovane referente del Presidio Slow Food che tutela questo magnifico prodotto, coltivato da coraggiosi agricoltori

dell'areale, è stato interpretato la prima volta ed alla grande, da Valentina Martone di Megaron, non fosse altro che per essere oltre ad una grande chef, sentinella di questo ricchissimo territorio.

Naturalmente su tutto vola la colomba, simbolo della pace e non è un caso che, così come fu per Noè al quale la stessa portò al suo rientro un ramoscello d'ulivo, qui diventa foriera di un forziere di eccellenze tra cui appunto lo straordinario extravergine Ravece, tesoro di un carico inestimabile dell'Arca della biodiversità targata Irpinia.

Riflettori sulla tavola imbandita su cui vanno stesi i mesali della festa. E giocando su questo, col criterio adottato ogni anno, abbiamo sorteggiato due ristoranti dell'omonima associazione gastronomica: Oasis e La Pergola. A Vallesaccarda, uno dei locali top della ristorazione campana, caro alla famiglia Fischetti, punta su ovo in camicia indorato e fritto con spinaci, zuppa di cipollati, carciofi e polpettine di carne al limone; lasagnette con asparagi di vigna, pomodorini arrostiti e fonduta di caciocavallo; agnello in lenta cottura con patate sotto cenere affumicate e ristretto di Taurasi; cremino di colomba Pasquale e pastiera con crema agli agrumi.

Le novità

Vecchione-Vignola colombe d'autore

Sulle ali di una dolce libertà. Tante le proposte, anche con sorpresa, riguardanti le tradizionali uova, ma soprattutto spazio all'inventiva sostenuta dalla forte personalità che cesella vere e proprie opere d'arte e novità. E' il caso di Carmen Vecchione e Raffaele Vignola. Partendo dall'assioma del lievito madre, la Signora della pasticceria si cimenta in 8 versioni di colomba: all'arancia, cioccolato e cannella, alla fragola, al limone, frutti di bosco, pere e cioccolato, tre cioccolati, caffè e latte. Raffaele Vignola di Solofra è uno che ama sperimentare. Dopo i celebri panettoni alle colombe ed oltre alle classiche, stavolta strabilia e incuriosisce con la collaborazione felice con Antico Castello di San Mango che oltre al vino produce anche i famosi fichi Fioroni. Da qui la colomba al cioccolato fondente, frutto di 36 ore di lievitazione con il madre, sposata ai fichi rossi canditi e l'olio di Ravece, il Regio di Fontanamadonna di Frigento.

A Gesualdo, Franca de Filippis, architetto del gusto, come nella vita non s'è risparmiata nella scelta di un viaggio, palcoscenico di sconfitta territorialità, esplorata con le conoscenze in materia del marito Antonio Ferrante. L'entrèe di verdure è la celebrazione dell'orto Gesualdo, un benvenuto ai colori della natura in questa stagione: tortino di scarole paesane, involtino di verza autoctona, pane fritto con aprilatico e pecorino Carmasciano; l'uovo profumato con erba sciatizza, ricotta di Bagnoli di Patrizio Della Polla. Intrigante il magatello di vitello con carni di Mario Carrabs e purea di patate di Montefredane; stracciata di Zitola di San Sossio Baronia e tartufo nero di Bagnoli. Per i primi: paccheri di Grano Armando, salsiccia rossa di Castelpoto (presidio S.F.) e carciofi di Montoro; ravioli fatti a mano con ricotta vaccina, salsa di asparagi e polvere di guanciale disidratato. Il piatto forte è il cosciotto d'agnello in fieno maggengo. Per i vini, ho scelto con la complicità di Roberto Buglione, un concerto tutto in bianco. Sul cosciotto doppia provocazione: il Sequoia, un Fiano di Fonzone Caccese, ottimo prodotto svezato tra legno e acciaio da Arturo Erbaggio e cioccolato molto articolatamente e pure con il cuore e la passione da Lorenzo Fonzone e la birra Ambrata Serro Croce di Vito Pagnotta. Buona Pasqua.

© RIPRODUZIONE RISERVATA