

USCIAMO A

ALDOMONTE



DOVE MANGIARE BENE APPENA FUORI DELL'AUTOSTRADA

# Il gusto medievale della grigliata mista

di Clara Barra

L'uscita Altomonte dell'A3, a 214 chilometri da Salerno, è un buon pretesto per spezzare un tragitto lungo e complesso come quello della tratta da Napoli a Reggio Calabria. Nove chilometri dopo il casello si arriva al paese, che occupa una posizione privilegiata su un promontorio a circa 500 metri di altitudine, ai piedi del Parco nazionale del Pollino.

Per prima cosa, troverete un insospettabile centro storico di impianto medievale, con antiche

chiese, eleganti palazzi nobiliari ornati da portali di squisita fattura e l'imponente Castello Normanno del XII secolo che domina la pianura. Poi, per una sosta gastronomica di sicura affidabilità, su un costone di fronte al centro abitato, troverete il ristorante **Barbieri**, immerso nel verde, con una splendida vista sulle valli circostanti, un indirizzo sempre affidabile per chi voglia gustare una cucina di sostanza basata sulle tante delizie gastronomiche di questa parte di Calabria.

Quarant'anni di attività alle spalle, la famiglia Barbieri grazie

a una tenace volontà e a un forte spirito imprenditoriale, è riuscita a trasformare vecchi edifici in gioielli di ospitalità alberghiera grazie ad accurate sapienti ristrutturazioni e, sul versante culinario, a valorizzare al meglio le tante risorse del territorio. Funghi, formaggi, carni, verdure e legumi sono indiscussi protagonisti dei piatti. Abbondante e ricco l'antipasto della casa, a base di ricotta fresca, primosale, caciocavallo, vari tipi di insaccati (capicollo e soppressata di maiale su tutti), ciambotta di uova salsicce e broccoletti, porcini fritti, peperoni cru-

sci, funghi di bosco in guazzetto, patate e cipolle selvatiche in padella e tant'altro. Poi stracci di pasta con crema di legumi e guanciale, maccheroni al sugo di capretto, «rascatieddri» (gnocchetti acqua e farina) alla contadina, ovviamente si tratta di pasta fatta in casa.

A seguire stufato di montone al ginepro, costine di agnello alle olive nere e capperi oppure una trionfale grigliata mista. Se ancora l'appetito non si fosse placato, si può attingere alla ghiotta serie di dolci e gelati preparati nell'attrezzato laboratorio di pasticceria oppure sbocconcellare con soddisfazione biscottini secchi e bocconcini ai fichi.

In cantina prevalgono selezionate etichette regionali, che affiancano una lista di distillati ben fornita. Volendo, è possibile anche portare a casa golosi souvenir in vendita all'annessa bottega: sottoli, conserve, pane, marmellate, mieli e tanto altro bendiduo. Quanto al dormire, c'è soltanto l'imbarazzo della scelta fra l'albergo tradizionale e le più raffinate suite, tutto corredato da centro benessere e piscina.

## ■ BARBIERI

via Italo Barbieri, 30  
87042 Altomonte (CS)  
Telefono: 0981 948072  
Chiuso: sempre aperto  
Prezzo medio: 35 euro



in collaborazione con

**Gambero Rosso**

[www.gamberorosso.it](http://www.gamberorosso.it)