

Nel cuore della Campania trionfa la pizza di Ninetta

ROMA — Fino a qualche tempo fa «scendere» sotto Salerno voleva dire farsi il segno della croce e augurarsi che un qualche intervento sovranaturale producesse il miracolo, eliminando la strozzatura fra Battipaglia ed Eboli, caselli obbligatori per arrivare sulla costa cilentana. Da pochi mesi il problema è stato risolto: ormai si viaggia a quattro corsie. Ma una scusa per fermarsi a Eboli c'è sempre. Per esempio, rilassarsi al **Papavero** (corso Garibaldi 112, tel. 0828 330689, chiuso domenica sera e lunedì, 40 euro), nel cuore

antico del paese, vicino al Comune, con parcheggio riservato. L'ambiente è moderno, di sobria eleganza, un paio di sallette con tavoli ben apparecchiati, sedute confortevoli, pavimenti in cotto artigianale, musica di sottofondo ben studiata in modo da non distoglie-

Tradizione

È una cucina d'impronta territoriale, fatta di piatti che coniugano forma e sostanza

re l'attenzione dal cibo. Nella cucina a vista si vedono all'opera i due giovani e bravi chef Teresa Napoli e Domenico Vicinanza con qualche collaboratore, una piccola squadra affiatata. La proposta gastronomica, d'impronta territoriale, si esprime attraverso piatti di alto livello, che coniugano forma e sostanza. Da non perdere, tra gli antipasti, «le alici» (tris composto da scapeco di alici con patata affumicata, cialdina con gambero crudo e polvere di alici, mousse di alici con gelatina all'aneto e croccante con colatura di alici), un

incredibile trionfo di sapori. Poi: il risotto con coste di canasta, cozze e salsa al pecorino; la succulenta spalla di maialino cotta sottovuoto a bassa temperatura; il dentice in tre panure, capperi, pomodori secchi e olive di Gaeta. Si chiude con il cremoso al caffè (una

bontà a tre strati: caramello, salsa e meringa), accompagnata dalla mousse alla sambuca. In alternativa, per uno spuntino, c'è la pizzeria **Perrotta** (via Papparone 19, tel. 0828 367104; aperto solo sabato e domenica sera, d'estate aperto solo la sera tranne venerdì; 15

euro) un posto di fascino gestito da oltre sessant'anni dalla famiglia omonima. All'inizio qui si faceva il pane poi la signora Carolina, mamma di Ninetta, che ancora oggi è l'anima del locale, lanciò le pizze, riproponendo la tradizione gastronomica. La signora Ninet-

In edicola la nostra guida «Usciamo a...»



È ancora in edicola la guida «Usciamo a...», realizzata dal *Corriere della Sera* in collaborazione con il *Gambero Rosso*. Quasi 600 indirizzi tra ristoranti e alberghi con un buon rapporto qualità-prezzo, nelle vicinanze dei caselli autostradali. Divisa per regioni, e di facile consultazione, oltre alla distanza dal casello e alle indicazioni stradali la guida dà descrizione di ogni locale. Il prezzo è di 9,99 euro.

ta continua a lavorare l'impasto a mano, nella classica madia di legno, utilizzando il «criscito», cioè il lievito madre, e ingredienti di ottima qualità; ed è ancora lei, insieme con la cognata, che il giorno prima prepara la verdura per la meravigliosa specialità della casa, la «pizza all'insalata» (con lattuga, olive, capperi, alici e olio extravergine d'oliva). Da non perdere la margherita, profumatissima, o la pizza con pomodorini e mozzarella di bufala: si riscopriranno sapori antichi, che rispettano le moderne esigenze dietetiche di un gusto naturale e genuino.

Clara Barra

In collaborazione con il

Gambero Rosso®
www.gamberorosso.it