

La colatura e il sorriso del Mare Nostrum

Salvatore Annunziata da Terzigno, vince il contest gastronomico della VII edizione della Festa della Colatura di Alici, con il piatto "Da Cetara in Normandia, alici in viaggio"

Di OLGA CHIEFFI

Come da tradizione nel primo week-end di dicembre Cetara celebra la "Festa della colatura di alici", il tradizionale happening che nel borgo marinaro coincide con il rito della spillatura del terzigno per la fuoriuscita della nuova colatura. Come tutti i paesi di mare, infatti, tutto è affidato alla Madonna, a cominciare dalla pesca delle alici ingrediente fondamentale per realizzare la colatura pescate nel mare della Costiera Amalfitana nel periodo ricompreso tra il 25 marzo, giorno in cui in questa località si celebra la festa dell'Annunciazione, ed il 22 luglio, festa di Santa Maria Maddalena, per poi spillare il prezioso liquido alla vigilia dell'Immacolata. Nonostante il forte legame con il periodo delle feste natalizie con la tradizionale spillatura del terzigno, la colatura è un prodotto che può essere consumato durante tutto l'anno, in tutto il mondo e da tutte le tipologie di consumatori, grazie alle ricette originali e moderne, frutto della creatività degli appassionati di cucina e degli chef. Un patrimonio di ricette che si arricchisce, di anno in anno anche grazie alla interessante competizione, nata in seno alla "Festa della Colatura di Alici", che è giunta alla VII edizione, dedicata ad Ezio Falcone", professore campano, grande studioso di tradizioni gastronomiche della Costa d'Amalfi, scomparso nel 2011. Alla vigilia della conquista del marchio Dop, che si spera avvenga in primavera, l'Assessore alla Cultura e al Turismo del Comune di Cetara Angela Speranza, ha assegnato il tema 2018 per gli chef che

hanno inteso mettersi alla prova con questo particolare ingrediente, forte nel gusto, difficile da trattare proprio come gli abitanti di Cetara, "La colatura: mare nostrum in un piatto". Ad aggiudicarsi la vittoria, un emozionatissimo Salvatore Annunziata di Terzigno, che lega il terzigno della colatura al suo luogo di nascita, con la ricetta ritenuta più innovativa dalla attenta giuria, "Da Cetara in Normandia, alici in viaggio", scelto a tra i nove concorrenti provenienti da tutta Italia, per aver interpretato con gusto e semplicità la tradizione cetarese. Un monito col sorriso, da parte di Luciano Pignataro, per Salvatore Annunziata per aver usato per il suo delizioso spaghetti il burro di Normandia, tradendo quello di Tramonti, ma il melange dei sapori della ricetta che include anche il pistacchio, segno che il viaggio è stato fatto tutto per mare, con tappa in Sicilia, non ha lasciato dubbi alla giuria, composta dagli chef Giovanni Sorrentino (Ristorante Bib Gourmat "Gerani"), Antonio Petrone (Ristorante "Pensando a te"), Peppe Guida (stella Michelin osteria "Nonna Rosa"), Vincenzo Giorgio (Ristorante "La Cianciola") e ai giornalisti ed esperti del settore gastronomico Barbara Guerra, Lucia Di Mauro (Presidente Associazione per la valorizzazione della colatura di alici di Cetara), Claudia Bonasi (Cucina a Sud), Roberto Esse (La Gazzetta dei sapori). Il prestigioso premio, costituito da un piatto in ceramica realizzato dal maestro Lucio Liguori, è stato consegnato al vincitore da Rita Lucantoni, moglie del compianto Ezio Falcone – "A nome di Ezio, sono onorata di essere qui per omaggiare la colatura di alici di Cetara che, finalmente, è diventato un prodotto rinomato della tradizione, a cui mio marito ha dato tanto". Musica a tema con la Colatura Band diretta da Alfredo Capozzi, che ha composto anche una canzone dedicata al prezioso liquido. Per ogni prodotto che richiede il Dop, è necessario il Panel Test, ideato dal Comitato scientifico dell'Associazione per la valorizzazione della colatura di alici DOP, coordinato da Secondo Squizzato, Presidente Associazione Amici delle Alici. Ai tavoli diversi gli ospiti da sempre vicini a questo antichissimo prodotto, che hanno

potuto godere di un particolare menù dal gelato con alicetta in un nido di spaghetti, firmato da Enzo Crivella, il re del gelato, sino alle praline con le alici e la colatura, alla minestra ammaretat' rivisitata con tonno del San Pietro, i dolci, il profumo dei limoni della costiera che adornavano i tavoli, dalla sala a getto sulla costa, il silenzio del mare, da cui tutto ha avuto origine.