

L'essenza gustosa del Batti la Paglia, sapori nostrani dal cuore napoletano

di Andrea Bignardi

Da un anno Battipaglia, città capofila della piana del Sele che sta investendo molto, in termini umani prima che economici, nel settore dell'agroalimentare di qualità, è impreziosita da un nuovo locale che prova a portare in tavola eccellenze del territorio e non solo. Posizione strategica, saloni ampi e smart, una cantina ricca di buone etichette campane sono indubbiamente i punti di forza di "Batti la Paglia", che accompagnano la buona cucina dello chef partenopeo Alessandro Serafino. Alessandro, da quanto tempo ti dedichi alla cucina? "Sin da giovane, quando ho iniziato a fare gavetta prima in numerosi pub e poi in ristoranti di Napoli, la mia città di origine. Poi, da un anno Raffaele Gambardella, patron del locale, mi ha scelto per intraprendere questa nuova sfida. Da allora è stato un crescendo di soddisfazioni: una clientela molto varia, che proviene tanto dalla zona quanto dal napoletano o addirittura dalla Basilicata, ci sceglie ogni giorno per assaggiare le nostre specialità." Leggendo la carta del locale si nota un orientamento spiccato alla stagionalità dei prodotti: come lo traduci in cucina? "Il punto cardine del nostro menù non è tanto il piatto quanto il prodotto: l'interpretazione di esso può cambiare, l'unicità di un'eccellenza del territorio no. Proprio per questo adopero materie prime selezionate personalmente, con la collaborazione degli attenti gestori del ristorante. In autunno la fanno da padroni i profumatissimi tartufi di Colliano di Roberto Gugliucciello, il pecorino bagnolese della Jamonita, le castagne di Acerno e Montella, il nostro vino Don Raffaè, un Igp Campania rosso, ottenuto da vitigni cilentani ed imbottigliato appositamente per noi." E,

sulla base di quest'attenzione alle produzioni di eccellenza, quali sono i piatti maggiormente gettonati dai clienti in questo periodo? "Sicuramente a dominare c'è la nostra offerta di carni: un fiore all'occhiello del nostro menu è la Manzetta del Mazury (prussiana) servita su pietra ollare, con una ricca selezione di sali, marini e minerali: dal rosa dell'Himalaya ai sali delle Hawaii, a quelli di Cipro in fiocchi. Altro nostro cavallo di battaglia sono senz'altro i primi piatti: dai ravioli ripieni di ricotta con seppie e fagioli al risotto con porcini e polvere di porcini, che sta andando per la maggiore. Ad affiancare il nostro ricco menu, che varia, ovviamente, di stagione in stagione, c'è anche la pizza di scuola napoletana, che proviamo a realizzare senza cedere troppo il passo a tendenze gourmet. Chiudiamo in dolcezza, poi, con una ricca selezione di dessert artigianali, tra i quali sono in risalto senza dubbio quelli di Sal De Riso." Credi che, dopo un anno di attività, il Batti la Paglia sia sulla buona strada? "Sì, credo che questo locale stia facendo un percorso davvero positivo e che grazie alla sinergia tra me, i gestori e lo staff di sala stiamo riuscendo a portare avanti la nostra mission: quella di distinguerci dalla concorrenza per la genuinità dei sapori che offriamo. Credo che risultati positivi continueranno ad arrivare se continueremo coniugare la passione per prodotti di qualità e il legame con la nostra clientela".