

# Un buon pranzo d'asporto con la tradizione marinara salernitana

Un pranzo d'asporto con la tradizione marinara salernitana. Un menù mare da gustare a casa, nell'intimità familiare, alla riscoperta delle antiche radici cittadine. Al take away, partito ieri, è pronto il ristorante pizzeria "Luna Rossa" di Daniela Mastantuono. Le molte richieste arrivate durante la fase iniziale del delivery food, e purtroppo non esaudite per la mancanza di autorizzazioni giunta solo da ieri, hanno indirizzato il servizio anche a domicilio del locale nel cuore della città. A un passo dagli Enti, Comune e Provincia, ma anche la stessa Prefettura, la pausa pranzo senza dimenticare le proprie radici locali può ripartire. «E' quello che pensiamo di fare, cerchiamo di reinventarci dopo i disastri di questa pandemia. – avvisa la titolare Daniela Mastantuono – Certo, per la nostra posizione centrale, era fondamentale la movida che adesso è diventata una realtà lontana. Con la nostra clientela che si fermava molto a pranzo, vista la vicinanza con uffici di Enti fondamentali per la vita di Salerno. Ma ora bisogna ripartire, magari dandoci tutti una mano cercando di ricostruire il futuro di tutta la comunità, magari anche in modo migliore». La voglia di ripartire, di lasciarsi alle spalle quanto accaduto in questi due mesi senza dimenticare chi non c'è più. Ma soprattutto con l'ansia, e soprattutto la voglia, di ripartire. Magari con semplici cose, da quelle più umili ma anche più vere e gustose. Come ad esempio il "cuoppo", la frittura "povera" che dà sostanza ed energia. «Ripartiremo dal cuoppo, oggi più che mai, un alimento tipico da asporto. – riprende la Mastantuono – Anche se c'era chi non lo disdegnava di vederselo servito al tavolo. Triglie, anelli di totano, calamari e anche filetto di baccalà che non guasta. Il povero baccalà che è un alimento principe

per le tradizioni marinare. Ma anche il polpo di mare, da gustare in tutte le varianti fino ad arrivare alla classica e saporita insalatina». Ma anche scarpariello o scialatiello ai frutti di mare, quando si passa ai primi piatti. «Portiamo nelle case dei salernitani, e non solo, la fragranza dei nostri cibi da tavolo. – riprende – Ma non dimenticherei nemmeno la tartufata con tarfufo, noci, salsiccia e funghi porcini e il nostro menù di terra. A questo aggiungerei, l'offerta del nostro banco rosticceria e le pizze, dalla più classica a quella più lavorata». Ma la novità è dietro l'angolo. «Tempo qualche giorno ancora e presenteremo il nostro menù mare da asporto, con la tradizione salernitana sui tavoli di casa dei salernitani».