

A Maiori Pianeta 1903: tradizione, stagionalità ed un po' di innovazione

di Andrea Bignardi



Una domenica burrascosa in Costa d'Amalfi è quasi un'esperienza mistica, che trasmette una serenità difficilmente palpabile altrove. Il rumore dei flutti infatti permea l'atmosfera malinconica ed ovattata che accompagna il lento incedere della giornata, che non può che essere inframmezzata da un gustoso pranzo, magari in un locale di qualità, dopo aver visitato le meraviglie che questo territorio offre. E il Pineta 1903 rappresenta indubbiamente un'eccezione nel panorama della cittadina di Maiori. Un locale che vuole darsi un'identità caratterizzante e differenziarsi rispetto alla concorrenza, attraverso la ricerca di un prodotto che vuol tendere all'eccellenza, come spiega Carlo De Filippo, patron del locale. Com'è nato il suo locale e qual è la filosofia che lo contraddistingue? "Il nostro ristorante è nato nel 2015, con la volontà di dare un segnale di discontinuità rispetto alla proposta ricorrente della Costa d'Amalfi, tempio della gastronomia scarsamente valorizzato. Rilevai un vecchio e dimesso bar, recuperandone le sale interne ed il limoneto prospiciente nel quale oggi serviamo le nostre specialità. Da due anni circa, poi, il nostro ristorante ha aderito all'alleanza dei presidi di Slow Food: da allora abbiamo iniziato a fare dell'eccellenza la nostra

stella polare". Quali sono i capisaldi della vostra proposta culinaria ? "Ciò che ci ha sempre contraddistinto è stato la coniugazione di tradizione ed innovazione. La chiave di volta per congiungere questi due elementi che ci hanno da sempre caratterizzato è stato proprio il basare tutta la nostra offerta sui prodotti presidio Slow Food , o comunque di nicchia e di eccellenza. La nostra non è una cucina a km 0, ma una cucina "a circonferenza", che allarga o restringe il suo perimetro di riferimento sulla base di ciò che desideriamo offrire alla nostra clientela. Preferibilmente adoperiamo prodotti campani, tuttavia non disdegnamo anche eccellenze provenienti da altre regioni d'Italia, che rielaboriamo in chiave creativa. Faccio un esempio: il polpo caldo con patata viola e pistacchi della lucana Stigliano". E questa filosofia culinaria orientata a presidi e prodotti di qualità come si traduce sulla dettagliatissima carta del locale, signor Giuliano? "In piatti assolutamente tradizionali che tuttavia hanno un forte orientamento all'eccellenza: pensiamo allo spaghetti trafilato al bronzo alla colatura tradizionale di Cetara, realizzata con un procedimento completamente artigianale, oppure al vermicellone "alla conventuale" con acciughe di Cetara, noci di Sorrento e pecorino, la rivisitazione di un'antica ricetta del nostro territorio, o ancora al maccheroncello con la genovese di tonno e "squaglio" di provolone del Monaco. Tradizione, stagionalità ed un po' di innovazione per rendere appetibile la nostra proposta rappresentano sicuramente i cardini della nostra cucina. Signor Carlo, quali sono secondo Lei le prospettive per il futuro del "Pineta"? "Ci piacerebbe che sempre più giovani si approcciassero con più consapevolezza ai presidi Slow Food ed alle eccellenze territoriali. Spesso questo non accade, oltre che per un gap culturale, anche e soprattutto per via dei loro budget inferiori rispetto alla media: proprio per questo abbiamo lanciato una linea di degustazioni con un prezzo fisso ed un numero di portate già predefinito. Non si tratta di banali "menu turistici" ma di veri e propri percorsi degustativi che hanno lo scopo di far conoscere, con modalità

innovative e smart (tra cui l'all you can eat), una cucina mediterranea tradizionale ed anticonvenzionale al tempo stesso".

LA RICETTA

Ingredienti per 4 persone

8 Alici Salate di Cetara,

15 Gherigli di noce

150 gr. Pecorino grattugiato

500 gr. Vermicelloni o Spaghettoni

4 cucchiaini Olio Evo

1 spicchio d'aglio tritato

Sale, Prezzemolo

Preparazione

Soffriggere in una padella l'aglio nell'olio; non appena sarà biondo, unire le alici e lasciarle sciogliere. Unire il prezzemolo tritato sul finire della preparazione, così da mantenere vivo il colore e un mestolo di acqua di cottura. Intanto, cuocere i vermicelloni, lasciandoli al dente, ed unirli alla padella con il composto precedentemente preparato. Mantecare la pasta in padella lontana dal fuoco, aggiungendo il pecorino e le noci tritate in modo da creare una crema che unisca tutti gli ingredienti. Impiattare e decorare con una spolverata di formaggio, noci e qualche ciuffetto di prezzemolo.