

Gustavo e il suo Panigaccio

di Andrea Bignardi

Gustavo Sparano è ebolitano di nascita ma toscano di origini. Il ramo paterno della sua famiglia, infatti, era originaria di Podenzana, un piccolo comune del Massese prospiciente al confine con la Liguria. Il prodotto tipico di questo piccolo borgo appollaiato su un colle non distante dalle magnifiche Cinque Terre è il panigaccio, una sorta di piada cotta in "testi" di terracotta resi incandescenti in camino. È proprio questa versatilissima pietanza a dare il nome ad uno dei locali più apprezzati di Eboli, che fonde con sapienza i sapori toscani con quelli del territorio salernitano, in una romantica location d'epoca e curata nei minimi dettagli, dalla mise en place a una cantina con più di 400 etichette.

Gustavo, quando nasce "Il Panigaccio" e perché proprio ad Eboli?

"Dopo studi giuridici, diciannove anni fa, decisi di dare un cambiamento radicale alla mia vita, e di valorizzare le tradizioni culinarie sia della mia terra di origine della mia famiglia che di quella in cui ero nato e cresciuto. Eboli iniziava, alla fine degli anni '90, a vedere uno spiraglio di luce dopo anni di grave crisi. Iniziosi un concreto percorso di valorizzazione del centro storico, che ovviamente non poteva non passare per un' offerta enogastronomica di qualità."

Il piatto forte del locale è ovviamente il panigaccio: una pietanza molto versatile, ideale per abbinamenti di ogni sorta. Quale consigli?

"Il must del nostro menu è sicuramente il panigaccio servito con un tagliere di salumi che spazia dal crudo di Norcia alla finocchiona Toscana, accompagnati da un po' di stracchino. Ma il panigaccio, se bollito, può essere servito anche come primo piatto, accompagnandolo con un sugo ai quattro formaggi oppure

con del pesto alla Genovese.”

Altra tua passione è quella per le tradizioni locali, culinarie e non, testimoniata anche dal tuo impegno associativo: come riesci a renderle in cucina?

“La proposta culinaria del mio locale, oltre al panigaccio, si basa su una cucina di territorio che sa fondere tradizione e innovazione, senza banalizzare le produzioni locali ma nemmeno focalizzandosi solo su di esse. Il menu dà molta attenzione alla stagionalità dei prodotti, a partire dagli antipasti: dalla parmigiana di melanzane alla scarola riccia con patate, al tipico ciauliello ebolitano, tutto è servito secondo stagionalità. Grande spazio lodiamo anche alle carni: nella nostra selezione spicca la bistecca di scottona con 20 giorni di frollatura. Un altro piatto forte a cui sono molto affezionato è la corteccia ammollicata con peperoni cruschi, che reinterpreta in chiave creativa i sapori arcaici di Ailano, dove Carlo Levi scrisse Cristo si è fermato ad Eboli. Siamo la porta del Mezzogiorno e dobbiamo andarne fieri!”