

# Il Gambero Rosso premia con una “Forchetta” l’Agliara Locanda Urbana

di Monica De Santis

L’Agliara Locanda Urbana è un Ristorante – Vineria, di Battipaglia, che da ieri è inserito nella guida Ristoranti d’Italia 2022 del Gambero Rosso che gli ha assegnato una Forchetta. Un riconoscimento importantissimo, che premia il 45enne chef battipagliese Eliseo Marciello e la sua socia Adele Forlano, originaria di Postiglione, che dal 2015, portano avanti l’attività, nata con l’intento di creare un nuovo punto di riferimento per qualunque tipo di palato, non con il solo proposito di fare qualcosa di “migliore”, ma anche qualcosa di “diverso”, di offrire quel quid che non c’era, come scrivono nella presentazione sulla loro pagina Facebook. Nato con la passione per la cucina, chef Eliseo Marciello, conserva gelosamente, una foto del suo quinto compleanno, dove è stato immortalato con una torta con sopra un omino vestito da chef... “Amavo stare in cucina con la nonna, vedere cosa cucinava e come lo cucinava, mi piaceva anche preparare i menù da mettere a tavola con le pietanze preparate da loro. Insomma una passione nata con me che ho coltivato nel tempo, ho frequentato il liceo, poi l’Università, poi ho iniziato a lavorare per un’azienda e contemporaneamente cucinavo. Quando mi sono reso conto che la cucina era l’unica costante della mia vita, ho deciso, di entrare in società con Adele che aveva un ristorante a Serre, ma poi dopo un anno ci siamo trasferiti qui a Battipaglia”. La cucina attinge un po’ dappertutto: dalla tradizione, dai viaggi, dalla curiosità e dalla voglia di scoprire sapori diversi, sempre alla ricerca di prodotti di qualità spaziando da nord a sud, considerando l’Italia una fucina di prodotti unica al mondo... “In tanti anni non siamo mai riusciti a

trovare una terminologia adatta per far capire che tipo di cucina prepariamo, perchè non siamo legati a pietanze specifiche, nel senso che non siamo un ristorante di sola carne, o di solo pesce, o vegetariano. Faccio la mia cucina, che amo chiamare evolutiva, ovvero un'evoluzione dei piatti che ho imparato accanto a mia nonna, oppure un'evoluzione degli stessi piatti che avevo preparato in precedenza. Non mi limito ad una sola tipologia perchè non mi rappresenta. Ciò che mi rappresenta di più sono i primi piatti, quello che invece non mi rappresenta è la pasticceria, forse perchè troppo precisa, troppo chimica, invece per me la cucina deve essere più di stomaco che di testa". All'Agliara Locanda Urbana non manca l'offerta più "giovane", come gli hamburger gourmet, affiancata ad una selezione de "I classici" che propone i piatti semplici che fanno parte della nostra quotidianità come lo spaghetti aglio olio e peperoncino. Ma per chi volesse andare in questo periodo ad assaggiare le pietanze preparate da chef Eliseo, è lui stesso che consiglia... "Una pasta con burro, parmiggiano e tartufo. Prendendo una grande pasta come quella che usiamo noi, "Pasta Amalfi", un ottimo burro, un buon tartufo e un buon parmiggiano, credo che sia il piatto migliore che si possa mangiare. Poi come dicevo il nostro menù cambia continuamente, perchè varia in base alle stagioni. Una delle caratteristiche che ci ha permesso di conquistare la Forchetta del Gambero Rosso è la qualità dei nostri prodotti. Le materie prime per noi sono importanti. Diciamo che su questo sono un po' fissato". A questo punto non resta che andare all'Agliara Locanda Urbana e provare i piatti di chef Eliseo accompagnati da un calice di vino o una birra dei birrifici artigianali selezionati.