

# Innovazione e tradizione, lo scarpariello è protagonista

Si narra che l'ex sindaco Vincenzo Giordano fosse particolarmente amante dello scarpariello alla napoletana, tanto da volerlo mangiare fisso una volta a settimana. Ogni lunedì sera, quindi, si dice che si recasse a Torrione chiedendo a Carmine Lamberti di preparargli il tipico piatto. «E dire che il lunedì sera era il nostro giorno di chiusura, ma come non accontentarlo? – afferma di getto il titolare e chef del Red Lion Pub e Pizzeria – Una tradizione che mi è stata tramandata da un cuoco napoletano quando in gioventù ero suo aiuto in un noto ristorante di Torrione». E Giordano gradiva eccome, tanto da essere una presenza costante ogni settimana. Lo scarpariello è il piatto forte del Red Lion Pub e Pizzeria di Salerno che, purtroppo, per ovvie esigenze, non può al momento entrare nel delivery food cui sta aderendo il locale. Come anche la tradizionale parmigiana, sia con melanzane che zucchine, e tutta una serie di secondi piatti da far leccare i baffi oltre, ovviamente, frittura tipica salernitana con il cuoppo che molti salernitani amano. E che questa emergenza ha messo in stand-by, vista l'impossibilità al momento di poterli gustare al tavolo con tutta tranquillità. «E non è detto che non possano essere inseriti nel menù del delivery. – riprende Carmine Lamberti – Certo con una richiesta maggiore di scarpariello, di parmigiana e quant'altro, potrei anche decidere di mettere a menù le porzioni singole. Certo sarebbe altra cosa gustarle direttamente nel locale, ma ci adeguiamo, soprattutto per far ripartire l'economia. Per far ripartire la vita». E lo scarpariello è protagonista anche nella pizza. Una pizza da gustare fino all'ultimo morso e, perché no, cornicione: la pizza Benvenuti al Sud. Ingredienti da leccare i baffi: pomodorino allo scarpariello, mozzarella di bufala e parmigiano e...segreto. «Sì, è la nostra corazzata come pizza. –

riprende Lamberti – Una tradizione che abbiamo portato anche in questo settore. Nel frattempo, ci prepariamo anche all'asporto, con i nostri panini oltre che la pizza. Se ci daranno il via libera da lunedì, siamo pronti anche a questo servizio da offrire a chi verrà a ordinare presso il nostro locale. Oltre a tutti i tipi di hamburger tipici del nostro pub». Nel frattempo, si cerca di riprendere a lavorare. «Al momento si prosegue a giorni alterni. – chiosa Carmine Lamberti – Forse è anche normale, perché quanto c'è capitato, con questo nemico invisibile che ci minaccia, è qualcosa di unico. La gente è ancora scossa e la paura è ancora tanta nell'avventurarsi per strada. Figurarsi, poi, sedere subito a un tavolo di pub o ristorante. Col tempo, si ritornerà alla normalità di un tempo. L'importante, adesso, è mettersi in carreggiata e iniziare a produrre».