

La nuova avventura di mister Paper

di Andrea Bignardi

Antonio Carta, “Mr Paper” per gli amici, è pronto ad una nuova avventura nel settore enogastronomico, nel quale vanta una consolidata esperienza che gli ha consentito di raggiungere, dagli anni 90 ad oggi, importanti risultati. Insieme alla sua giovane ed appassionata squadra, composta da Eugenia D’Amico e Matteo Alfieri, titolari del locale, proverá a portare nuova linfa al panorama della ristorazione salernitana, con un locale tutto nuovo, fondato su un concept da lui stesso ideato, dal nome immediato, che a differenza di ciò che potrebbe presagire riserva piacevoli sorprese: “Rurale”.

Antonio, cosa contraddistingue l’offerta gastronomica della tua nuova creazione?

“Rurale non è semplicemente un ritorno alla terra, ma l’inizio di un viaggio alla riscoperta di sapori della tradizione agreste italiana ed estera. Partendo dalle mie origini cilentane, portiamo a Salerno la tradizione del “vuttaro”, andando a basare la nostra carta su prodotti scelti direttamente da noi, provenienti perlopiù dalle migliori aziende cilentane e campane. Penso, ad esempio, ai salumi di Perito o alle confetture di Rutino, ai taralli di Leopoldo a Napoli, al Falerno del Massico delle cantine Moio, alla mozzarella nella mortella. Tutto esprime una sana ruralità.”

Leggendo la carta del locale si notano tante proposte creative, fusioni di sapori provenienti da diverse zone della nostra regione. Come rielabori, poi, in cucina, le produzioni di eccellenza di cui ti servi?

“In proposte semplici ma al tempo stesso gustose: penso alle scarole e fagioli con crostino di pane dei Camaldoli, alle mafalde con ceci e lupini, alla “zizzacchiona” di Battipaglia su mascuotto di Bracigliano, alle cortecce con carciofi e

guanciale croccante. Questi, ovviamente, sono i piatti che proporremo agli esordi. Li integreremo poi con tante altre proposte che riserveranno non poche sorprese. Faremo un viaggio culinario all'insegna della ruralità a 360 gradi che attraverserà il Tirreno arrivando in Sardegna e non mancherà di fare tappa anche in Francia.”

Quali saranno i piatti protagonisti di questo percorso degustativo?

“Su questo ancora non posso esprimermi, ma lo farò con tutti coloro che verranno qui, a due passi da Piazza Portanova a Salerno, a degustare le specialità che esprimono la nostra idea tradizionale e al tempo stesso rivoluzionaria di cucina, grazie al supporto fondamentale dello chef Filippo Paolucci e di Francesco Sabbetta in sala.”