

SudSapori



A tavola

Rocca San Felice / Ristorante museo La Ripa

Quattro soci fanno di cognome Rafaniello (Rocco, in sala), Cozza (Stanislao, oggi assente), Cuoco (Rino, lo chef) e Perna (Enza, la cheffa), che viene dallo spagnolo piena e vuol dire prosciutto. Se il destino è nel nome, qui il destino è andato quattro volte a segno, mi dico ritornando in quest'angolo incantato di Alta Irpinia: c'ero già stato secoli fa, all'epoca l'esordiente cucina era affidata a Monzù Tubelli, e il progetto complessivo ruotava intorno a una magnifica idea di «albergo diffuso» tra queste pietre medioevali eroicamente recuperate; idea ovviamente naufragata con la scomparsa dei fondi europei forse stanziati, ma certamente mai arrivati. Il ristorante-museo del territorio invece s'è salvato, e i quattro giovani soci sono riusciti a fare della Ripa il lieto approdo per il viandante in cerca di emozioni intense almeno quanto la visita alla Mefite, infernale pozza ribollente di ovviamente mefitici gas (e di ancestrali miti di fertilità) visibile e annusabile nei paraggi. Assai più rasserenante il panorama montano che si gode da quassù, sulla terrazza ma anche dalle finestre della sala di questa sorta di fortezza del gusto arroccata sulla bellezza. E' domenica e i quadrati tavoli distribuiti su due livelli vanno rapidamente riempiendosi (buon segno), ma Rafaniello, che di professione sarebbe geologo, ci osserva come farebbe con un meteorite piovuto lì per caso, ci studia e ci tiene d'occhio con cura: dunque ecco arrivare sulle note di Vinicio Capossela (finalmente una colonna sonora etnicamente corretta) il benvenuto, che è un semplice e soffice parallelepipedo di frittata di patate, benedetto da poche gocce d'extravergine, ovviamente irpino: a tavola giungono infatti tre Ravece uno meglio dell'altro, il Dominus, l'albero del riccio come il titolo delle lettere di Gramsci ai figli e Viva Zapata, «dedicato a tutti i giovani del pianeta a cui è stato rubato il futuro». Unga chi può (fottimo pane casereccio) e si passi al menu, 5 «per iniziare», 5 primi, 6 secondi e 3 dolci più salumi e formaggi. Dei 5 «per iniziare» ce ne sbafiamo tre, fiore di zuccina in tempura e parmigiana di zuccine (al forno, con piacevole profumo di menta) con una salsa alla barbabietola non solo decorativa, sfornato di patate di montagna con vellutata di caciocavallo e porcini (farcito con mozzarella e fondata di formaggio) e squisita millefoglie di coniglio in porchetta e Carmasciano con papaccella na-

Il pennone più alto

Il gusto dell'Irpinia profonda nel fascinioso borgo medioevale

Il percorso

Il ristorante museo «La Ripa» si trova nel borgo medioevale di Rocca San Felice (Avellino). Per chi proviene da Napoli: percorrere la A16, uscire a Grottole, proseguire in direzione Montella-Taurasi. Dopo avere attraversato il comune di Frigento si raggiungere Rocca San Felice. Da Bari: imboccare la A14, poi A16 fino all'uscita di Vallata, quindi SP281 e infine SP178. Distanza km 172.

LA SCHEDA

Ci siamo seduti il 16 settembre 2012

CHIUSURA:

Lunedì e martedì. Mercoledì, giovedì e venerdì aperto solo a cena, sabato e domenica anche a pranzo

CARTE DI CREDITO:

tutte

PREZZO MEDIO:

€28 (vini esclusi)



poletana sott'olio (Vincenzo Egizio). Contenti ma non sazi, ordiniamo anche la zuppa fuori carta, e l'intuizione del consulente Davide è vincente: nell'elegante fondina odorosa di origano fresco, croccante pane fritto, fagioli «dente

Borgo medioevale di Rocca San Felice (Avellino)
Telefono: 0827/215023

Menu

Vini	☆☆☆☆
Servizio	☆☆☆☆
Qualità/Prezzo	☆☆☆☆
Hôtellerie	☆☆☆☆
Ambiente	☆☆☆☆
Cordialità	☆☆☆☆
Climatizzazione	☆☆☆☆
Toilettes	☆☆☆☆
Parcheggio	N.G.

di morto» che fanno resuscitare i cadaveri e una salsiccia secca locale che i cadaveri resuscitati li fanno pure sorridere di felicità. Tutto talmente buono che subito mi assale il triste pensiero «ecco, ora ci fregano, dopo una partenza così si

può solo peggiorare»: per rincorarmi mi immergo nella lettura delle due carte dei vini, una per bianchi (17 irpini scelti con amore), i rosé, gli spumanti e la birra artigianale (anch'essa irpina) Serro Croce, l'altra per rossi, territorio in grande spolvero con i meglio Aglianici e Taurasi, ma anche ampio sguardo sul vicino e nobile Vulture. Beviamo in primis un niente affatto disprezzabile Aglianico '10 della casa (Paternopoli) dal costo irrisorio, e intanto arrivano le paste ansiose di smentire le nostre pessimistiche previsioni: sui bellissimi sottoplati di moderno artigianato firmati dalla salernitana Rosalba Fatigati planano infatti i cavatelli freschi con burrata di Baronia e julienne di melanzana frita, il tutto legato da giustamente cremosa salsa al Carmasciano; il mangiamaccheroni (spaghetti Cavalier Cocco) è un chiaro omaggio ad Antonio Tubelli, che evidentemente ha inciso il suo indelebile segno partenopeo sulla rocca irpina; ma quello che lascia sbalorditi era il pennone (sempre Cocco) con caciocotta di Montella e pomodorini, quasi una super-amatriciana con quella benedetta salsiccia secca (che non potremo fare a meno di acquistare nella fornita bottega territoriale all'uscita). I 4 fiori ci sono già tutti, ma il dovere (e soprattutto il piacere) impongono almeno un secondo di carne: l'agnello locale alla griglia si taglia come il burro, ed è un ottimo alibi per stappare uno dei nostri irpini preferiti, il Cinque Querce di Moletieri che anche nella versione '07 non tradisce le attese. E visto che ci siamo, sotto col Carmasciano fresco e stagionato di D'Apolito abbinato al miele millefiori di Paternopoli (e un dollone di soppresata, così per gradire) su cui oso con successo il Porto Tawny di Fonseca, un tocco lusitano per scrollarmi di dosso tutta questa avvolgente irpinitudine prima di addolcirmi ancora la bocca con la mousse di cioccolato e nocciolo di Giffoni, e il pasticcio di millefoglie con crema Chantilly e salsa di lampone. Se questa è una cucina da museo, io voglio presentare domanda per essere assunto come guardiano.

Domani a Savoia di Lucania

Trattoria del Popolo a «Salviatavola»

Rinvitata 15 giorni fa a causa di un lutto cittadino, domani si svolgerà a Savoia (ex Salvia) di Lucania la manifestazione Salviatavola, nel corso della quale si terrà una tavola rotonda sulla storia e le tradizioni del paese lucano. Salvia protagonista anche dei piatti proposti da cinque chef dell'area (Rocco Agoglia del Boschetto, Mirko Balzano di Villa Assunta, Vitanonio Lombardo di Locanda Severino, Francesco Rizzuti di Cucina del Sud e Cristian Torsiello dell'Osteria

Arbustico) più Gerardo Di Nola nella «Trattoria del Popolo» che si aprirà alle 19,30 in piazza Plebiscito: pasti gratuiti, proprio come nella Trattoria del Popolo voluta da Passannante (il cuoco anarchico di Salvia che attentò alla vita di Umberto I, gesto a causa del quale Salvia vide il suo nome trasformato in Savoia). Vini di Pisani, Paternoster e il Caggianese, interverrà Grouchofiore. Lettori e maccheronici sono re-invitati a partecipare in massa.