

Cetaria: la costiera nella Valle dell'Irno grazie a Salvatore Avallone



Da sx: Federica Gatto e Salvatore Avallone

Salvatore Avallone e Federica Gatto sono una bella coppia. Giovani, solari, sorridenti e anche innamorati. La realtà è che sono un po' folli. Non si spiega altrimenti la passione per l'enogastronomia che li ha portati a lanciare una sfida affascinante e originale: un ristorante costiero a Baronissi nella Valle dell'Irno.



Stiamo parlando di "Cetaria" in piazza della Repubblica. Interessante la storia di Salvatore che, prima studente universitario e giornalista, a un certo punto, riceve una

folgorazione e decide di svoltare.



Amante del rischio? Follie giovanili? Scelte avventate? No. Semplicemente decide di seguire quella fiammella che da un po' ardeva nel suo cuore.



E così, in onore al suo paese e alla sua operosità, decide di portare Cetara nel piatto ed evangelizzare luoghi con una tradizione culturale totalmente diversa da quella delle zone marine. D'altronde solo i giovani riescono a compiere scelte coraggiose che gli adulti troppo spesso liquidano come fuochi di paglia.

Salvatore è un ragazzo veramente in gamba. Uno chef anomalo, per certi versi: ottima padronanza di linguaggio, buon comunicatore, profonda educazione, visione cosmopolita della realtà, trasferisce nei suoi piatti il bagaglio di esperienze accumulato durante la residenza a Napoli.

Federica è studentessa universitaria, ma anche lei è stata conquistata da uno dei mondi più affascinanti. Infatti, si divide tra il bar e la sala di "Cetaria" contraddistinguendosi per la particolare passione per i vini. La sua attenzione è rivolta sempre a quelli di tiratura limitata, piccoli gioielli dei produttori che per realizzare il proprio capolavoro non pensano ai grandi numeri.



E grazie al suo consiglio, la degustazione è stata accompagnata da Mia, un vino campano Igp di "Dlwine", imbottigliato a Giffoni Valle Piana.



Cetaria, Conchiglione fritto con ripieno di patate al nero di seppia e vellutata di pomodoro San Marzano

Si parte con il conchiglione fritto con ripieno di patate al nero di seppia e vellutata di pomodoro San Marzano. Dopo questa buona accoglienza, si avvia la sfilata degli antipasti. Si incomincia dal fritto misto cetarese (alici bacciate con provola di Agerola; fiori di zucca con ricotta di Agerola e alici dissalate; crocchè di patata ricciona, broccoli e colatura).



Cetaria, fritto misto cetarese

Si continua con l'insalata tiepida di polpo, pomodoro verde, frappè di patate e terra di olive nere,



Cetaria, insalata tiepida di polpo, pomodoro verde, frappè di patate e terra di olive nere

seguita da "Campania nel piatto, ovvero la zeppola di San Giuseppe, pomodoro sorrentino confit, mozzarella di bufala e

carpaccio di gamberetti rosa di nassa.



Cetaria, "Campania nel piatto"

Veramente in gamba Salvatore che, in poco tempo, è riuscito a delinearsi una fisionomia originale, in un'epoca in cui tutti copiano tutto e tutti.



Cetaria, Spaghettoni alla colatura tradizionale, pomodorino giallo e nocciole tonde di Giffoni

Non deludono, anzi confermano l'estro di questo ragazzo mediterraneo, i primi: gli spaghettoni alla colatura tradizionale di alici di Cetara, pomodorino giallo e nocciole tonde di Giffoni; i paccheri al ragù di totano rosso della costiera.



Cetaria, paccheri al ragù
di totano rosso della
Costiera

Fresca e delicata la sepiolina agli agrumi cotta a bassa temperatura su vellutata di piselli di campo.



Cetaria, sepiolite agli
agrumi cotta a bassa
temperatura su vellutata di
piselli di campo

Un discorso a parte merita il babà al rum, crema allo
zafferano e frutti di bosco,



Cetaria, babà al rum, crema
allo zafferano e frutti di
bosco

testimonianza dell'attenzione per il gusto e la qualità di due
giovani coraggiosi. Non manca neanche la piccola pasticceria.



Cetaria, piccola
pasticceria

Che dire di più? Storie come queste sono quelle che preferisco
perché confermano che, ancora oggi, c'è chi crede nei piccoli
territori.



Io tra Federica e Salvatore

Per info

Cetaria Ristorante – Piazza della Repubblica, 9 – Baronissi
(Sa)

Mob. 3932335681

www.cetariaristorante.it