

“La Taverna del Mozzo” di Davide Mea a Marina di Camerota è il luogo della vera cucina di pesce

di Nunzia Gargano



Il tempo è grigio? Il pensiero va a un paesaggio a colori. Ecco! Vedo il lungomare di Marina di Camerota e i tavoli di quel ristorantino di pesce che sorge di fronte. È “La Taverna del Mozzo”, il rifugio di Davide Mea, lo chef patron. Negli anni, questo ragazzo è diventato il simbolo della riscossa del suo territorio. Sempre alla ricerca del prodotto giusto, dell’ingrediente prelibato da procurarsi direttamente dalle mani dell’artigiano, meglio se è un produttore lontano dalle luci della ribalta.



La Taverna del Mozzo, pane,
burro e alici

Esagero? No!



La Taverna del Mozzo,
Entrée

Ogni volta che ti fermi da lui per avere un po' di mare vero nel piatto, ti rendi conto che c'è sempre qualcosa di nuovo, Davide interpreta, rielabora anche i piatti che lo hanno reso famoso e che, anche se all'apparenza sembrano gli stessi, sono sempre diversi perché è continuamente alla ricerca del meglio. Qualche ora trascorsa nel suo "opificio" lascia traccia indelebile nella memoria. Questo debole raggio di sole che stamattina si intrufola tra le nuvole mi ricorda l'esperienza dell'anno scorso.



Era aprile, durante i giorni della prima edizione di “Gustiamo il Cilento”. Organizzai una fuga da Davide, una tappa piacevole e irrinunciabile quando sono in zona.



La Taverna del Mozzo,
l'antipasto

Come al solito, l'entusiasmo pervade subito il palato. Se non si ha troppo tempo, c'è anche l'alternativa.



La Taverna del Mozzo,
spaghetti Gerardo Di Nola
ai frutti di mare

“La Taverna del Mozzo” è affiancata da “Mozzillo”, la soluzione fast con ingredienti slow, dove puoi mangiare un ottimo panino di pesce o un *cuoppo* di fritturina di pesce.



Mozzillo, panino con
cotoletta di pesce,
maionese, insalata

Solo leggendo e guardando vi sta venendo l'acquolina in bocca?!



Davide Mea
"ritratto" da
Gaetano Del Mauro

Nel pomeriggio lasciai Davide con la convinzione che uno chef del genere meritava assolutamente un riconoscimento che fosse un'ulteriore convinzione per continuare sulla strada intrapresa.



La Taverna del Mozzo,
piccola pasticceria

L'11 settembre scorso, infatti, Davide Mea è stato insignito del "Ritratti di Territorio Food Award 2019" perché "È l'investigatore gastronomico del Cilento. Profondo conoscitore delle migliori produzioni locali, predilige la cucina di pesce. In primavera e in estate, la sua "Taverna del Mozzo" è meta inevitabile dei golosi. In provincia di Salerno, è stato

colui che ha lanciato il panino col pesce, il *mozzillo*".

Ad maiora!

Infoline La Taverna del Mozzo – Lungomare Trieste, 95 – 84059
Marina di Camerota Tel. 0974932774