

Coltivare i sapori nella nuova casa di “Terra di Sapori”

di Antonio Ambrosio



È bello poter ammirare come le nuove tecnologie portino all'evoluzione, quella capace di dare valore ad un prodotto, non solo esaltandolo nella sua naturalezza, ma portandolo, attraverso adeguati strumenti, a conoscenze di veri intenditori.

“Terra di Sapori”, innovativo portale nel mondo del food, da alcuni anni, ha investito su un progetto di valorizzazione e di trasmissione delle eccellenze campane, nello specifico di quelle della provincia di Salerno. Merito del suo ideatore: Luigi Petrosino.

Una scelta questa non lontana da una filosofia e da un rigore fondamentale: selezionare prodotti che abbiano un standard di qualità elevato, individuando oltre che materia prima pregiata anche produttori che questa filosofia l'hanno sposata a pieno.

Ed è originale l'idea, in occasione del lancio dell'e-commerce, di prossima pubblicazione, di presentare la rinnovata piattaforma digitale di vendita alla presenza non solo della stampa e degli addetti, ma anche dei diretti interessati ovvero di chi quelle bontà le produce.

Quale modo migliore per farlo se non attraverso una cena evento al "Modo" di Salerno in cui celebrare i prodotti stessi assaporandone la qualità e la loro poliedricità applicata in piatti succulenti e gustosi.

Ad aprire il menù della serata una serie di affettati tra cui il Culatello (Ciarcia) accompagnati con grissini caldi; a seguire la Bufala (Barlotti) da assaggiare con la scelta tra Alici di Cetara (Delfino), Confettura al peperoncino (Maida), Lardo (Ciancia) o Pesto Cetarese (Delfino).



Nonché del buon provolone ed una mouse di ricotta simpaticamente servita per divertire il palato.



Divertente è stato anche il modo di descrivere il menù quando alla voce *“si fa presto a dire fagiolo”* l'assaggio è andato oltre una zuppetta di fagioli di Controne (Ferrante) proposta in un piccolo tegame di terracotta, anche verso una zuppa di pane e olio (De Conciliis) con broccoli e ceci (Ferrante) salsicciono nero e una insalatina di orzo, Corbarino secco (Maida), con Fagioli all'occhio (Ferrante).





Come diversa l'idea di utilizzare la pizza come tela e creare a proprio piacimento il condimento, scegliendo di mangiarla con l'aggiunta di Alici di Cetara o Crema di olive, del Peperoncino o Carciofini. Preferire ad esempio il Corbarino secco alle Melanzane a filetto o assaporarla con tutto per scoprirne le variazioni.



Infine anche se per assaggio, la Pasta mista (Maestri Pastai) con patate e Provola (Barlotti) è stata il *coup de theatre* di una serata dove i veri protagonisti, sono stati i prodotti nella loro vera eccellenza, conferma che Coltivare la qualità è prima di tutto sinonimo di Cultura.



“Terra di Sapori”, la terra di chi crede nei veri sapori.