

Al timone: il marinaio Davide Mea della Taverna del Mozzo di Marina di Camerota

di Antonio Ambrosio



Dopo un anno ritornare alla Taverna del Mozzo è stato avvincente come scoprire che il non più mozzo Davide Mea, nel tempo trascorso dall'ultima visita, abbia intrapreso un nuovo viaggio con il risultato della conquista di un menù esplorato, sempre devoto al mare ed alla vicina terra natale.

Posto dinanzi allo specchio, specchio recuperato da quel suo legame profondo con la nonna, di riflesso, si scorge nello sguardo di questo ragazzo una soddisfazione mista al sorriso. A pranzo concluso avremo poi potuto capire il perché di quello stato e del perché Davide umilmente si congedava rifugiandosi nella sua cabina di comando.



I benvenuti alla Taverna del Mozzo sono composti da bollicine. Di notevole interesse è stato bere il Franciacorta Brut Doppio Erre Di della cantina Derbusco Cives.

Spumeggiante, dalle note fresche, fruttato e con carattere deciso, che servito alla temperatura giusta costituisce un buon brindisi di inizio.

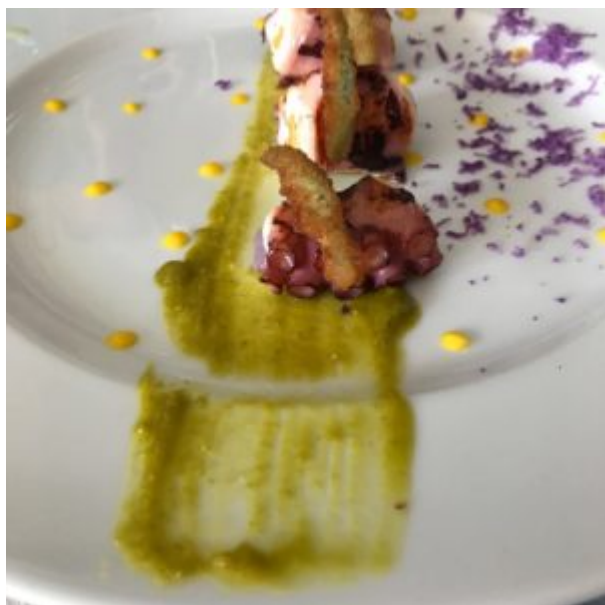


Si è così passati agli assaggi. Il gioco di scomposizione innescato con una fresella -appunto- scomposta con la sovrapposizione simpatica della mozzarella nella mortella accompagnata dall'alice di Menaica stupisce in bontà. L'incontro con sapori (apparentemente) opposti potrebbe

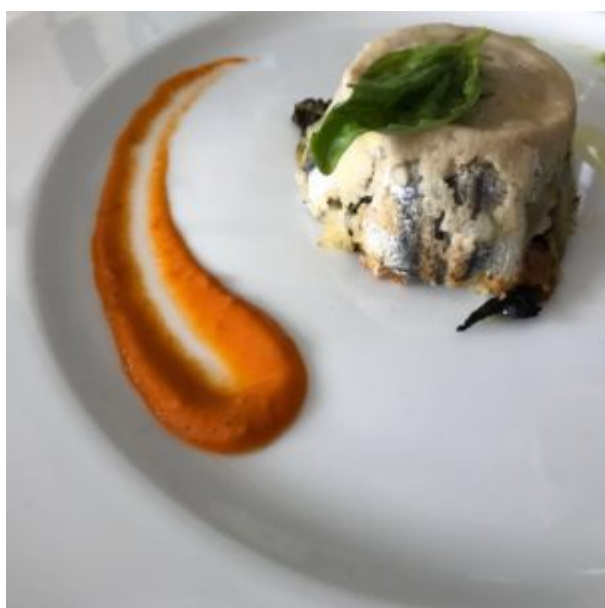
spaventare chi senza conoscere il territorio si lascia andare ad un azzardo. La scomposizione delle certezze può giovare in un cambiamento inteso quale miglioramento. Il miscelare le diverse posizioni, con le dovute porzioni, determina un grado di evoluzione che non sempre ha necessità di essere ostentato.



Pochi gli ingredienti amalgamati in una consistenza dai sapori bilanciati in cui si scova una certa semplicità che a tratti smussa le esagerazioni. Il polpo nel suo post cottura rappresenta, insieme con una crema di fagioli ed impreziosito da un simpatico decoro cromatico, il chiaro esempio di un lavoro efficace sull'impiattamento volto ad eliminare gli eccessi e riproporre sotto una nuova luce le conquiste passate, che giova soprattutto all'esaltazione delle materie prime presentate.



Ciò si esprime ancor di più nel tortino di alici ripieno di scarole e olive ammaccate (altra tipicità di questa terra) contraddistinto e segnato ai lati da una crema di peperoni rossi. Una curva di sapori coinvolgente, dalla visione sgombra da estremismi eccentrici e concentrata ancora una volta sull'essenza del piatto.



Davide si è dotato di umiltà e ha portato fuori un talento: mostrare e non dimostrare, sorprendere senza strafare. Lo esprime ancora di più nel primo piatto composto da Spaghettoni di Nola con stracciata di bufala ed alici di Menaica, a conferma che qualcosa è cambiato. Si avverte una certa maturità che annuncia l'impossibilità di tornare indietro, non per paura di perdere la meta raggiunta, ma perché quando si conquistano nuovi

confini difficilmente ci si lascia cadere in ripetizioni. La maracucciata, di cui Davide è uno dei custodi, con il pescato di cernia del mare di Camerota, costituisce la *summa* di quanto riscontrato con i diversi assaggi raccontati.



Se i benvenuti sono spumeggianti anche i finali sono esplosioni di emozioni. Sembra quasi che il gusto sia proprio nel non voler smettere di incantare ed ecco che l'arrivo delle gelatine di frutta e poi il dolce di ricotta di bufala stretta tra una nocepesca ed un biscotto, bombardano le resistenze, conquistando la gioia dei complimenti con l'invito a non smettere di investire su quella rotta e con l'augurio chissà di apporre quanto prima una medaglia sulla nuova divisa di capitano.



In questo viaggio è stato bello ritrovare ancora una volta un Davide in crescita, auguri Capitano.

Tenuta Chirico: gusto, passione e natura sulle tracce di Parmenide

Alla scoperta di Ascea e delle sue bellezze. Non smetterò mai di ringraziare Benedetto, Giovanni, Maria e Silvia Chirico per avermi letteralmente catapultato in un tour affascinantissimo. Mezza giornata per decantare il proprio territorio e le sue bellezze partendo dall'azienda di famiglia.



Maria Sarnataro

La Tenuta-Caseificio Chirico è un esempio di azienda etica ed ecosostenibile con un profondo rispetto dei ritmi lavorativi e una sapienza particolare nella gestione dell'allevamento. Tra poco festeggeranno le nozze d'oro della loro passione. Nell'attesa hanno deciso di organizzare un evento articolato in più momenti per far conoscere ufficialmente le proprie potenzialità.



La prima tappa: al lido "Il Brigantino". Grazie alla sapienza di Maria Sarnataro, vicepresidente nazionale Onaf (Organizzazione Nazionale degli Assaggiatori di Formaggio), sono stati assaggiati e presentati nell'ordine: la mozzarella nella mortella preparata con latte vaccino;



Tenuta Chirico, Mozzarella
nella mortella

la mozzarella di bufala; il caso re vacca ammurriato; il provolone piccante con stagionatura 12 mesi. Emozionate e felici Silvia e Maria, sempre a fianco del papà e del fratello, quotidianamente impegnate a macinare chilometri come ambasciatrici di Ascea e del Cilento. D'altronde, se questi posti incantarono Elea e Parmenide non fu casuale.

La natura selvaggia conquista ancora oggi l'attenzione e così non è mancata neanche l'escursione in costiera.

La seconda tappa: l'allevamento di bufale, vacche e capre a un chilometro dal caseificio.



Qui papà Benedetto ha vestito i panni del Cicerone presentando con orgoglio anche l'impianto di biogas che permette di riutilizzare il letame per fini energetici. Merito anche di Giovanni che le sorelle definiscono: "un gran lavoratore come

papà”.

Dopo tanta fatica, non poteva mancare la terza tappa all'insegna della convivialità vera e genuina. Tutti alla Tenuta Chirico per una cena degustazione a quattro mani con Giovanna Voria, ambasciatrice ufficiale della Dieta Mediterranea e Gerardo Del Duca. Insieme hanno declinato un menù i cui protagonisti sono stati i prodotti Chirico.



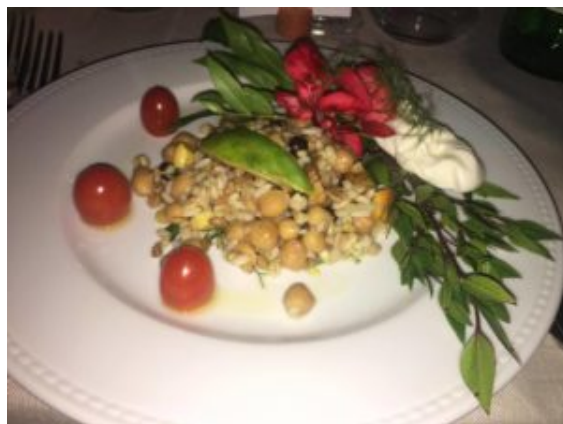
Tenuta Chirico, Sfoglia
rustica con ricotta

Così dopo l'aperitivo con calzoncelli di pasta rustica e pasta pizza, la sfoglia ripiena di ricotta accompagnata dal vino “La Matta” si è ufficialmente aperta la serata.

Tutte le pietanze sono state valorizzate ulteriormente dai vini dei pirotecnici Betty Iuorio e Pasquale Mitrano, animatori instancabili dell'azienda Casebianche di Torchiara.



Un tuffo identitario si è realizzato con l'insalata di farro (azienda agricola Cavalieri) con ceci bianchi e neri, fichi, pomodoro, accompagnata dalla mozzarella nella mortella.



Tenuta Chirico, Insalata di farro

A seguire i conchiglioni ripieni di datterini gialli e rossi con ricotta di bufala.



Tenuta Chirico, I conchiglioni

Golosissimo il fior di bufala con bacche di mirto selvatiche sciroppate del Cilento con olio evo e colline di Zenone.



Tenuta Chirico, Fior di
bufala

Apprezzatissimo anche il tortino di alici e mozzarella di bufala, bello nella presentazione e golosissimo all'assaggio.



Tenuta Chirico, Tortino di
alici e mozzarella di
bufala

Come se non bastasse, un tris di dolce scandito dal cornoricco con ricotta di bufala e scorzetta di arancia candita, dalla torta ricotta e fico bianco del Cilento e dalle pesche con ricotta e cioccolato.



Tenuta Chirico, Tris
di dolci

Al di là della bravura di Giovanna e Gerardo indimenticabile rimarrà l'atmosfera respirata dai commensali. La famiglia Chirico si è contraddistinta per l'ospitalità e l'accoglienza fuori dal comune e per la capacità inimitabile di accogliere ognuno come persone di famiglia.