

Il giovane Cilento

di Antonio Ambrosio

A Castinatelli di Futani, in occasione della seconda edizione del “Festival del Moscato e dello Spumante”, due giovani hanno presentato le loro nascenti attività, entrambe legate al territorio.

Una sfida alle dinamiche emigratorie che hanno stravolto queste zone dal dopoguerra in poi, rendendole orfane di nuove generazioni.

Due realtà quella del “Pastificio del Golfo e di “Rodyum” che hanno riflettuto, deciso ed accettato di resistere combinando carattere e voglia di vincere contro la voglia di fuggire per sopravvivere.

Vivere qui per avere un futuro.

Il “Pastificio del Golfo” nasce un anno fa nel Golfo di Policastro occupandosi dapprima della produzione Artigianale di Pasta Fresca e poi della prima produzione, da pochi giorni in commercio, della Pasta Secca, nuovissima avventura affrontata nel corso del marasma del primo anno di attività, proprio per incrementare la crescita per una clientela esigente.



Francesco insieme con Aniello (fondatori del pastificio) portano avanti una scelta: essere fedeli alle regole e ai dettami della tradizione conducendo il loro lavoro con quel pensiero moderno che li contraddistingue, donando un prodotto eccellente dal richiamo artigianale, utilizzando farine coltivate nei campi cilentani, privi di concimi chimici.

“Innamorati del proprio lavoro e del prodotto” queste sono le parole sincere pronunciate per definire il frutto del loro operato.



Pastificio del Golfo
Località Pantana – Hangar

3, San Giovanni a Piro (Sa)
info@pastificiodelgolfo.com
tel. 09741848761

L'olio "Rodyum" dell'azienda agricola di Rosalba Trama, il cui nome prende spunto dal paese Rodio, frazione di Pisciotta, è la chiara testimonianza che un giovane può scegliere di dare continuità e valore alla storia della propria famiglia.



Angelo Di Blasi, figlio di Rosalba, dichiara apertamente di aver intrapreso questo percorso per sfidare la madre, elogiandola nel carattere senza dimenticare il papà. e ricordando l'importanza di un mentore quale Nicolangelo Marsicani che l'ha aiutato a rendere possibile il suo progetto.

Con la sua barbetta da pischello ci tiene a promuovere fortemente l'olio indicando con precisione tutti i crismi rispettati per generare un buon prodotto e che ha iniziato a ricevere già i primi riconoscimenti sul mercato locale. Fiero, spera che possa continuare ad avanzare in salita nonostante le paure.

"Radicazione" invece è la parola scelta per definire il proprio olio, per ribadire il suo attaccamento alla terra

di origine.



Rodyum Azienda Agricola R.
Trama 84066 Pisciotta (Sa)
info@rodyum.it Tel.
0974973043

Auguri a questi giovani figli del Cilento.

**Castinatelli: produttori e
abitanti uniti per la
promozione dei prodotti
tipici grazie al Festival
del Moscato e dello
Spumante**



C'è un borgo nel Cilento dove il tempo sembra essersi fermato. È Castinatelli, suggestiva frazione del comune di Futani. Qui il 3 e il 4 agosto scorsi si è svolto il Secondo Festival del Moscato e dello Spumante. Una felice intuizione inaugurata un anno fa organizzata dalla Pro-Loce Futos in collaborazione con il comune di Futani, il Parco Nazionale del Cilento, Vallo di Diano e Alburni, Fisar ed Edizioni dell'Ippogrifo.



Il festival, dedicato alle famiglie del moscato e dello spumante, è speciale perché riesce a creare un'atmosfera in un luogo da sogno.



Castinatelli è un luogo che, nonostante il passar del tempo e la dittatura della tecnologia, riesce a conservare la propria identità. Merito soprattutto delle sue donne che quando c'è bisogno si rimboccano le maniche e "lavorano" per la propria comunità. Le loro mani, infatti, sono state le protagoniste delle innumerevoli pietanze tipiche preparate per l'occasione. Tutte nel nome della tradizione e dell'amore per il proprio territorio.



Minestra strinta, polpette di patate, panino con il soffritto, scauratièddi, zeppole fritte, zuppa di fagioli e castagne, pizza fritta, pizza cilentana solo per ricordare

qualche preparazione.

Giovedì e venerdì scorso però il borgo si è trasformato in un luogo di discussione e di ricerca sulla necessità di mangiare bene e sano nel rispetto della stagionalità e dell'equilibrio territoriale.



Illuminanti le degustazioni guidate. “Teoria dei colori”, questo il titolo di quella guidata dal professor Roberto Rubino, presidente Anfosc (Associazione Nazionale Formaggi Sotto il Cielo).

Il professor Raffaele Sacchi della Facoltà di Agraria dell'Università degli Studi di Salerno ha illustrato al pubblico i piccoli segreti per riconoscere un'olio di qualità.



Gerardo Perillo, agronomo e coordinatore Sud Fisar, è stato il protagonista della degustazione dedicata al vino.



Grande successo ha riscosso la prima presentazione della ristampa di "Cucinare con i ceci" di Giovanna Voria, edito dalle Edizioni dell'Ippogrifo. Fabio Riccio, giornalista delle Guide dell'Espresso, insieme all'autrice, ha spiegato come è nato il libro grazie al quale si è finalmente sancita l'importanza di un legume che qualche volta veniva scartato per il suo colore ignorandone le proprietà.



Come ogni evento che si rispetti non sono mancati i produttori, ambasciatori del Cilento e della Dieta Mediterranea: Caseificio Chirico; Case Bianche; Cobellis; Polito Viticoltori; Salvatore Magnoni; Cantine Albamarina; Tenuta Mainardi; Ermmà; Tenuta Macellaro; Pippo Greco; Alfonso Rotolo; Mediterranea Passione; Francescantonio Cavalieri; Emilio Rizzo; Cilento i sapori della terra di Giuseppe Pastore; Aura; Pastificio del Golfo; Cooperativa Agricola Castagne del Cilento; I sapori di Mandia; Rosalba Trama.

Tanta la soddisfazione degli organizzatori che stanno già pensando alla terza edizione.

Infine, con la mia full immersion cilentana, ho avuto modo di conoscere la grande accoglienza cilentana. Merito del mio editore che avrei dovuto ascoltare già da un po'.

Foto di Antonio Ambrosio