

no al profumo di ginestra

Prignano Cilento, uno dei pionieri del vino, primo esploratore delle tecniche vitivinicole del Cilento sulla valorizzazione dei vitigni locali, vinificati in modo tradizionale e moderni. In particolare di Aglianico (l'antico Naima, rosso di primo vinificato in Cilento, al quale si affianca l'altro Aglianico dal profumo intenso). Ma c'è anche il bianco, cosa che tradisce il jazz del nostro), morbido e accattivante, la silenziosa del Porcuzi, ottenuto da vitigni di ultima vendemmia, l'antica, in rosso,

cioè in presenza delle bucce. Da ricordare anche il *divertissement* del Merlanico, solo 500 magnum di vino rosso prodotto in coedizione con Barone Pizzini di Franciacorta, riuscito matrimonio tra Merlot bresciano e Aglianico salernitano.

Luigi Maffini (Castellabate, tel. 0974/966345) è l'altro astro nascente del Cilento che si è già autorevolmente imposto con il Cenito, un rosso caldo e intenso che pur essendo frutto di vitigni locali (Aglianico e Piediroso), ha una finezza internazionale. Molto gradevole e più mediterraneo l'altro rosso di Maffini, il Kleos, ottenuto da uve Piediroso, Aglianico e Sangiovese. Tra gli emergenti va ricordato **Rotolo** (Rutino, tel. 0974/830050) per i suoi vini Igt Paestum, soprattutto per il gradevole Fiano con profumo di fiori di ginestra.

nel piccolo caseificio senza nessun additivo dove
prodotti tipici

Crudi e sott'olio, ecco i carciofi

Tra i tanti produttori di mozzarella di Capaccio vanno menzionati **Rivabianca** (tel. 0828/724030), **Torricelle** (tel. 0828/811318) e la **Perla del Mediterraneo** (tel. 0828/871097) che trasformano il latte di proprie bufale. Oltre alla mozzarella il prodotto agricolo più fortunato è il carciofo, la cui raccolta inizia proprio in questi giorni. Il carciofo di Paestum è simile al carciofo romano, è cioè tondeggiante e senza spine e si presta ad essere mangiato crudo, arrostito (o alla giudia) o ad essere messo sott'olio. Uno dei maggiori produttori di questo pregiato carciofo è la **Cooperativa Gaudio** (Paestum, via Magna Grecia 13, tel. 0828/724719). Invece **Remo Raviello** (Eboli, contrada Papaleone 411, tel. 0828/601109) coltiva e commercializza una variante rossa del medesimo carciofo. Francesco

Vastola nella sua **Antichi Sapori del Cilento** (Capaccio Scalo, località Tempa di Lepre, tel. 0828/722953) mette sott'olio i cuori dei carciofi, ma anche melanzane, olive, peperoncini, pomodori verdi e giardiniera. Ottime anche le confetture di fichi cilentani, di peracoscia e di arance. I prodotti della propria azienda agricola sono biologici. Da queste parti non è facile trovare una buona macelleria. Fa eccezione **Donata D'Angelo** (Capaccio Scalo, via Rettifilo 118, tel. 0828/725159, chiuso giovedì pomeriggio) piccola macelleria che vende solo tagli di animali «paesani» macellati in loco, in più salsiccia fresca o stagionata con peperoncino e guanciale.

a cura di **Francesco Arrigoni**