

LA CUCINA ITALIANA

Settembre 2001

Lire 7500
in Italia Euro 3,87

Dal 1929
il mensile
di gastronomia
con la cucina
in redazione



mezzo chilo) e *trecce* (mai superiori agli 800 g). Per seguire in diretta le diverse fasi della lavorazione, niente di meglio che visitare le strutture della "Tenuta Vannulo" a Capaccio Scalo (via Galilei 10, tel. 0828724765), che comprendono anche una villa del '700: dopo il tour tra "nursery", recinti, il caseificio e un piccolo museo di attrezzi contadini d'antan, si fa shopping di mozzarelle, ma anche di provole, ricotte, burro, yogurt e gelati realizzati con il latte di bufala. Sempre alla ricerca di mozzarelle doc, scamorze e provole affumicate, si può far sosta al

saggi marini del

Caseificio Salati" (via Linora, Capaccio, tel. 0828721094). In zona è poi possibile anche acquistare sottoli (pomodorini, melanzane, carciofi), confetture (arancia, limone, fragola, albicocca) e salse (di carciofi, melanzane, di pomodoro), in poche parole gli "antichi sapori cilentani", presso l'"Azienda agricola Vastola" (loc. Tempa di Lepre, Capaccio, telefono 0828722953). "Da Nonna Sceppa" (via Laura 53, Capaccio, telefono 0828851064), invece, si assaggiano le ricette più tipiche del Cilento, che mescolano abilmente ingredienti di terra e di mare. Tra le proposte: *fusilli di Felitto con pomodorini e ricotta di bufala*, *paccheri di Gragnano* (grossi maccheroni) *con sugo di scorfano e olive alle alici ammollate*, *zuppa di fagioli "spolichini" con perle di extravergine*, *tiano cilentano* (teglia di carni diverse come involtini di cotiche, spuntature di maiale, braciolette di vitello). Per finire, *scauratielli* (dolci fritti del Cilento), *salame di fichi e fichi al cioccolato*. Se si preferisce un ambiente più intimo e raccolto, "La Pergola" a Capac-

