

COMING FERRAGOSTO!

13-08-2020

La sfida



Cannelloni a Ferragosto



Un delizioso articolo di cultura gastronomica, da incorniciare, di Antonino Siniscalchi

sull'origine, tra storia, leggenda e romanzo, dei famosi "cannelloni". Un'orgogliosa sfida tra creatori dell'arte culinaria, mitici ristoratori di Sorrento, di S.Agata sui Due Golfi e della Costa d'Amalfi, che non avrà mai un vincitore. Lo ringrazio per l'intelligente citazione dal mio romanzo "Don Alfonso 1890 - Salvatore Di Giacomo e Sant'Agata sui Due Golfi", dedicato alla straordinaria epopea, umana e professionale, di don Alfonso Costanzo Iaccarino, nonno del mio amico don Alfonso e bisnonno di Ernesto, "grandi maestri" che continuano e rinnovano una tradizione familiare di assoluta eccellenza, famosa in tutto il mondo e vanto della nostra terra! Con questa lettura, auguro a Te e alla Tua famiglia, un sereno Ferragosto, serenità di cui avvertiamo tanto il bisogno!

Raffaele



LE TENDENZE DELL'ESTATE

LA RUCOLA DELLA PIANA DEL SELE DIVENTA IGP
La Commissione Europea ha dato l'ok all'iscrizione della rucola della Piana del Sele nell'elenco dei prodotti IGP dell'Unione Europea. È stato infatti pubblicato il regolamento di esecuzione nella Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea del 3 agosto 2020. La Commissione europea ha dunque concluso l'esame del dossier chiudendo così l'istruttoria avviata nel 2018. «È l'inizio di un percorso virtuoso – esulta Vito Busillo, presidente di Coldiretti Salerno e dell'Associazione per la valorizzazione dei prodotti di quarta gamma della Piana del Sele – che punta a rafforzare l'economia della Piana del Sele partendo da un'eccellenza del territorio».

Amalfi e Sorrento si contendono la primogenitura del piatto che propri in questo mese si presenta al top. Ma spunta un terzo incombente: Don Alfonso 1890 che mantiene in carta una antica ricetta del fondatore

LA RICETTA
A destra i cannelloni del Don Alfonso 1890, in basso la versione amalfitana del piatto tipico della Penisola

La sfida



Antonino Siniscalchi

Una sottile rivalità sulle origini di dolci e piatti tipici caratterizza le due costiere. La sfogliatella Santa Rosa, la torta ricotta e pera o la delizia al limone, sono state inventate in Penisola Sorrentina o sul versante amalfitano? Dolci a parte, c'è un piatto particolare sul quale si dibatte e ci si confronta per attribuire la primogenitura ad Amalfi o a Sorrento: il cannellone. Tra storia e leggenda c'è una certezza storica che attribuisce allo chef Salvatore Coletta dell'albergo Cappuccini di Amalfi, data 10 agosto 1924, l'invenzione del piatto, definito «Cosa divina» dal patron dell'hotel don Alfredo Vozzi. La storia della nascita del cannellone amalfitano è stata raccontata anche in un libro dal giornalista e scrittore Gaetano Afeltra.

Eppoi, c'è la leggenda sorrentina, che si tramanda da una generazione all'altra, che attribuisce l'invenzione dei cannelloni ad Antonino Ercolano, il fondatore del ristorante «O Parrucchiano». Il celebre piatto sarebbe stato lanciato nel locale storico sorrentino oltre cento anni fa con il nome originario di «strascinati». Si racconta che Antonio Ercolano li servisse già nell'1900 nella piccola trattoria «La Favorita». Come spiega la pagina web del locale, gestito attualmente da Enzo Maniello, l'iniziativa era finalizzata a «mettere a frutto l'arte del fornello imparata quand'era seminarista nella sede arcivescovile». Non



Cannelloni a Ferragosto

era riuscito a diventare prete, ma «per gli amici e per tutta Sorrento era diventato lo stesso, affettuosamente, "o parrucchiano"».

Amalfi o Sorrento come origine, il piatto presenta, tuttavia, sottili varianti che, in fin dei conti, mette d'accordo tutti. «I cannelloni all'Amalfitana – spiega Enrico Cosentino, chef di lungo corso e docente emerito negli istituti alberghieri, originario della costiera amalfitana, ma sorrentino d'adozione – si ispirano al genio

ALFONSO IACCARINO
In carta si conserva l'antica ricetta ideata alla fine dell'800 dal nonno di Alfonso che pare l'abbia ideata negli Stati Uniti



creativo di Salvatore Coletta che, stanco delle solite ricette, decise di inventare qualcosa di nuovo. Si caratterizzano in maniera decisa. I cannelloni alla Sorrentina, invece, si distinguono per l'abbondante strato di mozzarella che copre l'involucro avvolto di pomodoro. Rivalità a parte sulle origini, i cannelloni rappresentano tuttora uno dei piatti più apprezzati della cucina italiana».

Storia, leggenda, romanzo. Sì, perché, i cannelloni (o strascinati) trovano una precisa collocazione nel libro di Raffaele Lauro «Don Alfonso 1890, Salvatore Di Giacomo e Sant'Agata sui due Golfi», dedicato al capostipite della famiglia di albergatori e ristoratori che hanno scritto pagine storiche sull'enogastronomia di Sorrento e dintorni, esportata in ogni parte del mondo. Il mitico Don Alfonso li avrebbe sperimentati addirittura a Little Italy di Manhattan nel 1888. Emigrante negli Stati Uniti, aveva iniziato il suo lavoro alla Taverna Fulgenzio's, a Mulberry Street, ma era desideroso di inventare un piatto ispirato agli ingredienti del suo paese, Sant'Agata sui due Golfi. «Quell'idea – scrive Raffaele Lauro – diventò un vero tormentone, un'ossessione». Una sera, erano rimasti due panetti di pasta dei maccheroni alla chitarra. «Cominciai a tirarli in sfoglie sottili, non più alte di qualche millimetro – scrive ancora Lauro -. Poi con la punta di un coltellino ne ricavò dei quadrati di 10 centimetri di lato, che fece sbollentare, per non più di mezzo minuto, in acqua bollente e salata. Li sgocciolò e li allineò su un panno umido per farli raffreddare». Poi, si dedicò al ripieno: il ragù, carne e pomodoro, ricotta, mozzarella, una grattugiata di parmigiano, ma non solo. «È il basilico? – si domandò il giovane Alfonso – Senza basilico non si sentirebbe il profumo del mio paese». Al ritorno in Italia, i cannelloni deliziarono anche Salvatore Di Giacomo, assiduo frequentatore di Sant'Agata sui due Golfi nel 1930 e dintorni. I cannelloni di Don Alfonso, inoltre, furono premiati con medaglia d'oro all'esposizione mondiale della gastronomia del 1904 a Parigi. Quella ricetta la custodisce il nipote Alfonso nel ristorante stellato di Sant'Agata.

C'è un altro episodio che si tramanda sui due Golfi, Sorrento e gli Stati Uniti. Negli anni '60, Giuseppe Manniello, all'epoca patron del «Parrucchiano», in viaggio a New York, all'arrivo in albergo consegnò il passaporto alla reception. Il portiere, di origini italiane, nel leggere la provenienza, esclamò con un sorriso: «Lei viene da Sorrento, il paese del «Parrucchiano» e dei cannelloni». Giuseppe Manniello, senza mostrare sorpresa replicò: «Il patron del «Parrucchiano» sono io e i cannelloni li abbiamo inventati nel nostro locale».

DA SCOPRIRE



POLICASTRO BUSSENTINO Panzanella cilentana il benvenuto di Maria

Un piccolo capolavoro di semplicità, ovvero come presentare in forma moderna, migliorando il sapore, il biscotto di grano con il pomodoro. L'idea è di Maria Rina, del ristorante Il Ghiottonone di Policastro ed è diventato un vero e proprio piatto iconico servito come «benvenuto dello chef» a chiunque si sieda qui ospite della decana della ristorazione cilentana di qualità. Impossibile resistere al profumo del pomodoro fresco, all'olio messo con grande equilibrio, al basilico. Un boccone glamour della migliore Dieta Mediterranea, quella che appaga i sensi e fa stare molto bene.



I.pigna.

IL GHIOTTONONE POLICASTRO
Via Nazionale, 42 Tel. 0974 984186
Sempre aperto in estate



NOLA Il leggero Tiramisù di Locanda Bruniana

Sulla scena della pasticceria si sta affermando una nuova generazione di giovanissime con idee chiare e moderne. Come per esempio Dalila Perrone, poco più di 20 anni, che fa parte della squadra di Francesco De Simone impegnato nella nuova avventura di Locanda Bruniana a Nola. Divertenti, sgrassanti, leggeri e poco zuccherini i suoi dolci con giochi di rimbalzo con i grandi classici, dalla pastiera alla chesse cake. Sopra tutti il tiramisù, di grande sapore e altrettanto grande straordinaria leggerezza.



I.pigna.

LOCANDA BRUNIANA A NOLA
Via Variante VII Bis, 100
Tel. 081 235 9428 Chiuso lunedì

Amalfi, il sentiero delle Formichelle diventa un dolce

È la passeggiata più trendy della Costiera amalfitana: si tratta del sentiero delle Formichelle, un percorso che si snoda tra terrazzamenti panoramici e storiche mulattiere, si collega al già famoso «Sentiero dei Limoni» che collega Maiori e Minori, terminando con una pausa dolce a Minori, presso il bistrò Sal De

Riso Costa d'Amalfi. Lui, il maestro pasticcere più amato dagli italiani, ha dedicato un dolce, battezzato proprio «Sentiero delle Formichelle, alle portatrici che nell'Ottocento percorrevano questi sentieri per consegnare a valle i profumatissimi limoni della costiera. Ed ecco che Matteo

Giordano, giovane guida ambientale ed escursionistica, ha messo a punto l'escursione che va dalle valli verdi di Tramonti ai terrazzamenti di limoni, fino a raggiungere la Costa delle Sirene a Minori. Info: LiveAmalfiCoast di Matteo Giordano Cellulare e Whatapp: 3202722599



IN VINO VERITAS

CODA DI VOLPE 2015 PERILLO

Il miracolo di Castelfranci si rinnova

Se dovessi fare un bilancio degli ultimi trent'anni direi che la Coda di Volpe di Michele Perillo è il vino che mi ha spazzato di più. Va bene Fiano, Greco e Falanghina, ma davvero mai mi sarei aspettato da questo vitigno considerato da taglio e comunque secondario una performance di valore assoluto. La prima annata fu la 2006, da allora i tempi di uscita, sotto pressione del mercato, sono diminuiti, ma le aspettative per chi ha la pazienza di non stappare subito non vengono mai deluse. Come nel caso di



A cura di **Luciano Pignataro**



CODA DI VOLPE 2015 IRPINIA DOC PERILLO
CASTELFRANCI
Contrada Valle 19
Tel e fax 0827.72252
Ettari: 5 di proprietà
Bottiglie prodotte: 17.000 tra aglianico e coda di volpe

IL POSTO GIUSTO

DANI MAISON ISCHIA

Cotoletta al babà e dolci dipinti L'arte in tavola

Non a caso ho citato spesso Dalì per parlare della cucina di Nino Di Costanzo. Non a caso il suo nuovo dessert estivo, Art is not a Crime, è la somma della sua cucina techno-emozionale. Piccoli dolci squisiti che riproducono opere di Matisse, Warhol, Picasso, Van Gogh, Jeff Koons, Keith Haring. La tavola che si fa arte, in un contesto evocativo dentro e fuori. La casa di campagna di famiglia è il fatisco giardino botanico con sempre nuove installazioni, pezzi di antiquariato, oggetti vintage. Di Costanzo è un



A cura di **Santa Di Salvo**

«prodige» non più «enfant» che riesce sempre a stupire. Geniale, fantasmagorico, teatrale. Abbiamo apprezzato il gusto della sua faroona e sottobosco con brodo di corteccia, il riso in bianco con bruschetta e ricci, il branzino con cavolfiori alici e verdure, la cotoletta napoletana al babà. Piatti d'artista serviti in «contentitori» capolavoro, la gioia di ritrovare frammenti della nostra memoria ancestrale.



DANI MAISON ISCHIA (Napoli)
Via Montetignuso, 4
Tel. 081-993190
Aperto la sera
Chiusura lunedì e martedì a pranzo
Prezzo medio 150 euro

