



Il paradiso dei ceci e dei fichi

CICERALE è il paese del Cilento «*quae cicera Calit*», che nutre i ceci. Tanto celebre da essere diventato proverbiale in tutti i menu, anche di quei ristoranti che i ceci di Cicerale non li hanno mai visti da vicino. È il dazio da pagare al prodotto di tendenza. Una delle poche che i ceci li conosce a memoria e li produce biologicamente, in una valle immersa nel parco nazionale, è Giovanna Voria. Tenace come tutti i cilentani, determinata a realizzare un sogno, quello di un luogo dell'anima lontano dalla pazza folla, difficile da raggiungere, su uno sterrato che corre tra querce e castagneti, ma incantevole proprio per questo. Siamo in località Viscigliane, e l'Agriturismo Corbella, che prende il nome dalla valle, è il regno di trenta ettari in cui Giovanna produce olio e vino, fichi bianchi, frutta, ortaggi e naturalmente ceci, oltre ad allevare maiali, vitelli, cinghiali e bufale. Il resto di una produzione che finisce tutta in tavola lo fanno le erbe aromatiche come il mirto e il corbezzolo.

Pranzare qui è un'esperienza multisensoriale che ci riporta indietro nel tempo. Il ristorante, aperto sempre ma solo su prenotazione, mantiene salde le sue radici nelle ricette antiche, a partire dalle classiche lagane e ceci, dai fusilli al sugo di castrato, dalla minestra «spersa», fatta con le verdure e le polpettine di carne, e dalla celebre «ciccata», il piatto di maggio realizzato con una ventina di legumi diversi messi a cuocere separatamente. Ma a partire dagli antipasti è tutto un fiorire di frittelline di borrhagne, di polentine con i fagioli neri, di crostini con salse salate e marmellate di verdure fatte in casa (ce ne sono 50 tipi diversi), di affettati misti, di bietola e patate, di assaggi di caciocotta di capra accompagnato da salsa di fico. Con il tipico

fico bianco del Cilento Giovanna riesce a realizzare un pasto completo: sott'olio, in salsa, al vino, arrosto, sciropati, in marmellata assieme ai ceci, un binomio perfetto. Un primo piatto firmato Corbella sono i tagliolini con noci, ceci, porcini e castagne.

Le carni, naturalmente, arrivano dall'allevamento di casa. Una specialità è il cinghiale al

AGRITURISMO CORBELLA

Località Viscigliane-Val Corbella
CICERALE (Salerno)
Tel. 0974-834511/838217

Prezzo medio: 25 €

Chiusura: mai, aperto
su prenotazione



Cucina



Ambiente



Lista vini



Conto



1	2	3	4	5
scadente	discreto	buono	ottimo	eccellente

AIBES

Cocktail e long drink Quattro i vincitori

Quattro i vincitori del concorso regionale cocktail e long drink. Primo nel Pre-Dinner Armando De Simone dell'hotel La Lanterna di Villaricca. Per i Long Drink Alfonso Miniero dell'Holiday Inn. Per il Frozen Stefano Gargiulo del Picasso lounge bar dell'hotel Leonessa di Volla. Per il Flair Carmine Nasti dello Chandelier di vico Belledonne a Chiaia.

mirto, poi il coniglio, il pollo, gli involtini di bufala, lo spezzatino di bufala con ceci uva e «pupacchielle», l'anatra, la gallina «mbuttunata». E i dolci cilentani, a partire dai fichi «impaccati», cioè secchi con la noce al centro, sono anch'essi all'insegna del cece di Cicerale. Non ci credete? La torta Corbella è con ceci, orzo e grano, simile alla pastiera; i cannoli sono riempiti di crema di ceci; le castagnelle sono fatte con i ceci; così anche la crema chantilly. Si chiude con i liquori di casa, dopo aver bevuto il vino aglianico lavorato in cantina da Bruno De Conciliis. Per chi ama la natura, un vero paradiso. A soli 25 euro.