

GAMBERO ROSSO DICEMBRE '07

WEEK END GOURMET

Corbella | Cicerale (SA) | loc. Viscigline Val Corbella | tel. 0974/834511 - 838217
cell. 3351 410 567 | www.agriturismocorbella.it | CHIUSO sempre aperto s
olo su prenotazione | PREZZI pasto 20.00 euro vini escl. | B&B: 29- 47 euro
mezza pensione bassa stagione 37-56 euro.

TESTO DI **Adele Chiagano**



L'AGRITURISMO. I sapori e i profumi della valle incantata

SIAMO IN LOCALITÀ Viscigline nella Val Corbella, una valle incantata che lascia il mare alle spalle e si unisce alle montagne, immersa nella cornice del Parco Nazionale del Cilento e del vallo di Diano. Siamo a due chilometri da Cicerale, terra *quae cicera alit* (la terra che nutre i ceci). Siamo nel Cilento dove la natura forte e selvaggia assedia le strade tra colline e montagne, tra dirupi inaccessibili all'uomo, fiumi, gole e grotte carsiche. Siamo da Giovanna Voria, nel suo agriturismo e nel suo mondo.

PRIMA DI COMINCIARE l'impervio e fatato viaggio che ci conduce dall'ultimo centro abitato alla valle di Corbella occorrerebbe però riandare con la mente al Cilento dell'emigrazione, quando si

lavorava per campare, quello che ha segnato e per alcuni versi segna ancora oggi la sua gente. Bisogna tornare a Giovanna bambina che camminava con una scarpa in un modo e una in un'altra. «Il periodo dell'anno più bello era tra la mietitura e la trebbiatura del grano – racconta – periodo in cui era possibile intravedere tra i campi il bianco fazzoletto di mia madre che finalmente tornava dalle risaie del vercellese dove andava a fare il raccolto». Un'infanzia sofferta, di privazioni; un'infanzia di nonne, quella di Stio/Cervati e di Cicerale, unione di due culture

forti dello stesso territorio, perché qui l'isolamento chiudeva i ponti anche tra un paese e l'altro. Dal suo passato Giovanna ha ereditato tanto, ma soprattutto la forza e la determinazione per sfidare se stessi e difendere la propria terra, una terra a lungo chiusa dal mondo e che proprio per questo deve ancora dare tanto. Sei anni fa decide di intraprendere una sua avventura. È osteggiata da tutti, a cominciare dalla sua famiglia, ma lei va avanti e nasce l'agriturismo Corbella per dare sfogo ad un sogno, ma anche all'esigenza di dare vita ai suoi ricordi. In >>>

SIAMO NEL CILENTO, NELLA TERRA CHE NUTRE I CECI; SIAMO NEL MONDO DI GIOVANNA VORIA, QUEL PEZZO DI CAMPANIA DOVE LA NATURA FORTE E SELVAGGIA ASSEDDIA LE STRADE TRA COLLINE E MONTAGNE, TRA DIRUPI INACCESSIBILI ALL'UOMO, FIUMI, GOLE E GROTTI CARSICHE

WEEK END GOURMET

>>> trenta ettari, tutti coltivati biologicamente a oliveti e vigneti sono stati impiantati anche 700 alberi di fico bianco del Cilento, ci sono ceci, frutta e ortaggi oltre ad animali di bassa corte, maiali, vitelli, cinghiali e bufale da carne. Dagli olivi si ricava dell'ottimo extravergine di oliva. Si produce il vino Aglianico lavorato in cantina da Bruno De Conciliis e il vino da tavola Corbella. La valle poi è ricca di erbe aromatiche sopravvissute proprio grazie all'isolamento di questo territorio, qui ci sono mirto e corbezzolo in abbondanza. Tutte queste bacche ed erbe insieme ai ceci e ai fichi e a tutta la preziosa biodiversità di ortaggi, frutta e verdura coltivati in loco o nati spontaneamente sono lavorate dalle mani sapienti di Giovanna che ne riempie barattoli e barattolini. La punta di diamante di questo posto oltre all'incantevole scenario sta proprio nella cucina e nelle scelte che la padrona di casa ha fatto e continua a difendere. Ciò che caratterizza Corbella è l'unione tra passato e presente, tra tradizione e modernità, il punto fermo è la forte identità territoriale e il rispetto per le risorse che esso offre. Le camere, sei, arredate in arte povera cilentana, sono dipinte a calce perché, sorridendo dice Giovanna: «qui bisogna respirare la natura in tutto e per tutto». Questa è la terra delle capre e dei cinghiali, ed è la terra del fico bianco e del cece. Il cece di Cicerale (per il quale è in corso la proposta per la Dop e per la IGP) si abbina a tutto come il fico bianco del Cilento Dop che è spettacolare sui formaggi e i salumi decisi. Con i fichi si fa di tutto e dai fichi secchi o verdi sott'olio si



passa a quelli in salsa salata e poi ancora fichi al vino, fichi arrostiti, fichi sciroppati, marmellata di fichi secchi al cioccolato e il classico e immancabile fico "impaccato" (fico secco con la noce al centro). Stesso discorso per i ceci: sott'olio, in marmellata, in salsa salata, al miele fino ad arrivare alla famosa marmellata di fichi e ceci perché – sostiene Giovanna – «tra la morbidezza del fico e la densità del cece nasce un'unione perfetta, questi due sapori si devono sposare per forza». Tra ricette antiche ereditate dalla mamma e dalle nonne ce ne sono poi tante che uniscono al talento naturale la professionalità della

padrona di casa che non smette mai di rinnovarsi, di studiare e di sperimentare. Molti piatti seguono nettamente le preparazioni classiche come le lagane e ceci, i fusilli al castrato o al ragù, la ciccziata (piatto di buon auspicio, ancora oggi presente in tutte le tavole cilentane il primo maggio, che unisce una ventina di legumi diversi tutti cucinati separatamente, perché diversi sono i tempi di cottura di ognuno), il mulimbondi (un brodo di carne preparato con il fianco di capretto al quale vengono aggiunte delle polpettine e una ricca grattugiata di pasta di farina di grano), molti altri nascono per caso o per abbinamenti. Non è difficile assaggiare qui un cinghiale cotto con bacche di mirto e poggiato su rametti di mirto piuttosto che stufato o macerato, e ancora la bufala alla vignaiola (spezzatino di bufala con ceci saltati, "pupacchielle" e uva) oppure il coniglio al mirto o i tagliolini alla Corbella con noci, ceci, funghi porcini e castagne. Arrivare a Corbella non è facile... ma poi è di gran lunga più difficile tornare indietro, perché lasciare quel paradiso e il sorriso solare e travolgente di Giovanna è dura!

LA PUNTA DI DIAMANTE DI QUESTO AGRITURISMO, A PARTE L'INCANTEVOLE SCENARIO, STA **NELLA CUCINA E NELLE SCELTE** CHE GIOVANNA HA FATTO E CONTINUA A DIFENDERE. CIÒ CHE CARATTERIZZA CORBELLA È L'UNIONE TRA PASSATO E PRESENTE, FRA TRADIZIONE E MODERNITÀ,