



Unico

n°21 09 giugno 2007

viaggi e assaggi a cura di Diodato Buonora  
dbuonora@libero.it

## Al "Corbella" di Cicerale, tradizioni cilentane ed un tocco di originalità



### La ricetta Minestra di ceci di Cicerale alla salvia

**Ingredienti per 4 persone:** 400 g di ceci, 2 spicchi di aglio, 50 g di pancetta nostrana, 1/2 cipolla, 1 carota, 1 costa di sedano, una manciata di foglie di salvia, 2 cucchiaini di concentrato di pomodoro, 4 biscotti di pane cilentano casereccio, 2 cucchiaini di pecorino, 4 cucchiaini di olio di oliva extravergine del Cilento, sale e pepe.

**Preparazione:** mettete i ceci puliti e lavati a mollo in acqua fredda per una notte. Il giorno dopo scolateli e versateli in una pentola con 1 litro e 1/2 di acqua fredda poco salata. Fateli cuocere, per circa 2 ore, a fiamma bassa con il coperchio. Nel frattempo tritate pancetta, aglio, cipolla, carota raschiata e lavata, sedano e una foglia di salvia. Fate soffriggere il trito nell'olio a fiamma bassa per 10 minuti. Unite i ceci cotti con il loro brodo, il concentrato di pomodoro, le foglie di salvia e bollite piano per 30 minuti. Adagiate i biscotti di pane spezzettati in una fondina, versatevi la minestra, pepate, aggiungete l'olio crudo e servite con pecorino grattugiato a parte.

*Vino consigliato: Corsaro Cilento Aglianico Doc, Viticoltori Polito, Agropoli.*

La guida "Vini Buoni d'Italia", edita dal Touring Club, per il secondo anno consecutivo ha scelto Paestum ed il Savoy Beach Hotel per le sue degustazioni che riguardano i vini della Campania, Basilicata e Calabria. Il curatore e responsabile di queste regioni, Luciano Pignataro, che tutti conosciamo per la sua bravura di giornalista enogastronomico e di grande esperto di agriturismi della provincia di Salerno e della Campania, avendo pubblicato solo pochi anni fa le guide "Agriturismo da Paestum a Palinuro" e "Guida agli agriturismi della Campania", ha voluto far conoscere a tutti i degustatori (sommelier, maîtres Amira e giornalisti provenienti da tutta la regione) una delle strutture agrituristiche più interessanti della Campania: l'Agriturismo Corbella di Cicerale. Così, una ventina di noi, dopo aver prenotato,



siamo partiti alla volta del paese dei ceci. Per arrivarci si deve fare, letteralmente parlando, un vero tuffo nella natura più viva. Arrivati a Cicerale e seguendo le indicazioni, si devono percorrere ancora alcuni chilometri. Si giunge in una vallata, attraversando una stradina circondata da viscigline (così sono chiamate le piccole querce), castagni, mirto e corbezzoli, dove la quiete è totale. Pensate, i telefonini non hanno campo e per qualche ora vi troverete completamente isolati da tutto e da tutti. A destinazione ci sono solo due casali sapientemente ristrutturati, in uno ci sono sette confortevoli camere, nell'altro ci sono la cucina e la sala ristorante arredata con grande gusto ed eleganza creando, anche grazie ad un sontuoso camino, un'atmosfera d'altri tempi. Appena entrati, siamo stati rice-

vuti dall'anima del posto, Giovanna Voria (nella foto tra Luciano Pignataro e Mario Busso, curatore nazionale della guida Vini Buoni) che, dopo i preamboli ed i saluti iniziali, ci ha fatto accomodare ad una bella e lunga tavola ed è passata in cucina per farci assaporare quello che aveva preparato per noi. Le "danze" sono iniziate con una lunga serie di antipastini a centrotavola: frittelle di fiori di zucca, bruschetta con rucola e valeriana, crostini di polenta, peperoncini dolci secchi, polenta bianca con fagioli neri, pizza rustica, crostini con crema di melanzane, ceci e castagne, affettato misto di cinghiale, verza all'aceto balsamico, ceci sott'olio, coste di sedano, peperoncini ripieni di ceci, ricottine di bufala al mirto con crema di fichi secchi e cioccolato, plus di ricotta con fichi secchi e noci, caciottina alla cannella con gelatina di papaveri e rose, frittelle di finocchio selvatico e frittelle di grano saraceno con miele al corbezzolo. Ho dovuto essere molto attento per ricordarmi tutto (sperando di esserci riuscito). Per lunghi momenti non credevamo ai nostri occhi per così tanta bontà. Dopo tutto ciò, ecco che arriva l'ora dei primi: scialatielli alla Corbella (con ceci, funghi, castagne, zucchine e noci), ravioli con ricotta di bufala e ortiche e tagliatelle al ragù. Poi...i secondi: spezzatino di bufala e arrosto di cinghiale con patate, cicorie e ciccata. Ed ecco

che alla fine, esausti, nessuno ha rinunciato al ricco buffet di dolci caserecci che era stato preparato in un angolo della sala. Come vino, l'agriturismo Corbella usa un ottimo rosso ottenuto dalle proprie uve e vinificato da De Conciliis. Comunque è stata una bella serata con una cucina che, pur rispettando le tradizioni cimentane, è arricchita da un tocco di originalità. L'azienda coltiva in conversione biologica (AIAB): olivi, vigne, ortaggi, frutta ed ha reimpiantato il tipico fico bianco del Cilento. Inoltre è dotata di spazio giochi per bimbi, campo di bocce, maneggio e tiro con l'arco. Credo che Corbella sia un indirizzo da ben sottolineare sulla vostra agenda e meriti una vostra visita.

Sempre con il gruppo di degustatori "Vini Buoni" (nella foto), tra un vino e l'altro, abbiamo visitato il caseificio Masseria Lupata. A ridosso delle antiche mura, nei pressi di Porta Marina, Raffaele e Donatella Barlotti ci hanno offerto una ricca degustazione di prodotti caseari di grandissima qualità che sono stati apprezzati ed elogiati da tutti i presenti. Il caseificio è concepito per essere visitato... approfittatene.

**Agriturismo Corbella, Località Viscigline - 84053 Cicerale (SA). Tel. 0974.834510 / 0974.821175 - Sito e-mail: [agricorbella@hotmail.com](mailto:agricorbella@hotmail.com) . Voto 78/100.**

