

# SAPORI IN CORSO | *gli itinerari del gusto*

**A tavola**

a cura di ANTONIO FIORE

## CUCINA ANTICHI SAPORI

# «Cunciert'» di Tramonti (ma l'agnello è irlandese)

*Un nuovo e accogliente locale sul valico di Chiunzi  
Amore per il territorio e qualche piccola ingenuità*

### IL PERCORSO

Ecco come raggiungere il ristorante



Per raggiungere il ristorante «Cucina Antichi Saperi» si consiglia di percorrere l'autostrada Napoli-Salerno e di uscire ad Angri, seguendo poi le indicazioni per il Valico di Chiunzi in direzione Tramonti. Arrivati in località Campinola, troverete uno slargo e, sulla sinistra, l'edificio che ospita il ristorante.

Lo notammo un paio di settimane fa, andando a Ravello: subito dopo il valico di Chiunzi, una frazioncina di Tramonti, uno slargo, sulla sinistra un edificio basso e un'insegna discreta. Entrammo, guardammo, ci piacque, ed oggi eccoci qui seduti a uno dei tavoli di «Cucina Antichi Saperi», il locale che Giuseppe Francese, chef tramontino (si dirà così?) con esperienze *in loco* e poi in Padania, s'è inventato meno di due anni fa, complice la moglie Antonietta a raccordare la cucina con la luminosa sala. L'atmosfera, piacevole e riposante, conferma l'ottima impressione ricevuta al primo impatto; e l'assaggio di benvenuto, tortino vegetal-caseario, fa preguistare esperienza gradevole, confortata da pani fatti in casa (ai pomodori secchi, alle olive nere) e da un menu stringato ma redatto in bel corsivo: cinque antipasti, cinque primi e cinque secondi (più qualche piatto a voce); però che ci fa in lista quell'esotica bresaola di chianina, benché abbinata a delicata ricottina fresca locale? E quel carpaccio di finocchio, lasciamolo pure nel Chianti invece di traslarlo fin quaggiù. Molto meglio restare in armonia con i luoghi con la squisita crostata peperoni, basilico e mozzarella, sapori genuini dei Lattari; bene pure il timballo di pesce azzurro (oggi: bandiera) con provola e patate (apprezzato anche, per via delle *kartoffeln*, dal nostro ospite Javier, che è tedesco). Testiamo inoltre la «Fantasia dello chef»: risulterà una fantasia molto concentrata su quiches, torte salate e frittate a base di formaggi e verdure del luogo. Lista dei vini corretta, multiregionale ma senza inutili svolazzi (e refusi tipo Syrez): 25 bianchi e il doppio rossi, peccato si vedano poche etichette di Amalfi e dintorni. Però nell'annessa cantina a pianta circolare c'è anche il Cardamone della vicina Gete, benedette carte sempre «in ri-

facimento»: e questo è il motivo per cui alla voce vini assegno (per il momento) «2 fiori». A malincuore: soprattutto per ciò che berrò dopo. Ora nei calici (e nel secchiello) c'è il San Francesco, beverino bianco ravellese (uve bianca zita, biancolella, pepella) che ben si comporta sui primi piatti (ravioli con formaggi e piselli, «onde» — in realtà, mafalde — con asparagi, gnocchi al pesto di Tramonti, cioè con noci); ma nulla può con il risotto provola e limone, limonoso oltre il sopportabile dalle papille del consulente Arturo. Ai secondi, prevalenza della carne sul pesce: quest'ultimo, cernia dal mare sottostante, viene presentato all'arancia, e soffre (in silenzio: è pur sempre un pesce) l'agrume. Il buon nodino di vitello è ai profumi di Tramonti, ma il vitello

### I PATRON

*Ai fornelli c'è Giuseppe Francese, in sala la moglie Antonietta Mandara*

### I DESSERT

*Dominano le melanzane al cioccolato abbinare al rosolio inventato dalle Clarisse*

è di qua? «No, è romagnolo», risponde Antonietta con la stessa sincerità di quando chiediamo dell'agnello: è quello rinomato di Tramonti? «No, è irlandese». Viva l'onestà, non so in quanti altri ristoranti l'avrebbero ammesso, ma è pur vero che l'animale in questione sta diventando una rarità, anche cucine di rango come il «Flauto di Pan» a Villa Cimbrone faticano a procurarselo. Comunque: le costolette gaeliche alla menta sono eccellenti, e soprattutto mi danno modo di por-

### il ristorante

Ci siamo seduti  
il 23 luglio 2006

CHIUSURA:

martedì

CARTE DI CREDITO:

tutte

PREZZO MEDIO:

€ 30 (vini esclusi)



### Cucina Antichi Saperi

Via Chiunzi, 72 - Fraz. Campinola - Tramonti (Salerno)

telefono 089/87.64.91 - 347.594.33.89

|                 |      |
|-----------------|------|
| Menu            | ☼☼☼  |
| Vini            | ☼☼☼  |
| Servizio        | ☼☼☼  |
| Qualità/Prezzo  | ☼☼☼☼ |
| Hôtellerie      | ☼☼   |
| Ambiente        | ☼☼☼  |
| Cordialità      | ☼☼☼  |
| Climatizzazione | ☼☼☼  |
| Toilettes       | ☼☼   |
| Parcheggio      | ☼☼   |

☼ Insufficiente ☼☼ Sufficiente ☼☼☼ Discreto ☼☼☼☼ Buono ☼☼☼☼☼ Ottimo

tare da due a tre i fiori in materia vino perché faccio stappare il Carato Venusio '99, un Aglianico del Vulture che non è solo l'ennesima dimostrazione della superiorità (punte d'eccellenza a parte) del rosso lucano sul cugino irpino, ma che rappresenta uno dei migliori «vini profondi» assaggiati quest'anno. In orziano equilibrio tra autorevolezza e semplicità, tra austerità e piacevolezza (e a un prezzo irrisorio per questa qualità, 23 euro), 'sto Carato era un vero peccato lasciarlo dopo il primo bicchiere, dunque lo si è sapientemente centellinato (e nella bottiglia ne è restato ancora da portare a domicilio) sui formaggi, caciocavalli e pecorini (questi sì dei caseifici circostanti) accompagnati, volendo, da miele di castagno e confetture della casa. Ma in qualunque luogo tra Amalfi e Ravello sarebbe un errore trascurare i dolci: questa è la patria delle melanzane al cioccolato (ma anche il gelato alla ricotta non è da trascurare), e io mi fiondo subito. Antonietta le serve «cu' 'o Cunciert'», col Concerto: no, la musica su a Villa Rufolo non c'entra, 'o Cunciert' è in realtà una sinfonietta di orzo, cannella, chiodi di garofano, calamo, china, bucce di agrumi eccetera inventata dalle Clarisse del convento di Tramonti, così gradevole da diventare in breve il rosolio più imitato di tutta la Costa (e dell'interno). Non c'è casa, qui, che non faccia il suo Concerto, quello di «Cucina Antichi Saperi» è prodotto artigianalmente da, mi sembra, «Badia», e pare nato per il cioccolato. Per la grappa di Tramonti, da uve tintore, il produttore Apicella si rivolge ad Alba, dove fa distillare le vinacce. Noi, per il caffè, facciamo meno strada: di fronte al ristorante c'è un grazioso chioschetto. P.S. Con questa puntata di «A tavola» la pagina dei «Sapori in corso» va in vacanza. Ci si ritroverà in settembre. Saluti maccheronici ai lettori e ai soci.