



La conviviale

L'Accademia di cucina premia il Vecchio mulino

Servizio a pag. 28



La conviviale a Castelfranci Lungo il fiume mangiare bene è ancora un rito

► L'Accademia Italiana della Cucina fa tappa al Vecchio Mulino 1834

In una natura incontaminata opera la mano sapiente di chef Daniele

Provate a fermare il tempo, in un giorno assolato di quest'autunno tiepido, accomodandovi a tavola in riva al fiume Calore, in un angolo di natura incontaminata a Castelfranci. Chiudete gli occhi, respirate. Riprendetevi e iniziate a mangiare. Siete a "Il Vecchio Mulino 1834", uno dei ristoranti irpini dove gustare il cibo è un piacere, diremmo un rito che, complice il luogo magico, conviene provare. La filosofia che l'Accademia della Cucina, delegazione di Avellino, ha voluto per questa Conviviale è stata proprio questa, con il tema "Lungo i fiumi, i sapori d'Irpinia che non t'aspetti". «La nostra Irpinia ha spiegato il Delegato Antonio Limone in apertura - è ricca di fiumi che hanno sempre avuto un ruolo importante nell'ecosistema e non solo. Ora soffrono, rischiano di scomparire, oltraggiati e violentati: vanno raccontati, tutelati, rivalorizzati». Va detto che Daniele Del Polito, classe 1975, ruoli importanti in numerosi alberghi italiani tra cui il Pellicano (oltre a Londra), ha assolutamente soddisfatto le aspettative degli Accademici. Questo locale, infatti, collocato in un vecchio mulino che tantissimo ha servito i produttori di grano in passato, ha nella sua conduzione una mano esperta e rispettosa del luogo, della natura, dei prodotti di base preparati con grande cura.

Il menù merita una scorsa sensoriale e affettiva, perché tutto è stato apprezzato. A cominciare da una fresca e spiritosa insalata

di baccalà con scarole, carote julienne e sedano (ricordatevene, del sedano, poi spiegheremo il perché), cipolla rossa e crumble di olive nere. Accanto, in un contrasto di sapori niente affatto oltraggioso, un tortino di caciocavallo su una densa vellutata di ceci e polvere di peperone crusco. Buoni entrambi.

Perché ricordare il sedano? Per il suo inserimento, croccante (a fine cottura?), in una ciambotta irpina dove l'amalgama è completo, ma si distinguono cipolla, patata, peperone dolce, melanzana, zucchina e passata di pomodoro. E anche i fagiolini, in questa ciambotta, sono una variante apprezzata.

Per il primo piatto chef Daniele, che poi in un post sui social si è detto onorato della visita dell'Accademia della Cucina, è andato sul sicuro, proponendo una pasta fresca, la macaronara, propria del quadrilatero Castelfranci, Castelvetro, Paternopoli, Montemaro. Tenace al punto giusto, condita con tre pomodori diversi (San Marzano, corbarino e datterini rosso-gialli a chilometro zero), in grado di dare dolcezza a un piatto esaltato da coriandoli di ricotta stagionata. La macaronara, come ricostruito recentemente in una tesi di laurea in Dialettologia all'Università di Torino, era il pranzo preferito di contadini e coltivatori di grano, gustata in ampi pentoloni di rame e coccio, con pomodoro e fagioli. Buonissima, compreso... il bis.

Manzo e filetto di maiale, alla base dei secondi piatti, sono stati

cucinati con cura, pazienza, alternanza di vapore e padella. Il primo di una straordinaria morbidezza, con ceci, purea di patate, anche peperoni verdi di fiume e croccanti scaglie di zenzero. Il secondo con la sua stessa salsa, al tartufo nero di Bagnoli (*Tuber mesentericum*) e ancora peperoni verdi. Ottimo, per esaltare a tutto pasto, l'Aglianico 13 gradi di Boccella Rosa. Corposo. Il dolce con un cannolo scomposto di ricotta montelese e la crostatina dello chef sono stati degni conclusione prima dell'applauso a Daniele e del conferimento della vetrofania che attesta il riconoscimento dell'Accademia della Cucina Italiana. Per l'occasione, insieme al Delegato Antonio Limone, gli Accademici Antonio De Gisi, Alessandra Ascione, Nicola Sampietro, Aldo Balestra, Angela Accone, Vittorio D'Alessio, Carmine Cucciniello, Stefania Porraro e Fiorentino Saveriano. Tutti concordi nell'apprezzamento di una Conviviale da incorniciare.

© RIPRODUZIONE RISERVATA





Antonio Limone consegna il riconoscimento a chef Daniele Del Polito. A sinistra, dall'alto: gli antipasti, la macaronara, il manzo



Il Calore accanto al Vecchio Mulino

**DAL BACCALÀ
ALLA MACCARONARA
E ALLA CARNE, FINO
AL DOLCE: FANTASIA
E TRADIZIONE
IN OGNI PIATTO**



005218-IT0AJE

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.