



Tre Olivi

In ogni processo legato al cibo, la relazione è la matrice universale delle cose del mondo.

La semina, la raccolta, la trasformazione, la gastronomia, sono tutti atti relazionali. È tutto un legame continuo di elementi, di forme e colori, di atomi, poi di molecole, poi granelle, frutti, foglie, gemme, semi, gusti e nutrimento per il corpo e per il pensiero secondo il proprio solco, il proprio divenire.

Il cibo colto, il cibo culto, la Cultura, la Coltura è stata la scelta orientata e da orientare per delimitare spazio e tempo, inventare il fuoco, il calendario, il simbolo, il luogo. Il nomos delle cose emerge dalle pratiche sedimentate, da millenni di tecnologie e adozioni, slanci e fallimenti, ingegni funzionali e perizie materiali. La forgia dell'acciaio, l'energia del carbone, l'ingegno della pietra, la forma della luce, la tempra della mano, il lucido sguardo pratico e il metodo, sono l'espressione della volontà, del senso mosso dal bisogno, il sapiens così ha scelto i segni. Il mediterraneo è un segno per esempio, in un'infinità di segni.

Perciò la cucina non si deve spiegare, è come i gesti, come una stretta di mano e un occholino, una pacca sulla spalla e un sorriso, ha un codice universale che si origina da un particolare. Ha una forma immediata, si rivela per universalità pur essendo specifica, anzi, è proprio la specificità l'origine della creatività, della multiversalità. È una totalità di diversità, di prossimità e alterità, di verità rivelata all'occhio, al ventre e al proprio immaginario. Tutto quello che se si manifesta così come cibo, è qualcosa in più che alimentarsi, e un po' come mangiare se stessi nei propri e nei simboli altrui, negli incontri, negli affetti, nella memoria, nel futuro, un'antropofagia della cultura, la Cultura che mangia se stessa.

La massima alterità con il cibo è la non fame, la minima è il proprio umore, il proprio senso di affido nell'altro. Qua, ristorante Tre Olivi, l'affido è un invito, Giovanni Solofra e Roberta Merolli giocano a carte scoperte, su di una tavola imbandita a festa, per rivelare la verità di un percorso, di una scelta: a quale mensa apparteniamo? La terra con tutti i viventi è la nostra mensa, vegetali e animali, geni e memi, addomesticazioni, memoria, tanta memoria, identità alimentare, la propria terra, la propria casa, chi siamo. Quando mangiamo qualcosa c'è sempre il passato, la cultura questo è, o meglio le culture questo sono. È questo è l'invito di Giovanni e Roberta, la rivelazione, l'antropofagia rivelata, un percorso lucido nel ciclo del tempo, nel rito del simbolo, nella materia intima del luogo, dei luoghi, nella verità colta e popolare della tavola. Niente folclore, come pure nessuna responsabilità dietetica, ossia di quell'etica legata solo alla misura microscopica degli elementi, al ricettario della salute di una dieta. La dieta è inconsapevole nella verità e nella necessità dell'alimento. L'incontro con la misura, con l'equilibrio, ma anche con lo squilibrio e pure con la non misura c'è, c'è la cucina, una cucina fucina, una riorganizzazione del senso e una meta da raggiungere. L'Appennino, il mediterraneo, e l'umanità, come in un pellegrinaggio, sono la meta da raggiungere, prima di ogni prodotto, prima di ogni piatto, prima di ogni menù.

Antonio Pellegrino
Sociologo, fondatore di Monte Frumentario e della
cooperativa Terre di Resilienza



AUTUNNO INVERNO 2021

RICCIOLA vendemmia Ho visto una ricciola dalle vigne e lei ha visto me	30
ANIMELLA autumn leaves Animella castagne, funghi, foglie e il loro decotto	28
ASTICE Astice caviale e cavoli	32
TAGLIOLINO salsiccia e friarielli Tagliolino di friarielli e salsiccia di mare	30
RISOTTO mare e monti La tonda di Giffoni incontra il mare	32
TORTELLO di coniglio N'Alice nel Cilento delle meraviglie	30
CAPRIOLO Capriolo topinambur e frutti rossi	35
COSTATA e l'orto Costata di manzo italiano e una finestra spalancata sul nostro orto (per due persone)	65
PESCE cartoccio Pescato del giorno e il suo cartoccio	32



Nel rispetto della privacy vi invitiamo a disattivare la suoneria dei cellulari.

Si comunica alla rispettabile clientela che alcuni prodotti sono trattati con l'abbattimento rapido della temperatura ai sensi del Reg. CE n. 852/04.

In caso di allergie o intolleranze alimentari, si prega di informare il personale di sala al fine di poterle garantire un'attenzione dedicata.

GRAMIGNA

Il menù della perseveranza

Perché perseveranza? Perché la perseveranza è la virtù dell'essere fedeli a se stessi e ai principi che si sono ricevuti in eredità da coloro che ci sono stati maestri. Perché, inoltre, la perseveranza è la dote del proseguire nel solco degli insegnamenti che, come uncini invisibili e tenaci, si aggrappano ai ricordi rendendoli vivi, operanti, durevoli. Ricordi capaci di affiorare con prepotenza irruente soprattutto quando gli odori e i sapori giungono a titillare le corde della nostra esperienza, facendola riavvolgere nell'irrazionalità delle emozioni vissute e regalandoci madeleine di assoluta felicità.

LE TRE OLIVE

PROSPETTIVA SAN SALVATORE 1988

FOGLIA VITAE

"CHEST'È RRAU?"

PICCIONE E SCAROLA ATTACCATA

PRESENTOSA

LAT(T)E FUTURE

100 Euro

Il menù è per l'insieme dei commensali



Mediterranean style

LA SCATOLA DEI BOTTONI

Emergono le memorie, tornano a galla proprio come le bolle dell'acqua nella pentola sul fuoco e, solo quando diventano evanescenti, vapore, hai la sensazione che tu possa afferrarle. La memoria è un'intimità da decifrare, capire, elaborare, archiviare. Primo fra tutti il cibo, determina questa transumanza del pensiero che ci anima e ci lega al radicamento, alla pietra, ai muretti, alle colonne, alle viscere del proprio. Il cibo a tavola è intimità del proprio, un grande archivio di memorie personali, di gusti edificati nel proprio nido, nel focolare di mamma o di nonna. Così emerge la scatola dei bottoni, colorata, confusa, giocata e da Paestum parte e arriva un segno tangibile del tempo, del ciclo delle cose, del loro esistere, trasformarsi, perire, riapparire. La memoria va al tempo del gioco, a quello del rattoppo, ad ago e filo per ricucire ricordi infantili, afflati comunitari, sensi e gusti familiari e collettivi evocati, coltivati, educati. Gli chef Giovanni Solofra e Roberta Merolli, alimentano questo percorso nel verso della luce che illumina il sommerso, il sotterraneo, le radici, una sorta di carsismo genealogico del cibo, la cultura che mangia cultura. I santi, i riti, gli oggetti, le tecnologie, quel grande patrimonio simbolico e materiale dell'ethnos appenninico e mediterraneo, vengono rielaborati in un'idea di mensa contemporanea, una memoria futura del legame con il luogo in proiezione immaginifica della cucina. Il passo è l'avvio di ogni percorso, l'orientamento l'unica possibilità per non perdersi.

"Se vuoi essere universale parla della tua terra"

H. de Balzac

PRIMULE

Due prospettive di questa terra

MURETTO A SECCO

Lo spazio che diventa luogo

CATUOZZO

L'evoluzione della luce

WHAT'S ZUPP

Memorie moderne di una zuppa di cocodrillo

SCATOLA DEI BOTTONI

Scrigno di storie aggiustate

RALLO O TRAMAGLIO

La Triglia rossa di Licosa

PANE MURATO

Ricordo di transumanza

13 DICEMBRE

Santa Lucia, il primo dono d'amore

CENTE

La luce portata in cammino

130 euro

Il menù è per l'insieme dei commensali

Memorie di Cilento e storie ricucite

IN CAUDA VENENUM

LAT(T)E FUTURE

L'evoluzione del primo ricordo legato alla colazione, quando per la prima volta viene concessa una goccia di caffè nel latte e il pane abbrustolito viene inzuppato come un biscotto.

20

VESUVIO VULCANO

L'ispirazione per questo dessert è l'opera "San Gennaro Vulcano" dell'artista napoletano Lello Esposito. La forza di quest'opera ha ispirato Roberta Merolli nella creazione di un vulcano e della sua energia prorompente. Il tutto si lega alla leggenda della nascita del Vesuvio, che vuole il vulcano nato come risultato dell'amore negato con la bella Capri. I due amanti, divisi dalle famiglie, furono trasformati rispettivamente in un'isola e in un vulcano, costretti a potersi solo guardare da lontano.

22

SASSI E TERRA

Il nome richiama la composizione del terriccio del Fucino dal cui singolare humus si ricava il Tuber Solanum che fa da materia prima a questo dessert. Il focus sulla terra è l'occasione per evocare un ritorno alle ritualità contadine che hanno caratterizzato l'infanzia di Roberta Merolli. Un tributo alla terra e ai suoi colori che si trasforma in elogio alle radici e in un invito a riscoprirne la bellezza e l'autenticità.

22

LE CENTE

Un omaggio alla tradizione delle Cente, le opere di candele realizzate come manifestazione di devozione popolare e portate in processione al Santo. Rappresentano una forma di preghiera condivisa con la comunità tutta e richiedono una tecnica di realizzazione lunga e laboriosa. Sono gesti antichi, tramandati di generazione in generazione e che affondano le radici nella notte dei tempi.

22

SOUFFLÈ CASTAGNA

Il caposaldo della maestria pasticceria incontra la castagna del Cilento.

22



Roberta Merolli

Mediterranean style

Foroum Selehpa

