



Tre Olivi

All'origine del cibo, di tutte le cose con cui ci alimentiamo, c'è sempre qualcosa che ci orienta nella scelta della mensa ed è sempre un divenire culturale a cui dare un valore simbolico oltre che necessariamente alimentare. Il nostro mangiare è un percorso evolutivo che parte dal nostro nido, da un legame di prossimità intima, e da qui si muove nel tempo e nello spazio delle nostre vite, per incontrare continuamente l'altro.

Il nostro segno è sapere dove inizia il nostro gusto, la nostra identità alimentare, il nostro ricettario dell'anima. Da qui l'altro arriva come metro di paragone del proprio, una specie di cartina di tornasole con cui confrontiamo il cibo degli altri. Ogni volta è una sorta di sfida tra memorie alimentari, un incontro-scontro della necessità e dell'opportunità. Quanta umanità ci ha preceduto per originare le infinite cucine di ogni luogo del mondo? Quale straordinario percorso nella storia ha formulato ricette e metodi per coltivare: allevare, pescare, conservare e cucinare i cibi? E quanto ancora sarà in divenire e cosa porteremo nel futuro delle nostre tavole e del nostro ventre? Queste domande racchiudono in sé una risposta, tutto è un processo evolutivo e solo la nostra scelta determinerà la conseguenza del percorso.

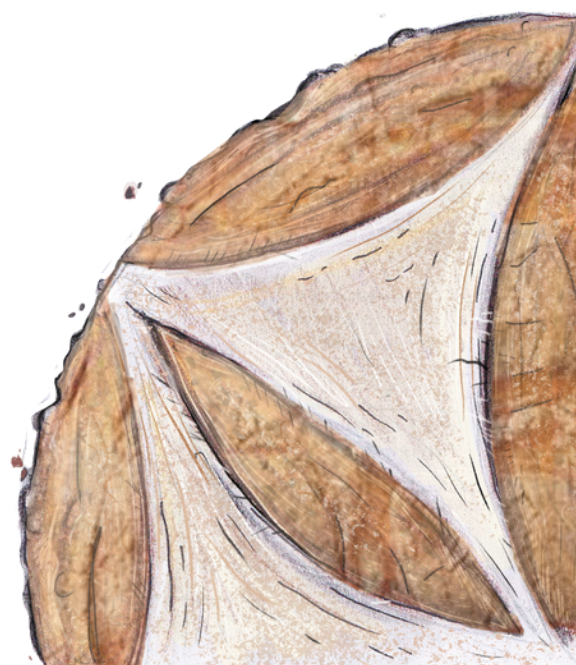
Giovanni Solofra e Roberta Merolli propongono un percorso delle radici e della chioma, uno slancio millenario che anima i loro piatti come millenaria è la terra tra il mediterraneo del Golfo di Napoli e l'Appennino Abruzzese che li ha fatti incontrare. Con questo incontro del cuore hanno scelto di restare a muoversi nel Cilento, in quella che fu la Lucania occidentale, la terra magno greca, latina, longobarda, bizantina, angioina, sveva, normanna, aragonese, araba, francese e poi e poi fino ai nostri giorni.

Ciò che resta è la strada per capire dove andare, e la scelta è la restanza, l'umanità che resta attiva, funzionale, riproduttiva, che orienta un percorso nel tempo coniugando l'arcaico, il prossimo e il futuro, il saputo delle stelle e delle stalle, della luce e della terra sottoterra come estremi di sapienza assoluta.

Questo sentirsi legati ad un territorio è la volontà che porta al selvatico da tornare ad addomesticare con l'adozione, la cura, l'innovazione. La mensa è il migliore focolare dove coltivare il futuro e il Cilento che resta in movimento nelle mani di Giovanni e Roberta, non trova solo due ambasciatori, ma due indigeni del senso per una memoria di domani.

Antonio Pellegrino

Sociologo, fondatore di Monte Frumentario e
della cooperativa Terra di Resilienza



PRIMAVERA 2022

PROSPETTIVA SAN SALVATORE 1988
ricciola, bufala e scapece. 39

ANIMA DI PRIMAVERA
animella e primizie. 35

FIOR D'ACQUA
catalana cilentana. 45

TAGLIOLINO
tagliolino con spirulina cilentana, erbe, ricci e telline. 42

RISOTTOMARINO
il riso e il mare. 45

N'ALICE NEL CILENTO DELLE MERAVIGLIE
tortello di coniglio, tartufo e alici. 40

LEGAMI
piccione, scarola attaccata e alici. 45

TORCHIO
*costata di manzo e torrone di melanzana. 85
(per due persone)*

ARGILLA
pesce d'amo al cartoccio. 47



*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.*

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. Giovanni e Roberta 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

140 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. 26

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. 30

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. 30

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. 28

SOUFFLÈ PIZZA DOLCE

il caposaldo della maestria pasticceria incontra la tradizione abruzzese. 32

