



*Tre Olivi*

Un grande giro di giostra, in cui non bisogna prendere nessun nastro per vincerne un altro. Non c'è il funambolico è la performance a far girare il volano di questa storia, tutto ruota come deve ruotare nel senso e nel verso del moto scelto, nella traiettoria orientata. La direzione in circolo è una rotazione per imparare a restare, a starci nel cosmo del cibo scegliendo la propria orbita. Restare per muoversi, per interpretare il senso del pensiero e del valore nel prima e nel dopo di ogni cosa. Ciò che resta della mensa non è lo scarto, non è una questione di riciclo, riutilizzo o sciccheria. Quello che resta, resta in noi, nel nostro ventre, nel nostro pensiero e nel piacere di essere commensali con chi è di nostro piacere. L'esercizio di Giovanni e Roberta si determina così, con un invito alla Restanza, a restare nel moto dei luoghi, al senso colto dei luoghi, al selvatico e al domestico apparentati da millenni su queste terre. È una specie di indagine astronomica, da un lato un puntino piccolissimo, la scelta, il percorso, dall'altro l'universo, le infinite combinazioni di molecole e memorie, di spazi codificati e organizzati per toccare molecole e memorie, le nostre. Intimità non è una questione di nudità, anzi, le vesti ci sono e ci sono pure le stelle polari nelle vestigia di questo moto, di questa scelta. Intimità in questo caso è un affido, un atto di fiducia, un patto di meraviglia con il Cilento, con la sua obliquità, con la sua secolare virtù alimentare, con chi è restato qui per coltivare cibo e cultura senza mai sentirsi fermo. La rotta è segnata, si resta per muoversi, per edificare ma anche per abbattere muri, ponti, fonti. Non sarà la gravità a determinare il senso di questo rotare. Per restare a muoversi ci si fa le ossa con la fatica, con il lavoro, con il gioco. La materia è quella che ruota, lo spirito è quello che accoglie. Questo è il giro di giostra e non si prende nessun nastrino, questa è la mensa di ciò che resta quando si spezza il pane.

Antonio Pellegrino

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



# SUBBICASUTTA

Nel sotto e nel sopra di ogni cosa c'è un rovescio, si dice della medaglia, ma lo si potrebbe dire della scorza e della mollica, della polpa e della buccia, del vuoto e del pieno. Subbicasutta, in dialetto cilenano significa "sottosopra", una matrice linguistica capace di accogliere il pensiero e di relaborarlo nel rivoltamento. Una decostruzione un po' ricostruzione, un po' distruzione, dove il ricettario del saputo diventa sconosciuto alla convenzione, per farsi metodo di senso.

GATZPACHO

AGLIO, OLIO E PEPERONCINO

PEPERONE 'MBUTTUNATO

BUCATINO ALLA AMMATRACIANA

L'UCCELLETO

IL CAZZIMBOCCHIO

**MACEDONIA**

140 euro  
Il menù è per l'insieme dei commensali

*Nel sotto e nel sopra  
di ogni cosa*



# RISTUCCIO

Quando i fili di paglia recisi al sol leone emergono dal suolo come un bosco decapitato, la terra appare nuda, svestita del pane, e il pieno del raccolto si fa vuoto vegetale. Ma il vuoto è solo un'apparenza perché, quello che resta nel campo, fili di paglia e radici, si faranno nuovo lievito per le prossime semine. Quello che resta è in qualche modo anche quello che sarà e il ristuccio, così si chiama il campo appena falciato, sarà ancora pane e ancora ristuccio. Il legame è sempre in circolo, in movimento rotatorio e si gira, si gira, come i ristucci nelle colline e nelle montagne dell'Appennino: un nomadismo stanziale di rotazioni vegetali ed animali, di spontaneismo e di addomesticamento. Talvolta i ristucci venivano incendiati, un fuoco addomesticato per raggiungere la cenere. Le briciole si raccolgono per questo motivo, perché ciò che resta è sempre un invito alla luce.

BRUCA

Quel che resta della terra

ASCIUTTA O IN BRODO

Quel che resta dell'infanzia

IL CALCIO SUI MACCHERONI

Quel che resta della domenica

SCARPETTA

Quel che resta nel piatto

BRICIOLE

Quel che resta sulla tavola

MENAICA

Quel che resta nella rete

CENERE

Ciò che non brucia

ASTRICO

Quel che resta in soffitta

PEPPINA

La voce di Paestum

TOXIGEN

Pennyroyal Tea

180 euro

Il menù è per l'insieme dei commensali

*Ciò che resta è sempre un invito alla luce*

# ESTATE 2022

## FONTANA O POMODORO

*Tributo a Lucio Fontana e Arnaldo Pomodoro. 37*

## PROSPETTIVA SAN SALVATORE 1988

*Il punto di vista delle nostre bufale. 39*

## FIOR D'ACQUA

*Catalana cilentana. 45*

## TAGLIOLINO

*Tagliolino con spirulina cilentana, erbe, ricci e telline. 42*

## RISOTTO

*Risotto all'insalata. 45*

## DANZA DELLE MENADI

*Omaggio alla Menaica. 40*

## AGNELLO AGNELLO AGNELLO

*Agnello in tre servizi. 45*

## COSTATA

*La costata e il nostro orto. 85  
(per due persone)*

## LA TRIGLIA E IL SUO SCOGLIO

*La triglia nel suo habitat naturale. 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.*

# 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

## TU VUO' FA L'AMERICANO

Un omaggio a Renato Carosone, l'artista che ha fatto conoscere la canzone napoletana nel mondo. Il gioco ruota intorno ad un babà a stelle e strisce, che vuole essere americano, appunto. All'ultimo morso del dolce si svela la sorpresa: le strofe senza tempo della canzone di Carosone, canticchiata da intere generazioni. 30

## **MACEDONIA**

Nella logica del sottosopra la macedonia - tradizionalmente composta da frutta a cui viene aggiunto zucchero e limone - diventa l'arte del sottrarre per raggiungere l'amplificazione del gusto attraverso tecniche di sublimazione e concentrazione. 30

## PEPPINA

Peppina è una delle bufale della nostra azienda agricola biologica San Salvatore 1988 nonché voce di Paestum, la cittadina culla della mozzarella di bufala campana. L'animale che rappresenta la tradizione casearia campana parla un linguaggio capace di intrecciare integrazione e futuro. E voi, avete mai sentito la voce di una bufala? 30

## SOUFFLÈ PIZZA DOLCE

Il caposaldo della maestria pasticceria incontra la tradizione abruzzese. 32



Roberta Marcolli

*Geonam Seolpum*

