

MARCOPOL

NUMERO 4 - €

CESARE CREMONINI

MAURITIUS BELLA E POSSIBILE

Spiagge da sogno, camere sul mare,
natura selvaggia. A cifre anticrisi

OFFERTE DI PRIMAVERA

10 Idee weekend
10 Mete per Pasqua

CILENTO

Mare cristallo,
trattorie di una volta

DA GUSTARE

Mozzarella di bufala:
produttori dop,
ristoranti, ricette

IMMOBILIARE PUGLIA

Prezzi-affare
in borghi di fascino

VIENNA
NUOVA
Design
locali con

MALDIVE
MEGLIO ORA
Atolli tutti vostri
e tariffe al minimo



Gastronomia | Mozzarella di bufala

L'oro bianco d'Italia

Morbida, candida e gustosissima. È la mozzarella di bufala Dop di Paestum: ecco dove trovare le migliori, in un tour imperdibile tra caseifici e templi antichi

Testo di *Elisabetta Bernini* e *Alessandro Vitali*



1

A regola
d'arte

2

Come
si produce

3

Le strade
della mozzarella





Sopra, la straordinaria vista dell'area archeologica di Paestum dal **Ristorante Nettuno**. Nella pagina accanto, l'esterno dell'agriturismo **Il Cannito**. In apertura, a sinistra un altro suggestivo scorcio dei templi di Paestum e, a destra, una candida mozzarella di bufala

Paestum è famosa per i templi e l'area archeologica, riconosciuta dall'Unesco come Patrimonio dell'Umanità nel 1988. Ma non solo. Paestum è al centro della **Piana del Sele**, patria degli allevamenti bufalini e della mozzarella di bufala, il formaggio gustosissimo insignito del marchio Dop (Denominazione di Origine Protetta, essa cioè garantisce che il prodotto è ottenuto solo con latte di bufala della zona e che il processo produttivo viene effettuato in loco e risponde ai canoni della tradizione), che rispetta ancora le regole tradizionali e conserva la caratteristica di essere un prodotto artigianale dal gusto inimitabile. Qui è un must concludere il tour della zona archeologica presso uno dei tanti caseifici che offrono visite guidate e una degustazione della mozzarella nelle sue varie forme.

I caseifici sono aziende moderne, efficienti, ricche di storia e di competenze, attrezzate per ricevere visite tutti i giorni dell'anno. Non tutte sono dotate di allevamento di bufale in loco, però molte lavorano il latte proveniente da allevamenti rigorosamente selezionati della Piana del Sele. Ma se in azienda ci sono anche le stalle, allora l'esperienza della visita diventa unica e indimenticabile. Come nel caso del caseificio **Barlotti**, che alleva in oltre due ettari di spazi esterni le sue 250 bufale più cinque maschi riproduttori, intenti tutto il giorno a mangiare mais, paglia ed erba. Le bufale qui vengono munte meccanicamente due volte al giorno e producono in media 10-15 litri di latte ognuna.

A regola d'arte

Il **Consorzio di Tutela della Mozzarella di Bufala Campana Dop**, ente che garantisce controlli periodici sui cicli produttivi, al fine di verificare e certificare il rispetto della qualità, ha apportato modifiche al disciplinare di produzione all'esame della **Regione Campania** e del **Ministero delle Politiche Agricole**. In sintesi, le novità di maggior rilievo riguardano i tempi di produzione. Si introduce, inoltre, il divieto di approvvigionamento di latte di bufala proveniente dall'esterno dell'area Dop: ciò significa che il latte acquistato dovrà necessariamente provenire da animali allevati nelle aree geografiche indicate nel disciplinare. Il prodotto dovrà essere etichettato come "artigianale" e caratterizzato da specifici requisiti qualitativi, quali la mozzatura e la filatura manuali. Viene introdotto anche un prodotto destinato in modo specifico al canale ristorazione (ho.re.ca.). Ma la proposta su cui gli allevatori non mostrano apprezzamento è la possibilità di far slittare il termine delle 60 ore, previsto per la produzione, utilizzando materia prima congelata. Per il consulente di Unione Nazionale Consumatori ed esperto nel settore, "dal punto di vista sanitario non ci sono problemi. Siamo però di fronte ad una frode perché si venderebbe un prodotto derivante da materie congelate ma dichiarato come fresco. Il problema è che l'applicazione di questa legge è molto difficile da controllare anche perché non si può distinguere una mozzarella prodotta da cagliata congelata o fresca". (www.mozzarelladop.it).

SOS mozzarella di bufala

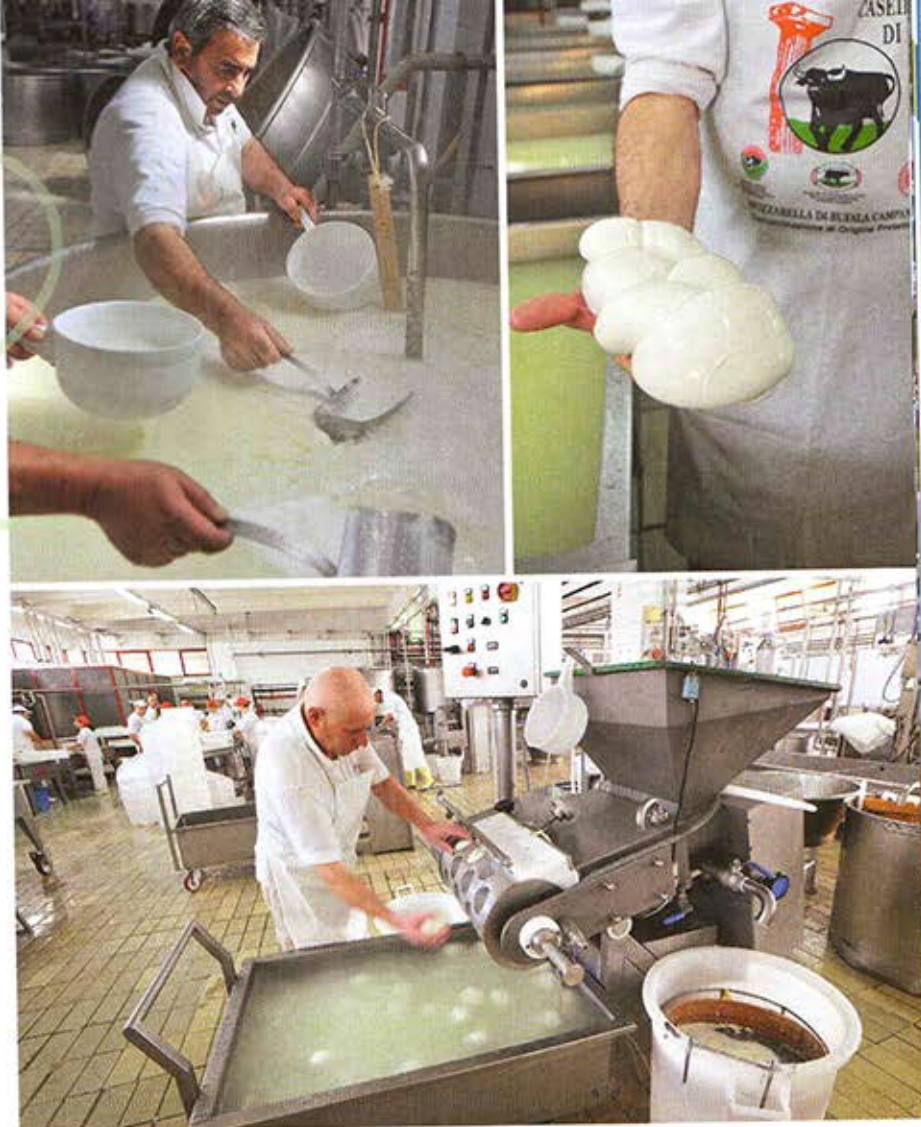


Benevento
Caserta
Avellino
Napoli

Salerno
Battipaglia
Paestum
Castellabate

Come si produce

La **mozzarella** è prodotta con latte intero 100% di bufala. I capi sono allevati a stabulazione semilibera. Il latte deve essere consegnato al caseificio entro dodici ore dalla mungitura: prima di lavorarlo, viene filtrato affinché scompaiano le impurità. Il latte di bufala viene **pastorizzato e acidificato** con siero innesco naturale (siero della lavorazione del giorno prima); si procede alla **coagulazione** aggiungendo il caglio. È così che si ottiene la **cagliata**, la quale viene successivamente messa a spurgare. La fase successiva è la **filatura**, la più delicata: la pasta viene tagliata a fette e posta in un recipiente per fonderla con acqua bollente; una volta fusa, la pasta viene tirata fino a ottenere un impasto omogeneo. A tale impasto due operatori conferiscono la forma: uno stacca (o mozza) dei pezzi di pasta da una massa di 3 o 4 kg; l'altro sostiene questa stessa massa. Appena formato, il prodotto viene gettato in acqua fredda e quindi sottoposto a salatura per immersione. Prima di essere confezionata, la mozzarella è immersa nel **liquido di governo** (acqua di filatura, sale e siero acido diluito), che conferisce il giusto tono di sale alla pasta, ne esalta il sapore e le assicura una corretta conservazione. Per gustarla al meglio si consiglia di conservarla a temperatura ambiente. Dopo il terzo giorno, (o se la temperatura dell'acqua dovesse scendere al di sotto dei 22-23 gradi) l'esperto consiglia di immergere il prodotto in acqua calda (35°-40°) per circa dieci minuti prima del consumo. Dal quarto giorno il prodotto può essere messo in frigo e se ne consiglia il consumo utilizzando come ingrediente per cucinare.



In giro per caseifici

“Le strade della mozzarella” organizzano visite di un giorno nelle aziende e soggiorni più lunghi per approfondire la conoscenza del territorio e assistere alla produzione della mozzarella. I caseifici di Paestum, situati per lo più sulla **strada statale 18** per il passaggio continuo del traffico, punto strategico per la vendita, sono piccole ma ben organizzate e attrezzate realtà aziendali. Tutte hanno anche un punto vendita interno con le specialità della casa che sono ovviamente la mozzarella Dop, la ricotta, il caciocavallo e il cacioreale, un formaggio a pasta dura molto buono, e la carne di bufalo. Per quest'ultimo prodotto, quattro anni fa alcune aziende allevatrici di bufale della Piana del Sele, da **Battipaglia a Paestum** hanno dato vita al **Consorzio AL.B.A.** (Allevatori Bufalini Associati), con l'intento di valorizzare il prodotto specifico “carne di bufalo” e dei suoi derivati. Andando a Paestum, non si può non visitare **La Fattoria del Casaro**, immersa in un grande uliveto con alberi secolari, fichi d'India, palme ed altre piante tropicali con animali da cortile, e soprattutto le bufale. Di mattina è possibile assistere alla “mozzatura” a mano e poi fare

shopping nel punto vendita, dove si trovano i numerosi prodotti dell'azienda: mozzarelle (ciliegine, bocconi o altra forma), trecce (grandi e piccole), ricotte, caciocavallo fresco, caciocavallo stagionato, formaggio fresco di bufala (al naturale, con la rucola o con il peperoncino), la burrata (mozzarella di forma aversana, ripiena con panna e stracciata di mozzarella), squacquerone, scamorzine e altro ancora. All'interno dei punti vendita, nell'intento di valorizzare gli altri numerosi prodotti locali, è possibile trovare anche vino, olio extravergine d'oliva, salumi, olive, pane, biscotti, pasta artigianale, prodotti sott'olio, miele, marmellate e limoncello. Anche lo storico **Caseificio Di Lascio** propone un assaggio dei propri prodotti nell'apposita sala di degustazione accanto all'area di produzione: mangiare la mozzarella calda appena fatta è una grande emozione. L'azienda dispone di moderni strumenti tecnologici per la lavorazione del prodotto caseario, senza tralasciare, tuttavia, quei segreti artigianali tramandati di padre in figlio. La specialità della casa è la treccia, insieme con altri prodotti quali la mozzarella, ovviamente, i bocconcini, l'avversana, la provola affumicata, la scamorza, il burro e vari formaggi freschi e stagionati.

In questa pagina, le fasi della lavorazione della mozzarella al **Caseificio Di Lascio**. In basso, nella pagina accanto l'esterno del **Ristorante Nettuno**.

Dove trovarla

IL CASEIFICIO

CASEIFICIO BARLOTTI

A pochi passi dall'acropoli, le 250 bufale dell'azienda vivono allo stato semibrado. È possibile svolgere visite guidate, degustare gelati, yogurt, dolci e piatti a base di ricotta, mozzarella di bufala campana e carne di bufalo.

CASEIFICIO DI LASCIO

Uno dei primi caseifici di Paestum che, dagli anni '60, produce ed esporta in tutta Italia e negli Stati Uniti mozzarella di bufala campana, ricotta e formaggi a base di latte di bufala.

CASEIFICIO LA PERLA DEL MEDITERRANEO

La Perla del Mediterraneo è un moderno caseificio con un importante staff, costantemente impegnato nella ricerca e nello sviluppo di nuovi prodotti a base di latte di bufala.

CASEIFICIO RIVABIANCA

Caseificio formato da una cooperativa di allevatori di bufale che ricadono quasi del tutto nella riserva naturale della foce del Sele. Di piccola dimensione, è fra i più prestigiosi produttori di mozzarella di latte di bufala.

CASEIFICIO LA FATTORIA DEL CASARO

Immerso in un parco di ulivi secolari, dove si può anche sostare con il camper, l'azienda ha un allevamento di bufale e un caseificio che ogni giorno ne trasforma il latte, ricavandone mozzarelle, ricotta e formaggi.

LA SPECIALITÀ

Oltre alla mozzarella di bufala campana e agli altri prodotti a base di latte di bufala, troverete una selezionata presenza di prodotti enogastronomici del territorio, da acquistare o consumare direttamente in azienda.

L'azienda è l'ideale per acquistare la mozzarella di bufala campana, prodotti tipici e per rifornirsi con una degustazione, oppure con un gustoso panino ripieno di tante bontà pestane.

Ogni giorno si può acquistare, oltre alla mozzarella di bufala campana, anche la mozzarella e la ricotta senza lattosio, il formaggio spalmabile di bufala, lo yogurt in vasetto e tante altre specialità.

Lavorazione totalmente a mano. Il sapore è delicato (a differenza della zona del Casertano, si usa poco sale) esalta il retrogusto amaro del latte di bufala.

È possibile fermarsi in questa oasi di pace per scegliere anche tanti prodotti tipici, alcuni sempre di propria produzione, ed anche per gustare direttamente sul posto il "piatto del casaro" ricco di prodotti aziendali e biologici.

L'INDIRIZZO

Via Torre di Paestum 1
Capaccio Paestum (Sa)
Tel. 0828 8111 46
www.barlotti.com

Via Cerro 9, Santa Venere (Sa)
Tel. 0828 87 12 53
www.caseificiodilascio.it

Via Provinciale - Ponte Barizzo, Capaccio Paestum (Sa)
Tel. 0828 87 10 97
www.perladelmediterraneo.com

Via Strada Statale 18
Capaccio Paestum (Sa)
Tel. 0828 72 40 30
www.rivabianca.it

Via Licinella 5
Capaccio Paestum (Sa)
Tel. 0828 72 27 04
www.lafattoriadelcasaro.it



Piatti forti

IL RISTORANTE

COMBALZERO

È tra i 50 migliori ristoranti del mondo, ospitato all'interno di un'ala del castello della città di Rivoli che risale al XIII secolo. Lo chef è Davide Scabin, due stelle Michelin.

VILLA CRESPI

Villa ottocentesca in stile moresco in riva al lago d'Orta, in cucina il creativo cuoco napoletano Antonino Cannavacciuolo, due stelle Michelin.

DISPENSA PANI E VINI FRANCIACORTA

Spazio dedicato al cibo e al vino di qualità. Lo chef Vittorio Fusari seleziona i migliori ingredienti e le più pregiate specialità artigianali italiane, provenienti da filiere dirette.

OSTERIA FRANCESCANA

Massimo Bottura, il pluripremiato chef, è un superbo creatore di una cucina informale, che sa guardare con profonda umiltà alla tradizione e rinnovarla secondo il proprio estro creativo, in un ventaglio di giocose costruzioni.

ULIASSI

All'esterno sembra uno chalet costruito sulla spiaggia, all'interno è un locale elegante e piacevolissimo, con una cucina gourmet molto sofisticata: la vista e il gusto sprofondano nel mare, attraverso le finestre, e nel piatto.

ENOTECA FERRARA

Ristorante gourmet nel cuore di Trastevere e un tempio dei vini con una cantina di 1.600 etichette. La cucina è un trionfo di ricette di tutta Italia.

IMAGO

Il ristorante con una delle viste più belle dell'Urbe, all'ultimo piano dell'hotel Hassler di Roma, offre un'esperienza indimenticabile con la cucina creativa dell'abile executive chef Francesco Aprea, una stella Michelin.

RISTORANTE LA TORRE DEL SARACINO

Lo chef stellato Gennaro Esposito è il titolare di questo locale dove, dal 1992, realizza una cucina verace fatta con i migliori prodotti del territorio.

CASA DEL NONNO 13

Dopo aver varcato un'entrata dai tratti quasi monacali, il ristorante si dipana all'improvviso: cucina a vista, soffitto a volta, pietra viva, tavoloni in legno. In cucina lo chef Raffaele Vitale è stella Michelin.

LE COLONNE

Il ristorante di Rosanna Marziale, che ha ottenuto da poco la stella Michelin, è il Parnaso della mozzarella di bufala, che celebra il famoso latticino reinterpretandone forme e consistenze.

LA SPECIALITÀ

Uno dei suoi piatti diventato famoso sono i ravioli di bufala "tomato combal blend": un raviolo ripieno di mozzarella con tre pomodori, uno per la buccia, uno per la polpa, uno per il succo, aromatizzati al lime.

L'insalata liquida di riccia, stracciatella di bufala, crudo di scampi, trucioli di pane e acciughe, magica contaminazione di sapori lombardi e mediterranei, è uno dei piatti più importanti della filosofia culinaria dello chef.

Tra i piatti storici dello chef c'è la mozzarella di bufala, ostriche e acqua di mare, ricetta creata a pochi giorni dal suo matrimonio: un omaggio alla moglie di origini campane.

"Vieni in Italia con me" è il nome del dessert fatto con spuma calda di mozzarella di bufala. È un percorso che richiama, da Sud a Nord, ingredienti, tradizioni e ricette tipiche di varie regioni dello Stivale.

Il Cremoso di Bufala è il cavallo di battaglia dello chef Uliassi: è una stracciatella di bufala con cubetti di mozzarella di bufala, capperi fritti, alici, peperoni, pomodori secchi, pistacchi tostati, crema di basilico e pane al nero.

Qui la mozzarella di Paestum è servita in vari piatti: uova in purgatorio (uova affogate al pomodoro con mozzarella di bufala e basilico), gattò di patate con mozzarella e verdure.

Piatto simbolo, onnipresente in carta dal giorno dell'apertura e ultrarichiesto dai clienti, sono le capesante impanate ripiene di mozzarelle di bufala, foglie di sedano e tartufo nero.

Qui lo chef ama offrire la mozzarella come entrée insieme al pesce appena pescato. Propone una piccola fetta di treccia di bufala Dop come benvenuto, per farne assaggiare l'incredibile gusto al naturale.

Indirizzo sicuro dove mangiare la vera mozzarella Dop, un must è il suo baccalà in carrozza, con mozzarella di bufala su fagioli cileniani e croccante di cruschi.

La famosa pizza al contrario è un piatto che ha come base la mozzarella di bufala Dop, che sostituisce la pasta di pizza, con pomodoro San Marzano, pane, olio extravergine di oliva e basilico fresco.

L'INDIRIZZO

Piazza Mafalda di Savoia
Rivoli (To)
Tel. 011 95 65 225
www.combal.org

Via Giuseppe Fava 18
Orta San Giulio (No)
Tel. 0322 91 19 02
www.villacrespi.it

Via Principe Umberto 23
Torbiato di Adro (Bs)
Tel. 030 74 50 757
www.dispensafranciacorta.com

Via Stella 22, Modena
Tel. 059 21 01 18
www.osteriafrancescana.it

Via Banchina di Levante 6
Senigallia (An)
Tel. 071 65 46 3
www.uliassi.it

Piazza Trilussa 41, Roma
Tel. 06 58 33 39 20
www.enotecaferrara.it

Piazza Trinità dei Monti 6
Roma
Tel. 06 69 93 47 26
www.hotelhasslerroma.com

Via Torretta 9, Località Marina
d'Aequa, Vico Equense (Na)
Tel. 081 80 28 555
www.torredelsaracino.com

Via Caracciolo 11
Sant'Eustachio di Mercato San
Severino (Sa)
Tel. 089 89 43 99
www.casadelnonno13.com

Viale Giulio Douhet 7, Caserta
Tel. 0823 46 79 88
www.lecolonnamarziale.it

In questa pagina, in basso l'**Agriturismo Corbella**.
Nella pagina precedente l'interno del **Ristorante Nettuno**.

I punti vendita in Italia

Se non avete (almeno per ora) in programma un tour gastronomico tra i produttori della mozzarella di bufala campana, ecco gli indirizzi dove trovarla, ottima, anche nel resto d'Italia.

LA TRADIZIONE

Mozzarella di bufala salernitana direttamente dalla Piana del Sele.

Via Cipro 8, Roma
Tel. 06 39 72 03 49
www.latraddizione.it

LA CONTADINA

Caseificio salernitano con 54 punti vendita in Italia.

Via Tuscolana 959, Roma
Tel. 06 71 01 272
www.contadina.it

BUFALATTE

Arriva da Capaccio (Paestum), dove i titolari hanno un alleva-

mento di oltre quattrocento capi.

Via Pavia 3, Milano
Tel. 02 39 81 16 28
www.bufalattemilano.com

MINICASEIFICIO COSTANZO

Vendita e consegna veloce in tutta Italia della mozzarella di bufala in tutte le sue forme: tonda, treccia, affumicata, impanata o farcita.

Via Lepanto 118-120, Napoli
Tel. 081 62 19 72
www.mozzarellacostanzo.com

AURIEMMA

Auriemma è uno dei più vecchi allevamenti di bufala del Casertano. Vende anche online su eBay.

Via Parisi, Capua (Ce)
Tel. 0823 62 02 99
www.auriemmasrl.com

Altro indirizzo da non mancare è **Rivabianca**, una cooperativa di quattro allevatori, famosi per la fornitura all'alta ristorazione tra cui i due chef stellati **Massimo Bottura** e **Gennaro Esposito**, che usano nelle loro cucine solo prodotti firmati Rivabianca. Le specialità della casa sono ovviamente la mozzarella Dop, la ricotta, il caciocavallo e il cacioreale e la carne di bufalo. Super tecnologico il caseificio **La Perla del Mediterraneo** di **Pasquale Colangelo**, dotato di un modernissimo impianto di produzione e di laboratorio per analizzare il latte che proviene dagli allevamenti esterni e dove hanno brevettato la mozzarella per gli intolleranti al lattosio.

I prodotti della Piana del Sele

L'allevamento delle bufale costituisce il tratto caratteristico dei campi della Piana del Sele sin da circa l'anno 1000 d.C., come indicato da alcuni documenti dell'epoca. Il **carciofo di Paestum** è l'altro prodotto tipico insignito col marchio **Igt** (Indicazione Geografica Protetta). Viene chiamato "tondo" per la sua conformazione o "pasquaiole" perché si raccoglie nel periodo pasquale. Le colline che circondano Paestum producono inoltre ottimo olio e vini di qualità. L'**Opificio Santomiele**, dal 1930 lavora a mano i fichi bianchi del Cilento, presidio **Slow Food**, trasformandoli in delizie senza tempo. Un altro prodotto che ha ottenuto il presidio **Slow Food** è il **cece di Cicerale**, che va ad arricchire ulteriormente una terra generosissima di gusti e di prodotti genuini, un vero e proprio laboratorio di biodiversità.

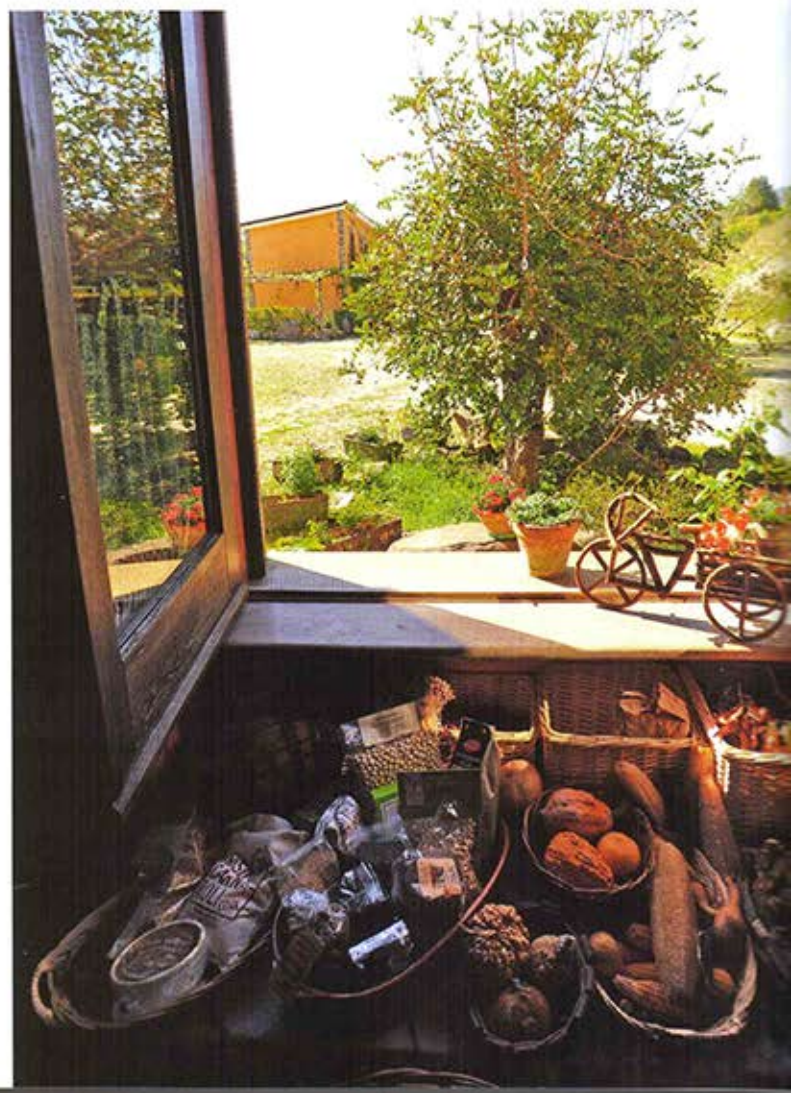


Le strade della mozzarella

"Le strade della mozzarella" è un itinerario enogastronomico e culturale che si avvale di professionisti del settore per far conoscere il territorio ed i prodotti tipici di **Paestum**, **Agropoli** e del **Parco Nazionale del Cilento**. Le offerte hanno la caratteristica di poter essere costruite su misura per soddisfare ogni esigenza di vacanza e di approfondimento. Fanno parte del circuito numerose aziende del territorio, caseifici che producono mozzarella di bufala campana Dop, aziende vitivinicole, piccoli laboratori di squisite artigianalità, ristoranti, agriturismi, alberghi e camping. I tour vengono organizzati da giugno a settembre: ogni venerdì mattina è prevista una visita guidata in alcune aziende agricole che propongono degustazioni di mozzarella di bufala, vini Doc ed Igp, salumi e conserve. Interessanti proposte vengono riservate ai gruppi che desiderano condurre un'escursione all'insegna dell'enogastronomia e visitare aziende produttrici di mozzarella di bufala campana, fichi bianchi del Cilento, olio extravergine di oliva, confetture, sott'oli, vini Paestum Igt e Cilento Doc.

Per informazioni e prenotazioni www.lestradedellamozzarella.it

Tour golosi



Borghi lussuosi e sapori semplici

RIPOSARE NEL VERDE

SAVOY BEACH HOTEL - FOTO 1

Luxury hotel situato a solo 1 km dal sito archeologico. Le camere dispongono di connessione wi-fi e tv satellitare; molte vantano inoltre una terrazza o un balcone con vista su Paestum o sulla piscina all'aperto. Il ristorante Tre Olivi offre a pranzo e cena piatti della tradizione campana realizzati dallo chef Matteo Sangiovanni, consulente della Nazionale Italiana Cuochi.

Via Poseidonia 41, Capaccio Paestum (Sa)
Tel. 0828 72 01 00 | www.savoybeachhotel.it

OLEANDRI RESORT

Luogo riservato, immerso in una rigogliosa vegetazione tropicale, con una piscina maestosa. Gli ospiti possono usufruire di una spiaggia privata e attrezzata. Uno staff specializzato propone animazioni diurne e serali, e un mini-club per i bambini dai 3 ai 12 anni. Dotato di ristorante interno.

Via Poseidonia 177, Capaccio Paestum (Sa)
Tel. 0828 85 18 76 | www.oleandriresort.com

BORGO LA PIETRAIA - FOTO 2

La Country House è situata su una splendida collina che sovrasta la valle dei templi di Paestum. Il borgo, immerso nel silenzio, regala una vista mozzafiato sublime e scenari dall'alba al tramonto. Dotato anche della sua "Locanda", dove poter degustare piatti tipici della cucina cilentana.

Via Provinciale 13, Capaccio Paestum (Sa)
Tel. 0828 19 90 285 | www.borgolapietraia.com

CASALE GIANCESARE - FOTO 3

Antico casale dell'800 in posizione panoramica, a 2 km dalla zona archeologica di Paestum, è circondato dal verde. Il Casale offre una vista mozzafiato della Costiera Amalfitana, dell'isola di Capri e della costa del Parco Nazionale del Cilento. Immerso in un giardino con solarium, piscina, lettini, amache e gazebo, è il luogo ideale per soggiorni romantici e rilassanti.

Via Giancesare 8, Capaccio Paestum (Sa)
Tel. 0828 72 80 61 | www.casalegiancesare.it

AGRITURISMO CORBELLA

Immerso nella selvaggia macchia mediterranea, lontano dal caos e dal paese. Qui Giovanna Voria coltiva e cucina con metodo biologico i famosi ceci di Cicerale, il fico bianco del Cilento Dop, uliveti e vigneti. Una specialità è il cinghiale al mirto proveniente dall'allevamento di casa. Due casali sono adibiti al pernottamento con sei confortevoli camere arredate in arte povera.

Località Viscigline Val Corbella, Cicerale (Sa)
Tel. 0974 83 45 11 | www.agriturismocorbella.it

AGRITURISMO IL CANNITO

Casale completamente restaurato con piscina panoramica a contatto con la natura, in un ambiente elegante e arredato in stile moderno. Le quattro camere doppie offrono agli ospiti ogni comfort con riscaldamento, accesso a internet, tv e bagno privato in camera. La sala da pranzo, che può accogliere fino a 30 persone, propone piatti della cucina tipica cilentina preparati con prodotti dell'azienda.

Via Cannito, Capaccio Paestum (Sa)
Tel. 0828 19 62 277 | www.ilcannito.com

RICETTE TRADIZIONALI

RISTORANTE IL GHIOTTONI

Cucina cilentana rivisitata e gourmet, con specialità di pesce realizzate dalla chef Maria Rina. Le materie prime

provengono dal mare pescoso del Golfo di Policastro, proprio di fronte al locale. È indubbiamente uno dei migliori ristoranti del Cilento.

Via Nazionale 42, Santa Marina (Sa)
Tel. 0974 98 41 86

RISTORANTE BREZZA MARINA

Specializzato nella cucina tipica campana. A gestirlo i due fratelli Vignola, Ulderico e Gerardina. Il menu si basa su pochi piatti che variano giornalmente in base al pescato. La maggior parte degli ingredienti utilizzati è biologica e provenienti dal territorio.

Via Francesco Gregorio 52, Capaccio Paestum (Sa)
Tel. 0828 85 10 17
www.ristorantebrezzamarina.com

RISTORANTE IL GALLO E LA PERLA

Graziosissimo locale situato all'interno dell'area archeologica, di fronte al tempio di Nettuno, che deve il suo nome alla celebre favola di Fedro. Immerso in un ampio giardino ben curato e attrezzato per la bella stagione, ha un'atmosfera accogliente e familiare. La cucina propone piatti legati ai sapori della terra, rivisitati.

Via Magna Graecia 949, Paestum (Sa)
Tel. 0828 19 90 572 | www.ilgalloelaperla.it

RISTORANTE LE TRABE

Ristorante situato sulle sorgenti di Capodifiume. È gestito da due fratelli, Raffaele e Antonio Chiacchiaro. La cucina gourmet è il regno dello chef Peppe Stanzione.

Via Capodifiume 4, Capaccio-Paestum (Sa)
Tel. 0828 72 41 65 | www.letrabe.it

RISTORANTE NETTUNO

Dimora storica situata all'interno dell'area archeologica dalle cui sale e giardino si possono ammirare i templi di Paestum in tutta la loro bellezza.

Zona Archeologica, via Nettuno 2
Capaccio Paestum (Sa) | tel. 0828 81 10 28
www.ristorantenettuno.com

PER LA DISPENSA

MAIDA GUSTO CILENTANO

La nota azienda preserva i vecchi saperi contadini e li riadatta in chiave moderna per conservare e portare in tavola i sapori della terra d'origine.

Via Tempa di Lepre, Capaccio Paestum (Sa)
Tel. 0828 72 29 75
www.vastoitaly.com

AZIENDA AGRICOLA SAN SALVATORE 1988 - FOTO 4

Azienda agricola di Giuseppe Pagano, situata nel cuore del parco nazionale del Cilento. L'azienda promuove il km 0 e utilizza solo materiali a ridotto impatto ambientale. I vini prodotti sono Igt Paestum Fiano, ricavato da uve di agricoltura biologica, e Greco, Aglianico Rosato, Aglianico, Falanghina del Beneventano.

Via Dionisio snc, Giungano (Sa)
Tel. 0828 19 90 900 | www.sansalvatore1988.it

OPIFICIO SANTOMIELE

Partendo da un piccolo laboratorio l'azienda ha conquistato il mercato mondiale. I fichi (il cosiddetto "Bianco del Cilento") vengono selezionati rigorosamente, essiccati al sole e accuratamente lavorati a mano da maestri artigiani, ciascuno dei quali ha un proprio banco collocato in un ambiente che sembra un museo di design e di arte contemporanea.

Via Salita San Giuseppe, Prignano Cilento (Sa)
Tel. 0974 83 32 75
www.santomiele.it

