

“Cibarti”
TAGS
N° 10
LUGLIO
2015
testo
Niccolò
Farina
foto
Gerardo
D’Elia



TESTO DI NICCOLÒ FARINA
FOTO DI GERARDO D'ELIA

Passeggiando nel cuore del centro storico di Salerno è facile restare rapiti da vecchie botteghe o longeve attività commerciali. In Via dei Mercanti, e tra le sue intricate traverse, si snodano antichi negozi che custodiscono memoria e, talvolta, propongono innovazione. È l’approccio di Cibarti che in tre parole può essere concentrato così: mangio, bevo e mi rilasso. Questo il concetto che campeggia dall’insegna all’ingresso del locale. Nunzio Adamo è l’ideatore e gestore dell’atipico luogo d’incontro che affaccia nello slargo di palazzo Carrara. Ovunque si posi lo sguardo oggetti artistici riempiono ed appagano lo stupore dei clienti. Vecchi mobili che hanno trovato nuova vita, credenze riadattate e rese ancora funzionali, tavoli ed espositori uno diverso dall’altro ma perfettamente

univoci. La cura del dettaglio è estrema. Cibarti nasce poco più di un anno fa, ma il proprietario ha impegnato parte del suo passato a raccogliere e collezionare quanto oggi arreda gli interni. Come se, inconsciamente, sapesse che un giorno quei pezzi da collezione trovati in soffitte polverose o sperduti mercatini si sarebbero rivelati utili. Non si tratta soltanto di restauro. Una libreria ricca di volumi è stata plasmata da materiale di risulta e contenitori in legno. Lo spazioso bancone rivela la creatività della ceramica decorata, un poggio assemblato sul quale piatti colorati si innestano sul piano e così accolgono le pietanze proposte con passione. L’amore per la cucina è il filo invisibile ma tenace che lega personale di sala e addetti alla preparazione. Si spazia da primi piatti della tradizione campana, adattati con quanto di più fresco è stato acquistato, al richiestissimo cuscus che fa da



padrone delle comande. Piccola gastronomia che sazia, coccolata in ogni suo aspetto. Vini non solo locali, perché l’eccellenza è priva di confini. Birre artigianali prodotte da piccole aziende che puntano all’esclusività. L’american bar segue la medesima filosofia. Attenzione alla provenienza dei prodotti confezionati, con la ricerca di forniture rare e di qualità. I costi sono contenuti e fruibili. Il connubio tra cibo ed arte rende questo spazio un vero laboratorio. Raramente, a distanza di settimane, le pareti espongono gli stessi quadri. Una rotazione frequente consente di ammirare opere di forma e genere sempre diversi. Un ambiente familiare dove è comune imbattersi in iniziative culturali, ultima una serata del cartellone di Salerno Letteratura. In prospettiva di ospitare Linea d’Ombra a novembre prossimo. Aria conviviale, cortese professionalità e ricerca del diverso fanno di Cibarti un posto non convenzionale. ■

LA RICETTA

Tortino di verdure dell’orto, stracciata di bufala e gamberoni

INGREDIENTI per 4 persone

1 melanzana
1 zucchina
½ peperone
200 gr. di stracciata di bufala
8 gamberoni freschi
fili di peperoncini
olio extra vergine d’oliva q.b.
sale affumicato q.b.



PROCEDIMENTI

- Ridurre in dadolata le verdure
- Riscaldare da crudo un filo d’olio in padella
- Saltare le verdure, senza aggiungere ancora sale per conservarne la croccantezza, fino a leggera doratura e salare al termine della cottura
- Sgusciare i gamberoni e, dopo averli tagliati grossolanamente, scottarli in padella senza olio
- Distribuire le verdure in un coppapasta, uno per persona, e formare un fondo alto 1 cm.
- Ricoprire il primo strato appena ottenuto con la stracciata di bufala
- Completare il tortino con in vetta i gamberoni conditi con olio e sale affumicato
- Decorare il tutto con fili di peperoncino