



## Pasquale Tarallo: i miei piatti li sento in bocca ma anche in testa

**Agnone Cilento** è un borgo marinaro, frazione del Comune di **Montecorice** (Sa), nel cuore della **Costa del Cilento**, da cui prende il nome. In questa lingua di terra, dove da un lato ci sono le case e da un lato il mare, **Pasquale Tarallo** ha deciso con caparbità di portare avanti, ma con una nuova filosofia, la trattoria "Paisà" aperta da sua nonna, Veturia Pisani, nel 1970. Dopo una lunga gestione familiare che lo aveva visto anche diventare un locale alternativo con musica live e riferimento per la movida estiva cilentana fra gli anni '80 e '90, nel 2006 Pasquale Tarallo prende le redini del Paisà, dapprima in tandem con il fratello Luca e poi, dal 2009, ne assume la guida, guadagnando anche la propria autonomia in cucina.



"Mi sono messo in gioco. Dopo la laurea in Giurisprudenza e le prime esperienze di lavoro, ho compreso che quella non era la mia strada. Mi sono totalmente immerso nel mondo della cucina e già nel 2011 sono arrivati i primi riconoscimenti come l'ingresso nella guida ai ristoranti del Gambero Rosso. Non è facile fare ristorazione nel Cilento, ma la buona volontà e l'aiuto di tutta la famiglia, tutta impiegata in trattoria, è un supporto fondamentale".

E così, prima ancora di aprire il taccuino per gli appunti, Tarallo tocca subito uno degli argomenti caldi della ristorazione del Cilento, ovvero la forte oscillazione fra l'affluenza invernale e quella estiva. Questi luoghi, infatti,

vivono il problema dello spopolamento. I giovani vanno via per mancanza di opportunità; il mondo industriale, ad eccezione di piccole imprese, non è mai decollato e il settore commerciale è quello più sofferente. Si fa fatica a trovare una manodopera stabile perché l'andamento, soprattutto quello della ristorazione, da queste parti è troppo altalenante: grandi numeri nel mese di agosto mentre gli altri mesi estivi a volte non riescono a soddisfare i ristoratori. I mesi invernali, poi, vedono un fortissimo calo delle presenze, tanto che molte attività del luogo chiudono; per queste ragioni, fare ristorazione tutto l'anno è una vera scommessa.

*Come ci riesci tu con il Paisà?*

“Innanzitutto siamo un'impresa a conduzione familiare; essere autonomo ai fornelli non solo mi permette di portare avanti la mia filosofia di cucina ma anche di fare un notevole risparmio sulla figura principale, quella del cuoco. E' questo risparmio che permette la sussistenza del locale”.



*Qual'è la tua filosofia di cucina?*

“Credo che la cucina sia un veicolo culturale; noi cuochi locali siamo un po' come ambasciatori della **Dieta Mediterranea** e credo che abbiamo il dovere di far conoscere i nostri alimenti tipici. I miei piatti li sento in bocca ma anche in testa”.

La Dieta Mediterranea citata da Pasquale, infatti, trova la sua culla ad appena 10 km da Agnone, a Pioppi, dove lo scienziato **Ancel Keys** elaborò i principi della sana alimentazione mediterranea che conduce alla longevità.

*Quale politica hai adottato per promuovere il territorio con la ristorazione?*

“Nel mio ristorante ho voluto creare un' economia locale; i

miei fornitori sono i piccoli produttori locali di eccellenze per esaltare l'unicità cilentana. A partire dall'olio, uno dei prodotti nostrani, io scelgo quello dell'azienda di Piero Matarazzo di Perdifumo; da Giuseppe Pastore scelgo tutti i prodotti artigianali a base di fico; i formaggi sono quelli affinati da Vincenzo Passaro di Giungano, poi uso il Fagiolo di Controne Igp. Anche i prodotti marittimi li scelgo privilegiando la piccola pesca locale; il nostro è un mare ricco di pesci come le alici, i gamberoni, le aragoste, cozze ma anche scorfano e tonnetti. In questa maniera, le piccole botteghe trovano una vetrina e io riesco a dare ai miei piatti il carattere nei sapori".



Il menù del **Paisà**, infatti, si basa tutto sul pescato fresco del giorno, per questo non c'è un menù fisso ma una proposta quotidiana che prevede 4 antipasti, 3-5 primi e altrettanti secondi e poi i dolci. Oltre ad essere un ristoratore illuminato, Pasquale Tarallo da alcuni mesi è anche vice-sindaco del Comune e pertanto gli chiedo quali potrebbero essere le politiche da attuare per sviluppare la ristorazione e l'ospitalità cilentana: "E' un momento di trasformazione: gli agricoltori, soprattutto le nuove generazioni, stanno compiendo profondi progressi perché hanno compreso l'unicità dei nostri prodotti della terra, quindi hanno ripreso antiche culture locali con una nuova ottica di produzione artigianale di qualità; con i pescatori il discorso è ancora da sviluppare perché fanno un lavoro solitario sul quale mettono in gioco esclusivamente se stessi, ma costruiremo un dialogo costruttivo, sono ottimista in proposito. I progetti che il Comune attuerà guardano molto al mondo agricolo che può essere anche un mezzo educativo: l'idea è quella di creare piccoli orti curati dai bambini per insegnare loro la sana alimentazione, fatta di alimenti stagionali. Soprattutto bisogna lavorare sulla mentalità del luogo e far capire che ci vuole collaborazione, come quella che porto avanti con la

**Brigata cilentana**, un team di cuochi della zona con cui promuoviamo il territorio”.



Queste parole ci restituiscono l'immagine di un mondo della ristorazione reale e disincantato; l'ingegno e le rinunce, per chi vive lontano dai grandi centri, sono molto più accentuate. Questa terra è tutta da far conoscere e da sviluppare con un'offerta turistica adeguata alle bellezze naturali che la caratterizzano e ai suoi buoni frutti; si potrebbe raccontare ancora tanto ma in tavola giunge una saporita pasta e fagioli con le cozze e, per qualche minuto, i problemi sembrano lontani.

**Manuela Di Luccio**

**Paisà**

Via Marina Nuova 72

84060 Agnone Cilento (SA)

Tel. 329 912 1204



## **Enogastronomia, l'esperienza più ricercata da turisti e viaggiatori**

Che il 2018 possa davvero essere considerato l'**anno del cibo** non ci sono dubbi. Se, infatti, il **Ministero dei beni e delle attività culturali e del turismo** lo ha ufficialmente dichiarato tale, a consacrarlo sul campo ci hanno pensato turisti e viaggiatori. Le prove, nero su bianco, vengono da

più parti e mostrano come la passione per il gusto riguardi ormai **un target quanto mai differenziato**. Anche per età.

In base a uno studio di [Hotels.com](https://www.hotels.com), per esempio, **la cucina locale è il fattore determinante**, in grado di influenzare le scelte di viaggio e le mete di due terzi dei millennials (70%), seguita (per la verità a una certa distanza) dalla bellezza delle spiagge (41%), dalle opportunità di shopping (18%) e dalle promozioni e offerte di viaggio (15%). Secondo il sondaggio, inoltre, i giovani sarebbero **più interessati ai cibi che assaggeranno** durante il viaggio (64%) che alle visite a monumenti o a luoghi di importanza storica (58%) o all'esplorazione del paesaggio e della natura (27%).

La tendenza è confermata da **Airbnb**, la community globale che permette di organizzare viaggi scegliendo alloggio, attività da svolgere e persone da incontrare. Sul suo portale, infatti, le **esperienze food**, vale a dire le proposte enogastronomiche organizzate da persone del luogo, sono ormai le più gettonate e con oltre **600 opzioni** coprono il **37% dell'offerta**. Sebbene risultino **più costose della media (65 euro contro 54)**, si rivelano le più apprezzate. Non a caso, il 60% dei guadagni degli host deriva proprio da queste. Il che mette in evidenza l'enorme potenziale rappresentato dal food made in Italy e dalle eccellenze locali, anche sul fronte del turismo.

**Mariangela Molinari**



**ilPonte: un luogo di  
promozione dei prodotti**

# italiani in Svizzera

Per chi si trovasse non troppo lontano da Zurigo e avesse voglia di una serata all'italiana non solo in termini di menù, ma anche per stile e compagnia, non può non provare le proposte gastronomiche preparate al centro culturale *ilPonte* ([www.ilponte.me](http://www.ilponte.me)). Ce l'ha presentato una delle fondatrici e promotrici del centro, **Maria Bernasconi**.



*Partiamo dall'inizio, ci racconti la storia de ilPonte.*

“Il centro culturale *ilPonte*, lanciato nel 2012, ha sede a Rüti, cittadina dell'alto zurighese. La sua nascita è fortemente legata all'associazione senza scopo di lucro *L'altraItalia*, fondata nel 2004 e sostenuta da un gruppo di italiani che vivono all'estero, anche di seconda e terza generazione, perfettamente integrati nel tessuto sociale in cui viviamo ma fortemente ancorati alle nostre radici e con un grande amore per la nostra meravigliosa Italia. Nell'arco degli anni l'associazione si è prefissa nuovi obiettivi al fine di rafforzare i legami fra l'uomo, le tradizioni ed il mondo in cui vive e di potenziarne il reciproco dialogo. La nostra attività è sempre stata molto apprezzata dagli svizzeri che non poco ci hanno sostenuto nel nostro viaggio. Ed è proprio per favorire ulteriormente l'amicizia, l'incontro e il confronto costruttivo tra le nostre diverse realtà che abbiamo deciso di dar vita a *ilPonte*, un piccolo centro culturale frequentatissimo soprattutto dai nostri amici svizzeri”.

*Veniamo allora all'aspetto culinario e gastronomico. Cosa fate a ilPonte e quale ruolo gioca la cucina italiana per la promozione delle tradizioni e eccellenze italiane all'estero?*

“Le attività legate al mondo enogastronomico sono utili a favorire la diffusione della cultura e dei prodotti italiani, se non altro perché sono molto apprezzate e recepite. La cucina italiana è fiore all'occhiello dell'eccellenza

italiana, conosciuta in tutto il mondo. Infatti l'incontro preferito dai nostri soci è quello della **serata culinaria**. Ogni primo giovedì del mese ci incontriamo per preparare insieme un piatto tipico di una regione italiana per poi gustarlo insieme ad un buon bicchiere di vino rigorosamente italiano".

Marzo è stato per esempio il mese del Molise, e il centro ha cucinato per i suoi ospiti ricette tipiche regionali. Tra le proposte culinarie proposte da *IlPonte* ci sono state, poi, linguine, orecchiette alle cime di rapa, spaghetti alla carbonara, cozze alla siciliana e altro ancora.

*La cucina italiana è non solo attore ma davvero protagonista delle varie attività organizzate dal centro.*

"Certamente. Anche nella forma di aperitivo e degustazione di prodotti tipici italiani che arricchiscono gli altri appuntamenti organizzati da *ilPonte*: la serata del film (che si tiene ogni penultimo giovedì del mese) e poi serate a tema, conferenze, presentazione di libri di scrittori emergenti italiani, viaggi culturali, serate di musica e poesia, rappresentazioni teatrali. Un altro momento particolarmente gradito e frequentato è quello del lunedì mattina quando ha luogo il nostro cappuccino italiano: un'ora di conversazione in italiano sorseggiando un buon cappuccino".

Il desiderio di testimoniare la vita e la cultura italiana attraverso la tradizione enogastronomica è il filo rosso che unisce *ilPonte* all'associazione *L'altraItalia*. Infatti curiosando tra le varie sezioni del portale ([laltraitalia.eu](http://laltraitalia.eu)), l'occhio cade su *rubrica enogastronomia*, dove troviamo riportati comunicati e iniziative della Camera di Commercio Italiana per la Svizzera e, più in generale, articoli che ci raccontano della tradizione culinaria italiana vissuta nel mondo.

*L'altraItalia e ilPonte, un'organizzazione e un centro culturale: punti di riferimento per chiunque desiderasse far*

*conoscere e gustare l'eccellenza italiana in Svizzera e, in generale, oltre i confini nazionali?*

“Direi proprio di sì. Soprattutto per quanto riguarda *ilPonte*, siamo sempre aperti e interessati a proposte enogastronomiche da sviluppare insieme a connazionali e proporre al centro”.

**Valeria Camia**

---



## Modelli futuri della Ristorazione e dell'Accoglienza turistica

Il **Consorzio Modena a tavola**, presieduto da **Luca Marchini**, organizza un convegno che apre una finestra sul futuro della ristorazione; l'appuntamento è per **sabato 2 aprile, alle 10,15**, presso la Camera di Commercio di Modena, Via Ganaceto 134.

A delineare le tendenze future della ristorazione, unite ad un modello di accoglienza turistica che mette l'enogastronomia al centro dell'offerta, sono stati chiamati: **Davide Cassi** (direttore laboratorio di Fisica Gastronomica – Università di Parma); **Luca Govoni** (docente di Storia e Cultura della cucina italiana ad ALMA); **Eugenio Signoroni** (direttore Guida Osterie d'Italia Slow Food); **Luca Bonacini** (giornalista e gastronomo, collaboratore di *sala&cucina*). Nel ruolo di moderatore **Ettore Tazzioli**, direttore TRC.

---





# Italia ottava nel turismo culturale e congressuale

Secondo il rapporto biennale di **The travel & tourism competitiveness**, report 2015 stilato dal World economic forum valutando 14 indicatori nel fare impresa in 141 Paesi, restiamo il fanalino di coda su voci come facilità di fare impresa (127°), tassazione di investimenti e lavoro (140°), costo del lavoro (138°), burocrazia per gli investimenti dall'estero (135°), prezzi (133°, siamo l'8° Paese più caro del mondo), costo dell'energia (137° posto). C'è però anche una buona notizia: **passiamo dal 22° all'ottavo posto** nella domanda di turismo ecologico e culturale, congressi internazionali e mercato delle compagnie aeree.