



La Locanda di Alia: fare ristorazione a volte vuol dire resistere

Il racconto della **Locanda di Alia** di **Castrovillari** -Cs- è una di quelle storie che riporta con i piedi per terra: un racconto che narra di tradizioni, spirito di sacrificio, di traguardi importanti e, soprattutto, della lotta quotidiana per rimanere solidi, fedeli a sé stessi, in un contesto che resta difficile per posizione geografica e per mancanza di sostegno e di investimenti. **Gaetano Alia** e **Daniela Morrone**, titolari del ristorante, ci hanno riportato la lunga storia del locale, ma sono stati anche i protagonisti di una riflessione maturata al termine della nostra chiacchierata, sulle reali problematiche della ristorazione delle periferie, specialmente del Sud.

Gaetano Alia è un uomo di cucina vecchio stampo perché fa la spesa al mercato, e poi trascorre la sua giornata tra fornelli e gestione del locale, in cui è supportato dalla moglie; è un uomo concreto e poco avvezzo a parlare in pubblico perché di questo mestiere bellissimo conosce forse più i lati difficili: la rinuncia alle feste, la rinuncia agli amici, alla vita sociale e a una vita tranquilla.



Gaetano, ci racconti come è nato il tuo ristorante?

“Il ristorante è nato nel 1952 perché mia mamma Lucia cucinava molto bene, mentre mio padre era un sarto. Eravamo in una zona periferica ma molto vicina ai caselli autostradali: aprimmo con cinque tavoli e una cucina a carbone e diventammo la

classica trattoria frequentata dai camionisti, che cercano sempre un piatto buono e di sostanza. Io fra di loro ci sono cresciuto e quando ha aperto la scuola alberghiera locale non ho esitato ad iscrivermi, anche se la mia insegnante di cucina è stata mia madre”.

Da trattoria frequentata dai camionisti a ristorante di qualità che per alcuni anni è stato anche insignito della Stella Michelin è un percorso interessante: come si è evoluto?

“Nel 1975 ci siamo trasferiti nel centro di Castrovillari, per poi tornare definitivamente in campagna nel 1980 con le idee cresciute e con la voglia di migliorare: abbiamo costruito un locale elegante con un ampio spazio esterno con pergolato e piscina e la cucina è cresciuta e migliorata, pur rimanendo sempre fedele alla mia idea cucina del territorio. Già negli anni '80 la critica gastronomica ci aveva accolto con recensioni positive di Camilla Cederna e Paolo Naccarato. Nel 1990 abbiamo inaugurato anche l' hotel, gestito da mio fratello Pinuccio”.



Come è oggi la tua cucina?

“Noi facciamo Km 0 da sempre perché credo nei contadini e nella genuinità dei loro prodotti come le verdure di campo che utilizzo: finocchietto e cicoria selvatica per esempio. Definisco la mia cucina “la cucina del mercato” perché qui in zona ci sono tante piccole aziende che producono eccellenze: ci sono cinque frantoi e tantissimi prodotti locali come le rape selvatiche, il fagiolo di Mormanno, la melanzana rossa di Rotonda, il maialino nero, la cipolla bianca di Castrovillari. Purtroppo non so per quanto tempo durerà tutto ciò perché i mercati stanno scomparendo, ma per fortuna molti giovani stanno a tornando ad investire sui prodotti locali. Per esempio, io scelgo di comprare le uova da una giovane ragazza che alleva galline a terra; oppure, invece di fare il pane da

me, lo compro in uno dei nostri panifici che sfornano un ottimo pane a lievitazione naturale. La mia è sempre stata e sempre sarà una cucina del posto, sono radicato sulla valorizzazione del territorio e non mi sono mai fatto influenzare dalle tendenze; l'unico cuoco a cui mi sono ispirato è stato Gualtiero Marchesi perché lui ha dato un'eleganza ai piatti tradizionali ma rendendo sempre riconoscibile il cibo. Credo che un piatto per essere eccellente debba rimanere impresso nella memoria dell'ospite".



Quali sono gli elementi che utilizzi di più nella tua cucina?

“Utilizzo i pesci dei nostri mari perché sono convinto che si debba dare impulso all'economia locale e noi ristoratori possiamo fare molto perché acquistiamo le materie prime in loco e la facciamo apprezzare nei nostri piatti. In primis uso i vegetali e poi anche il pesce azzurro, sgombro, baccalà e pesce spatola. Anche per le carni mi affido al territorio: ho scelto di fornirmi da un'azienda bio-agricola, “La Sulla”, che alleva il Bovino Podolico, il Suino nero di Calabria e l'Agnello del Pollino”.

Gaetano, hai anche avuto collaborazioni che ti hanno portato lontano, come l'esperienza ad Alma come insegnante, e anche all'estero per consulenze: non ti sei mai pentito di non essere andato via per tentare la fortuna in luoghi più facili per la ristorazione?

“Tante volte ci ho pensato ma ho sempre scelto di rimanere e non sono pentito di questo: la mia vita è qui, si combatte e si cerca di cambiare le cose. Mia figlia Lucia ha scelto di rimanere nell'attività di famiglia: ha studiato pasticceria alla Cast Alimenti e crea dolci con i nostri prodotti, seguendo la filosofia che ho impresso nel ristorante. Qui c'è una materia prima, anche selvatica, fantastica: Lucia utilizza

il mosto cotto e in estate realizza uno sciroppo di fichi d'India con i nostri fichi che poi utilizziamo il resto dell'anno".

In effetti il **Parco Nazionale del Pollino**, alle cui falde si trova Castrovillari, è una naturale madia di eccellenze che vanno dai prodotti ortofrutticoli a quelli lattiero-caseari derivati da pascoli posti ad alta quota, salumi e vini come l'ottimo Moscato di Saracena, ottenuto da uve autoctone moscatello, guarnaccia, malvasia e odoacra. Aggiungendo anche la materia prima ittica ci sono tutti gli elementi per una cucina genuina e con un' identità strettamente legata al territorio, una cucina che riesce a sintetizzare la narrazione di una civiltà rurale che ancora sopravvive e resta radicata alle sue abitudini. A questa condizione ideale di produzioni alimentari artigianali, di prodotti della terra genuini e di sanità alimentare, si contrappone il problema di un mancato sviluppo dell' economia locale a cui serve sempre un impulso esterno per ingranare.



E' a questo punto che ci rivolgiamo a Daniela Morrone, moglie-maitre che da più di 40 anni sostiene Gaetano nella vita e nel lavoro, che da buona padrona di casa conduce anche la gestione e i conti del ristorante e che è diventata una risorsa importante, anche in virtù di quella determinazione tipica delle donne calabresi che ne fa una donna concreta ed energica.

“La ristorazione è difficile – esordisce Daniela – I ristoranti non hanno una garanzia sulle entrate e i tempi cambiano. Noi abbiamo avuto un riconoscimento, una Stella Michelin, per dieci anni ma poi è iniziato il boom della ristorazione e sono cambiate molte cose. Gaetano è sempre rimasto fedele alle sue idee iniziali: è un uomo che difficilmente si lascia affascinare dalle mode del momento. Non ci siamo legati a nessun brand e a nessuno sponsor: nel

ristorante investiamo tutto il nostro guadagno e non nascondo che oltre ai tempi belli i sono stati anche quelli difficili, quelli in cui devi far quadrare tutti i conti fino all'ultimo centesimo, i giorni in cui rinunci a qualcosa per te per non far perdere qualità al ristorante, spese che puoi fare per te stesso e che invece fai per il ristorante e la paura di non farcela. Poi per fortuna tornano i momenti migliori ma quello che voglio dire è che questo lavoro non è facile come a volte lo fanno sembrare: ristoratore vuol dire essere sempre disponibili e presenti per ogni necessità, non avere ferie o malattie pagate e vivere nell'incertezza. I nostri figli hanno vissuto insieme a noi gioie e dolori: mio figlio ha deciso di studiare fuori e oggi lavora a Bologna, invece mia figlia ha deciso di affiancare me e suo padre e dopo aver studiato pasticceria ora lavora con noi".

Daniela, tu ti occupi del servizio e della selezione dei vini: ci racconti cosa troviamo alla Locanda Alia?

“La nostra selezione si basa soprattutto sulle etichette calabresi. Per alcuni anni i vini locali non sono stati apprezzati perché non si era fatto un buon lavoro per comprendere le potenzialità dei vitigni calabresi. Oggi per fortuna ci sono vini splendidi da scoprire e far conoscere. I giovani imprenditori del vino hanno un approccio nuovo rispetto ai nonni e sono ben affiancati da enologi e agronomi. Per questo motivo non abbiamo una carta fissa dei vini ma ci piace sperimentare sempre nuove etichette: in genere abbiamo sempre 15 cantine a rotazione, oltre ai classici vini di tutta Italia che abbiamo in cantina.



Daniela, tu hai sempre lavorato con Gaetano e per un periodo lo hai affiancato in cucina; oltre al lavoro condividete la vita e le sue incombenze, i doveri, le rinunce. Conosci il suo sogno e il suo impegno nel portarlo avanti: voglio chiedere a te quali sono i suoi piatti migliori.

“Gaetano è molto bravo nel lavorare le verdure e fa molta attenzione alle cotture. Le minestre sono il suo forte ma è molto bravo anche con i piatti tradizionali come la “Stroncatura della mada” un piatto antico fatto con gli scarti di crusche di molitura con cui si produceva un pasta alla vista molto scura, ed al gusto molto sapida e saporita e che Gaetano reinterpreta ogni volta con alici o con il baccalà o con le lumache di terra; lo stesso vale per la tradizionale “carne ‘ncantarata”, delle costine di lonza di maiale che Gaetano mette sotto sale in un vaso di terracotta e poi cuoce in padella e laccandole con miele e peperoncino”.

Manuela Di Luccio

LA LOCANDA DI ALIA

Via Ietticelli, 55

87012 Castrovillari -Cosenza –

Telefono +39 0981 46370

Mobile +39 333 5701332

www.locandadialia.it