

## *Conservazione sotto sale ed essiccazione con sapori decisi... a tavola...*

**D**ove, è noto, non si invecchia. Meno che mai si invecchia in questa terra, dove piuttosto le antiche tradizioni gastronomiche sono state tramandate, generazione dopo generazione, e si lasciano scoprire, sempre nuove, al nostro palato.

Abbiamo visto, nel nostro tour, che la caratteristica di questa terra è il suo essere crocevia millenario di popoli e culture.

Le cose non potevano andare diversamente per la gastronomia: ed infatti la varietà di fragranze e di sapori è vastissima ed intrigante.

Sole e mare sono una coppia vincente: la conservazione sotto sale o l'essiccazione dei prodotti sono ancora oggi pezzi forti della tradizione gastronomica di queste terre: pomodori e verdure essiccate, carni lavorate (salsicce, ma anche la soppressata) ed anche i piccoli formaggi asciutti hanno conservato i sapori antichi.

Ben inteso, si tratta di sapori decisi, che niente hanno a che spartire con quelli dei prodotti della grande produzione industriale.

Tra l'altro la gamma dei prodotti essiccati corrisponde anche alla necessità di sopperire ai bisogni dei lunghi viaggi in mare: persino il pane è disidratato in piccoli tocchi che possono essere rattivati una volta bagnati con l'acqua di mare.

La robustezza dei sapori si addolcisce verso l'interno, dove è soprattutto la produzione casearia, tradizione da queste parti plurisecolare, a caratterizzare le tavole.

Si va dai formaggi freschi, come la mozzarella (magari insaporita con il mirto) o le "manteche", noci di burro poste in coppe di pasta filata e rchiuse come il caciocavallo, ai formaggi più stagionati (pecorino e caciocavallo).

Infine i salumi, i legumi e le verdure tornano a popolare le tavole.

Come spesso succede, la tradizione enogastronomica di un'area si concentra nell'ampio panorama di feste e di sagre organizzate dalle comunità locali.

Anche in questo caso non c'è che l'imbarazzo della scelta.

Sono rappresentati quasi tutti i prodotti della terra, da quelli vegetali (ciliegie e mele) a quelli della pesca (in particolare lo stoccafisso), della cacciagione ai frutti del bosco (funghi porcini, nocciola, castagna).

Tra le tante manifestazioni ci piace segnalare la sagra del "sciuscioello" di Pellizzano (Valle dell'Irno).

Dal 1991, tra luglio ed agosto e tra gennaio e febbraio, si svolge la sagra dedicata a questo particolare tipo di pane formato da farina, acqua, sale e lievito, impastato con un procedimento molto semplice, ma rispettoso dell'antichissima tradizione, ed infine cotto in un forno a legna.

