

## Cannalonga, La Diga

Località Maddaloni

Tel. 0974.3272

Ristorante con camere

Sempre aperto

Cannalonga è un piccolo paesino alle falde del Monte Gelbison a pochi chilometri da Vallo della Lucania, nel cuore del Parco. Rinomato e famoso per i capretti e per la carne di capra celebrata ogni anno a settembre nella <Sagra della Frecagnola> che vede tutti gli abitanti mobilitati per la riuscita della manifestazione ricca di suggestione e spunti gastronomici. La Diga è aperta dal 2004 ed appartiene alla categoria dei locali un po' naif, i bucatini alla carbonara o alla amatriciana in carta farebbero allontanare qualsiasi appassionato attento alla filologia gastronomica del territorio ma se si ha il coraggio di restare seduti nella vasta e fresca terrazza si possono fare scoperte davvero singolari come solo nelle autentiche trattorie di paese è ancora possibile: potremmo citare salsiccia, soppressata, pancetta e capocollo di fattura artigianale, così come i formaggi di capra e di pecora per quanto riguarda l'antipasto. Ma è svicolando nel menù che ci si imbatte in alcuni piatti cult assolutamente introvabili anche nelle case private, come una eccellente capra vudduta (bollita) servita in stile bollito il cui brodetto è semplicemente sensazionale. Le patate tagliate grossolanamente e fritte nell'olio d'oliva, la parmigiana di melanzane e la ciambotta, foglie e patate, cicorie e patate, ancora gli immancabili fusilli con il ragù di castrato spolverati con il cacioricotta di capra, per poi passare alle carni tra cui primeggiano sicuramente il vitello e il maiale: chiudendo gli occhi sulle scaloppine al limone, potrete provare invece lo stinco di porco alla genovese (intendo la tipica salsa napoletana a base di cipolle) oppure l'agnello o il capretto alla brace. Terragno il sapore dell'insalata e della frutta organic provenienti dall'orto. Insomma, la Diga è uno di quei locali ancora in concorrenza con la cucina di casa e che dunque deve presentare qualche piatto nazionale considerato esotico, una situazione gastro-antropologica molto comune negli anni '70 quando si iniziava a mangiare fuori casa non solo per necessità di viaggio e di lavoro ma anche per diletto con la famiglia e gli amici. Ma al tempo stesso ha una sua verve ruspante nei piatti,

penso anche al pollo arrosto con la carne bella tosta e al baccalà con pomodoro e patate, che lo relega direttamente nella categoria delle autenticità da non perdere. Infine proverete la pizza, molto diversa da quella napoletana, ma molto sostanziosa e saporita, in tavola il solito pane misto tipico del Cilento con farina integrale e bianca miscelate fra loro. Nulla di turistico, dunque, a cominciare dal vino della casa in alternativa ad alcune buone bottiglie di Aglianico del Cilento. Spenderete fra i 15 e i 20 euro per conoscere l'autentico palato contadino prima dell'avvento degli omogeneizzati.