

Cetara, ristorante Acquapazza

Corso Garibaldi, 38

Tel.089.261606

Chiuso il lunedì, ferie variabili tra dicembre e gennaio

www.acquapazza.it

La magia enogastronomica della Penisola inizia a Cetara per chi viene da Sud. Il borghetto, delizioso, di pescatori di tonno, l'ultima flotta rimasta nel Tirreno, ha subito una radicale trasformazione in questi ultimi quindici anni grazie alla spinta dei suoi ristoratori e al presidio Slow Food sulla colatura di alici diretto da Secondo Squizzato, poi diventato sindaco: un prodotto straordinario e ancora poco conosciuto in Italia. Non è solo una nostra personale opinione, ma anche quella delle guide specializzate (Espresso, Osterie Slow, Gambero) che segnalano tutte tre locali su quattro, una media da far invidia a qualsiasi realtà. Per la sua vicinanza a Salerno, Cetara sino all'inizio degli anni '90 era il paesino dove parte della borghesia aveva la sua seconda casa costruita tra i Sessanta e i Settanta oltre che il posto dove si andava la sera d'estate a perdere tempo tra bar e pizzerie di infima qualità. Il cambio di passo è avvenuto con la nascita di un buco a due passi dalla spiaggia principale attorno alla quale sono state costruite le case, nome indovinato e immediata caratterizzazione con la colatura: Gennaro e Gennaro hanno iniziato a stupire con gli antipastini serviti a spron battuto in un ambiente romantico e allegro, intimo ed estivo nello stesso tempo. Spaghetti, patate, verdure, tutto all'insegna della colatura, e buon pescato del giorno, bottarga di tonno: insomma una novità, una rivoluzione perché si metteva in tavola quello di cui ci si vergognava nelle case. Dal 1994, insomma, questo l'anno di nascita del borgo enogastronomico, siamo in presenza di uno dei migliori presidi del gusto della Campania, sia per la valorizzazione e l'esaltazione del tonno che per la colatura di alici. Il locale ha avuto una radicale trasformazione raddoppiando lo spazio. Prima in 20 metri quadri c'erano una cucina, meglio dire un fornello, e due tavoli, poi ci si è allargati a 20 posti e adesso abbiamo due sale per un totale di 40 posti, ben arredate in ceramica vietrese con pezzi d'autore, e una cucina ben organizzata da fare invidia dove Gennaro Marciante, lo chef tornato a casa dopo aver girovagato per le cucine italiane, può

lavorare con tranquillità. Arredato sobriamente in stile marinaro, l'Acquapazza non ha perso l'aria complice, romantica e intima di sempre, quando è pieno tutto diventa allegro, solare, brioso, come solo nelle trattorie di mare della Costiera è possibile riempire il cuore. L'altro Gennaro, Castiello, in sala spiega il prodotto e in giro cercava vini, da bravo sommelier. Lo sappiamo direttamente, avendolo pizzicato in gwelidi giorni a provare nuovi rosati sulle fredde colline irpine durante la chiusura stagionale. Il menu varia con le stagioni di pesce regalato dal mare, la colatura sui vermicelli (o le linguine) è un classico, ma lo scorfano con i paccheri (o i tubettoni) non è da meno, così lo spaghetti con le alici e i pinoli: molto forte e varia la batteria di antipasti giocati su pesce azzurro, bottarga, ortaggi e verdure, giochi di colore e di sapore piantati in un palato antico. Gennaro esprime il meglio quando gioca sulla pulizia dei piatti e dei sapori, già molto ben delineati e ricchi di carattere: imperdibile ad esempio i gamberi appena scottati su un letto di patate lesse con un pizzico di bottarga per dare sapidità. Per devozione la parmigiana di alici e zucchine e le marinature. Dal gennaio 2005 i due Gennaro hanno cominciato a camminare da soli anche nei dessert tra cui puntiamo il tortino di mela annurca. Di carattere la lista dei vini, ricarico onesto, d'estate ruhm, d'inverno grappe, sempre limoncello a volontà. L'atmosfera magica del borghetto, per lungo tempo in mano ai saraceni il cui sangue scorre abbondante nelle vene degli abitanti, è irripetibile: la chiesa madre, il convento, la spiaggia e il porto con la flotta delle tonnare, i negozi specializzati i prodotti ittici, il pescivendolo e il bar dove saggiare lo spumone. La cornice ideale per attraversare lo specchio di Alice e sospendersi nel tempo.

Come arrivare. Lasciare la Napoli-Pompei-Salerno all'ultima uscita di Vietri sul Mare, proseguire in direzione Amafi. Il paese è a sei chilometri di paesaggio mozzafiato tra rocce, mare, sole e bounqaville. L'Acquapazza è al centro del paese, vicino il porto dove potete lasciare l'auto pagando 2,5 euro l'ora. Sì, lo so, parcheggiare vicino il Colosseo costa meno, ma ne vale ugualmente la pena.