

## La cucina d'autore nell'arte: Cristian Torsiello agli Antichi Feudi di Teggiano

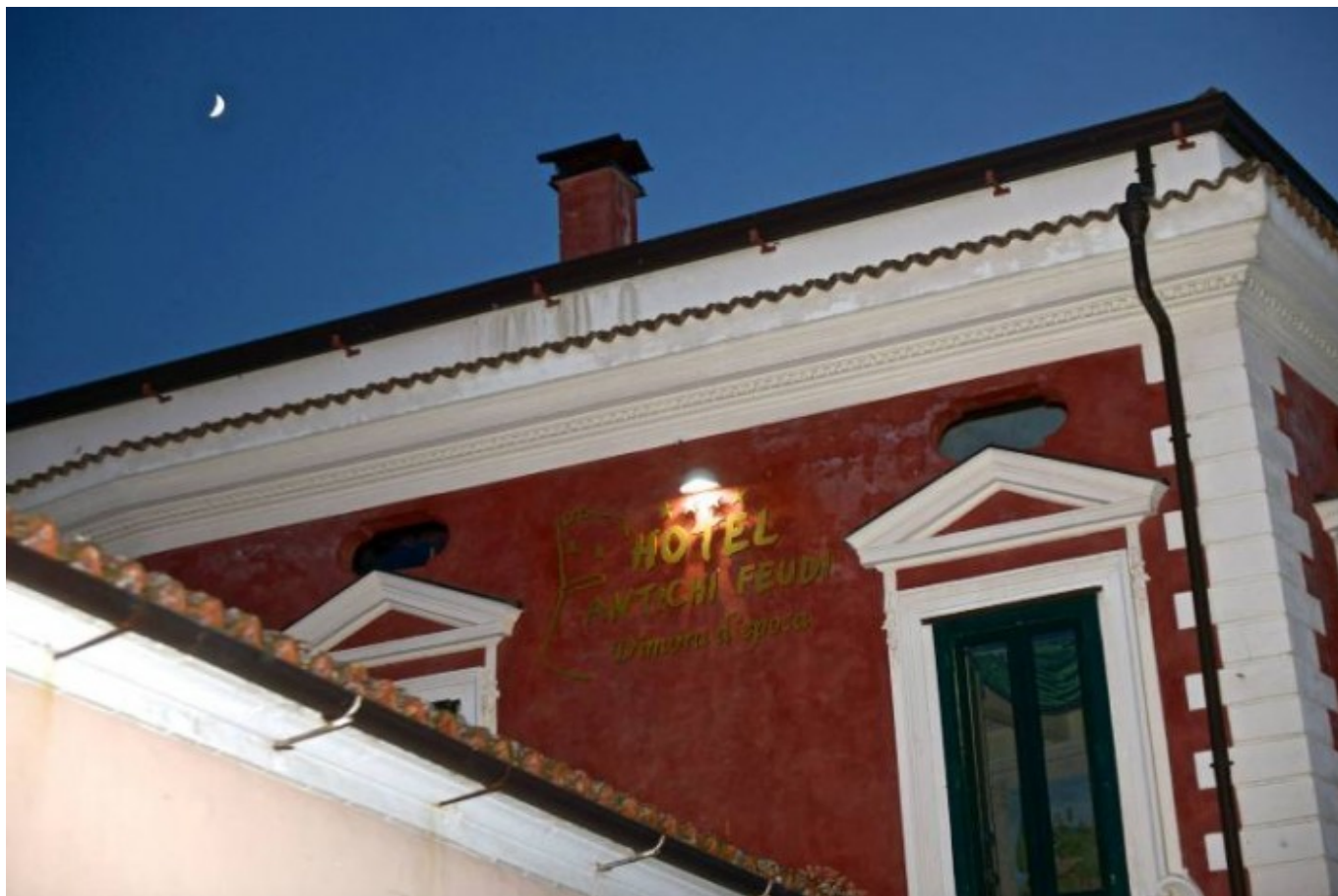


Cristian Torsiello al lavoro in cucina  
di [Novella Talamo](#)

Si è tenuta a Teggiano, nella sala Costanza della Dimora Storica Antichi Feudi, una cena degustazione organizzata dall'Associazione Culturale Itinerarte in collaborazione con la Luis Wine and Dine Events, che ha visto protagonisti i piatti di Cristian Torsiello, chef dell'[Osteria Arbustico di Valva](#), abbinati agli Champagne distribuiti da Maurizio Cavalli.

La serata fa parte di un ciclo di appuntamenti rientranti nel progetto dei sommelier Giuseppe Lupo e Vincenzo Isoldi il cui obiettivo consiste nel portare nel Vallo di Diano la cucina gourmet campana e i grandi vini.

Dall'incontro poi con questa Associazione presieduta da Flaminia Giardullo è nata l'idea di abbinare l'arte con la gastronomia nelle tre più belle strutture presenti sul territorio.



Antichi Feudi, l'insegna

Si è partiti quindi giovedì scorso dalla Dimora Storica Antichi Feudi di Teggiano per poi proseguire, nel prossimo mese di settembre, con una serata nella Villa Cosilinum di Padula. La terza tappa in programma è prevista nella Torre Antica di Atena Lucana.

Dalle finestre di questo antico palazzo baronale che dal 2007, dopo cinque anni di ristrutturazione, è un albergo con 12 camere e una suite e ristorante di proprietà di Salvatore Di Sarli, si può godere del fascino fuori dal tempo del centro storico di Teggiano che in provincia di Salerno è certamente quello che ha conservato meglio la sua antica fisionomia di oppidum romano.



Antichi Feudi, un salottino





Antichi Feudi, la sala



Flaminia Giardullo in un momento della serata con Michele Albanese, Presidente della BCC Monte Pruno di Roscigno

Ai fornelli Cristian Torsiello che, nonostante la sua giovane età, ha un bagaglio di esperienze nei posti di eccellenza della ristorazione. Tra queste sette anni al [Reale](#) di Rivisondoli di Niko Romito e un periodo alla [Torre del Saracino](#) di Vico Equense di Gennaro Esposito. Ritornato nella sua Valva, piccolo centro nella Valle del Sele al confine con i monti Picentini, sede della riserva naturale dei Monti Eremita e Marzano, dal 2010 ha iniziato a gestire l'[Osteria Arbustico](#) con il fratello Tomas in sala, valorizzando in cucina il territorio che ama.



La presentazione e il servizio. Da sinistra: Giuseppe Lupo, Pino Della Pietra e Vincenzo Isoldi e Tomas Torsiello

Per la serata Cristian ha pensato di proporre un menu incentrato sulla bufala e i suoi derivati.

In apertura zuppeta di ricotta di bufala e acciughe con erbe di campo; a seguire risotto all'acqua e fumo di bufala salvia e spinaci, un piatto caratterizzato da una buona acidità e salinità conferita dall'acqua di governo della mozzarella di bufala in cui è stato cotto il riso.





zuppetta di ricotta di bufala ed acciughe con erbe di campo



risotto all'acqua e fumo di bufala salvia e spinaci





io con Cristian e la brigata di cucina al completo

Per secondo cubo di bufalo con crema di piselli, taccole e rape rosse.



cubo di bufalo con crema di piselli, taccole e rape rosse

Chiusura affidata alla ricotta e pesca, una rivisitazione della ricotta e pera composta da una gelatina di pesca, ricotta di bufala setacciata con zucchero, salsa di limone e biscotto sbriciolato alla mandorla.



ricotta e pesca

In abbinamento quattro Champagne distribuiti da Maurizio Cavalli presentati e illustrati agli ospiti in sala da Pino Della Pietra dell'[Enoteca Torrefazione San Pietro di Salerno](#).

Lo Champagne, vino nobile per eccellenza, per l'occasione è stato in un certo qual modo sdoganato proponendolo in abbinamento a tutto pasto.





i quattro Champagne in degustazione

In apertura Brut Premier Cru L'Ouverture Savart (100% Pinot Nero), raffinata espressione di Pinot Nero, fresco e immediato con note fruttate di mela e agrumi e spezie, chiude lievemente dolce ma con persistenza e brillante sapidità. A seguire Brut Réserve S.A. J. Charpentier (80 % Pinot Meunier, 20% Pinot Nero), elegante al naso con delicati sentori floreali misti a mela e pesca e un velo di vaniglia, prorompente al gusto con un bel finale minerale.

Terzo Champagne degustato Brut Grand Cru S.A. Blanc de Blancs Bonnet Gilmert ottenuto da Chardonnay in purezza che si distingue per l'eleganza e il colore dorato brillante, nel bicchiere riluce come un gioiello di sorprendente bellezza. Chiude la cena il Brut José Michel & Fils (70% Pinot Meunier e 30% Chardonnay) proposto in un riuscito abbinamento fuori dagli schemi al dolce alla pesca, quasi a voler creare un effetto Bellini.



Brut Grand Cru S.A. Blanc de Blancs Bonnet Gilmert

In attesa della prossima serata gourmet a settembre nella Villa Cosilinum di Padula tanti i motivi per visitare il Vallo di Diano e in particolare Teggiano. Tra questi la Festa Medievale Alla Tavola della Principessa Costanza, organizzata con grande successo e riscontro di pubblico dalla Pro Loco. La manifestazione, quest'anno in programma dall'11 al 13 agosto, rievoca le nozze, avvenute nel 1480, tra Antonello Sanseverino, Principe di Salerno e Signore di Diano e Costanza, figlia di Federico di Montefeltro, Duca di Urbino. Nelle stradine del centro storico, animate da sbandieratori, menestrelli, saltimbanchi e giocolieri, si possono ammirare le fedeli ricostruzioni delle ambientazioni d'epoca e dei mestieri e gustare nelle taverne le pietanze, alcune delle quali di stampo medioevale. Da non perdere anche la visita al Castello di epoca normanna, uno dei più importanti dell'Italia Meridionale.



Foto di gruppo. Da sinistra: Giuseppe Lupo, Salvatore Di Sarli, Cristian Torsiello, Novella Talamo, Vincenzo Isoldi, Flaminia Giardullo, Tomas Torsiello, Pino Della Pietra

Pro Loco Teggiano

Piazza Municipio

Tel. e fax: 0975.79600

[info@prolocoteggiano.it](mailto:info@prolocoteggiano.it)

Antichi Feudi Dimora d'Epoca

Via San Francesco, 2

Teggiano

Tel. 0975.587329

[info@antichifeudi.com](mailto:info@antichifeudi.com)

Osteria Arbustico

Contrada Deserte



Valva

Tel. e fax 0828.796266

[osteriarbustico@libero.it](mailto:osteriarbustico@libero.it)

Foto di Luigi Savino