

I piatti d'autunno dell'Oasis di Vallesaccarda



L'Oasis di Vallesaccarda

[Oasis Sapori Antichi](#)

Vallesaccarda

Via Provinciale 8

Tel. 0827.97444, 0827 0827.97021

www-oasis-saporiantichi.it

Sempre aperto. Chiuso il giovedì e la sera nei festivi

Ferie: due settimane a luglio

Le Soste, Jeunes Restaurateurs d'Europe

di Antonella Petitti

Non ho compreso il perché del nome "Oasis" fino a quando non ci ho messo piede. Non si può apprezzare a pieno una realtà ristorativa pluripremiata e riconosciuta come questa, finché

non la respiri, e non vedi la famiglia Fischetti a lavoro. La loro storia è una storia di famiglia, di una grande famiglia italiana e di un'oasi appunto.

Tutto comincia dal bar del paese che Generoso e Giuseppina, negli anni '70, gestiscono già col loro stile. Nella sala giochi, immancabile nei bar dell'entroterra meridionale, le scommesse erano a suon di piatti, nel senso che chi vinceva se ne aggiudicava uno - caldo e fumante - proveniente dalla cucina.

In una Vallesaccarda contadina e abitudinaria, a bianco e nero come la tv, crescono i cinque figli di questa coppia.

Verso la fine degli anni '80 Generoso e Giuseppina chiamano i propri figli e li invitano a decidere sulla proprietà di famiglia, la sede storica del vecchio bar si era svuotata e bisognava stabilire cosa farne.

Accadde l'impensabile. Tornarono tutti nella Baronia incantata e malandata, con un sogno comune ed una incredibile forza di volontà.



Oasis Vallesaccarda, i grissini

Ecco come nasce l'Oasis, che riunisce 5 fratelli e sorelle: Pietro Carmine, Nicola, Puccio, Raffaella e Maria Luisa. Dapprima si pensò ad un bar/pizzeria/ristorante, poi pian piano la struttura ricettiva si limò tanto quanto si limarono i loro sogni.

Una ristorazione di qualità con una materia prima ricercata e locale. Ecco cos'hanno fatto i fratelli Fischetti, affiancando il tutto con una professionalità ed un'attenzione ai particolari degna dei riconoscimenti ottenuti a partire dal 1999, anno della Stella Michelin.

Così eccomi seduta ad un tavolo dell'Oasis, in una delle prime fredde serate d'autunno di quest'anno. Spazi ampi, angoli relax con divani e poltrone, bagni colorati ed eleganti, fiori, candele, piccole e deliziose attenzioni a incorniciare ogni angolo.

Un ristorante che accoglie al massimo 85 persone e che si propone con un buon rapporto qualità/prezzo: da un minimo di 20 euro fino ai 70 euro per un pranzo/cena completo senza vino.

Sono pronta e subito le mie papille gustative hanno festeggiato l'autentico sapore (e odore!!!) di pomodoro della tartara servita come benvenuto, su cui è stata adagiata una crocchettina di patata e provola.



"Il benvenuto dell'Oasis"

Ed alla frase tanto amata da Puccio *"Come a casa vostra"*, il pensiero è istintivo *"Magari!"*. E questo pensiero sarà conservato lungo tutta la cena...

Tra un assaggio e una riflessione arriva la *"Vellutata d'aglio con salvia e bottarga di tonno di Cetara"*. Lascerei il foglio in bianco se potesse rendervi l'idea della delicatezza che non t'aspetti e che in bocca non lascia retrogusti difficili. La migliore interpretazione che l'aglio abbia mai avuto, per lo meno nella mia esperienza di degustatrice.

D'altronde l'aglio della Baronìa è noto per le sue ottime caratteristiche organolettiche e la capacità di conservazione nel tempo, come in tutti i piatti le sorelle Fischetti (che sono in cucina assieme alla supervisione della signora Giuseppina) hanno dato i ruoli da protagonisti ad ingredienti locali.



“Vellutata d’aglio con salvia e bottarga di tonno di Cetara”

Seguono i “Ravioli di burrata, erbe e tartufo di Bagnoli”. Vince ancora una volta la pulizia dei sapori, tutti netti ma equilibrati, che s’accompagnano senza prevaricare sull’altro. E poi l’utilizzo della burrata, prodotto proveniente dalla vicinissima Puglia, non può che contribuire al tradizionale modo - ma al tempo stesso innovativo - di presentare un piatto locale.



“Ravioli di burrata, erbetta e tartufo di Bagnoli”

Ed eccoci al secondo piatto, ovviamente carne. Si tratta di “Maialino bianco su crema di fagioli e pomodorini confit”, una tenerezza da professionisti che bene lega al biancore della crema di legumi.



“Maialino bianco su crema di fagioli e pomodorini confit”

E senza dimenticare un altro prodotto-pilastro per la Valle dell’Ufita, l’olio extravergine di oliva ottenuto da Ravece, arriva un pre-dessert ottenuto con latte di bufala, olio extravergine di oliva Ravece (appunto!) e fave di cioccolato. Il tutto a braccetto di una deliziosa piccola pasticceria. L’olio si è sposato perfettamente al corpo del latte di bufala, regalando anche in questo caso una morbidezza senza eguali.



"Pre-dessert di latte di bufala, olio extravergine di oliva Ravece e fave di cioccolato"

Per non essere ripetitiva credo che i due aggettivi che più ricorrono nei miei pensieri pensando a quella cena sono: pulizia di sapori ed odori e delicatezza. Considerazioni che si traducono in un forte rispetto della materia prima che tende ad essere valorizzata da sola e poi composta in un piatto, mantenendo ben chiare le identità.

Ma non auguro la perfezione alla famiglia Fischetti, perché smetterebbero di crescere portentosamente come hanno sempre fatto, dunque sottolineo anche ciò che non ho trovato in linea con la loro eccellenza.

Il vino ed il dolce. Il vino che ci è stato suggerito era un Aglianico 2009 selezionato per loro da un'azienda locale. Poco Aglianico nelle sue caratteristiche peculiari, ma comunque non adatto a seguire una cena così fine.

Il dolce? Una millefoglie con crema pasticceria e cioccolato a fiocchi. Sia nell'aspetto che al gusto non rispetta l'eleganza e la semplicità ricercata che regalano tutti gli altri piatti. Una

crema davvero molto buona, penalizzata da una millefoglie troppo grande e soprattutto da un cioccolato abbondante e troppo dolce.



"Millefoglie con crema pasticcera e cioccolato a fiocchi"

Banalità se si pensa al complesso. Perfetta accoglienza, gentilezza, disponibilità, modestia...e tanto amore, passione e spirito di sacrificio, proprio come ha insegnato loro mamma Giuseppina.

Ha di che andar fiera, così come sono fiera io stessa a raccontare di quel Sud che sa sognare, lavorare, crescere e distinguersi.

Ad majora!