

Maffini, il Cenito per la Pasqua

30 marzo 2002

Dal primo punto di ristoro sull'autostrada del Brennero a Capodichino è un sol mangiare gli stessi uguali orribili panini e focaccine dagli stessi uguali improbabili nomi che sembrano scelti da qualche maestra delle Materne in pensione, pizze non pizze cotte sulla sedia elettrica e condite con formaggi densi di sapori mitteleuropei e pomodoro americano, dolci congelati, coke e birra quanto basta. Insomma, un disastro culturale, la negazione stessa del viaggio ridotto a mero spostamento, la completa desertificazione delle papille gustative tanto che persino l'hamburger al Mc Donald's ormai è qualcosa di tipico al confronto. Forse non siamo, come qualcuno diceva dopo il crollo dell'Urss, alla fine della storia dell'uomo ma di quella gastronomica su autostrade e aeroporti italiani sicuramente sì. Noi non digiuniamo per protestare, ma consigliamo come ogni anno ai nostri lettori il vino per il capretto di Pasqua. Lo vogliamo unico e molto complesso per trovare nel bicchiere la curiosità del diverso da noi, l'emozione del viaggio suggerita dalla salsedine spruzzata sul vigneto dal vicino mare greco. È il Cenito di Luigi Maffini (Località Cenito, San Marco di Castellabate, telefono 0974 966345), uno dei supercilentani tra qualche giorno in assaggio al King's di Palinuro a cinquanta giornalisti specializzati americani chiamati dall'amico Felice Merola: 14 gradi di sole in vigna, poche migliaia di bottiglie in circolazione. Questi yankees arrivano nel Cilento non per saggiare la focaccina primavera dalle tinte autunnali in qualche area di servizio, ma per scovare formaggi, carni, ricette e vini tipici e unici, qual è appunto questo blend di aglianico e piedirosso, topwine ben quotato in tutte le guide specializzate. Certo, sarebbe meglio per Napoli se il loro ultimo ricordo a Capodichino fosse una sfogliatella anziché la torta della nonna, un supplì al posto dell'insalatona ai chicchi di mais ogm. Prima era così, adesso non è più così. Per fortuna c'è il Cenito.