

Da Cono a Rofrano: la vera cucina rustica cilentana



Da Cono, da sx Piera, Teodoro ed Alessandra Caputo
di Enrico Malgi

Ci sono luoghi reconditi nel profondo Cilento, il comprensorio più esteso della provincia di Salerno, che vanno assolutamente scoperti. Non hanno la visibilità che godono le località marine affacciate sul mare più pulito della Campania, ma sono altrettanto interessanti e per questo devono essere necessariamente ritrovati. In una domenica di pioggia, di vento e di freddo mi sono trovato a transitare nel territorio del comune di Rofrano (molto famoso qualche anno fa perché proprio qui Ancel Keys nel 1954 studiò per la prima volta la Dieta Mediterranea prima di trasferirsi a Pioppi), che guarda l'altra faccia del Monte Gelbison dal versante opposto a Novi Velia. Anche il Monte Cervati, la seconda vetta regionale più alta, è molto vicino così come il fiume Mingardo che lambisce il paese.



Da Cono, logo e slogan

Prima di arrivare nel centro abitato ho notato un'insegna che mi consigliava di fermarmi al Ristorante da Cono, che per la verità mi sono ricordato di averlo già frequentato qualche anno fa. Detto fatto, piccola deviazione dalla strada principale e dopo pochi metri mi sono trovato immerso in una natura selvaggia, al centro di un vallone inciso dal Mingardo dove sembra che il tempo si sia fermato.



Da Cono, l'interno



Da Cono, spazio esterno per l'estate

Il ristorante è stato aperto nel 1989 da Cono Caputo (purtroppo assente al momento della mia visita), un emblematico e singolare personaggio che con la sua grossa faccia nasuta, barbata e capelluta sembra il profilo tracciato dalla penna dello scrittore agropolese Domenico Chieffallo che narra dei briganti cilentani dell'Ottocento.



Da Cono, foto di Cono Caputo

Naturalmente è solo un'apparenza perché Cono me lo ricordo come una persona ospitale, schietta, gentile, simpatica, spiritosa e socievole e che si diletta a suonare l'organetto per intrattenere i suoi clienti, accompagnato dal figlio Teodoro che strimpella la chitarra.



Da Cono, chitarra

Insieme con la moglie Angela ed i suoi tre figli, Teodoro, Piera ed Alessandra, Cono gestisce un'osteria di campagna inserita in un ambiente che definire rustico, folkloristico e naif è riduttivo. L'interno è molto spartano ma funzionale ed è riscaldato da un grande camino e da stufe a legna in inverno, che emanano un dolce e rassicurante tepore. In più ci sono cinque camere, immerse nella folta vegetazione, a disposizione degli ospiti per soggiornare e godere così la pace e la tranquillità del posto.



Da Cono, camere in affitto



Da Cono, vecchia stufa a legna

La cucina è casereccia, ruspante, genuina, territoriale e tradizionale. Non c'è un menù fisso, si mangia quello che si trova al momento e secondo la stagione.



Da Cono, camino acceso

Le materie prime sono in parte prodotte direttamente in azienda, come quelle dell'orto, la frutta, l'olio, i sott'oli, i sott'aceti e la pasta fatta in casa, e solo parzialmente sono acquistate da produttori locali di fiducia, come la carne, i formaggi ed il famoso pane di Rofrano cotto nel forno a legna.

Ho iniziato con un ricco e squisito antipasto misto: affettato di prosciutto crudo, capicollo e salame; formaggio pecorino; melanzane a listarelle in salsa di pomodoro; insalata di patate, pomodori, carote, olive e cipolle; e funghi sott'olio.



Da Cono, antipasti misti

A seguire un primo composto dai trieddi, pasta locale di farina di castagna tirata a mano che sembrano dei passatelli, abbinati ai peperoni cruschi di Senise. In appresso ancora un primo di ravioli (cauzoni) farciti di ricotta e prezzemolo e poi per secondo spezzatino di cinghiale macerato nel vino e accompagnato da patate fritte.



Da Cono, trieddi con farina di castagne e peperoni secchi



Da Cono, ravioli (Cauzuni) ripieni di ricotta e prezzemolo



Da Cono, spezzatino di cinghiale in umido e patate

Per dolci una crostata di albicocche e zeppole di patate. Vino, acqua, caffè e grappa per un totale di 20,00 euro. Non male vero?



Da Cono, crostata di albicocche



Da Cono, frittelle di patate (zeppole)

Naturalmente ci sono altre ottime proposte culinarie che soddisfano tutte le esigenze dei commensali. Pertanto, se vi trovate a passare da queste parti vi consiglio di fermarvi assolutamente e non ve ne pentirete!

Foto di Enrico Malgi

Ristorante da Cono di Teodoro Caputo

Via Lettafora - Rofrano (Sa)

Tel. 0974 952451 - Cell. 347 4767946 - 334 1716492

www.dacono.it

Coperti: all'interno circa 100, più 50 esterni in estate

Apertura tutto l'anno (i proprietari abitano proprio lì)

Prezzo medio di un pasto: 15,00 - 20,00 euro tutto compreso

Pensione completa per il soggiorno (venti posti letto disponibili): 45,00 euro al giorno a persona tutto compreso, con prima colazione, pranzo e cena.