

«Dolci, paste, taralli e baccalà: il mio itinerario gastronomico»

EUGENIO SPAGNUOLO

SE deve raccomandare letture su Napoli, Raimondo Di Maio (nella foto in basso) editore e libraio (Dante & Descartes), viene colto da un leggero spaesamento. Non il solito spaesamento. Ma proprio «Spaesamento» di Jean Paul Sartre, un libro che Di Maio ha pubblicato qualche anno fa e che gli sta particolarmente a cuore. Un libro piccolo e ricchissimo. Forse l'unico tentativo mai riuscito di portare l'esistenzialismo fino ai Quartieri Spagnoli. Con quel che ne consegue. «E poi - spiega ancora Di Maio - quella meravigliosa descrizione che Malaparte fa ne "la Pelle" delle mura di Santa Barbara a Pendino». Per il resto, Di Maio, che nella sua collana Napoli in 32esima pure pubblica i migliori scrittori napoletani (sono in arrivo Antonella Cilento, Giuseppe Montesano, Giorgio Caproni e Armando Audali), dimentica per un attimo il suo lavoro e si immerge in un itinerario gastronomico.

A cena, dunque

«Alla Sanità, al "Gallo d'Oro", una delle poche vere osterie rimaste in città. Accogliente e alla buona. Cose tipiche e genuine che nessuno ha la pazienza di mettersi a cucinare in casa. Baccalà, frittiture. Prez-

zi modici, altro che slow food. E gli inverni riscaldati da una brace per tavolo».

Un brace per tavolo?

«Diciamo una bacinella di alluminio riempita di carboni ardenti, che finisce sotto il tavolo, invenzione geniale in mancanza di riscaldamento. Ma in quel posto tutto è straordinario. Il parcheggio è una vecchia, immensa grotta scavata nel tufo. Vale una visita a sé».

Rimaniamo alla Sanità?

«Per la pizza di "O'Riccio", accanto al "Gallo d'oro" o per provare la migliore pasticceria della città: Petricelli. Dolci e paste buonissimi, e anche qui prezzi giusti. Come da quello straordinario artigiano dei taralli che è "Poppella", sulle scale "e'Maruccella"».

C'è una ragione per cui ama tanto questi posti?

«Conservano intatta la propria identità, sono accessibili, suggestivi, unici: è un'altra Napoli, insomma».

Lei ha anche pubblicato libri di gastronomia

«Uno l'ho dedicato a Mario Avallone, e alla sua Officina Gastronomica Partenopea. Fucina di invenzioni culinarie che non rinunciano ai sapori tradizionali. Tutta roba presa al mercato, pietanze di stagione, nessuna forzatura nei confronti della natura».

E a chi parte per il week end che cosa consiglia?

«300 km e si va in Calabria, nella Sila piccola. Lunghe passeggiate tra i monti per lasciarsi assalire da un benefico senso di solitudine».

In Campania, invece?

«Continuo la ricerca gastronomica spingendomi fino all'Irpinia. Il miglior vino - glielo assicuro - è quello che imbottigliano i contadini di Atribalda».

