

IL SETTIMANALE Unico

SAVOY BEACH HOTEL
PAESTUM
ITALY

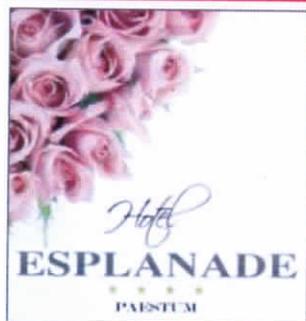


0828. 720114 - unicosettimanale.it - redazione@unicosettimanale.it

Editore: Calore s.r.l. Sede Legale: Via S. Giovanni, 86 - Villa Littorio - Laurino (SA); Sede Redazionale: Via della Repubblica, 177 - Capaccio - Poste Italiane - Spedizione in a.p. - 45% - art. 2 comma 20/b legge 662/96 - Dir. Com. Business Salerno - Abb. annuale 25, 00€

€ 1.00

Anno XIV
n° 29 del 28 Luglio 2012



CILENTANDO 2012

**SAGRE E SPETTACOLI
DAL 28 LUGLIO
AL 3 AGOSTO**

ARTICOLO A PAG 14

CAPACCIO

**IL CONSIGLIO
COMUNALE SI
TERRÀ IN CONVENTO**

ARTICOLO A PAG 4

ALBANELLA

**I SEGRETI DEI
TRE SANTI
AMBIENTALISTI**

ARTICOLO A PAG 6

VALLO LUCANIA

**TORNA TUTTA
NUOVA LA FESTA
DI SAN PANTALEO**

ARTICOLO A PAG 15

L'EDITORIALE

di Domenico Nicoletti

Cilento e cemento

Non si arresta in Italia il fenomeno della cementificazione e il Cilento non è da meno: secondo i dati riportati nell'Annuario dei dati ambientali 2011, pubblicato nei giorni scorsi dall'Ispra, nel nostro Paese il consumo di suolo cresce a un ritmo

CONTINUA A PAGINA 2

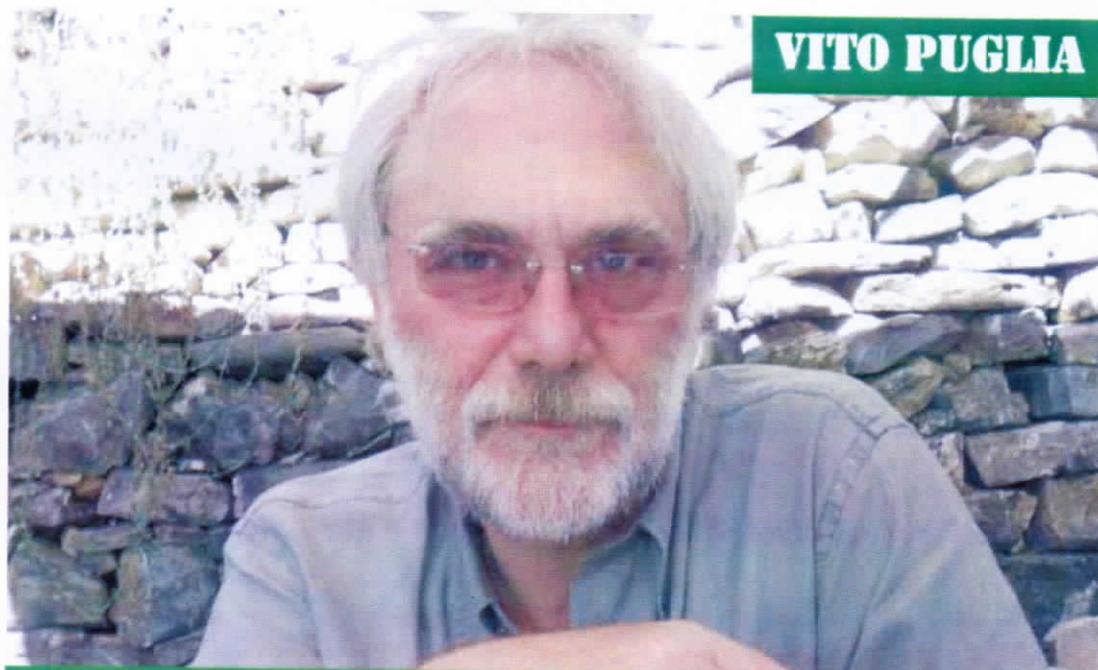
GHGHGH

Tonino Pecoraro

Cafasso da imparare

Ci sono dei luoghi che quando arrivi ti deve colpire qualche cosa, un oggetto, delle piante (se ci sono), dei fabbricati, dei murales, se vi è abitato da moderni writers. Posteggiò sotto un albero, a pochi metri un contenitore di abiti usati, una scritta laterale: "Non ci volevo venire". Sicuramente

CONTINUA A PAGINA 5



VITO PUGLIA

IL FILOSOFO DELLA DIETA MEDITERRANEA

BUONORA A PAGINA 23

BATTIPAGLIA

di Ernesto Giacomino

Scarti illuminanti

Rinnovo della pubblica illuminazione: è il leitmotiv del momento. Da un eccesso all'altro: ciò che a Salerno De Luca fa tipo ogni sei mesi, a guisa di cambio di guardaroba stagionale, qua a Battipaglia è un avvenimento epocale, da non ripetersi prima d'un ventennio. In zona centrale, per dire, nel tratto tra via Roma, via Mazzini e via Baratta, l'ultimo intervento in tal senso risale alla faticosa rimozione delle

CONTINUA A PAGINA 20

EBOLI

di Francesco Faenza

Solo grotte e mangiatoie

Inutile cercarle. In città non ci sono. Non esiste una villa. A Eboli. Nel comune dove si è fermato Cristo, hanno costruito solo grotte e mangiatoie. La scoperta dell'ennesimo scandalo (evasione fiscale) l'ha fatta Paolo Polito, arguto commercialista, politico multicolore, attento e certoso lettore delle carte comunali. A leggere i versamenti dell'Imu viene spontaneo chiamare l'Equitalia o la guardia di finanza. Ci sono diversi

CONTINUA A PAGINA 18

Gioielleria **MARANDINO** s.r.l.
dal 1989

MONT
BLANC

BALME & MERCIER

TAG Heuer

Via Magna Grecia, 235/237 Capaccio Paestum (SA)
T. +39 0828 725085 - F. +39 0828 725088
Mail: gioielleriamarandino@tiscali.it



**TUTTI I GIORNI A PRANZO E A CENA
PIZZA, PASTA E...**

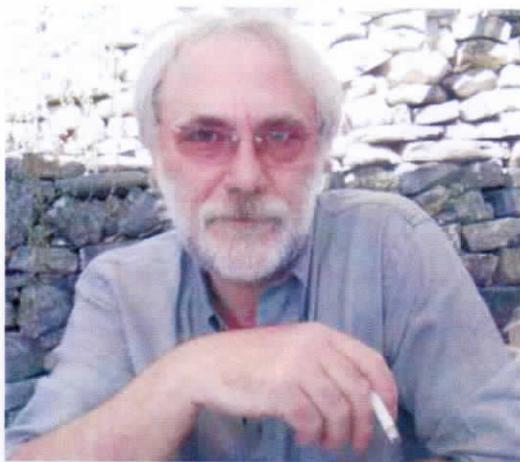
BATTIPAGLIA Via Spineta, 84 C - Tel. 0828 630021 - www.lafabbricadelsapori.it

WWW.SPAZIOAUTO.INFO
SPAZIOAUTO
CONCESSIONARIA PLURIMARCHE

Viaggi e Assaggi

Perbacco a Pisciotta, da 25 anni continua con successo "Slow"

Pisciotta, siamo in uno dei luoghi più belli del Cilento, dove sembra che il mondo si sia fermato. Il mare è azzurro e pulito come lo era secoli fa, la natura è praticamente incontaminata, la gente vive in maniera molto "slow", calma, tranquilla, senza stress. Eppure siamo solo a 150 km dal caos di Napoli. Qui troviamo l'enoteca osteria "Perbacco" che è stata aperta nel 1987, quindi 25 anni fa. Il posto, per chi arriva da Ascea, si trova sulla destra poco prima di entrare a Pisciotta. Girovagando nel Cilento, mi ci sono fermato per salutare il titolare, Vito Puglia, un personaggio storico della "Slow Food", l'associazione internazionale che conta oltre 100.000 iscritti in 150 paesi. Ricordiamo che Slow Food opera per promuovere l'interesse legato al cibo come portatore di piacere, cultura, tradizioni, identità, e uno stile di vita, oltre che alimentare, rispettoso dei territori e delle tradizioni locali. Ebbene, da Perbacco a Pisciotta da sempre è stata utilizzata questa filosofia. Il posto è veramente molto bello, si pranza e si cena



VITO PUGLIA

unicamente all'aperto, tra ulivi millenari e tanta natura. Dopo aver agevolmente parcheggiato, entro nel locale e trovo Vito, sempre allo stesso posto, seduto alla sua scrivania vicino al PC con l'immancabile sigaretta. È veramente un personaggio interessante. Basta parlargli poche volte per rendersi conto che è uno che ama ed ha sempre amato le cose buone della vita. Da sempre è alla ri-

cerca di prodotti particolari e rari da poter offrire ai suoi clienti affezionati alla vita "slow". Per certi versi, questo locale è da considerarsi come la "Mecca", per quanto riguarda il buon mangiare, nel senso che chi arriva da lontano non può non farci una visita. Subito dopo di me è entrata una coppia che arrivava dal Piemonte e si è complimentata dopo aver mangiato e bevuto in questa splendida lo-

cation. All'interno, appena si entra c'è un piccolo ango- lo bar, poi sulla sinistra troviamo una ricca selezione di vini attentamente scelti che spaziano dal Cilento fino al nord più estremo, mentre sulla destra c'è una ricca raccolta di pubblicazioni della Slow Food. La mia sosta era solamente per un saluto, però Vito ha insistito perché mangiassimo insieme un'insalata di pomodori. Alla fine ho accettato. Ci siamo accomodati all'esterno, tavolacci in legno, sedie impagliate antiche e un'atmosfera da favola. Proprio vicino a noi c'è un albero d'ulivo immenso che, come Vito ci racconta, ha oltre 1.500 anni.

Abbiamo mangiato quella che è una versione rivisitata della nostra "acqua-sale": biscotti bagnati di pane casereccio, con pomodori, basilico, peperoncini tagliuzzati e alici di menaica. Sarà uno dei piatti più semplici del mondo, ma in questa circostanza mi è sembrato un "must" superlativo di colori, aromi e sapori. Abbiamo bevuto una fresca Falanghina Vandari

dell'Antica Masseria Venditti, azienda che per il secondo anno consecutivo ha ricevuto la chiocciolina dalla guida "Slowine". Per finire abbiamo gustato un misto di dolci, dove primeggiava un'interessantissima caprese.

Naturalmente, oltre a questo, il locale propone una ricca selezione di specialità. Citiamo: alici ammollicate in tortiera, gamberi gratinati in foglia di limoni, involtini di pesce bandiera con scamorza affumicata, fiori di zucca con ricotta di bufala e alici di menaica, paccheri con pomodorini ciliegini e scampi, spaghetti alla pisciotiana, costine di maiale in foglie di fico con patate arrosto, pescato del giorno, carni alla griglia, tagliere di formaggi e tante altre cose. Un bel posto con un'interessante filosofia che sicuramente aiuta a campare a lungo. Che aspettate? Perbacco è aperto solo fino a fine settembre.

Enoteca Osteria Perbacco,
Contrada Marina Campagna 5, 84066 Pisciotta (SA). Tel. 0974.973889.
www.perbacco.it
Diodato Buonora

Linguine con acciughe, pomodoro e basilico

Ingredienti per 4 persone: 320 g di linguine, 200 g di acciughe, 300 g di pomodori freschi, 2 spicchi d'aglio, 1 peperoncino piccante, foglie di basilico, olio extravergine d'oliva del Cilento, sale e pepe.

Procedimento: In un tegame, rosolate in poco

olio le acciughe, il peperoncino e l'aglio tritato. Aggiungete i pomodori tagliati a cubetti. Fate cuocere il tutto per circa 10-15 minuti.

Aggiungete qualche foglia di basilico spezzettata, ancora un po' d'olio. Aggiustate di sale e pepe. Se occorre ag-

giungete un mestolo d'acqua tiepida. Cuocete le linguine al dente e passatele in padella con il sugo. Decorate con foglie di basilico e delle acciughe.

Vino consigliato:
Barbetta 2009, Barbera Sannio Doc, Antica Masseria Venditti.

LA RICETTA



Alux s.r.l.
via Lazzara 17
FONTE Rocciaspide
tel. 0828 943087
fax. 0828 943097

ALUX

Il Buttero
specialità alla brace

istorante

Tel. 0974 829431
Cell. 339 1316316
Via S. Pio X AGROPOLI
(nei pressi dell'ospedale)

Oasi
ristorante

paestum
via magnagrecia

0828
811935

il cucciolo
Ristorante Pizzeria

via Gregorio, Laura Paestum, tel. 0828 851826 cell 339 7850780