

Francesco Aiello

La memoria del gusto

Storia e ricette dell'Osteria Lo Stuzzichino
di Sant'Agata sui due Golfi

prefazione di
Carlo Petrini

Edizioni dell'Ippogrifo

© Prima edizione giugno 2018

© 2018 - Tutti i diritti riservati

Prefazione

Carlo Petrini

Testo

Francesco Aiello

Foto

Andrea Di Lorenzo - piatti del ricettario

Valerio Gargiulo - esterni e interni

Progetto grafico e impaginazione

Luciano Striani

Edizioni dell'Ippogrifo sas

Via Marcullo 39/d - Sarno (Sa)

Info 081 5177000 - 347 0503455

info@edizionidellippogrifo.it

seguici su Facebook

Isbn 978-88-31995-00-9

Finito di stampare nel mese di giugno 2018

da CGM Industria Litografica

Ogliastro Cilento (Sa)

I diritti di traduzione, riproduzione e adattamento totale o parziale con qualsiasi mezzo sono riservati per tutti i paesi.

Lo Stuzzichino

Osteria

Via Deserto 1/A - Sant'Agata sui due Golfi (Na)

Tel. e Fax 081 5330010 - 333 3323189

www.ristorantelostuzzichino.it

mimmo@ristorantelostuzzichino.it

Indice

- 9 Carlo Petrini
Il cibo di qualità: buono, pulito e giusto
- 15 Una famiglia, un'osteria
- 97 Le ricette



A photograph of a white plate with a piece of food and a silver fork on a light beige background. The plate is partially visible on the left side, and the fork is positioned in the lower right quadrant. The background is a solid, light beige color.

Carlo Petrini

Il cibo di qualità: buono, pulito e giusto




Raccontare la storia di un'osteria come *Lo Stuzzichino* significa raccontare non solo una

grande parabola gastronomica e umana, ma anche e soprattutto il percorso di una famiglia all'interno di un territorio unico e inimitabile. È il racconto di un rapporto stretto, quello tra la famiglia De Gregorio e un angolo meraviglioso del nostro paese, ricco di tradizione, di agricoltura, di allevamento, di pesca, di umanità.

Perché non esiste luogo di ristorazione di qualità se non c'è un tessuto produttivo locale di qualità. Da questo punto di vista *Lo Stuzzichino* è un esempio lampante di collaborazione fruttuosa e feconda. L'attenzione alle eccellenze del territorio è massima, il rapporto con i fornitori è solido e centrale nell'idea di ristorazione che anima e appassiona Mimmo e i suoi genitori, che hanno fondato l'osteria. E qui si innesca una riflessione fondamentale: qual è il ruolo della ristorazione di qualità? La mia risposta è frutto del lavoro trentennale che l'Associazione Slow Food ha fatto attraverso l'incontro con tante realtà di successo così come di un'analisi profonda delle istanze dei produttori a tutte le latitudini del mondo.

Operare nel mondo della ristorazione oggi, soprattutto quando si ha successo (ma le due cose sono intimamente connesse) significa innanzitutto dare valore e riconoscimento a tutti coloro che contribuiscono a creare la filiera dei prodotti di eccellenza locali. In un momento storico in cui i grandi chef vivono una popolarità e una



visibilità straordinaria, un'epoca in cui come mai prima si parla di cibo e di cucina, troppo spesso ci si dimentica che dietro a una grande cucina c'è l'agricoltura, l'artigianato di qualità, l'allevamento, che al contrario continuano a vedere eroso il loro potere di contrattazione sul mercato, vittime di un sistema alimentare basato esclusivamente sul prezzo e sulla standardizzazione del sapore, con regole sempre più igieniste che penalizzano le realtà di piccola scala a favore dell'industria.

Ma perdere le piccole produzioni significa perdere storia, cultura, identità e conoscenze, oltre a un adattamento secolare dell'uomo al territorio che lo ospita. Per questo motivo i ristoratori hanno il compito di mettere la loro visibilità e potenza mediatica anche al servizio dei produttori, raccontandone la storia, valorizzandone il lavoro e indicando la specificità dei prodotti che vengono serviti. *Lo Stuzzichino* ha dimostrato negli anni di credere fortemente in questa sinergia e per questo sono ancora più contento di firmare queste righe. L'osteria del futuro dovrà sempre più essere simbiotica con il territorio e con le persone che lo abitano, perché solo così si può passare dal buono al buono, pulito e giusto, che è la definizione di qualità che vogliamo e dobbiamo perseguire.



