

# [Il Duca Marigliano di Paestum: un boutique hotel che non ti aspetti](#)

scritto da Manuela Mancino | 03/07/2017



**Abbiamo incontrato lo chef Luigi Coppola la cui cucina rende ancora più preziosa un'antica dimora dall'indole elegante. Il suo menù è un piacevole inno alla materia prima, supportata dalla vocazione al localismo, al Km zero e ad un approccio oltre il biologico.**

Si è colti da una vertigine d'abisso in quel lembo di Campania che, per paesaggi, memorie e architettura, conserva un fascino surreale. Si è colpiti da un sentimento di inspiegabile familiarità e senso di appartenenza nell'incontrare gli sguardi di chi, innamorato di Paestum e del suo agro, ha nel tempo ceduto alla passione di realizzare un luogo dalle mille anime.

Parla di storia, di vita, di caldo "calore" umano; racconta il trascorso di un'antica dimora di campagna il [Boutique Hotel Duca di Marigliano](#). Difficile provare a sintetizzare, in poche righe, il carattere di questo luogo non luogo, di quel suo essere uno scrigno del passato e un ponte verso il futuro, quella sua indole elegante che gioca tra un palinsesto antico e un arredo moderno di gran

classe.

Merito dei proprietari, Loredana e il compagno, e di un classico “colpo di fulmine” con la struttura. Era il 2009 quando prende avvio il progetto di realizzare un posto capace di trasmettere storia e cultura locale, regalare quiete al termine della routine quotidiana, una piacevole occasione per riappropriarsi dei propri tempi e spazi, lontano dalle trafficate vie di comunicazione di un areale ad oggi “vizioso” nella sua consuetudine giornaliera.

## **Tenuta Duca Marigliano Paestum: ritrovo per gourmands**

Stupisce e colpisce positivamente questo boutique hotel per l'inusuale attenzione al particolare, tanto per il senso estetico di un design ineccepibile, quanto (e soprattutto) per la mentalità e l'umiltà dei titolari. Di quell'umiltà figlia del desiderio di riportare alla luce testimonianze del passato, di ridar colore a ricordi d'infanzia a tratti sbiaditi, scanditi dal trascorrere del tempo che li rinvigorisce.

È quasi un angolo sottratto al paradiso, con il susseguirsi di confortevoli stanze, dell'area relax, dell'agrumeto e del ristorante, un ritrovo per gourmands esperti e semplici appassionati, innamorati del buon cibo e del convivio. A gestire i fornelli è **Luigi Coppola**, inguaribile appassionato dell'enogastronomia, in nome della quale si converte all'istituto alberghiero di Salerno. La sua cucina è il riflesso di un animo “pacato”, capace di valorizzare l'essenza della materia prima, limitando il ricorso ad astruse esasperazioni di tecniche e texture.

È una mano che offre la consapevolezza del “buono”, del ritorno ai sapori di un tempo, alla tradizione, senza dimenticare la contemporaneità di nuove cotture, intelligenti alleggerimenti dei sapori, dosate contaminazioni d'oltre confine gestite nella consapevolezza di interpretazione personale e moderna di ingredienti o ricette.

L'abilità di Luigi è fare della sua cucina un'autentica rappresentazione della sua indole: è facile, infatti, leggere la sua personalità attraverso ricette, impiatti e abbinamenti che svelano i segreti più intimi e la passione che guida una mano sicura.

## **Intervista allo chef Luigi Coppola**

### **Chi è stato il tuo maestro?**

Agostino Petrosino. Mi ha trasmesso l'importanza e il concetto di una cucina rassicurante.

### **Da cosa nasce questo amore per la cucina?**

Poiché i miei genitori erano molto impegnati con il loro lavoro, mi divertivo assieme a mia sorella in cucina per preparare loro i pasti. Di qui scatta anche la mia idea di riproporre al ristorante la cucina di casa, rielaborata dal mio personale pensiero.

### **E la tua conoscenza della materia prima...?**

Quando approdo a Roma, tra fornelli più o meno importanti, ho modo di trovarmi a stretto contatto con ingredienti per me inediti che mi stimolavano a leggere, studiare e approfondire.

### **Cosa conta di più in cucina tra passione e tecnica?**

La passione è fondamentale, è per me la scintilla da cui tutto ha avvio; poi è necessario che subentri la tecnica.

### **Quando hai capito che questa sarebbe stata la tua strada?**

Quando arrivai a Roma, perché mi resi conto del rigore necessario per raggiungere il mio sogno e

scopo giornaliero di realizzare un piatto per chiunque.

**Cosa è scattato in te quando hai visto Duca di Marigliano?**

Ho visto la possibilità di realizzare il mio sogno, per la presenza di un orto, di un frutteto da cui attingere buona parte della materia prima, nonché per la sintonia che subito si è avuta con i proprietari.

**Come hai pensato di impostare il menù?**

Dando risalto al territorio, alla materia prima, ma non presentata nella classica "preparazione" e versione.

**Cosa vorresti che il cliente percepisca?**

La mia passione.

**Come costruisci un piatto?**

Da tutto e da nulla: posso trarre ispirazione dalla materia prima, dai ricordi o improvvise sensazioni.

**C'è un piatto che per te ha un particolare significato e quale?**

Il calamaro con pane raffermo, pomodoro e basilico. Parte dal mio ricordo di acqua sale, realizzata con pezzettini di pane intriso di acqua e pomodoro. A questa ricetta tradizionale aggiungo un velo di calamaro.

**Un ingrediente che per te non può mai mancare e uno che, invece, non ami?**

Le patate, in quanto con mio nonno mi divertivo a cucinarle in tutti i modi. Non mi piacciono le alici, ma non posso bandirle dai miei menù.

Il menù di **Luigi Coppola** è un piacevole inno alla materia prima, supportata dalla vocazione al localismo, al **chilometro zero** e ad un approccio oltre il biologico. I singoli piatti sono un'istantanea di un momento, di uno stato d'animo capaci di comporre una sinfonia di aromi, colori, sensazioni. E chiudendo gli occhi, si ha l'illusione di ripercorrere a ritroso ricordi di infanzia oppure di imbattersi nel mare magnum del ricettario locale. Il tutto in un ambiente dal quale è difficile congedarsi, non solo per quel sano convivio che nasce spontaneamente incontrando determinate personalità, ma anche (e soprattutto) per quella rara ospitalità elegante che i titolari sanno riservare a chiunque varchi la soglia del Duca Marigliano. All'indomani, la ripartenza pone fine a un sogno.