



La Tavola dei 300: sotto le stelle di Massa Lubrense la cucina si fa comunità

Una serata di luci, sapori e solidarietà per celebrare la cucina massese, le sue eccellenze e le sue radici. Con 63 ristoratori coinvolti e 450 commensali, la seconda edizione dell'evento ideato da Alfonso Iaccarino ha generato un'atmosfera magica che ha riunito il borgo in un grande abbraccio

Luna perlata, stelle brillanti, luminarie e atmosfera di festa. Ma anche profumo di limoni e una tavola di oltre 200 metri elegantemente apparecchiata lungo la strada principale di un borgo sul mare, con una brigata collettiva che si muove con precisione e orgoglio.

Non è la descrizione di un evento di fantasia ma il racconto della seconda edizione de **La Tavola dei 300**, la cena che si è svolta a Massa Lubrense e che ha rappresentato un gesto corale di appartenenza e convivialità.

A firmare il successo dell'iniziativa è stata ancora una volta l'**Associazione Ristoratori Lubrensi** (ARL), con il patrocinio del Comune.

L'evento – punto culminante di un progetto più ampio di **marketing territoriale volto a valorizzare i 18 borghi massesi** – si è articolato in diversi appuntamenti, salutati con la grande

tavolata del 19 giugno, in una scenografia allietata da musica dal vivo e convivialità diffusa.

La ristorazione massese raccontata in un menu

Grandissimo il successo della serata, per la quale sono andati letteralmente a ruba i biglietti: da 300 persone previste, si sono seduti alla tavolata ben 450 commensali, diventati immediatamente parte di un'unica comitiva come se si conoscessero da sempre.

«Siamo in vacanza a Massa Lubrense dal Trentino Alto Adige e ci avrebbe fatto molto piacere partecipare alla cena ma ci hanno spiegato che i biglietti si sono esauriti in brevissimo tempo. – ci raccontano con rammarico i **turisti Lorenzo e Viviana** – Abbiamo comunque apprezzato le degustazioni libere nei vari stand allestiti per il borgo, anche per la grande cortesia dei ristoratori lubrensi».



Un momento della cena (Foto © Enzo Radunanza).

Il menu de La Tavola dei 300

La cena ha proposto un viaggio nella cucina identitaria massese, in cui la qualità della materia prima ha caratterizzato ogni portata. Ben **63 i ristoratori impegnati**, di diversa tipologia ma accomunati dalla stessa voglia di regalare un'esperienza emozionante e che potesse aiutare

anche persone meno fortunate grazie all'aspetto solidale.

L'**aperitivo di benvenuto** è stato offerto gratuitamente all'intera cittadinanza dai cuochi aderenti all'Associazione, ognuno con un proprio banco d'assaggio e una specialità preparata al momento, dalla **pizza di Enzo Coccia** alle trecce di fiordilatte, da peperoni 'mbuttunati (buonissimi) alle polpettine di pesce, fino ai dolci, il tutto accompagnato dalle seducenti bollicine di **Barone Pizzini**, storica cantina della Franciacorta.



Uno dei banchetti dedicati alla pizza (Foto © Enzo Radunanza).

L'**antipasto con cui ha esordito la cena** è stato un'interpretazione di *totano e patate* per omaggiare la cucina costiera. A seguire, il *risotto alla parmigiana di melanzane con praline di fiordilatte* che ha saputo giocare tra consistenze e memorie, mentre il *trancio di pesce cotto al sale, servito con zucchine alla scapece e cialda croccante* ha brillato per mediterraneità.



I piatti della serata (Foto © Enzo Radunanza).

Il dessert “*Il sole di Massa*”, ideato dal Bar Di Sarno, è stato il finale perfetto: un *crumble all’olio EVO massese*, con *gelée di arancia bionda*, *mousse al cioccolato bianco e limone femminiello*, su *cremoso agrumato*.

Molto atteso, e servito dopo la mezzanotte, anche il dolce d’autore preparato da **Alfonso Iaccarino**: una *frivolezza all’arancia* fresca e armoniosa. Tutte le portate sono state abbinare ai vini delle aziende partner, tra cui bottiglie [Franciacorta Barone Pizzini](#) e [Costa d’Amalfi Furore di Marisa Cuomo](#).



Alcuni vini serviti in abbinamento al menu (Foto © Enzo Radunanza).

Cucina, comunità e impegno sociale



Alfonso Caputo (Foto © Raffaele D'Angelo).

La Tavola dei 300 non è stata solo una cena per stare insieme e divertirsi ma ha avuto anche un'anima etica. Il settore solidale, curato dal ristoratore **Alfonso Caputo** dell'hotel/ristorante **Le Sirene di Nerano**, quest'anno ha sostenuto il progetto "**I Bambini prima di tutto**" dell'associazione **Noi Genitori di Tutti Onlus**, nata nella Terra dei Fuochi per dare voce e aiuto alle famiglie colpite dall'inquinamento ambientale.

Il Presidente dell'ARL **Francesco Gargiulo** ha sottolineato il valore della collaborazione fra ristoratori, istituzioni e imprese locali, uniti per raccontare una Massa Lubrense vivace e determinata nell'affermare le sue bellezze, gastronomicamente ricchissima, capace di attrarre turismo e attenzione con il linguaggio universale della cucina.

Mentre si pensa già alla prossima edizione, quel che resta non è solo il ricordo di una serata ben riuscita, con una regia impeccabile e una partecipazione sentita. La Tavola dei 300 conferma come un territorio unito possa generare qualcosa di potente, rinsaldando il presente e costruendo un futuro fatto di entusiasmo e sguardi rivolti alle cose positive che esistono e vanno rimarcate.

I ristoratori partecipanti all'iniziativa

È doveroso citare tutti i 63 ristoratori di Massa Lubrense che hanno contribuito alla riuscita del progetto: Ristorante Pizzeria Da Francesco, Ristorante Lo Stuzzichino, Ristorante Il Cantuccio con sede a Massa Centro e a Nerano, Ristorante Albergo Le Sirene, Pappone, Ristorante La

Torre One Fire, Antico Francischiello 1909 Da Peppino, Ristorante La Tavernetta, Ristorante Maria Grazia, Ristorante Il Fienile, Ristorante Mary's Da Luigi, La Primavera, Ristopizzeria La Macina, Ristorante Riccardo Francischiello, Tutt'appost Enoteca E Wine Bar, Malibù El Gringo Pub, Ristorante Cardillo, Agriturismo Il Giardino Di Vigliano, Trattoria Eughenes, Ristorante Salvatore E Mafalda, Zaghera Cocktail & Kitchen, Hotel Ristorante Delle Palme, Ristorante Da Michele, Agriturismo Fattoria Terranova, Garden Bar, Pasta E., Don Alfonso 1890, Ristorante Pulecenella, Yago Ristorante Pizzeria, Capitan Cook, Hotel Iaccarino, Ristorante Bar Emilia, Tonno&Campani By Gocce, Il Vespero, Ristorante Framar, Conca Del Sogno, Ristorante Pizzeria I 4 Venti, Bistrot 66, Relais Blue, Melrose Bistrot, Arthotel Villa Fiorella, Da Capuozzo L'angolo Del Mare, Ristorante Antichi Sapori, Taverna Del Capitano, Funiculi Funicula', Africano Beach, Villarena Restaurant, La Perla, Ristorante Da Mimi', Ristorante Pizzeria L'antico Scantinato, Ristorante Don Vito, Lo Scoglio Da Tommaso, Belmare, Braceria Macelleria The King Beef, Ristorante Pizzeria Tramonto Rosso, Jamm Bell 'Ja, Maison Fernanda, Grace Kitchen Bar, Dal Monello, Terrazza Iride, Smeshamm, Hotel Oasi Olimpia.

Informazioni: www.latavoladei300.com

Data di creazione

25/06/2025

Autore

enzo-radunanza