

Sapori cilentani al Castello, due bravi chef per un menù a quattro mani

scritto da Celestino Agostinelli | 08/07/2024



Nel Castello di Rocca Cilento, lo scorso 5 luglio è andata in scena una serata suggestiva con un menù in quattro portate a base di pesce. Un percorso tra i sapori cilentani, accostati e rivisitati dagli chef Matteo Sangiovanni e Vincenzo Cucolo

Scendiamo lungo una stradina che ci conduce verso un piccolo antichissimo borgo. Siamo a **Rocca Cilento**, una piccola frazione di Lustra, in piena **Vallo Di Diano**. Un anziano seduto davanti la sua abitazione ci appare come il simbolo di un tessuto sociale fatto di silenzio, o sussurri, di attesa e di vissuto. Dai modi gentili e sorridente, sembra volerci ospitare in quella piccola oasi che si è ritagliato davanti all'uscio di casa.

Ci guardiamo intorno e, alzando lo sguardo, notiamo la maestosità sveltante delle torri del castello, che trae il suo toponimo proprio dal borgo in cui ci troviamo: "**Castello di Rocca Cilento**". Non si può evitare di accostare quelle torri merlate alle fiabe, che iniziavano proprio con: «*C'era una volta un castello in cui viveva una principessa...*».

Castello di Rocca Cilento, una bellezza risalente al IX secolo

Salendo verso l'ingresso del maniero, ci si immerge nel passato, con il gradevole sorriso di Federico, Marianna e la direttrice Simona. Una piacevole accoglienza qualificata e professionale, di un "team" che condivide tempo, spazi e passioni. Scalinate, cortili, giardini pensili, mura, merlature eleganti, oggetti che segnano il tempo, evidenziando un particolare buon gusto, in quella che è stata la visione di chi ha riportato al suo antico splendore questo manufatto risalente al IX secolo: **Stefano Sgueglia**. Un architetto sannita che ha saputo viaggiare nel tempo per rileggere la storia di un luogo, riproducendo nei minimi particolari le peculiarità strutturali, lasciando intatto il suo valore narrativo.

Oggi a gestire il Castello sono la moglie di Stefano, **Pina Martone** con i figli Tonio e Piera, proprietari anche di un'altra meravigliosa residenza storica: il **Castello di Limatola** nell'entroterra di Benevento, gioiello del grande patrimonio culturale ed architettonico campano e italiano.

Tante le iniziative che la **famiglia Sgueglia Martone** organizza per valorizzare il Cilento e le sue produzioni. Tra i più recenti l'**Olivitaly Med**, l'evento dedicato all'extravergine del Bel Paese e dell'intero bacino del Mediterraneo ([ne abbiamo scritto qui](#)). Una vetrina internazionale per uno dei prodotti italiani tra i più preziosi del Mediterraneo che, insieme ad un ottimo vino, fanno parte della produzione della famiglia Sgueglia Martone.

Sapori Cilentani al Castello con gli chef San Giovanni e Cucolo

La recente "demonstration" del 5 luglio, **Sapori cilentani al Castello**, ha visto incrociarsi due chef di grandissimo livello. **Matteo Sangiovanni**, executive chef del Castello, con la sua brigata e **Vincenzo Cucolo** giovane chef noto per il suo ristorante Acquadulcis di Massa, frazione di Vallo della Lucania.

Sangiovanni, classe 76 e salernitano, predilige i prodotti locali, dal pesce alle verdure collinari. La sua è una talentuosa cucina "*fine dining*" in cui il principio ispiratore è mangiar sano e con qualità. Un pedigree quello di Sangiovanni caratterizzato anche dall'essere stato membro di Euro-Toques, con il gruppo Adinolfi guidando "**Le Radici Experience**". Competenza acquisita in cucine prestigiose, dal Four Seasons di Milano all'Astoria di Firenze, e ai Tre Olivi del Savoy Beach Hotel di Paestum. Oggi, la sua espressione e il suo concetto di arte culinaria contribuiscono a dare quel tocco di classe alla cucina del Castello di Rocca, con una brigata da vascello "Vespucci".

Vincenzo Cucolo, classe 86, ha tratto la sua passione per il territorio crescendo in campagna e toccando con mano la generosità dei suoi frutti. La sua cucina predilige cotture a basse temperature, sperimentando accostamenti che possono apparire stridenti tra loro, ma che invece riservano una sorpresa per gusto e sapore, in quell'equilibrio che solo una tecnica accorta può riservare.



Gli chef Matteo Sangiovanni e Vincenzo Cucolo (Foto © Ufficio stampa).

Ad accogliere i tanti ospiti e giornalisti, la sera di venerdì scorso, un aperitivo presso il **Rivellino Sunset**. Location incantevole dall'inebriante e suggestivo panorama del promontorio cilentano che si dirada verso le acque tirreniche dalle quali proveniva il pesce firmato **Ittica Nemo**, quarta generazione di sapienza e qualità leader nel settore, direttamente dal vicino golfo di Policastro. Una carrellata di crudi, tra ostriche, gamberoni, polipo, cozze e spada, abbinati con maestria alle bollicine Franciacorta dell'azienda Montina. Non solo bollicine, ma soprattutto un perlage cremoso, dal millesimato al saten, quasi tattile, che coccola e carezza il palato grazie a un sorso fresco, mentre al naso il ventaglio aromatico di profumi si sviluppa con linearità e precisione, senza foga.

Un menù a quattro mani e quattro portate

E poi l'angolo dedicato agli **showcooking** allestito dall'intera e giovane brigata di Matteo Sangiovanni. Un finger food per guidarti verso il **Bistrot dei Sanseverino**, dove l'apoteosi dell'evento si ha con la maestria degli chef in un menù a quattro mani e 4 portate, a base di pesce, un percorso tra i sapori cilentani, accostati e rivisitati dagli **chef Sangiovanni e Cucolo**.



Filetto di trota, pesto di prezzemolo, wasabi e pompelmo rosa (Foto © Celestino Agostinelli).

Filetto di trota, pesto di prezzemolo, wasabi e pompelmo rosa. Poi ancora Tonno rosso scottato, salsa di Franciacorta Montina e fiori di zucca in tempura, dello chef Cucolo. Ravioli con carpaccio di gamberi rossi di Acciaroli e fonduta di piselli, di chef Sangiovanni. A margine, Ricotta al rhum, pere, frolla e fondente, di Cucolo, piccola pasticceria Sorrentino Pasticceria Moderato con Leo Bottiglier. Anche qui ad "augmenter le plaisir" è il millesimato al saten Franciacorta.



Ravioli con carpaccio di gamberi rossi e Tonno rosso con salsa di Franciacorta Montana (Foto © Celestino Agostinelli).

Rintocca la mezzanotte, e come nella più celebre fiaba, il sogno diventa realtà. La luna illumina la meravigliosa location, con la signora Pina che sveste gli abiti da fata, riportandoci alla notte che ammantava il Castello, bisbigliandoci il fascino di un altro tempo, come una sentinella sì, ma dai modi di un'elegante castellana. Tra i suoi amici ospiti abituali il maestro **Pepe Vessicchio**, che da qualche anno dedica parte del suo tempo a una ricerca che unisce cibo e musica, prediligendo il Castello.

E il giorno che segue si apre con un altro evento. Il coronamento di un sogno di giovani sposi, molti dei quali provenienti da ogni parte del mondo, decisi a suggellare il patto di unione in un luogo dove imprimere l'inizio della loro lunga storia d'amore. Info: castellodiroccacilento.it