



La Locanda di Alia: l'orgoglio di essere calabresi

A Castrovillari, lo chef Gaetano Alia propone una cucina istintiva e geniale, ispirata alla tradizione regionale. Con l'aiuto della moglie Daniela e della figlia Lucia gestisce un'oasi felice nel Parco Nazionale del Pollino



L'esterno de La Locanda di Alia (Foto © Enzo Radunanza).

Sono severe e austere le montagne che incorniciano il **Parco Nazionale del Pollino**, come se fossero state create per proteggere il prezioso contesto naturale e gli antichi borghi incastonati tra le colline. Tra questi, **Castrovillari** è uno dei più caratteristici per il suo intreccio silenzioso di strade in pietra su cui si ergono edifici e chiese medievali che fanno da contrasto alle rigogliose zone di campagna.

Le bellissime ville che si possono ammirare nel paese sono state le opulente dimore di baroni, conti e marchesi ma le vestigia millenarie, rinvenute da diversi scavi, dimostrano l'esistenza di forme di civiltà fin dall'epoca paleolitica.

La Locanda di Alia a Castrovillari: da piccola osteria all'Olimpo dell'alta cucina



Lo chef Gaetano Alia (Foto © www.locandadialia.it).

A pochi chilometri dal centro storico, ammantata dallo stesso fascino di Castrovillari e da una tranquillità quasi mistica, si trova **La Locanda di Alia** che l'omonima famiglia gestisce dal 1952, meritandosi molti riconoscimenti e una reputazione che supera i confini regionali.

Sono trascorsi 68 anni da quando mamma Lucia e papà Antonio avviarono una piccola trattoria con pochi tavoli in cui i piatti della [cucina calabrese](#), cucinati su una stufa a legna, conquistavano una clientela d'affari e di passaggio. Il merito di un successo ricordato ancora oggi, risiedeva nel talento istintivo di Lucia capace di esaltare gli ingredienti locali con un tocco personalissimo e mai banale.

Negli anni l'attività è cresciuta evolvendosi in ristorante, già stella Michelin, con albergo annesso. Oggi le redini dell'attività sono nelle mani di **Gaetano Alia**, il "Maestro" come lo chiamano rispettosamente gli allievi dell'[Alma](#) di Colorno (PR) oppure quelli che hanno avuto la fortuna di maturare un'esperienza al suo fianco.

Ad aiutarlo nella gestione ci sono l'attenta e preparata moglie **Daniela Morrone** e la loro figlia Lucia. Un altro figlio ha preferito orientarsi verso una carriera diversa trasferendosi a Bologna ed è Lucia, pasticciera appassionata, che rappresenta con fierezza la terza generazione. Ha ereditato la vena culinaria dal papà e le capacità organizzative dalla mamma ma questo non le è bastato; da sempre approfondisce lo studio con corsi di alto livello (Iginio Massari è stato uno dei suoi insegnanti) per perfezionarsi ed essere all'altezza di familiari tanto apprezzati.

L'arte dell'accoglienza e la professionalità

L'accoglienza presso **La Locanda di Alia** di Castrovillari è di quelle premurose e serene, tra il bel giardino con piscina e i tavoli esterni dove godersi i profumi della natura calabrese. Le sale interne, utilizzate soprattutto d'inverno per un totale di una cinquantina di coperti, hanno uno stile classico con arredamenti e oggetti che testimoniano una lunga storia ed esprimono appieno uno stile rassicurante.

Unico ristorante regionale segnalato dalla [Guida Le Soste 2020](#), questo delizioso locale è stata una bella gratificazione delle vacanze appena terminate, rigorosamente italiane per evitare affollati viaggi verso l'estero. La situazione epidemiologica in corso, infatti, ha avuto tra i suoi effetti macroeconomici e sociali anche quello di sollecitare un turismo nazionale più lento e lontano dalle consuete destinazioni di massa.

Insieme al responsabile di sala, **Daniela Morrone fa gli onori di casa** e conduce in quello che si può definire il **"mondo Alia"**, un contesto pacato ma preciso nelle sue intenzioni: **donare benessere e garantire la conoscenza più esaltante possibile delle tradizioni enogastronomiche calabresi**. Ogni dettaglio e ogni comportamento fanno emergere con chiarezza uno stile e una classe innata ma non ostentata. Un connubio che riunisce l'alta professionalità e la cultura di una famiglia di ristoratori a un'ospitalità senza fronzoli.



Lucia e Gaetano Alia e, al centro, Daniela Morrone (Foto © Nicola Caracciolo).

Alla tavola di Gaetano Alia: l'esaltazione del territorio

Pur proponendo dei piatti ispirati alla tradizione e ai prodotti tipici calabresi, quella in casa Alia è un'offerta che cambia di continuo.

«Il nostro menù – spiega Daniela Morrone – non segue un canovaccio prestabilito e non potrebbe seguirlo. Ogni giorno la carta varia in base ai migliori prodotti che ci consegnano i nostri fornitori di fiducia o che Gaetano trova al mercato. Vuole essere lui stesso a scegliere, annusare e “tastare” gli ingredienti sui banchi degli ambulanti, senza preoccuparsi del loro costo perché al centro c'è il cliente al quale vogliamo riservare un'esperienza di qualità più che una semplice cena».



Lo chef Gaetano Alia al mercato (Foto © www.locandadialia.it).

Alla Locanda di Alia, una cucina “spontanea” tra profumi e sapori

Sarebbe riduttivo affermare che la classe di **Gaetano Alia** sia il frutto solo di un'infanzia trascorsa nell'osteria di famiglia e delle nozioni tecniche acquisite alla scuola alberghiera. Osservare una madre talentuosissima ha certo contribuito a rivelargli segreti e procedimenti ma ciò che di importante gli ha trasferito geneticamente sono l'istinto e la passione.

È straordinaria, infatti, la capacità dello chef cosentino di individuare e inventare gli accostamenti

più arditi, di usare cotture gentili che non snaturino la materia prima, di mescolare sapientemente mare e terra. Gli ingredienti sono dosati in modo che mantengano la propria essenza e si distinguano l'uno dall'altro, componendo un'equilibrata sinfonia gusto-olfattiva.

Il percorso dal mercato al ristorante è il momento più "creativo" in cui la sua testa immagina già la composizione del piatto, senza porsi vincoli se non il rispetto della materia prima e delle tradizioni regionali.

Proprio alla Calabria, terra dalla geografia eterogenea e dalla storia millenaria in cui si sono sedimentate e mescolate le culture di Greci, Romani, Arabi, Bizantini e Spagnoli, il Maestro rende onore con ingredienti che ne rappresentano l'eccellenza e la biodiversità, pur nella sua personale, e irresistibile, **"anarchia" compositiva**.

«La nostra regione – spiega – ha tante ricette di origine greca e un patrimonio di prodotti tipici inesauribile al punto che non ci sarebbe bisogno di ricorrere a ingredienti di altre regioni. Molti giovani chef locali non hanno intuito l'importanza di tutto questo; sono alla ricerca spasmodica del successo e di una stella che potrebbe non arrivare mai ma intanto snaturano, o meglio tradiscono, le nostre peculiarità con preparazioni che non ci rappresentano. Questo è grave soprattutto quando lavorano fuori dei confini regionali o all'estero mentre proprio lì dovrebbero promuovere la nostra cultura basata sulla "triade mediterranea" di origine greca ossia la combinazione di olive, grano e vite».

La Locanda di Alia: un menù fuori dagli schemi



Alcuni piatti dello chef Gaetano Alia (Foto © www.locandadialia.it).

Per raccontare l'esperienza presso questo tempio di sapori autentici sarebbe inutile descrivere i piatti degustati, quelli li potrà provare direttamente chi avrà la fortuna di andarci.

L'ardire dello chef risiede nelle sue mani sapienti e capaci di rendere preziosi anche alimenti semplicissimi come un uovo o una cipolla. È un dono raro che non appartiene alla maggior parte dei cuochi attuali che, con la comunicazione social e un apparire fin troppo esuberante, ritengono che si possa accreditare un istinto di cui sono privi.



La cantina (Foto © www.locandadialia.it).

Alla raffinata tavola di Alia, si palesa il meglio delle tipicità locali, dal [Suino Nero di Calabria](#) alle carni e salumi del Parco del Pollino, dall'immane nduja (buonissime le "Candele con nduja di Spilinga e pecorino stagionato") alla straordinaria varietà di formaggi.

Il freschissimo pesce dello Jonio e l'Olio di Calabria extravergine incontrano ortaggi ricchi di sapore, forniti dagli agricoltori di fiducia o coltivati nel piccolo orto di famiglia. Zucchine, cipolle bionde di Castrovillari, patate, pomodori, fagioli poverelli di Mormanno, fichi (solo per citare alcuni) compaiono in ricette uniche, dagli antipasti ai primi, senza tralasciare l'aromaticità o le speziature a base di origano o anice stellato, per conferire maggiore complessità.

Da una semplice "Bruschetta con formaggio erborinato, fichi e pomodori" o una "Zuppa di cipolle bianche e uova" alle "Orecchiette con ortaggi e pescato fresco" e al "Lacerto con ristretto di ortaggi, spinaci e parmigiano stravecchio" – solo per citare qualche proposta – i matrimoni culinari di Alia rivelano sempre espressività gustativa, restando rassicuranti e piacevoli.

Anche la **carta dei vini** è ispirata alla Calabria con una selezione di cantine e qualche incursione toscana e, anche in questo senso, Gaetano e la moglie Daniela sono ambasciatori indefessi di una terra poco promossa all'esterno e per la quale le istituzioni locali non fanno abbastanza.

«Purtroppo nell'immaginario collettivo – spiegano – la Calabria si associa alla delinquenza e a una terra arretrata ed è sbagliato. Anche quest'estate i clienti provenienti da altre regioni o dall'estero, ci hanno espresso la loro sorpresa per le

nostre bellezze, per i posti incontaminati, per la disponibilità delle persone. Sembra che sia una scoperta improvvisa ma la Calabria è sempre stata così e l'immagine che viene veicolata con messaggi sbagliati non ci aiuta. Non siamo affiancati con efficacia dalle amministrazioni locali e da quelle regionali; basterebbe così poco per promuovere il territorio e la sua biodiversità. Invece, qualsiasi iniziativa ci venga in mente deve essere sostenuta direttamente da noi privati, almeno da quei pochi che si mettono in gioco, e pertanto deve essere fatta in piccolo senza godere della risonanza che potrebbe riscuotere».

Se la Calabria ha ancora molta strada da percorrere per trasformare un territorio valoroso e le sue tradizioni in punti di forza, **La Locanda di Alia** è una certezza granitica che si va ad aggiungere alla tappe immancabili da vivere nel corso di un'esperienza turistica in quest'area.

Un tributo va all'entusiasmo e alla generosità con cui Gaetano Alia e la moglie Daniela continuano a promuovere un bagaglio culturale prezioso, aprendo la strada alla terza generazione che non macherà di rendere prestigio al nome di famiglia.

La Locanda di Alia

Via Ietticelli, 55 – Castrovillari (CS)

Telefono e Fax +39 0981 46370 – Mobile +39 333 5701332?

[Sito web](#) – [Facebook](#) – [Instagram](#)

Data di creazione

08/09/2020

Autore

enzo-radunanza