



Soste golose

E la brezza
che ti passa
"accanto,
come una
ragazza
spettinata"

I racconti di Cesarino il pescatore, del suo scoglio e di come nacque Lo Scalo

Si cominciò così nei primi anni '70: pane olio farina, una cucina a tre piedi, vope, *pupiddhi* (per italianizzarli chiamati pupilli). A cucinare era Maria Vittoria, bravissima cuoca che ora non c'è più e che riempiva di profumi con il pescato di Cesarino la marina di Novaglie. A intrattenere i primi ospiti, bravissimo narratore, Cesarino il pescatore, diventato nel giro di pochi anni, grazie ai profumi della cucina, la bellezza del paesaggio, la leggerezza dell'aria e il suo 'narrare', il personaggio/anima del luogo, amico di tutti, felice, innamorato del suo Scalo:

"Mi sentivo un attore! Mi chiedevano l'autografo!". Si cominciò così, solo con pane olio farina e una cucina a tre piedi: in un giorno di primavera e di disperazione negli occhi, perché la pesca più non rendeva e c'erano sei figli da tirar sù e Cesarino guardando il mare, questo scoglio, la sua barca e la sua povertà senza speranza, riunì la famiglia e disse: "da oggi cambiamo vita e sullo scalo apriamo un posticino dove verranno tutti a mangiare". Brillava di idee Cesarino e sempre più profumava quella cucina, sullo scoglio dello scalo di Novaglie.



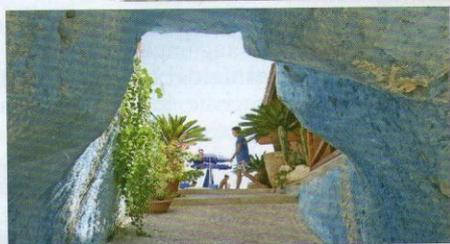
E "Lo Scalo" è cresciuto col passare degli anni: rimanendo fedele al suo mare, anche quando aggiungeva al primo poverissimo menu piatti più eleganti; e cominciarono ad arrivare le cernie, i gamberi, le aragoste, le triglie, i dentici, i saraghi. E passarono altri anni. E così oggi in cucina c'è Cesare, che è giovanissimo ed è il nipote di Cesarino il pescatore. Lo aiutano e danno insieme a lui vita a Lo Scalo sua madre (figlia di Cesarino) e suo padre: che si chiama Pippi, che adora anche lui la cucina e il mare. avendo fatto

per 10 anni il cuoco di bordo sulle navi blu della flotta Lauro. E tutti stanno qui: in uno dei posti più incantevoli della nostra costa, mattina e sera per tutti i giorni dell'anno. D'estate sugli scogli, dove prima di mangiare gli ospiti gustano bagni di mare indimenticabili; d'inverno in una calda accogliente saletta accanto ad un camino. **Sempre avendo, come orizzonte, il mare.** Intanto Cesarino il pescatore, che oggi ha 82 anni e che non riesce a star fermo neanche un attimo, raccoglie sugli scogli finocchi di mare e un po' di pescato, tonni e alici che prepara sott'olio e ce li lascia gustare. E Lo Scalo è diventato nel frattempo un luogo cult, un punto di riferimento per chiunque arrivi nel Salento. Vip e meno vip, attori e giornalisti o semplici viaggiatori di passaggio. E una storia a lieto fine, lunga più di trent'anni, ne ha fatto un luogo da assaporare raccontandolo.



Se lo lasci raccontare Cesarino, che ancora si sente un attore, ti recita i ricordi della sua vita, come quando...

...**Come quando** per dimostrare a suo padre che lui aveva coraggio e che poteva fare il paracadutista e che il padre aveva torto a non volere che vi andasse, visto che Mussolini in persona aveva accettato la sua domanda di minorenni e persino mille lire gli aveva mandato, Cesarino apre un ombrello e si lancia nel vuoto dalle rocce precipitando su piante di fichi d'India e ci vollero giorni e giorni per togliere tutte quelle spine, ma lui alla fine aveva avuto coraggio. Se fossi uno scrittore intitolerei così una raccolta di novelle o un romanzo: "Vita e fortuna del pescatore Cesarino e del suo scoglio terrazza sul mare". Una storia come Cenerentola (anche Cesarino ha avuto una 'matrigna' ed era da lei soprattutto che voleva scappare) che non è solo di Cesarino, ma di tanti uomini del Sud innamorati della vita e del mare. Cesarino camminava scalzo sugli scogli di Novaglie, non ha mai tenuto scarpe; ha iniziato a metterle solo da dieci anni a questa parte.





Nella cucina de Lo Scalo si continua a cucinare semplice, tutto e solo mare e frutti di mare, pesce povero e pesce prelibato. E si cucina, ancora come si faceva all'inizio, il piatto divenuto ormai un classico del posto: i tubetti al sugo di cernia.

C'è una buona cantina, regionale e nazionale. Chiediamo di rivellarci la ricetta di questo sugo di cernia. Che gustiamo e abbiniamo, così fresco e profumato, ad uno Chardonnay del Salento che ne bilanci i profumi e che scegliamo tra i vini della Cantina Cantele.

Tra i bianchi un classico anch'esso il Teresa Manara.



**Teresa Manara Chardonnay del Salento IGT
Azienda Cantele**

Questo bianco importante libera nel bicchiere i suoi profumi proprio come fanno in questi luoghi in riva al mare i cespugli della macchia, timo, lentisco, mirto.

Dona, di per sé, sensazioni leggere di erbaceo e di frutti appena maturi. Al piatto ancora un po' di origine rustica esso dona eleganza bilanciandone, con la sua freschezza e sapidità, profumi e struttura. Gradevolissimo e chic, quel tanto, che avvertiamo equilibratissimo, di barrique.



Segreti di palazzo segreti di casa

Tubetti al sugo di cernia: la ricetta

Si sfiletta e si sminuzza la cernia e se ne fa un soffritto con olio d'oliva e aglio, prezzemolo, sale, pepe. Con la testa e le vertebre del pesce si prepara a parte il sugo di pomodoro, che si lascia cuocere per circa un'ora e mezza.

Poi il sugo viene filtrato e si aggiunge il filetto di cernia. Terminata la cottura del filetto si mettono a cuocere i tubettini che, conditi, si faranno saltare in padella con l'aggiunta di un po' di fumetto di pesce.

Il piatto si gusta al meglio sullo scoglio de Lo Scalo e si serve ben caldo con l'aggiunta di prezzemolo fresco.