



Piluso

Una famiglia
con la passione
per le tradizioni
ed un occhio
all'innovazione

di Arianna Bruno



Metti due giovanissimi pieni d'entusiasmo, un prospero lembo di terra **nel cuore del Cilento**, un prodotto d'eccellenza come l'olio extravergine di oliva ed il gioco è fatto: pochi ingredienti per una ricetta fatta di passione ed amore per la propria terra. Sembra quasi un racconto d'altri tempi, invece è una storia vera quella che ha come protagonisti i due fratelli **Vincenzo e Gabriele Piluso** che, da un po' di tempo a questa parte, guidati dal semplice amore per il loro territorio, hanno deciso di assumere

le redini dell'azienda di famiglia per portare in alto il nome del loro prodotto. Fondata nel 1989 dal nonno, **Vincenzo Piluso**, si trova nel meraviglioso territorio del **Parco Nazionale del Cilento**, nella località **Pregliano** (tra i Comuni di **Moio della Civitella** e **Gioi Cilento**): più di 7 mila piante d'ulivo fanno da scenario ad un luogo rimasto attaccato ai valori di un tempo, il cui prodotto è l'eccellente **olio extravergine di oliva biologico** a marchio **"Civitella"** e **"Moio"**.



Vincenzo e Gabriele, uno studente di Economia e Management e l'altro frequentante il liceo scientifico, sono ben decisi a portare avanti il progetto cominciato, anni fa, dal nonno. Una produzione, quella dell'olio, fondata sulla qualità e sulla coniugazione tra innovazione tecnologica e rispetto delle vecchie usanze. È forse questa la caratteristica vincente dell'azienda, che è riuscita ad arrivare anche all'Estero: è possibile gustare l'olio, infatti, anche in Olanda, Germania, Inghilterra e Francia (a Parigi spicca particolarmente il bistrot Mimì, di proprietà di un italiano). Per Vincenzo e Gabriele la parola d'ordine è sicuramente *"qualità"*, la stessa che ha permesso all'agriturismo *"Civitella"* di promuovere eventi in collaborazione con *Slow*

Food. *"Ci sono tante persone che vengono da ogni parte d'Europa per provare i sapori dell'alto Cilento. - spiegano i due fratelli - È proprio questo ciò che cerchiamo: unire il turismo rurale, quello religioso e quello culturale"*. Da qualche anno la famiglia Piluso ha ampliato la propria proposta piantando una serie di vitigni autoctoni come **l'Aleatico**, tipico del comune limitrofo di **Pellare**. Olio e vino possono essere gustati nello splendido agriturismo *"Civitella"*, un luogo immerso nel verde, nel quale è possibile assaporare piatti tipici della cucina cilentana e godere dell'accoglienza delle bellissime stanze. Qui, proprio nel cuore del Cilento, si possono ritrovare ancora i sapori di un tempo che fu, quello delle tradizioni e dei valori antichi.





Il **capretto**, come pure l'agnello, con le patate è uno dei piatti più diffusi della tradizione gastronomica meridionale. All'agriturismo **Civitella** assume un gusto originalissimo grazie

alla presenza dei lampascioni, cipollotti dal gusto intenso coltivati un po' in tutto il Cilento. Se a questo aggiungiamo la cottura nel forno a legna ,ci sarà davvero da leccarsi le dita.

Tortiera di capretto, patate e lampascioni



Ingredienti

- 1,5 kg di capretto
- 1 kg di patate di montagna
- 8 lampascioni sbollentati
- 1 cucchiaio abbondante di sugna
- Olio evo
- Pepe nero
- Sale
- 2 cucchiaini di Pecorino grattugiato

Preparazione

In una teglia, preferibilmente in alluminio, versiamo un abbondante giro d'olio e adagiamo i pezzi di capretto tagliati grossi. Peliamo e tagliamo a fette spesse le patate che andremo a condire con sale e pepe. Incidiamo la base dei lampascioni sbollentati e, insieme alle patate, poniamoli sui pezzi di capretto. Cospargiamo il tutto con il formaggio, la sugna a fiocchetti ed altro olio. Inforniamo nel forno a legna tiepido per circa 1 ora. La tortiera è pronta quando le patate sono ben rosolate.