



Unire la tradizione gastronomica tipicamente salernitana alla fantasia gourmet (con tanta inventiva, originalità e creatività); qualità eccelsa di pesce – sempre freschissimo (ma, all’occorrenza, anche succulenti piatti a base di carne: tra questi la milza di S. Matteo) - per tutti i gusti e (democraticamente) per tutte le tasche. Questo ideale connubio lo si può verificare a Salerno, recandosi dai fratelli Luongo – Donato e Michele. Una tradizione di famiglia radicata efficacemente nel celebre locale – trattoria “casereccia” – di via Degli Orti a Salerno. Una traversa alle spalle del Monte dei Paschi di Siena.

Si tratta di “Sasà”, un posticino speciale nel cuore della “city”. Figli “d’arte” di Salvatore “Sasà” Luongo – esponente della cucina salernitana e non solo, deceduto qualche anno fa per un brutto male. Prezzi popolari, per tutti, pesce che sa veramente di mare – a chilometro zero, il pescato del giorno. Ogni volta cucinato in modo diverso; grazie alla sapienza e alla maestria (knowledge e know-how) dello chef Michele e del responsabile della sala Donato. Coadiuvati da uno staff molto valido, diremmo anzi “strepitoso”. Con Jenny, molto dinamica ed estroversa, e altri simpatici camerieri (operatori turistici veri e propri), tra i quali la vulcanica Aldona – dall’Est – presente in sala fino a poco tempo fa. I fratelli Luongo hanno da poche settimane riaperto i battenti della propria storica attività, a conduzione familiare – dopo interminabili (per i più golosi) mesi di lock-down; a causa del Covid-19. In origine la trattoria era ubicata in via Diaz. Il ristorante nasce nel 1972 (appunto in via Diaz – sempre nella città ippocratica); ciò vuol dire che tra due anni questo luogo d’incontro festeggerà i suoi “primi” cinquant’anni. Mezzo secolo di storia, di risate, di clienti soddisfatti ma anche di tanti sacrifici, di impegno, di passione e serietà. Rinnovandosi ogni volta. L’estate scorsa Sasà è stato oggetto di un restyling, che ha creato nuovi spazi e atmosfere ancora più intriganti; con un look diverso e in maniera da essere più accogliente ancora – rispetto al passato. Sfortunatamente, il Coronavirus ha arrestato l’attività di questi saloni – da poco messi a nuovo – ma adesso i fratelli hanno riaperto “alla grande”. Compatibilmente con le recenti restrizioni sanitarie e/o nell’ottica delle normative anti Covid-19. Rispettando quanto stabilito dal governo: all’ingresso un apposito termo-scanner (termometro) a raggi infrarossi misura la temperatura corporea degli avventori. Poi, l’iscrizione dei clienti su un registro ad hoc permetterebbe (in caso di necessità) di risalire ai vari contatti. E altri accorgimenti ancora sono stati “adoperati” da Michele e Donato, in questi tempi incerti – dal punto di vista sanitario. Ma la qualità e la quantità di cibo sopraffino – impiattato con eleganza e intelligenza – a costi modici rimane sempre alta. Per un ampio assortimento di pietanze, originali (parola d’ordine – sempre presente in questo articolo) eppure legate alla tradizione dei nostri luoghi. All’insegna dei retaggi del territorio. Tra i primi piatti più stuzzicanti e variegati, oltre al “classico” spaghetti (rigorosamente al singolare...) ai frutti di mare (cozze, vongole e i rinomati lupini, molto saporiti) sono assolutamente da assaggiare i risotti mare e monti (con ingredienti scelti tra pesci e/o molluschi, abbinati a verdure dei “nostri” orti), i ravioli con gamberetti, gli ziti tonno e melanzane, i maltagliati (produzione propria, come i ravioli precedentemente citati) con cozze e fagioli, la calamarata con tonno e melanzane, le trofie con

alici fresche; menta e spruzzata di limone. E tanto altro. Tra i secondi, invece, ricordiamo la frittura di paranza; una vasta scelta di crostacei; i pesci più rinomati del mare salernitano (Mare Nostrum – ricordavano gli antichi Romani, nell’annoverare il mar Mediterraneo) quali marmi, orate, cocci, pescatrici, luveri, pesce bandiera, pescespada, alici e altro pesce azzurro od argenteo; pesce bandiera. Infine molluschi in quantità, anche arrostiti e grigliati. E anche l’antipasto è un vero e proprio spettacolo: i piatti sono ben congegnati e abbinati. Tutto spazia dalle cozze ripiene di prezzemolo ai gustosi e saporiti cannolicchi (specie di mitili) dal sapore di mare; alle composizioni di salmone e ricotta e ai “nuovissimi” spiedini di polpo. Ma la gamma di stuzzichini è ben fornita. Dal produttore al consumatore – proprio a chilometro zero. Di padre (di nonno, in realtà) in figli, con tanto garbo e simpatia. Cortesia e pulizia vanno a coronare – idealmente (ma anche molto “pragmaticamente” – nel senso non deteriore del termine) – i meriti del locale. Accessibile a tutti, come anche i prezzi. Insomma: qualità, quantità, estro, fantasia e tanta umiltà. Oltre a tanta gavetta, da parte della famiglia Luongo. Salernitani veraci, doc (anche sportivamente). Con la conduzione familiare di questa vera e propria oasi del gusto (anche del buon vino) ecco che Salerno vede recarsi in via degli Orti persone di ogni genere e/o “ceto” (se così possiamo affermare) sociale: dai giovani studenti, che con pochi euro, assaggiano le delizie di Sasà dopo la scuola e/o nelle occasioni libere; alle famiglie in cerca di ristoro; ai ragazzini; ai professionisti come avvocati, medici, ingegneri, professori. Ma non soltanto. L’attenzione dello “staff” di Sasà si rivolge verso tutti. E i fratelli “Sasà” sono ben disposti ad accogliere anche i cani, i migliori amici dell’uomo. Pur con le dovute “precauzioni” e/o attenendosi alle più elementari norme di convivenza civile – s’intende. Una piccola e grande squadra, che lavora bene – sul territorio e non. Durante i mesi di chiusura, l’attività (sempre frenetica) della famiglia non ha esitato a “riconvertirsi” (per così dire) “inventandosi” espedienti simpatici e utili alla clientela: dapprima (dopo i momenti più bui, di chiusura totale – ovviamente) la famiglia di Sasà ha fornito cibo d’asporto o “take away” (sempre di gran qualità) agli avventori “bardati di tutto punto” (per sfuggire al contagio). Poi ha esperito la formula dell’home delivering: la “classica” consegna a domicilio, in un certo range attorno alle principali località (viciniori) di Salerno città. Senza arrendersi, con pazienza e volontà (volitività) – nonché rimboccandosi le maniche, con sacrifici e un pizzico di “sana” ironia (che non guasta mai) – adesso l’attività è ripartita. Alla grande. Ed è sempre accorsata ed affollata. Nel giusto modo, precisiamo. In tutti questi anni, molto è stato detto e/o scritto su questo bel locale – dove si mangia con classe; ampi servizi giornalistici lusinghieri, conditi da apprezzamenti ed elogi che certamente i Luongo hanno meritato (e meritano) ampiamente. Ma nulla può... “rendere giustizia” (per così dire) al ristorante se non andarvi e assaporare i prodotti ittici delle peschiere più rinomate della città (come i Coscia, per citarne alcune). In questo nostro, umile, report cronistico avremmo avuto anche molto altro da scrivere (ad esempio, del rispetto delle ancestrali tradizioni etnografiche del Salernitano e della Provincia – proprio da Sasà, nella preparazione delle leccornie più radicate alla storia dei luoghi; ma questo è un altro fatto, pure molto profondo) ma preferiamo lasciar spazio non solo all’immaginazione bensì al sapore dei manicaretti di questo “tempio” della cucina (tradizionale ma innovativa) salernitana, campana, meridionale. Uno dei luoghi “della memoria”, un posto dove è evidente e palese l’attaccamento alle radici degli antenati; degli antichi “patres” che arricchiscono la cultura e il lavoro umano. Il cosiddetto “ideale dell’ostrica” (o “della cozza”) di verghiana memoria. Largo, dunque, alle rivisitazioni delle leccornie nostrane – dopo gli antichissimi garon (Magna Grecia) e garum (presso i Romani) meridionali. A base di colatura di alici (sembra, appare, traspare dagli studi più attuali e recenti) più una commistione agrodolce con miele verace.



Riceviamo e pubblichiamo volentieri un articolo della
*Dott.ssa **Anna Maria Noia.***