

Agropoli: ecco dove mangiare senza glutine nel cuore del Cilento

scritto da Virginia Pizza | 31/08/2016



Oggi l'alimentazione senza glutine ha compiuto enormi passi in avanti in termini di prodotti disponibili e ciò consente ai celiaci di non sentirsi emarginati a tavola. Anche i locali e i ristoranti si sono adeguati e, in ogni città, le alternative sono molteplici. Ecco una breve guida per celiaci nella città di Agropoli.

Descrivere **Agropoli** in poche righe sarebbe riduttivo e non renderemmo il giusto merito a questa ridente cittadina di circa ventimila abitanti diventata **Patrimonio Mondiale dell'Unesco** e Bandiera Blu per la qualità delle sue acque.

Ci troviamo nel **cuore del Cilento**, alla porta d'ingresso del **Parco Nazionale del Cilento**, del **Vallo di Diano** e dei **Monti Alburni** e il suo nome vuol dire "città alta" per la posizione geografica su un promontorio a picco sul mare. Oggi Agropoli conserva intatto il centro storico, con il suo Castello che domina su tutta la città e al quale si accede a piedi, percorrendo i caratteristici scaloni.

Tornare ad Agropoli, dove ho trascorso ben 33 anni della mia vita, è sempre emozionante. Affetti,

amicizie, luoghi che ti rimangono per sempre nel cuore. Vivo da un paio d'anni a Bologna ma, appena ho l'occasione, trascorro un po' di tempo nel mio paese natio. Agropoli è casa, è mare, è buon cibo!

Essendo celiaca, la mia attenzione è andata sui **bar/locali che offrono una vasta scelta di prodotti senza glutine**, dalla colazione alla cena. Sicuramente, rispetto al passato, l'offerta del gluten free è aumentata, sintomo di una sempre più vasta richiesta, specialmente nel periodo estivo per l'alta presenza di turisti sul territorio.

Bakery Art, Agropoli



Si sa che la colazione è un buon modo per iniziare la giornata. E chi l'ha detto che noi celiaci non possiamo sederci ad un bar ed ordinare un caffè ed un cornetto? Si avete letto bene: cornetto!

Per me, la rivelazione di questa estate è stata scoprire [Bakery Art](#) in via G.Mazzini, 29, una piccola pasticceria artigianale di dolce e salato con servizio bar, nei pressi del centro cittadino. Qui si può trovare una vasta scelta di prodotti artigianali senza glutine e anche senza lattosio, dai cornetti, graffe, brioches, biscotti di vario genere, waffles e piccole tortine fino alle pizze e rustici. Prodotti artigianali creati all'interno di un laboratorio senza glutine (Il mondo senza glutine di Nocera Inferiore). Professionalità, gentilezza e preparazione sono di casa. Prezzi nella norma, considerando che un prodotto senza glutine artigianale ha un costo elevato.

Poter far colazione insieme ad un'amica con un dolce o tante altre prelibatezze, sembra una cosa banale ma ti rende felice come una bambina.

Ristorante Pizzeria e B&B Anna

Una tappa obbligatoria per i celiaci che desiderano pranzare o cenare è il [Ristorante Pizzeria e B&B Anna](#) sul Lungomare San Marco, direttamente affacciato sullo splendido mare di Agropoli. Assolutamente da provare la pizza senza glutine e gustare le specialità della cucina tradizionale cilentana.

Da quando mi diagnosticarono la celiachia (ben 12 anni fa), la **Pizzeria Anna** della mia amica Maria

Carmela Scola, è stato il luogo delle mie serate con amici, il posto perfetto, specialmente all'inizio per non sentirmi diversa. Poter mangiare come tutti gli altri una semplice pizza, o qualsiasi altra cosa, senza problemi, senza sentirsi a disagio. Dodici anni fa, si conosceva e si parlava ancora poco di celiachia e quindi avere un locale nella propria città che avesse competenza in materia era una fortuna.

Il Ristorante e Pizzeria Anna vanta oltre 35 anni di esperienza nel settore con le "mani in pasta" in un ambiente a conduzione familiare. Il locale, inoltre, è iscritto all'**AIC (Associazione Italiana Celiachia)** ed è tra i ristoranti per celiaci consigliati.

Gusto over the sea

Molti altri locali ad Agropoli sono informati sul senza glutine. Ne elenco alcuni che ho provato personalmente.

Gusto over the sea è un ristorante e pizzeria gourmet sul lungomare San Marco che offre una selezione accurata di prodotti di eccellenza campani. È possibile mangiare la pizza senza glutine (in un forno dedicato al senza glutine), ma conviene sempre avvisarli prima per la sera. Sempre disponibili, invece, dei primi o dei secondi piatti.

Se, invece, cercate qualcosa di sfizioso da annotare è sicuramente **Monti Braceria, Gastronomia cilentana e bruschetteria** in Via Lungomare San Marco. Qui potete trovare panini, waffles, bruschette, taglieri e yogurt.

Beer Hunters

Siete amanti della birra artigianale? Il posto ideale per voi è da **Beer Hunters**, in via Flavio Gioia n. 16. Pub, birreria, beershop e hamburgeria. Qui potete trovare diverse birre artigianali senza glutine, da accompagnare con sfiziosi nachos, arrosticini, taglieri e trascorrere le vostre serate con amici.

Il locale è accogliente, curato nei particolari; ogni sera una selezione di birre da gustare con personale competente che vi aiuterà nella scelta delle birre da gustare. Viene proposto il meglio della selezione internazionale del mondo artigianale, non uniformandosi alla massa, ma inserendo una selezione di prodotti ricercati e difficilmente reperibili in altri locali, sia per quanto riguarda le birre che sul cibo.