

Il Fauno, a tavola nel Sannio beneventano tra sapori di montagna e di mare

scritto da Celestino Agostinelli | 23/12/2023



A San Bartolomeo in Galdo, a ridosso di Molise e Puglia, il ristorante-pizzeria di Tonino Fiorilli rimane fedele alla tradizione più autentica apportandone una moderata rivisitazione

A San Bartolomeo in Galdo, tra le colline del Sannio beneventano, il **ristorante-pizzeria Il Fauno** tramanda i valori della locale cultura contadina attraverso una **proposta tradizionale e ricca di sapori** ma con una presentazione accurata che è un piacere anche per gli occhi.

Nel locale di Tonino Fiorilli, la **gastronomia si incrocia con la mitologia**, in un connubio tra la cucina casereccia montana e quella marinara. Secondo la mitologia romana, il Fauno è la divinità della natura, della campagna e dei boschi e, infatti, nella sala campeggia un dipinto di **Rosario Palumbo**, in arte Golia, raffigurante proprio questo personaggio dalla forma umana, con piedi e corna di capra, che danza tra le ninfe del bosco.



Il quadro di Rosario Palumbo raffigurante il Fauno nei boschi.

Il Fauno a San Bartolomeo in Galdo: il menu

Tonino, nel ricevere la sua clientela, sembra incarnare proprio la figura mitologica e la sua attività racconta il territorio in maniera esemplare, in un integralismo culinario dalla moderata rivisitazione dei piatti che propone.

«Nel nostro ristorante i clienti non si alzano mai con la fame. - spiega Tonino. - Cerchiamo di non tradire le loro aspettative che, nella maggior parte dei casi, significa ricercare un posto dove poter avvertire i sapori di casa, seguendo le tradizioni di una cucina che nel tempo ha subito tante contaminazioni».

La carta segue la stagionalità degli ingredienti. Per i primi si va dai *Cavatelli strusciati con crema di scampi su vellutata di broccoli di San Bartolomeo* ai *Conchiglioni fatti in casa ripieni di baccalà in salsa di broccoli*, dai *Ravioli alla crema di scampi* ai *Tagliolini tirati in casa con baccalà al pomodorino del Fortore infornato?*

Tra i piatti di mare, spiccano la *spigola di Mattinata* e la *paranza con pescato di Vasto*. E poi arrosti, salumi con formaggi che evocano gli antichi saperi e sapori del territorio, lasciando immutato il gusto.



Lo chef del Fauno, **Salvatore Ricci**, non ritiene che ci siano buoni o cattivi nell'arte culinaria. Solo generi e passioni diverse. Poco importa se chi è ai fornelli si fa chiamare cuoco o chef. Magari esiste una filosofia nell'uso di ingredienti. Ci troviamo di fronte a mondi gastronomici diversi ma tutti meritevoli di apprezzamento e senza che nessuno di loro si dica in lotta.



Al Fauno si trova tutto questo. Tra cenoni di capodanno sontuosi nel menù e incorniciati da tanta allegria e cerimonie che non tradiscono aspettative. Ma con Tonino si può anche correre il rischio di ritrovarlo al tuo tavolo con quell'aria accattivante, e tanta manifestazione di affetto.

Ristorante Pizzeria Il Fauno

Rione Ianziti, 7 - San Bartolomeo in Galdo (BN)

www.facebook.com/ristoilFauno