

Paestum: tra archeologia, mare, tradizione e cucina del Cilento.

mercoledì, 08 luglio 2026



di *Alessandra D'Annibale*

Ci sono luoghi che non si limitano a essere visitati: si mostrano.

Paestum è uno di questi. Una distesa di luce che si posa sui templi dorici, sulle colonne che attraversano i secoli, sulle pietre che custodiscono la memoria di una delle civiltà più antiche del Mediterraneo; il mare, la costa che si apre in una distesa di sabbia chiara e il profumo di macchia mediterranea. Qui il tempo non è una linea: è un cerchio che continua a tornare.

Passeggiare tra il Tempio di Nettuno, la Basilica e il Tempio di Cerere significa entrare in un dialogo silenzioso con la storia. Ogni prospettiva, ogni ombra, ogni frammento racconta un rapporto profondo tra l'uomo e la terra, tra il sacro e il quotidiano. Ed è proprio da questo rapporto che nasce la cucina del Cilento.

Il Cilento è una terra che parla attraverso i suoi prodotti. La mozzarella di bufala, con la sua consistenza lattiginosa e la sua freschezza minerale, è una delle voci più riconoscibili. L'olio extravergine, intenso e profondo, porta nel piatto la forza del sole e la complessità dei suoli. Le produzioni stagionali: ortaggi, erbe spontanee, frutti, scandiscono il ritmo della vita e della tavola.

È una cucina che non cerca effetti speciali: racconta ciò che è, ciò che cresce, ciò che ritorna. Una cucina che vive di gesti antichi e di una biodiversità che qui è ancora intatta. In questo paesaggio fatto di storia e materia viva, la pizza è diventata negli anni uno dei modi più efficaci per interpretare il territorio. Tra i protagonisti di questa evoluzione c'è Alberto Paolino, pluripremiato pizzaiolo che ha saputo trasformare un'attività familiare, di oltre 4 decenni, in un progetto contemporaneo senza mai perdere il legame con Paestum.

Paestum è la cornice che tiene insieme tutto: la bellezza archeologica, la lentezza del Cilento, la cucina che nasce dalla terra, la pizza che diventa racconto. E Alberto Paolino è uno dei custodi contemporanei di questa identità: non un protagonista isolato, ma una voce del territorio, una tessera del mosaico.

In fondo, il Cilento insegna una cosa semplice: la bellezza non si mostra, si lascia trovare, come la sua cucina, come le storie che continuano a crescere qui.

La sua pizzeria, **i>Las Vegas**, nata oltre quarant'anni fa come attività familiare, è cresciuta insieme a Paestum, seguendo la stessa logica: custodire ciò che esiste e allo stesso tempo rinnovarlo. La pizza di Paolino non è un esercizio di stile: è un racconto. Un impasto che dialoga con le materie prime locali, una ricerca che parte dalla tradizione e arriva a una visione contemporanea, un modo di interpretare il Cilento attraverso un prodotto popolare e identitario.

Dalla mozzarella di bufala all'olio del territorio, dalle verdure stagionali alle farine selezionate, ogni elemento è scelto per restituire un pezzo di questa terra. E forse è proprio questo il segreto: non imitare, non stupire, ma appartenere.

Oggi **Las Vegas** e la nuova pizzeria di Tito Scalo rappresentano due anime dello stesso progetto: una tradizione che continua a evolversi, una cucina che rimane fedele al territorio, una visione che trasforma ogni cena in un'esperienza di condivisione. Perché Paestum non è solo un territorio è un luogo dove la vita scorre lenta, dove la cucina trova ispirazione, dove la tradizione incontra la contemporaneità. Come i templi al tramonto, come il mare che arriva lento, come una tradizione che continua a vivere: come quella di Alberto Paolino, che con la sua pizza ha scelto di raccontare il territorio senza tradirlo: un gesto quotidiano, semplice, ma potente che diventa identità e radici. Perché in fondo Paestum insegna una cosa: ciò che vale davvero resta per sempre.

