



GiuColGusto

La cucina cilentana secondo Paolo De Simone

16 gennaio 2026



Un'idea di cucina che educa

Nato nel Cilento, Paolo De Simone è un fedele interprete della tradizione culinaria della sua regione che declina ispirandosi alla saggezza popolare e dedicando grande attenzione alla ricerca e selezione delle materie prime. Stagionalità e tradizione si ritrovano in ogni piatto preparato nelle sue pizzerie Modus di Milano, in via Andrea Maffei e in Corso Magenta.

Un lavoro di passione e impegno fatto negli anni e che soprattutto in questo momento storico portiamo avanti parlando di territorio, di cucina tradizionale, di ricette autentiche e di materie prime di qualità.

Dichiara Paolo che realizza una pizza cilentana particolarmente invitante. Farcita con pomodoro cotto, cacioricotta di capra e olio extravergine d'oliva viene realizzata usando farine provenienti da grani locali macinati a pietra e 100% integrali che presentano un basso contenuto glicemico e sono ricche di fibre e sali minerali.



Sfiziosi sono gli antipasti tipici del Cilento, dalle polpettine alle melanzane 'mbuttunate, dai crocchè di patate alla pizza fritta. Le **alici di Menaica**, eccellenza locale che deve il suo nome alla rete da pesca a maglie larghe utilizzata già dagli antichi greci per pescare solo quelle più grandi, trovano un felice abbinamento con i cavatelli lavorati a mano con cime di rapa. Tante le verdure tra cui la scarola, che può essere 'mbuttunata o diventare ripieno, insieme a olive e patate, per un gustoso calamaro fresco.

Per De Simone: Il cibo non è solo nutrimento per il corpo, ma anche per la mente e lo spirito, crea occasioni di incontro e scambio tra le culture.

Le sue frequenti incursioni ai tavoli del ristorante diventano momenti di racconto e riflessione, di dialogo, durante il quale sottolineare il valore educativo della cucina tradizionale e l'importanza di promuovere un modello alimentare sano, sostenibile e profondamente legato ai territori.