



CAMPANIA

Campania – A Massa Lubrense la tavola dei 300



di **Paolo Valente** pubblicato il 8 Luglio 2025

***Massa Lubrense** è uno dei comuni più estesi della Campania e copre la parte estrema della Penisola Sorrentina, al confine con la Costiera Amalfitana, tra Sorrento e Positano, tra il mare e i monti.*

*Qui, in un momento storico nel quale l'individualismo sembra prevalere e gli interessi comuni spesso sono accantonati per il vantaggio del singolo, l'**Associazione Ristoratori Lubrensi** è un esempio di coesione e visione comune.*

*Nata nel periodo del Covid per cercare di supportare uno dei settori in grande difficoltà, l'Associazione oggi raccoglie la quasi totalità dei ristoratori di Massa Lubrense che, con i suoi 18 borghi, rientra all'interno dell'**Area Marina Protetta di Punta Campanella**. Le sue località*

balneari vantano 3 vele nella Guida Blu di Legambiente e l'area collinare e montana, di grande bellezza paesaggistica, è terreno fecondo per alcune delle eccellenze campane: olio, limoni, arance, provolone del Monaco DOP e mele limoncelle; senza dimenticare il gustosissimo gamberetto di nassa.



*L'Associazione, per la seconda volta, ha promosso una cena in piazza: “**la Tavola dei 300**” a cui tutti i ristoratori hanno aderito e contribuito alla realizzazione, ognuno con le proprie prerogative e capacità.*

L'iniziativa, che nasce come progetto di marketing territoriale finalizzato alla promozione e riscoperta dei 18 borghi di Massa Lubrense, ha visto anche l'organizzazione di tour guidati e percorsi di trekking. I percorsi hanno previsto la visita di antichi limoneti e si passaggi tra gli ulivi per approfondire la conoscenza delle cultivar locali e apprendere le tecniche di trasformazione e produzione di limoncello e confetture agli agrumi nonché l'analisi sensoriale dell'olio e le tecniche di raccolta e trasformazione che contraddistinguono le DOP di Massa Lubrense.

*Contrariamente al nome, “**La Tavola dei 300**” ha visto oltre 400 commensali distribuiti in un'unica tavolata che ha trovato posto lungo la via principale di Massa Centro.*



La cena, di quattro portate, è stata anticipata da una serie di finger food che hanno deliziato gli ospiti nell'attesa di mettersi a tavola. Si è spaziato dalla pizza, rigorosamente preparata all'istante e cotta in forno a legna, ai formaggi locali e alla mozzarella filata al momento, poi ancora piccole parmigiane di melanzane e peperoni ripieni, polpette di pesce e tanto altro ancora.

I piatti preparati hanno raccontato ai partecipanti la visione della cucina locale che gli Chef degli oltre 60 ristoranti del comune hanno voluto trasmettere: una cucina moderna che rimane comunque fortemente legata al territorio e alla tradizione.

L'antipasto, “La nostra interpretazione di totano e patate”, ha preceduto il primo piatto “Risotto

alla parmigiana di melanzane con praline di fiordilatte". Il piatto principale è stato un "Trancio di pesce cotto al sale con zucchine alla scapece e cialda croccante" mentre il dessert "Il sole di Massa" è stato creato appositamente per l'evento. A seguire un altro dolce "Frivolezza all'arancia con mousse di cioccolato bianco", una realizzazione di Alfonso Iaccarino Ambasciatore ARL della cultura gastronomica massese nel mondo.



*Ad accompagnare i piatti i vini di alcune cantine locali tra cui **Marisa Cuomo** con il **Furore Bianco**, dei consorzi del Vesuvio e del Sannio, e quelli di un grande amico dei produttori di Massa Lubrense, la cantina **Barone Pizzini** che ha presentato il suo **Golf 1927**, il primo Franciacorta biologico mai realizzato; Extra Brut, da uve Chardonnay e Pinot bianco (5%), presenta una bevuta accattivante e avvolgente.*



Uno scopo benefico si è aggiunto allo scopo promozionale: la Tavola dei 300 ha infatti devoluto una cospicua somma al progetto "I Bambini prima di tutto" dell'associazione "Noi Genitori di Tutti", Onlus fondata dalle mamme della Terra dei Fuochi, mamme che condividono il dolore di aver perso i propri bambini a causa del cancro e impegnate in prima linea per aiutare altre mamme sfortunate e contrastare lo smaltimento illegale dei rifiuti industriali, che ha devastato il loro territorio di origine.

*A rallegrare gli ospiti di questa memorabile cena non solo lo splendido panorama che si gode dal Belvedere ma anche la musica di interpreti locali e la voce dell'interprete della canzone napoletana **Monica Sarnelli**.*



Adesso non resta che attendere la terza edizione, nel 2026.

<https://vinodabere.it/campania-a-massa-lubrense-la-tavola-dei-300/>