

Enzo Crivella: “Sono un audace, il concetto di cibo non ha limiti. Il gelato? È poesia da offrire alla gente”

15 Luglio 2026



SAPRI – Una vita in due scarpe, ricca, vissuta alla grande tra alto e basso “anche nella stessa giornata”, finzione e realtà, sogni e innamoramenti, l’arte dell’incontro, il buongusto, il cibo. E una fascinazione potente per la dolce vita francese.

È un personaggio da serie tv, straripante come un fiume e pronto a rientrare negli argini per poi avanzare in direzione ostinata e contraria **Enzo Crivella** detto il Leone di Sapri, esploratore del gusto, anticipatore di mode, gelatologo fuori dal sistema, un creativo a tutto tondo.

Il maestro cilentano si è raccontato a *Virtù Quotidiane* davanti allo spettacolo del Golfo di Policastro.

Crivella, la sua gelateria è tra i nuovi 3 Coni Gambero Rosso e sesta in Campania secondo Dissapore, è felice?

Sì, può essere gratificante e sortire un tornaconto, nel mio caso sono anni che ho raccolto l'eredità di questo chioschetto aperto da mio padre sul lungomare nel 1950, ma lo faccio con intenzioni diverse e un preciso motivo.

Quale?

Utilizzo il gelato come strumento di narrazione per dare opportunità a piccoli produttori, per la maggior parte giovanissimi, che scopro sul territorio. Mi muove la curiosità e il desiderio di migliorarmi sempre, perciò le cose che faccio non devono sembrare stravaganze. Proprio ieri sera a Salerno (a Buonissimi-Nutriamo la ricerca 2026, *ndr*) ho fatto un gelato al nero di seppia, un modo per parlare di mare, di territorio, qualcosa di talmente vasto che non saprei da dove cominciare. In sostanza mi occupo di geogelatografia, scienza teorizzata dal geniale economista salernitano Pasquale Persico. Insieme con lui e con il poeta paesologo Franco Arminio abbiamo creato una sorta di bancarella, la gelateria più piccola del mondo, che piazziamo, di lunedì, davanti alla chiesa nei piccoli paesi: regaliamo gelati nell'ora prima e un'ora dopo il tramonto, rendiamo note le nostre uscite sui social. Portiamo due gusti per volta, ispirati dai prodotti agricoli di quel posto: fichi, varietà di olive, erbe, la poesia della terra da offrire alla gente.

Cos'è la geogelatografia?

Significa fotografare le identità di un territorio e trasformarle in gelato. Si va oltre la comune nocciola, cioccolato o pistacchio per parlare di ceci, carciofi, limoni, ciliegie, autenticità. Per questi motivi il mio gelato è superiore e lo dico senza presunzione, ma è difficile comunicarlo e soprattutto farlo recepire ai consumatori. C'è un'assuefazione al gusto industriale che il pubblico più ampio identifica con la qualità. Mentre nella nostra gelateria una pesca, un'albicocca non è mai la stessa, l'ingrediente naturale non riesce a essere costantemente uguale come il prodotto industriale.

Per la sua maestria è stato riconosciuto da Alma, è nominato Ambasciatore della Dieta Mediterranea , il suo gelato premiato con l'eccellenza assoluta.

Spesso capitano persone che capiscono la differenza e trovano il mio gelato anche più digeribile. Lì mi accorgo che la qualità serve, chi prova il nostro gelato percepisce la differenza e torna. Ho avuto la fortuna di incontrare Nicoletta Ferrari, mia moglie, che ha carpito le mie ricette senza che gliele insegnassi. Questo mi aiuta molto perché posso dedicarmi alla mia ricerca.



www.virtuquotidiane.it Enzo Crivella: “Sono un audace, il concetto di cibo non ha limiti. Il gelato? È poesia da offrire alla gente”

Novità all'orizzonte?

Penso a un'osteria del gelato, il gelato come una cena o quasi, su prenotazione nel locale che abbiamo di fronte, come esperimento già da tempo. Ho abbinato il gelato al plancton a una tartare di gamberi o scampi che fa lo stesso. Ma è una follia se poi qui la gente non capisce la differenza tra un fiordilatte e un fiordilatte fresco, tra panna fresca di latte e panna vegetale, i coni fatti come veri e propri biscotti da un'azienda di Calitri (Avellino), gli zuccheri tenuti al minimo perché come tutti sanno lo zucchero fa male. La nostra cremosità è frutto di un bilanciamento studiato, ma molti colleghi non sanno che esiste la tecnica. Non mi atteggiavo a professore e di queste cose non parlo mai, resto un sognatore, alle cose concrete pensa mia moglie. Sono un audace perché me lo richiede la disperazione di questi luoghi con tanti contrasti e tanti problemi.

Però dalla sua Sapri non è mai andato via.

A parte la pigrizia che non mi fa muovere da qui (ridacchia, *ndr*), sono attratto dalla difficoltà di vivere in un posto del genere, in provincia, nel Meridione. Mi stuzzica. Fare quello che faccio qui, a Milano sarebbe banale, farei soldi a palate e sarei famoso. Qui invece è uno stimolo a cambiare modalità di vita, far crescere la cultura del luogo.

Cos'è per lei il gelato?

Una possibilità di ricerca nel buon gusto, che per me proveniente dall'accademia di belle arti è stata un'altra forma di espressione di bellezza, come un'opera d'arte. È portare le persone dentro l'emozione del sapore, che ho ricercato anche con l'udito, la musica, per far apprezzare quello che mangiamo. Oggi c'è mia moglie che lavora silenziosa al mio posto in laboratorio, ma quando c'ero io mettevo musica a palla, Led Zeppelin, Deep Purple, musica dei miei tempi. La strategia è dare la lettura del territorio: Sapri, Napoli, Milano, un gelato identitario.

Quando si è avvicinato al gelato?

Tardi. Non volevo lavorare nella ristorazione come i miei famigliari, sarebbe stata una scelta di sopravvivenza ma non la cosa giusta. I contenuti li ho trovati nel gelato inaspettatamente. Credo sia stata anche un po' di fortuna, ho conosciuto persone che mi hanno dato molto, mi sono ritrovato citato dalla Fondazione Cologni che con Alma celebra l'eccellenza del saper fare, i mestieri d'arte, la trasmissione del sapere ai giovani, un ruolo che mi affascina tanto più in un periodo di decadenza come questo dove l'artigianato è destinato a scomparire. Anzi, ringrazio il vostro giornale per darmi la parola, dire queste cose potrebbe essere di aiuto

a chi si sente artigiano. Non ho ricette da dare, posso raccontare la mia esperienza, maestro di vita sì, mille situazioni e altre mille soluzioni per andare avanti.

Settantasei primavere e una capacità di visione che non conosce limiti.

Sono un anarchico del gusto, per dirla con il mio amico Persico. Ho tante cose ancora da fare e mi piace scoprire gli altarini. Tutti pensano all'arricchimento economico, è difficile trovare artigiani che lavorano per dare il piacere del gusto.

Non le piace vincere facile, abbiamo capito.

La vera vittoria è quando riesci a inculcare queste idee negli altri, allora vinci. Primo in classifica che significa? Per tanto tempo ho avuto 2 Coni dal Gambero Rosso ma mai l'exploit, eppure ho le capacità di giudicare chi vale di più e chi meno in questo mestiere. Con una crema di limone e latte di capra ho fatto impazzire gli ambasciatori Unesco a Parigi. In Francia, a Cannes, ho colto nuove idee, progettato locali di tendenza. Ho portato il cambiamento, ma qui non l'hanno capito subito. Girando con il maestro Roberto De Simone ho iniziato a scoprire la diversità del cibo da un paese all'altro e ho maturato l'idea del ristorante, ho aperto una cantina con 3 amici medici e con una cuoca contadina facevo i piatti di una volta tipo pasta e fagioli, con 18mila lire prendevi un piatto di prosciutto e formaggio con pane buono, minestra a scelta e biscottini da bagnare nel vermut. Ho cercato di smuovere le menti per far crescere Sapri, per sentirmi utile. Ho creato, senza riuscirci, gruppi d'acquisto per migliorare la qualità della ristorazione, l'idea dell'economia circolare con i pescatori che avrebbero venduto alici e polpi a prezzi concorrenziali, ma poi ognuno è rimasto chiuso nel proprio interesse. Ho creato nuova tradizione, il Pane del pescatore di Sapri impastato con alici e olive, il Cannolo cilentano con ricotta di capra fichi e miele, ogni prodotto a cominciare dal cannolo che faceva una signora 80enne di Vallo della Lucania (Salerno), proveniente da piccoli artigiani del territorio, economia spalmata. Ma non hanno avuto continuità, forse per diffidenza verso il nuovo. I Tre Coni Gambero Rosso danno ufficialità al mio lavoro di sempre e me li prendo, ma uso questo momento di protagonismo per parlare di altre cose, di chi soffre e degli artigiani misconosciuti.

La sua sensibilità nei riguardi dei meno fortunati è ben riassunta dalla storia emozionante di Martino, giovanissimo malato oncologico con il sogno di "fare lo chef come Enzo Crivella".

Tutto è iniziato qualche anno fa durante una Vacanza del Sorriso (settimana di accoglienza e solidarietà per famiglie con bambini e ragazzi oncoematologici di tutta Italia, *ndr*) a Sapri. Abbiamo fatto anche una lezione sul gelato e al mio fianco c'era il collega abruzzese

Francesco Dioletta qui in vacanza. Inaspettatamente ho ricevuto dalla madre una la foto di Martino con la giacca da chef: si era iscritto all'alberghiero, era guarito, aveva realizzato il suo sogno e mi ringraziava, una storia che ancora mi commuove.

Sogni nel cassetto?

Fossi più giovane mi piacerebbe aprire un negozietto di formaggi in puro stile francese, una fromagerie con gelati in tema che si abbinano così armoniosamente. Ma rimane un sogno, o mia moglie mi ammazza.