

# Cultura & Spettacoli

di GIOVANNI GAGLIARDI

SI SONO concluse lunedì sorso a Torino le giornate del Salone del Gusto 2004, la kermesse internazionale dedicata all'enogastronomia di qualità organizzata da Slow Food, che si è confermata anche quest'anno, con più di 90 mila visitatori, reale occasione d'incontro, promozione e scambio di esperienze tra gli operatori del settore delle diverse realtà presenti sul territorio nazionale e non.

Il salone è stato anche l'occasione per incontrare uomini commossi che insieme ai loro prodotti raccontavano l'avventura di chi si è scoperto imprenditore nel tentativo di valorizzare la propria storia e il proprio territorio.

Nel dedalo delle strade del gusto del Lingotto non è passata inosservata la presenza dei - pur pochi - calabresi che hanno saputo accattivare l'attenzione dei visitatori.

**Il moscato di Saracena**  
Testimoni dell'antica arte della produzione di vino abbiamo conosciuto i 4 alfieri del Moscato di Saracena (CS), ognuno con una storia fatta di sacrificio e passione per questo prodotto che nasce dall'incontro tra il mosto bollito di uve guarnaccia, malvasia, odo-cra e il mosto di moscatello (vignone locale mai censito). Luigi Viola e i Figli della Cantina Viola: un maestro elementare in pensione che per primo ha portato alla ribalta questo vino passito e che nell'ultima edizione della guida ai migliori vini italiani ha sfiorato di poco il massimo del punteggio. I fratelli Maurizio e Roberto Bisconte dell'azienda Il Feudo dei Sanseverino che portano avanti questo progetto da 5 anni con grandi soddisfazioni. Il signor Diana e moglie che, dopo essersi affermati come imprenditori del settore dei trasporti in Emilia Romagna, sono tornati a Saracena e hanno iniziato a produrre il vino tipico, Vittoria Maradei che, coinvolgendo gli altri produttori, ha promosso la costituzione del "Presidio del Moscato di Saracena": importante riconoscimento della Fondazione Slow Food per la biodiversità volta a tutelare le produzioni in via di estinzione.

**I sapori del Pollino**  
Continuando nel tour dei sapori abbiamo incontrato la delegazione del Parco Nazionale del Pollino rappresentata dalla signora Cinzia Margiotta che nel suo forno "Antichi Sapori Buke Ungres" di Lungro (CS), insieme ai suoi figli, produce il pane e i biscotti con il marchio del parco. Nella "Via dell'olio e delle conserve" ci siamo imbattuti in Maria e Luigi Belmonte che sviluppando l'antica pratica della conservazione delle vivande hanno realizzato l'azienda di famiglia, fondata nel 1935, e producono pregiati barattoli di pomodori secchi, funghi porcini e peperoncino sottolio.

**Il re peperoncino**  
Molto difficile, per la grande presenza di visitatori, è stato avvicinare lo stand del consorzio del peperoncino. Tutti in fila per assaggiare il più rappresentativo prodotto delle terre di Calabria, reso ancor più famoso dall'opera di promozione dell'"Accademia Italiana del Peperoncino" e del suo presidente-fondatore Enzo Monaco che, proprio a Torino, ha presentato una guida-ricettario e il primo numero dell'house organ dell'accademia: PIC Mondopeperoncino. Nello stand del consorzio tra un assaggio e l'altro abbiamo conosciuto Giancarlo e Paola della giovane azienda Surianoli che si sono inventati "a maritata" una composta che



**Eurochocolate a Perugia**  
**Marcello Fazzolari di Marina di Gioiosa tiene in mano un gustoso torrone mentre in basso Giuseppe Mandaradoni di Vibo mostra una "collana" di peperoncini**

Le foto sono di Roberto Fondacci



## Critical wine: j'accuse di Veronelli contro Petrini

NEI giorni scorsi si sono tenute, nelle città di Roma e di Torino, due grandi manifestazioni enogastronomiche: Critical Wine/Terra e libertà e Terra Madre. Entrambe hanno intercettato ed espresso un bisogno collettivo, sempre più sentito nelle società a economia matura: il diritto ad un cibo genuino, che sia un prodotto naturale della terra e non frutto di pesanti manipolazioni e sofisticazioni di ogni genere. La sovrapposizione delle date, peraltro del tutto casuale, ha indotto cultori, semplici interessati e media a privilegiare le cronache dalla "rassegna internazionale delle comunità del cibo" di Torino, a cui hanno partecipato quasi cinquemila delegati in rappresentanza di oltre 1200 comunità sparse in tutto il mondo. In effetti, il meeting torinese, il cui successo di pubblico e di stampa è dovuto all'efficiente e rodata macchina organizzativa di Slow food - il movimento a sostegno della cultura del cibo e del vino del potentissimo Carlin Petrini, per giunta candidato al Nobel per la pace da Sergio Chiamparino, sindaco di Torino - non poteva avere rivali. Ma è stata proprio questa grandeur, esibita senza risparmio, a suscitare le criti-

che di Luigi Veronelli: l'anarco-enologo, e organizzatore di Critical Wine, che ha accusato pubblicamente Petrini di: a) aver "accettato sovvenzioni ministeriali"; b) "puntare sul folklore"; c) "di non portare avanti i problemi". E tuttavia, al di là delle scaramucce polemiche fra antichi amici, trasformati per causa di forza maggiore in momentanei competitori, l'appuntamento romano, non è stato affatto un evento in tono minore. Per l'ottantina di vignaioli e contadini (fra i quali una mezza dozzina provenienti da Cosenza, Vibo Valentia e Reggio Calabria), che hanno esposto negli stand del Forte prenestino, è stata un'opportunità non da poco aver fatto conoscere ai dieci-dodicimila visitatori i propri prodotti biologici.

Quel che è mancato a Critical Wine, rispetto alla manifestazione torinese è stato l'arricchimento che può derivare dal confronto e dallo scambio fra saperi e culture e produzioni tradizionali diverse. Per il resto, comune è stata la denuncia dei danni che provoca all'ambiente e alla salute umana l'agricoltura industriale.

[mi.cimino@libero.it](mailto:mi.cimino@libero.it)

Viaggio nel gusto tra Torino, Roma e Perugia. E la Calabria vince

# Nel dedalo dei sapori

nasce dal connubio, dal matrimonio tra la cipolla di Tropea e il peperoncino calabrese, Francesco Rao della "Dolci Pensieri di Calabria" che con i contributi della comunità europea trasforma e commercializza i fichi secchi del cosentino producendo il "pallone di fichi", fichi raccolti nelle loro stesse foglie a formare una palla; Giuseppe Sarubbi che con la sua azienda "I Magnifici del Mezzogiorno" valorizza il peperoncino trasformandolo in una dolce crema che ha chiamato Pikella (la nutELLA PICcante).

**La via dei dolci**  
Poco più distante, nella "Via dei Dolci" abbiamo degustato i prodotti di due aziende storiche, che da oltre un secolo si dedicano alla lavorazione artigianale di fichi secchi del co-

sentino: Colavolpe e Garritano. La Colavolpe, azienda ormai alla 3 generazione, è guidata dai fratelli Gerardo, Giulia e Nicola che sulle orme dei propri avi continuano a esportare sul territorio nazionale ed europeo la lunga tradizione calabrese dei fichi secchi. La Garritano a Cosenza, ai piedi del castello svevo dal 1907 custodisce l'antica ricetta della nonna Carmelina che ha inventato l'impasto per il "Salaminio di Fichi". Negli ultimi tempi l'azienda ha promosso la costituzione del "Presidio del Fico Dottato Cosentino".

**Nduja e formaggio**  
Nella "Via dei Salumi" abbiamo incontrato i fratelli del Salumificio Artigianale Pugliese di Calmiera (VV): tre giovani fratelli che hanno portato all'attenzione del mercato inter-

nazionale il celebre salame "Nduja", un insaccato spalmabile di carne suina aromatizzata con il peperoncino. Qualche stand più distante abbiamo scoperto un altro produttore di salame. Con grande stupore abbiamo incontrato Rosario Costanzo un dipendente pubblico, che esclusivamente per la sua famiglia e per gli amici realizza pochi pezzi di una tipologia di insaccato chiamato Soppressata di Decollatura. In questo piccolo paesino del catanzarese, Slow Food ha voluto istituire un presidio per salvare questa particolare produzione che utilizza la salsa cotta di peperoni e la carne del maiale nero calabrese, elementi che la rendono diversa dalla soppressata che si produce nel resto del territorio regionale. Sul lato

opposto, nella "Via dei Formaggi", il pubblico del salone degustava il caciovallo proposto dal "Caseificio Brizzi Ferdinando" di Acconia di Curinga (CZ).

**Liquori e marmellate**  
Prima di partire abbiamo fatto una lunga chiacchierata con i rappresentanti della azienda Sol.Mar di Reggio Calabria che producono il liquore e le marmellate al Bergamotto. Questo agrume, di cui il 95% della produzione mondiale si effettua nei territori del versante calabrese che si affaccia sullo Stretto tra Calabria e Sicilia, fino a qualche anno fa era coltivato solo per la produzione di essenza derivata, utilizzata nell'industria farmaceutica e cosmetica. Francesco Romeo nel 1994 assaggiando per caso il liquore di

bergamotto preparato da un'anziana contadina, decise che nel suo ristorante, i suoi clienti, avrebbero dovuto apprezzare questo nettare sconosciuto. Questo fortuito caso ha permesso di far nascere l'azienda.

La grande festa di sapori, odori, colori di cui si fa esperienza durante il Salone del Gusto ci ha permesso di incontrare un realtà interessante. Raccogliamo, condividiamo e vogliamo amplificare l'invito dei produttori presenti che nel prossimo futuro si auspicano una presenza più incisiva e articolata della regione Calabria, in modo da favorire l'incontro tra il grande pubblico internazionale e la capacità produttiva di un popolo e di un territorio che vogliono farsi incontrare.

## Santo Nicito, vincitore nell'isola di Eurochocolate

# La forza dei golosi

di FRANCESCA PECORA

che emanano effluvi al cioccolato, sapendo che una parte del meridione, sosta in territorio umbro, con l'esposizione di una bella fetta di Calabria color nocciola, dai rilievi montuosi tempestati di praline, la cui identificazione però, proviene dalla sontuosità del cordone di peperoncino, che tra le altre cose viene utilizzato anche come ripieno di alcuni tipi di cioccolatini.

Salame al cioccolato, lo 'ndujotto al cioccolato, sono le prove inconfondibili che abbiamo trovato ciò che stavamo cercando. Si chiama Giuseppe Mandaradoni, e assieme al papà Mimmo, pasticciere di Vibo Valentia, proprietari di The Chocolat Planet, lavora e studia l'arte del fare cioccolato.

**Cosa ci fa un vibonese a Eurochocolate?**

«Questo è il sesto anno che partecipo a Eurochocolate. A Vibo Valentia ho aperto un laboratorio nel quale ho la possibilità di studiare ed inventare nuovi sapori al cioccolato in modo di diffonderne la produzione, mettendo in evidenza la nostra regione. Per conoscere i segreti del mestiere, ho iniziato a fare pratica con alcuni maestri piemontesi, francesi, e alla fine, quando il mio prodotto è finito vado in giro

per l'Italia a promuovere la Calabria. Perugia è un ottimo trampolino di lancio».

**Ci svela qualche segreto?**  
«Introduco nella materia prima, elementi tipici come la nduja o il peperoncino. Qui a Perugia siamo abbastanza conosciuti, e sono sicuro che piano piano riusciremo ad andare avanti».

**C'è una novità in particolare che espone quest'anno?**

«Si chiamano le Tavolette di Afroditte, afrodisiache per l'appunto, poi i Sorrisi Vibonesi che sono dei piccoli tartuffi, ed infine il nostro fiore all'occhiello rappresentato dalle tavolette Kamasutra, con tutte le posizioni dell'amore stampate su quadrati di cioccolato».

Niente male come idea, considerato che la cioccolata contiene teobromina, favorisce la produzione di serotonina, creando il mix sinergico tra passione e felicità.

Dal lato opposto di Corso Vannucci, odor di torrone, unico, inconfondibile, quello fatto con le mandorle selezionate, miele e cioccolato di altissima qualità. Incontriamo Marcello Fazzolari, titolare della pasticceria "Golosa" a Marina di Gioiosa Ionica. Per la crona-

ca lo scorso anno è entrato a far parte del Guinness dei primati per aver prodotto il torrone più lungo del mondo con ben 340 metri di lunghezza, titolo che sfoggia come in un'araldica reale, onore e vanto della sua terra di Calabria.

**Qual è il vostro pezzo forte?**  
«Sicuramente i torroncini, quelli tradizionali e poi quelli morbidi. L'arte del produrre il torrone è una nostra eredità di famiglia che cerchiamo di apprendere al meglio e di tramandare ai posteri quanto più possibile. Naturalmente è anche una grande opportunità per promuovere la nostra regione».

**Il dolce in particolare che espone a Eurochocolate?**

«I San Martini, dolci fatti in casa una volta dalle nostre nonne, e abbastanza lavorati perché richiedono l'utilizzo di fichi, di mandorle, di noci, e tutto un lavoro artigianale che solo chi li ha visti fare in casa può riprodurre. Anche qui c'è tutta la complicità della buona cucina meridionale, che grazie alla tradizione riesce a farsi largo ad una manifestazione così importante come Eurochocolate, nella quale finora "Golosa" non era nessuno, ma ho buoni motivi per credere che dal prossimo anno non sarà più così».

Il nostro girovagare continua a caccia di stranezze multigusto e sapori familiari. Nella Perugia multietnica, fra mangiatori di fuoco e concerti alternativi, un'unica strada si apre all'esercizio dei golosi, vero, straordinario vincitore per mani e baffi al cioccolato, dell'Eurochocolate 2004.