

n° 83 giugno/luglio 2005

Editoriale

Noi, testimoni delle micro diversità

di Nichi Stefi



Io sono un vecchio orso e ho fatto mio il motto scritto sull'ingresso della casa di Luigi Veronelli "Qui bene latet bene vivit", e me ne sto rintanato a casa mia, in Brianza, ma in passato ho girato l'Italia e le sue vigne con la mia macchina da presa e ne ho documentazione e memoria. Ho avuto la fortuna di girarla, l'Italia, con Veronelli e vedere il suo approccio alle persone, ai ristoranti, alle vigne, ai vini, per cui le volte che ero senza di lui ho usato le sue guide cartacee, che mi davano indicazioni e punteggi, ma, cosa ben più importante, avevo imparato a identificare tra le sue parole, i luoghi del suo privilegio, per conoscerli e riconoscerli. Ho visto disegnare la mappa. La mappa disegnata non è eterna, cambiano i vini, i ristoratori, ci sono i

figli, e spesso volti nuovissimi che fanno vecchi vini e vecchi volti entusiasti da un nuovo esperimento. Quella mappa deve essere aggiornata. Gli autori di Veronelli EV sono dei narratori itineranti, aggiornano quella mappa. Lo ribadisco. Vogliamo che Veronelli EV diventi per tutti i lettori il sigillo, Ex vinis. Ogni minuscolo vino dovrà prima o poi essere rappresentato, ogni novità documentata, ogni prodotto descritto e narrato. Se c'è differenza fra la patata d'Avezzano e quella della Valle d'Aosta, noi dobbiamo raccontare quella differenza e se ce n'è fra quella sopra Morgex e quella sopra Nus ancor più dobbiamo raccontarla. Senza paura. Non esiste la "patata" come non esiste il "vino", come non esiste l'"uomo". Ma "quella" patata di "quella" terra, e quell'uomo con il suo nome. Io vengo da una famiglia di mare e so distinguere una volpina da una bosega o da un musin (che per tanti sono semplicemente "cefali" o addirittura genericamente "pesci"), so distinguere il colore del mare di libeccio da quello di maestrale o da quello sferzato dalla bora. Questa è la mia cultura, ed ogni uomo è portatore della sua, che non è né migliore né peggiore d'un'altra. Pasolini ci ha insegnato che per non perdere questa identità non basta studiarla, ma è necessario che coloro che ne sono i portatori si facciano carico di conservarla. Se non sono fiero di parlare e scrivere la mia lingua, il furlano, diceva, la mia lingua cessa di esistere. In nome di questa identità che nasce dal basso, in loco, Veronelli ha proposto la DeCo, la denominazione comunale: il nome della cosa. E se, per superficialità o per insipienza, per calcolo o per semplice errore, qualcuno orienta il gusto confondendo le identità, sorvolando sulle differenze, Veronelli EV diventa uno strumento di denuncia. In senso etimologico, nel senso più nobile della parola, di "far conoscere", "diffondere". Noi non abbiamo certezze, ma abbiamo forti opinioni, siamo pronti a discutere su tutto, ma vogliamo continuare le nostre battaglie, come fa Daniel Thomases in questo numero, con il coraggio della testimonianza.

Ancora sulle De.Co.

Uno strumento pratico per deliberare

di Nichi Stefi

Ci sono molti modi per combattere una battaglia che si ritiene giusta; ogni fase della lotta ha gli strumenti più adatti. Il primo passo è quello di individuare gli obiettivi e di darsi un percorso, il secondo è imporlo al pensiero comune e alle istituzioni con la forza delle proprie convinzioni, e con la propria capacità di mobilitazione delle opinioni, il terzo, solo apparentemente più umile, consiste nello spianare tutte le difficoltà che l'attuazione normalmente comporta.

Per quanto riguarda la Denominazione Comunale Luigi Veronelli ha indicato la strada, ha acceso un sogno iniziato oltre quarant'anni fa quando, in *I Vini d'Italia*, scriveva che "l'origine dei vini deve essere certificata dai Comuni in quanto soggetti direttamente preposti al controllo che il vino sia realmente prodotto nel territorio indicato", e ha poi reso concreto il suo progetto coinvolgendo sia i produttori direttamente interessati sia le istituzioni, mobilitando Centri Sociali e "opinion leaders".

Oggi che le De.Co. sono una realtà, ancora ostica, difficile, ma una realtà, si assiste comunque a sindaci che chiedono come fare, a piccoli comuni gelosi del loro prodotto incapaci di deliberare e istituire una De.Co. Per questo ci sembra importante far conoscere la pubblicazione del volume curato da Roberto De Donno per la Libera Università Mediterranea Jean Monnet ed edito da Giuffrè Editore.

Di che si tratta?

Si tratta semplicemente di tutto quanto è necessario sapere per istituire una De.Co. Non è detto che si debba condividere tutto, ma è indubbio che sia interessante conoscere lo stato dell'arte.

Il volume si apre analizzando la biodiversità italiana, la gamma dei suoi prodotti, e pone l'attenzione sul valore culturale, oserei dire fondante, dei beni sia naturali sia artigianali. Sono essi che hanno creato l'identità dei luoghi, delle zone, delle microzone, dei comuni.

La De.Co. quindi diviene uno strumento di identità. Null'altro. Una certificazione d'appartenenza, non un marchio, né un sigillo di qualità.

Ma il discorso non si ferma qui. Dopo aver raccontato la storia controversa del dibattito sulla denominazione comunale, e aver reso omaggio a Luigi Veronelli, vissuto come l'ideatore e il promotore dell'evento, si addentra negli aspetti procedurali e regolamentari necessari per l'attuazione della De.Co.

La raccolta dei documenti è attenta, esauriente, precisa, ma soprattutto permette di intuire un percorso propositivo. De Donno infatti non si limita all'analisi delle possibilità legali e degli strumenti che l'autorità comunale può mettere in atto per istituire la De.Co., sia alla luce della legislazione italiana sia di quella comunitaria, ma propone una vera e propria esegesi dei vincoli e delle opportunità di utilizzo di un marchio collettivo in qualche modo correlato alla De.Co.

Questa è la parte più utile per gli amministratori comunali, che potranno utilizzarla come una sorta di manuale. Così si arriva alla parte finale del volume, che consta di ben 300 pagine, dedicata alla promozione del territorio e alla sua valorizzazione attraverso operazioni di marketing.

È paradossale. Questa parte che è quella in cui emerge la formazione di Roberto De Donno, docente appunto di marketing, e che sarà la più utile alle amministrazioni comunali perché permette di mettere a frutto l'eventuale istituzione della De.Co., è anche la più discutibile. Fino all'inizio della parte finale il libro è un documento, indispensabile per chi opera nel settore, negli ultimi capitoli l'autore esprime un'opinione, individua un percorso soggettivo, affascinante ma non univoco.

Esemplifico per chiarire meglio il concetto. Ad un certo punto De Donno scrive: «Il prodotto con certificazione De.Co., essendo la sintesi costitutiva delle attitudini di una comunità locale, permette di esprimere così al meglio la sua funzione di 'media' comunicando all'esterno il patrimonio culturale e ambientale presente sul territorio. (...) Questo ruolo di 'media' che propriamente gli viene assegnato deve essere inserito in una coordinata e pianificata azione di marketing che consenta allo stesso prodotto di esprimere correttamente sia il complesso di valori ad esso collegati che le sue potenzialità promozionali in rapporto al territorio di origine. In tal senso è indispensabile uno studio per un'azione di marketing che miri a promuovere sul mercato di riferimento attraverso un intervento integrato di 'promotion', sia a livello nazionale che internazionale».

Interessante, dicevo, ma non indiscutibile. Interessante perché crea l'identità del prodotto e identifica lo strumento per collocarlo sul mercato. Discutibile perché nella cultura non globalizzata è il prodotto stesso l'azione di marketing, non necessariamente vincente purtroppo, ma non credo nemmeno che si possa competere sul piano della comunicazione, che costa molto denaro, con i micro prodotti del potenziale italiano. Si corre il rischio di arrivare a definire la tipicità. Non è il salame di Felino che può fare un'operazione di marketing, ma lo fanno senz'altro i tanti salami "tipo" Felino. Ed anche quando il marketing è frutto di un'azione benemerita di riconoscimento e presidio, penso al lardo di Colonnata, siamo proprio sicuri che alla lunga sia positivo? Che sia di Colonnata tutto il lardo di Colonnata che si trova in giro? E soprattutto che sia tutto di così alta qualità come lo era all'origine? Giacomo Bologna, inventore di un marketing ruspante ed individuale, mi diceva: «Il cardo gobbo di Nizza non ha bisogno di pubblicità, ce n'è soltanto per chi lo sa gustare. Ti assicuro che non avanza, ma per fortuna non arrivano i Tir di cardi 'tipo' Nizza dal resto d'Italia».

Ricette di giugno e luglio

di Luigi Veronelli

GIUGNO

Ho avuto pur io, ant'anni fa, le mie competizioni - non di roccia - con Achille Compagnoni, conquistatore del K2. Di pesca. La più difficile: alla trota.

Quella trota - una fario - avrà pesato, mostruosa, due chili. L'avevamo individuata - fianchi blu-argentei, come siluri - in uno dei meandri del torrente Tournanche, assai fuori paese. Scostante e sospettosa. Un guizzare fulmineo tra i massi e interminabili tane.



Quella trota - una fario - avrà pesato, mostruosa, due chili. L'avevamo individuata - fianchi blu-argentei, come siluri - in uno dei meandri del torrente Tournanche, assai fuori paese. Scostante e sospettosa. Un guizzare fulmineo tra i massi e interminabili tane.



Oggi, dice lui di averla presa. Lo dico anch'io. L'uno e l'altro sappiamo: deludentissima alla cottura. Trotelle e non trote per la nostra tavola e, meglio, se con la ricetta di Nino Bergese, cuoco re, autore di "Mangiare da Re".

Le trotelle alle mandorle

Ingredienti: 6 trotelle fresche, dal peso di 250 grammi circa ciascuna, nettate, vuotate, lavate, asciugate, incise nella spina centrale per evitare che si inarchino durante la cottura. 150 grammi di burro. 75 grammi di mandorle dolci, sbollentate, sgocciolate, private della pelle, asciugate, tagliate a filetti. Poca farina bianca. Pepe bianco, macinato al momento. Sale.

Preparazione: infarino appena le trotelle. In una padella, faccio cuocere, a color nocciola, il burro; vi adagio le trotelle; le lascio cuocere 7-8 minuti prima da una parte e poi dall'altra; le condisco con pepe e sale; le sgocciolo in un piatto di portata; le tengo in caldo. Nel fondo di cottura delle trotelle, metto i filetti di mandorla; a viva fiamma, li faccio saltellare pochi istanti; verso il tutto sulle trotelle; subito servo, ben caldo.

LUGLIO

Ferrer, uno zingaro, un orcaccio cucinario. Avevo 14 anni, lui 24, che lo conobbi. Dietro l'immenso braciere sulla spiaggia di Borghetto - 1940, pensa tè, un gioiello; borgo minimo e intatto di pescatori, di là della ferrovia, sul mare - arrostita pesci come tanti San Lorenzi. Ero con una giovane donna. Inventò una ricetta tutt'affatto nuova e mi servì come un principe. Non lo disse a mio padre (con cui giocava, ogni notte, a scopone). Quel cefalo guizza ancora dentro di me.

Il cefalo alla Borghetto con zucchine

Ingredienti: un cefalo dal peso di un chilo e 600 grammi circa, squamato, privato delle branchie, inciso lungo il ventre per eliminare tutti i visceri, lavato con cura in acqua fredda, sgocciolato, asciugato, cesellato con dei tagli trasversali per facilitarne la cottura. 600 grammi di zucchine, appena raschiate, private delle estremità, lavate, sgocciolate, asciugate bene, tagliate a rondelle. Il burro necessario (120 grammi circa). Una cucchiata di prezzemolo, tritato. Pepe bianco, macinato al momento. Sale.

Preparazione: condisco il cefalo, all'interno e all'esterno, con sale e pepe; lo cospargo bene con abbondante burro. Imburro una pirofila; vi adagio il cefalo; lo contorno con le rondelle di zucchine; le cospargo con il prezzemolo; le bagno con abbondante burro, fatto fondere; le condisco con un poco di sale. Passo la pirofila in forno caldo; lascio cuocere, a moderato calore, 3/4 d'ora circa; cospargo spesso il pesce con il suo fondo di cottura; controllo il sale. Ritiro dal forno; accomodo la pirofila sulle apposite molle; subito servo ben caldo.

Tutto meno che un'intervista

Tonino Guerra: "Con le parole (...) tagliatelle per tutti"

di Roger Sesto

“Ma, dov’è il registratore?”. Esordisce, non so se più stizzito o più sorpreso, Tonino Guerra. Ci guardiamo: entrambi attoniti per opposte ragioni.



“Ma, dov’è il registratore?”. Esordisce, non so se più stizzito o più sorpreso, Tonino Guerra. Ci guardiamo: entrambi attoniti per opposte ragioni.

Mi sottraggo al suo sguardo. Pochi istanti e la mia incredulità si fa smarrimento, lo smarrimento inadeguatezza.

“Non vorrà mica mettersi a scrivere...? Al giorno d’oggi, ancora carta e penna!”.

Panico sottile. Muta angoscia. Occhi urlanti, che ricercano scialuppe.

“Lei, pensa di poter riassumere quel che dico? Ritiene che io possa aspettare che lei scriva? Che il ritmo della mia dialettica possa modellarsi sui suoi tempi? Che mentre io parlo debba aver di fronte qualcuno impegnato a prendere appunti?”.

Tragica rassegnazione. (Con il pensiero sto già lasciando la casa di Tonino Guerra a Pennabilli, sulla rotta di casa...)

“Vado a cercare un registratore!”, esclama qualcuno.

Brandelli di speranza.

“Se crede di fare un riassunto di quello che dico, finiamola pur qui!”.

Implosione neurale.

“Ma, che cosa vuole sapere?”. L’intervistatore è intervistato.

(Il registratore latita ancora).

Nudo, protetto solo da una spessa, diàfana corazza; fragile come fosse di cristallo, gracile com’è di timidezza, miagolo (per confondermi, è probabile, con i tanti gatti ospiti di Tonino): “Che rapporto ha con i prodotti (gastronomici) della sua terra di origine, con i cibi della memoria?”.

Le sue labbra - stanche e sagge, il poeta le dischiude appena - modulano soffici ricordi, resi ancora più morbidi e pastosi dalla parlata romagnola. Mi lascio da loro accarezzare, cullare come adagiato su un letto di nuvole. Ma, ancora annichilito, non oso di prendere appunti.

“La mamma, sebbene semi-analfabeta (un po’ meglio il papà), prestava una grande attenzione al cibo, ai condimenti - all’olio soprattutto -, alle cotture, al pane, servito sempre caldo. Ed io mi domandavo se non fossero eccessive tutte quelle attenzioni. Perché tutte quelle cure per il cibo? Le preparazioni erano elementari, semplici, ma sempre servite in un certo modo, come si deve. Un cibo della mia memoria è il pollo alla cacciatora: ogni pezzettino che mi capitava di addentare era un autentico godimento”.

“E ora scriva pure quello che ho detto... Io non parlo per tre ore. È facile poi fare una sintesi. Io parlo per dieci minuti, poi vediamo se è capace di scrivere un articolo... Può essere che scriva anche meglio di me...”

Le regole. La sfida. L’eveniènza.

Riprende, in prosa, la sua poesia. “In casa erano molto considerate le cipolle, l’aglio, l’olio della collina di Montalbano. E le creste dei galletti. Le tagliatelle - all’uovo - tagliate in modo diseguale. La pasta e fagioli”.

Il suo ritmo si fa ancora più placido, lento, sebbene continuo. Capisco: al poeta gli va di tendermi una mano: il suo racconto si fa “dettato”; così che la mia penna possa incidere - fedele - sul foglio il suo pensiero, proprio come il registratore che non arriva.

“Attendevo con una voglia enorme che mi fosse preparata una piadina.

Devo riconoscere che l’acqua appena sollevata dal pozzo col secchio, nelle case di campagna che noi ragazzi visitavamo durante le nostre avventure, era l’acqua più buona che abbia mai bevuto. La ricordo ancora. Scivolava, rapida, giù per la gola, come se fosse coperta da un sapore verde. D’altra parte non ho mai dimenticato un calzolaio basso, che si muoveva in campagna per riparare gli zoccoli e le scarpe in cambio di un fiasco di vino e una bottiglia d’acqua”.

(Nel frattempo arriva il registratore, ma Tonino seguita a dettare e io a “registrare”).

Lo interrompo un istante. Nell’illusione che un grigio schizzo di cronaca possa arricchire il suo azzurro oceano di poesia. “Dove, e in quali anni si colloca il suo racconto?”. La risposta è inaspettatamente puntuale: “Siamo nella zona di Santarcangelo, tra il 1928 e il 1930”.

Pagato il piccolo dazio, seguita il suo libero racconto: “Diventato grande, sono rimasto fedele ai ‘mangiari’ di mia madre, e cioè: pasta in brodo tutti i giorni, tranne il venerdì, quando si preparavano gli spaghetti col tonno; il lesso, il salame matto (a base di pane e prosciutto), le insalate”.

M’insinuo, rapido e un po’ sorpreso: “Dunque si tratta di una cucina di terra, nonostante Santarcangelo sia vicino al mare!?”. “Sì. Anche se il mare era a 10 chilometri, l’ho visto solo attraverso le inferriate di un carro bestiame...”

“Però, quando ho fatto ‘la’ passeggiata a Roma e sono rimasto un paio di giorni presso il pittore Vespignani, ho capito che là si mangiava la pastasciutta tutti i giorni”. “In che momento ha fatto questa passeggiata?”, chiedo. “Alla fine degli anni Quaranta”. “Tornato a casa ci sono stati grandi litigi con mia madre: non poteva credere che al Sud tutti i giorni si facesse sempre pasta. Tanto che una volta, molto arrabbiata, mi tacciò di non essere intelligente. Preparare la pastasciutta quotidianamente significava lavorare molto di più: voleva dire dover cucinare un primo e un secondo; invece con i tagliolini in brodo, arricchiti da pezzetti di carne, si otteneva un piatto unico... Con tutte queste esperienze, ho iniziato a capire che la cucina è un buon momento della giornata”.

“Dunque, non più solo un mezzo di sostentamento...”, in(ter)ferisco io.

“Non più. Anche un momento di piacere”.

Provo a cercare un legame tra l’amore per la buona tavola e la sua attività artistica, domandando se la prima avesse mai avuto una diretta influenza sul suo lavoro, fosse mai stata fonte di ispirazione. Ma rimango deluso. Il mio interlocutore non formula certo le sue risposte per compiacere il giornalista. Nega ogni significativa e diretta rilevanza tra il piacere del cibo e la sua attività; nessuna delle sue opere è stata mai ispirata da questo aspetto.

“Certo che mentre si lavorava poteva capitare l’occasione di andare in qualche trattoria ‘speciale’, ma niente di più”.

“Ma arriviamo al vino - brusca, inaspettata accelerazione dello sceneggiatore prediletto di Fellini e Antonioni, dopo un placida andatura da crociera che durava da una buona mezzora - e con il vino a Veronelli”.

D’accordo: cibo-vino-Veronelli. Che pretendo di più?



E subito riprende la sua serafica “dettatura”: “Da bambino il vino era una cosa amara, simile alla medicina. Trovavo gustosa l’Albana, che era dolce; la facevano a Bertinoro...”. “Dunque non esisteva un’Albana secca all’epoca?”, chiedo al pittore (massì, anche quest’arte ha fatto sua). “No, non credo, non ce n’era di ‘amara’”.

Seguita: “Mi sono arrivati addosso molti discorsi descrittivi sull’importanza del vino. Me ne sono reso conto quando i tedeschi mi hanno caricato a Verona su un treno merci insieme a molti altri prigionieri, e tra questi c’era un poveraccio di Santarcangelo che teneva stretto al petto un fiasco di vino. Arrivati a Innsbruck, questo disgraziato va direttamente dai soldati tedeschi per reclamare che il suo vino è finito, loro lo scaraventano sul treno ed egli capisce che la deportazione in Germania sarà, diciamo... un po’ ‘spinosa’, sì, suona bene questo termine, ‘spinosa’: il vino non lo rivedrà più, neanche con il cannocchiale”.

Il suo affabulare diverte e impegna al contempo chi vuole far proprie tutte le sfumature del racconto.

“Sono stato molto felice - riprende Tonino Guerra - quando, nei pochi incontri avuti con Veronelli, ho cominciato a capire quale mondo misterioso viaggiasse all’interno di questi ‘liquidi’, che lui valutava con grandissima sapienza. Il suo era un viaggio nel vino che lo portava a una conoscenza profonda delle zone dove veniva raccolta l’uva per produrre queste diversissime ‘bevande’”.

“Mi sembra di poter indurre, da questo suo raccontare, che lei ha sempre ‘vissuto’ il vino un po’ dall’esterno, non pienamente coinvolto, più da spettatore...”; non lasciandomi concludere, si aggancia subito alla mia constatazione: “Ancora adesso sono un modesto spettatore, che non riesce a capire profondamente le qualità di un prodotto e si lascia incantare di più da quello che gli dicono gli altri”.

E qui, ammetto, resto sorpreso di questa sua conoscenza: “Ultimamente, so che ai confini dell’Italia con la Slovenia vive un uomo eccezionale che produce i suoi vini usando gli stessi metodi utilizzati nel Caucaso, Josko Gravner. E fu proprio Veronelli a dirmi che l’origine del vino è nel Caucaso. Sono stato molte volte in Georgia e amo questa terra, che, prima degli ‘sconvolgimenti’, doveva senz’altro essere il Paradiso terrestre. E ricordo di aver visto molti otri di terracotta sepolti. All’epoca non sapevo perché il vino dovesse stare sottoterra, ma le parole di Josko, che mi sono arrivate attraverso la voce di un giovane appassionato, Filippo Polidori, mi hanno svelato questo mistero”.

Il racconto, oltre che appassionante, si fa viepiù appassionato.

“La morte di Veronelli è ancora pianta da tutta l’uva dell’Italia, perché lui non aveva soltanto le labbra giuste per considerare il vino che stava valutando, ma c’era un rapporto tra lui e le viti, tra lui e le campagne, di grande tenerezza. Ci siamo visti poche volte, ma l’amicizia è nata subito grande”.

Tonino, che pare voler concludere, mi concede invece ancora un po’ di spazio, e io approfitto di questo legame fra lui e Gino per una domanda più “politica”: “Come Veronelli, anche lei ritiene che i contadini e la loro terra - in quanto unico ‘binomio’ capace di produrre ‘qualità’ - dovrebbero godere di una posizione di assoluta supremazia rispetto all’industria e a ogni altro potere economico e politico, che peraltro Veronelli - in quanto anarchico - rifiutava?”.

L’artista riflette: “Anch’io ho una grande ammirazione per i contadini. Ma ho anche ammirazione per i fornai, in quanto sono stati i primi scultori dell’umanità; i primi a ‘progettare’ delle forme da cuocere e distribuire alla gente. I contadini a loro modo sono degli artisti, sono dei dottori, sono persone che sanno dire se piove o c’è il sole, sono ‘totali’, perché sanno

camminare sulla terra con la stessa serenità e padronanza degli animali”.

Pare che Tonino Guerra, in attesa di un amico scultore, si stia spazientendo. Eppure - inaspettatamente, bontà sua - mi concede ancora del tempo. Prezioso. Prezioso per entrambi, seppur per ragioni lontanissime.

“Veronelli affermava che il peggior vino contadino è migliore del miglior vino industriale...”. “Non arrivo a paragonare i contadini all’industria, però ho vissuto gran parte della mia vita al tempo della civiltà contadina, e riconosco che le macchine mi stanno allontanando dal mondo: sono uno che si confonde davanti a un ingranaggio, sono più docile se ‘mi arrivano addosso’ delle parole, una stretta di mano”.

Con burbera dolcezza, mi concede un’ultima domanda: “Quali sono i cibi della sua memoria, legati ai più bei ricordi, e dove li ha consumati?”

“Ho un ricordo bellissimo dell’acqua che bevevo ai pozzi di campagna. Ho mangiato del pane scuro in Russia, che sapeva un tantino di liquirizia. Le tagliatelle che preferisco sono quelle di Zaghini (a Santarcangelo) e amo molto la trippa preparata nella trattoria La Sangiovesa, sempre a Santarcangelo”.

“Quindi è più legato a una cucina povera di trattoria che di ristorante...”.

“Sì, sì...”.

Qualcuno lo stimola a raccontare un episodio accaduto durante la Seconda Guerra Mondiale, quello delle tagliatelle del pranzo di Natale...

“Un giorno di Natale, in Germania, non è arrivata la zuppa perché si era ribaltato un camion. Allora gli altri prigionieri mi hanno chiesto di descrivere con le parole un piatto di tagliatelle: davanti a loro, con le parole appunto, ho creato tagliatelle per tutti... Il bello è che ad un certo punto si è alzato uno che, dopo averne ‘mangiato’ un piatto, ha chiesto il bis!”.

L’intervista “ufficiale” a questo punto è finita. (Anche se tutto è stato fuorché un’“intervista ufficiale”).

Un amico lo solletica ricordandogli quel capolavoro che lui ha sceneggiato, Blow up di Michelangelo Antonioni, modernissimo e visionario: “Ma come hai fatto a scrivere quel film, nel 1966, in Italia (sebbene la produzione fosse inglese, n.d.a.)?”. Tonino quasi si schermisce, un po’ imbarazzato minimizza. “E voi ve la ricordate La notte di San Lorenzo?”, ribatte. “E La nave va?”, seguita. Qualcuno gli chiede: “Che ne pensi di Anghelopolus?”. “Era qui l’altro giorno...”.

È assolutamente imbattibile!” (Mi dice che stanno lavorando insieme a un progetto). “E Kubrick?”. “Bravissimo!”.

Lo scrittore parla sempre più a ruota libera. Mentre, dopo una resistenza iniziale, si lascia fotografare divertito. Insieme a tutti noi.

Riflette sulla figura di Veronelli, o della perfezione del contadino, sul suo operato e sulla sua rivista, e su macchine che scimmiotteranno le capacità dell’uomo a capire il vino. Pensa al lungo futuro che abbiamo davanti, colmo di aspetti meravigliosi da cogliere nell’aria e che non si possono perdere. Del fatto che una volta tutto fosse molto più elementare, e che oggi si può morire anche per un “odore”.

Vorrebbe rendere ancora più ricca la Fondazione a lui dedicata. Ha ancora molto materiale da catalogare: scritti, poesie, sceneggiature. Non vuole che il suo patrimonio culturale vada smarrito. Gli piacerebbe istituire delle lezioni di sceneggiatura, ma non per registi professionisti. Ama la divulgazione.

Sanguigno nei suoi giudizi e nella sua parlata, nemico del grigiore della burocrazia, vista come uno stupido ostacolante fardello, sinceramente interessato a che nulla che c'è di meritevole nel nostro Paese vada perduto, non solo le grandi opere artistiche, ma anche le cose apparentemente più piccole, altrettanto preziose e distintive ma più "a rischio", parla di un "convegno sulle idee", che potrebbe essere tenuto in qualsiasi città d'Italia, con il coinvolgimento di tutti, dove riflettere, domandarsi cosa c'è di bello e di brutto in ciò che ci circonda, dirlo a voce alta, raccogliere i pensieri, ragionarci sopra e agire di conseguenza... L'Italia deve preservare e ampliare il proprio patrimonio di arte e cultura: per fare ciò occorrono amministrazioni elastiche e sensibili e cittadini sensibilizzati e coinvolti. Salutiamo Tonino, per me non più "signor", bensì "maestro": è così che senza volerlo mi accorgo di chiamarlo alla fine dell'incontro. Lasciamo la sua casa. Accessibile labirinto, fatto per (ri)trovarsi. Ricca e strabordante. Di significati, idee, pensieri, scritti e scrittoi e sedie e poltrone, fogli e foglie e piante e fiori, penne, libri, fotografie, disegni, quadri, scalini, piccoli corridoi, sali-scendi, zig-zag, piatti, bicchieri, pentole, fumi, profumi, odori, gatti (cuccioli, adulti, bianchi, grigi, miagolanti, dormienti), cani, luci, ombre, ricordi, sensazioni. Una casa che ti offre il tempo e te lo fa toccare; ti stordisce e ti rianima; ti svuota e poi ti colma. Raggiungiamo la Fondazione, lì ritroviamo il poeta con il suo amico scultore.

Assistiamo-partecipiamo all'allestimento di un trittico in terracotta: una clauésca sacra famiglia. È uno spettacolo vedere Tonino che si sbraccia per dirigere la scena, discutendo con lo scultore: "più su, più giù, un po' a destra, un poco più indietro, meglio vederla in salita, colpisce di più dall'alto..."; scena che pare comporsi da sola, con le statue che prendono - diligenti - la loro armonica posizione, in una nicchia dell'edificio.

Ma queste sono altre vicende, per altri racconti, come lo sono le poesie dell'artista, che accompagnano il visitatore di Pennabilli lungo le strade del centro, "I luoghi dell'anima", il teatro, la mostra dell'antiquariato...

Autarchia pura

Tra le vigne. Fra fagioli, zampognari e coniglio da fossa

di Manuela Piancastelli

Lui è Attilio, lei è Sara. Insieme, neanche mezzo secolo. Una coppia antica: Attilio chiuso, sguardo timido e basso, poche parole; Sara solare, occhi che ridono, mani in grembo.



Lui è Attilio, lei è Sara. Insieme, neanche mezzo secolo. Una coppia antica: Attilio chiuso, sguardo timido e basso, poche parole; Sara solare, occhi che ridono, mani in grembo.

Orgogliosamente contadini, figli e nipoti di contadini. I loro terreni sono a Piana Liguori e Ca' Tavola, sulla collina di Campagnano, tra i 450 e i 600 metri d'altezza nell'"insula oenaria".

Siamo a Ischia, isola terragna come riesce ad essere solo una terra circondata dal mare, abbracciata al suo vulcano, l'Epomeo, terrazzamenti uno sull'altro, un rosario di emozioni, con le vigne di biancolella e per' e palummo che s'inseguono sui crinali e quelle erbe odorose da impazzimento: ciangulara, paparastello, cuglientera, tunzi, raspulilli, lattarola, papagno, petrusino e finucchiello selvatico. Le conosceva tutte Mario d'Ambra quelle erbe che ora

orgogliosa ci cucina in zuppa Mercede, con quelle erbe Mario ci profumava il coniglio sulla vigna di Dio, lassù a Frassitelli, e ci beveva “su” il suo per’ e palummo. Le strizzava tra le dita e se le portava al naso, qualcuna - l'arecheta selvatica, l'origano selvatico - la seccava e la regalava agli amici, prezioso dono delle feste. Mario d'Ambra, l'odiato-amato vignaiolo-coraggio di Ischia, è dovunque, ma ancor più di lui, quassù c'è il fantasma buono del fratello Michele, l'uomo dei campi, quello che all'alba era già a “maniare” l'uva, a osservarla come un bambino con gli occhi sgranati dell'esperienza. Perciò a Mercede, 84 anni, ancora scappa di chiamare il figlio Riccardo col suo nome, Michè dice, e subito dopo si corregge, e lo prende in giro: il signorino d'Ambra. La casa di Mercede è a Fontana, la frazione più alta di Ischia, sotto di lei si stende vogliosa la spiaggia di Sant'Angelo. Mi prende un braccio e dice: quando le barche vanno a pescare si prendono con una mano. E muove le dita rampinando nell'aria tersa.

Mancusi, tutti e due

Attilio e Sara producono un po' di tutto: vino, frutta, verdure, ortaggi, fagioli; hanno galline e conigli. Autarchia pura, come si conviene a veri isolani.

I prodotti in eccedenza li vendono “in giro” ai turisti, una volta c'era l'asino e andava a biada, oggi c'è il furgoncino e va a benzina. Si vede che si vogliono bene dall'orgoglio che lei mette quando chiedo loro i cognomi e lei “cancella” il suo dicendo: “Mancusi, ci chiamiamo Mancusi tutti e due”. Coltivano i fagioli “zampognari”, una varietà che cresce solo qui, nella zona alta dell'isola esposta ad Est, hanno bisogno di molta acqua e a Ischia ce n'è poca; devono cuocere quattro ore e rimangono sempre un po' callosi, ma dove le trovi ormai donne che hanno tutto questo tempo?, perciò nessuno li coltiva più, anche se sono davvero speciali, a zuppa sono imbattibili, basta un filo d'olio extra vergine per fare esplodere in bocca un arcobaleno di sapori e profumi. Gli isolani li chiamano “zampognari” ma non sanno neanche loro bene il perché, forse per via del fatto che si attorcigliano intorno alle canne come i legacci degli scarponi sui polpacci degli zampognari. E poi ci sono i fagiolini “fascisti”, mezzi bianchi e mezzi neri, un altro mistero della storia. Anche questi crescono solo qui, a Ischia. Sono giacimenti gastronomici che da soli varrebbero una denominazione comunale.

“Da” e non “di”

Come lo sono i conigli da fossa. “E stai bene attenta a scrivere ‘da’ fossa e non ‘di’ fossa”, dice Riccardo d'Ambra, il primo ad aver riscoperto e lottato perché questa tradizione antichissima dell'allevamento in fossa venisse ripresa. Riccardo ha alle spalle un esercito d'amore formato dalla moglie Loretta e otto figli: tutti insieme hanno messo su Il Focolare, una trattoria della memoria, con una cantinella scavata nel tufo bianco, circondata dalle fosse coi conigli e dal bosco lassù a Barano, uno dei sei comuni, con Serrara Fontana il più alto, dell'isola d'Ischia. Lo chiamavano pazzo in famiglia quando metteva al mondo un figlio dopo l'altro, ma lui era contento così e ora se li ritrova tutti complici dei suoi sogni, da Agostino il cuoco - giovanissimo è già andato in giro per il mondo - a Silvia l'agronoma, che sta catalogando tutte le erbe isolane. Ma questa è un'altra storia.

Invece, la storia del coniglio da fossa è questa: si scava una fossa profonda circa tre metri e larga altrettanto, poi si avvia, in direzione della montagna affinché i conigli non scappino, un cunicolo all'interno del quale gli animali continuano a scavare fino a creare una vera e propria casa con tante stanzette. Lì vivono, dormono, figliano ed escono solo per mangiare erbe fresche o secche, a seconda della stagione. Riccardo ne è giustamente orgoglioso, se non si fosse impuntato a non voler dimenticare questa storia antica, riuscendo a far diventare il coniglio da fossa un presidio Slowfood (con tutto il battage mediatico conseguente), oggi forse non ne

staremmo scrivendo. Riccardo ci spiega che il coniglio che ci troviamo di fronte è il “discendente” di quel coniglio portato dai greci per avere prede da cacciare (e mangiare) ad ogni viaggio commerciale: Ischia, l’antica Pithecusa, è stata infatti il primo “emporium” greco in Occidente, 30 anni prima della fondazione di Cuma, circa 2500 anni fa. Ogni tre coniglie nella fossa viene messo un maschio, e ogni due o tre mesi le femmine partoriscono 5-6 coniglietti. La razza di coniglio isolano più antico è la paregna, da liparina o liparegna, ossia di Lipari: i rapporti commerciali con Lipari erano infatti frequentissimi nel 1700-’800, importando dalle Eolie lo zolfo necessario a irrorare le viti.

Paregne e leprini

Quasi del tutto scomparse, le paregne sono ora sostituite, in queste fosse “sperimentali”, dai leprini di Viterbo, una razza “forestiera” come il vitigno ischitano che porta nel nome la sua storia: forastera, appunto, l’altra uva bianca salvata dai d’Ambra. Ma già Riccardo ha trovato in Sara e Attilio dei grandi alleati: nelle loro fosse, infatti, i ragazzi allevano le paregne, ed è bellissimo vedere Sara come prende i conigli, come li riconosce (“questa non è la mia, è un’altra”) e li visita, tastando loro la pancia: “Riccardo, questa femmina non sta bene. È incinta, ma dentro ha due coniglietti morti. Però non la uccidere, aspettiamo qualche giorno”.

Nelle fosse i conigli vengono catturati usando una tavola, comandata da un complesso sistema di funi, che chiude all’improvviso i cunicoli quando gli animali escono per mangiare.

Allora entrano nel panico, le vedi saltare povere bestie come forsennate da una parte all’altra della fossa, sentendo la morte venire improvvisa e inaspettata.

La fossa è un’usanza ischitana. Le fosse della neve, ad esempio, profonde oltre 15-20 metri, servivano a conservare fino all’estate la neve che cadeva sull’Epomeo, e che veniva stipata nelle fosse e ricoperte di foglie. Quando arrivava il caldo, si scendeva giù nelle fosse a tagliare dei blocchi di neve che venivano portati a Ischia porto e servivano a fare, per i turisti, le granite con la tecnica della “grattata”.

“Green ground”?

Riccardo d’Ambra crede veramente nell’unione che fa la forza: perciò ha stretto rapporti speciali con i vecchi contadini. Sono loro i custodi della memoria, della storia di Ischia. Il progetto di Riccardo ha un nome discutibile, usa un inglese che sa di globalità quando vuole essere esattamente l’opposto: “green ground”, terreno verde. Ma se gli chiedi perché ha voluto chiamare così il suo progetto, nel quale rientra anche la messa a dimora e la riproduzione della lumaca verde d’Ischia detta “asinella” (ha lo stesso colore della pietra verde di Ischia), ti risponde con un candore che ti smonta: “così sei costretta a chiedermi: che significa? Perché lo hai chiamato così? E io posso spiegartelo”.

Ce ne sono 200, ma se ne mangiano 30.000

Mercede nonostante gli 84 anni cura ancora da sola la sua vignarella a Fontana. “L’identità di Ischia è nel vino. Tutto il resto, coniglio da fossa, fagioli, frutta, sono niente rispetto al nostro vino”, dice Riccardo. Viticoltura di montagna, sali e scendi dai terrazzamenti mantenuti dalle parracine, muretti a secco realizzati col tufo verde dell’isola, con le cassette di uva sulle spalle quando c’è vendemmia, viticoltura enoica ed eroica, che usa la terra delle fosse dei conigli per fertilizzare le vignarelle a settecento metri a picco sul mare, e riesce a resistere, pur con 350 ettari contro i 3.000 degli anni ’50, al martellamento fobico e consumistico del turismo. Un’economia circolare all’interno della quale nulla era casuale e tutto anche simbolico: perciò il vino si usava anche per impastare la malta, c’è il portone del vino a Buonopane, e i semi di

grano della zona (da cui i toponimi Buonopane e Casapane) durante la Pasqua venivano coltivati in vaso, tenuti al buio, benedetti e considerati capaci di fermare i fulmini. Mercede ricorda anche che a Campagnano, durante il carnevale, ci si vestiva da conigli: allora sull'isola di conigli ce n'erano 2.000. Oggi nelle fosse neanche 200. Ma ogni anno, nei ristoranti ischitani, se ne consumano 30.000.

Reggio Calabria, si respira la storia

Reperti ellenici, antichi vitigni, piatti calabrogreci e una natura aspra

di Angelo Pagliaro

Siamo giunti, zig-zagando tra gli eterni cantieri dell'autostrada A3, a Reggio Calabria, l'antica Rhegion, fondata dai coloni calcidesi e messeni nell'VIII secolo a.C., punta dello stivale, luogo d'abbraccio tra le onde greche e quelle latine, tra diverse civiltà, lingue, sensibilità, culture, religioni. In questo breve tratto di mare che separa Calabria e Sicilia, sopravvivono le ombre di Ulisse, Enea, di miti, leggende e suggestioni millenarie. Punto d'intersezione tra i terminali dell'arco eoliano e l'incisione italiana della grande faglia mediterraneo-orientale, in quest'area, di notevole instabilità sismica, dove la natura ha diviso in due parti la stessa terra ed unito due differenti mari, i "chirurghi del pianeta" vorrebbero realizzare un'opera faraonica, il ponte sullo stretto, acciaio più cemento, negazione della coscienza del limite, incarnazione del mito sviluppatista contrapposto alla natura, alla bellezza, alla poesia.



Siamo giunti, zig-zagando tra gli eterni cantieri dell'autostrada A3, a Reggio Calabria, l'antica Rhegion, fondata dai coloni calcidesi e messeni nell'VIII secolo a.C., punta dello stivale, luogo d'abbraccio tra le onde greche e quelle latine, tra diverse civiltà, lingue, sensibilità, culture, religioni. In questo breve tratto di mare che separa Calabria e Sicilia, sopravvivono le ombre di Ulisse, Enea, di miti, leggende e suggestioni millenarie. Punto d'intersezione tra i terminali dell'arco eoliano e l'incisione italiana della grande faglia mediterraneo-orientale, in quest'area, di notevole instabilità sismica, dove la natura ha diviso in due parti la stessa terra ed unito due differenti mari, i "chirurghi del pianeta" vorrebbero realizzare un'opera faraonica, il ponte sullo stretto, acciaio più cemento, negazione della coscienza del limite, incarnazione del mito sviluppatista contrapposto alla natura, alla bellezza, alla poesia.

Fata Morgana, realtà o utopia?

Reggio Calabria custodisce nel museo Nazionale i più conosciuti tesori della Magna Grecia.

Ritorniamo, dopo anni, al cospetto dei due guerrieri della scuola di "Fidia" dagli occhi di ambra, conosciuti come "Bronzi di Riace"; ammiriamo stupefatti la "testa del filosofo" (il più antico ritratto fisionomico dell'arte greca) e i "pinakes" (quadretti votivi), ambedue del V secolo a.C. All'uscita dal Museo, ci rechiamo per una passeggiata sulla "via marina", lungomare adornato da palmizi e palazzine liberty, definito da D'Annunzio: "il più bel chilometro d'Italia", con la speranza di poter assistere alla visione straordinaria della Fata Morgana, fenomeno ottico da cui ha origine il mito, per effetto del quale dalla sponda di Reggio è possibile vedere le immagini ravvicinate della città di Messina riflesse e persino moltiplicate dal mare. Il miraggio è visibile solo dalla costa calabrese, è raro e si verifica quando il mare è tranquillo ed il cielo terso. I pochi fortunati ad avervi assistito raccontano di una percezione incantata, tanto nitida da sembrare

vera, come le immagini reali dell'utopia.

La fortuna non ci sorride, tralasciamo le chimere e scegliamo un buon ristorante dove poter recuperare l'ottimismo e gustare le infinite specialità gastronomiche, preparate con la ritualità autoctona di una cucina che interpreta la cultura e la tradizione millenaria di questa terra. Tra i primi piatti del territorio, i "maccarruni i casa" al ragù, con semi di finocchio; gli spaghetti con bottarga; gli spaghetti con la neonata; le melanzane a scapece, con olio, aceto e cipolla. Tra i secondi, per chi ama il pesce, involtini di pescespada arrosto, cozze e zuppe con crostini, frittata di cozze; per coloro che preferiscono la carne e non temono il colesterolo, ci sono le "frittule di maiale", ovvero cotenne di maiale ripulite, tagliate a pezzi e cotte per un'ora; dopo la cottura vengono scolate, riposte in contenitori di terracotta e ricoperte di strutto. Come punteggiatura tra un piatto e l'altro ci propongono due vini locali a Igt; l'Arghillà, ottenuto da malvasia, alicante, greco e nerello, dal gusto asciutto, sapido, armonico, e il Pellarò, da uve nerello, alicante, malvasia bianca e bordeaux. Fra i dolci si può scegliere tra "nzuddi", "mustazzola" e torta di riso al bergamotto. In chiusura viene offerto il Bergamino, liquore di bergamotto, esclusivo di questa provincia.

Sulla rotta del pescespada

Continuiamo il viaggio imboccando la Statale 18 in direzione della "Costa Viola", dove il mare ed il cielo al tramonto assumono riflessi violacei. I gastronomi in viaggio per la Sicilia si fermano qui per il pranzo, nell'epicentro del terremoto dei sensi. Da Villa San Giovanni a Palmi si incrociano gli itinerari enogastronomici del pescespada e dei vini di Scilla, Bagnara e Palmi, città natale di Leonida Repaci e Francesco Cilea. Chi vuole assaggiare le specialità locali, strettamente legate alla tradizione antica di un mondo di agricoltori e pescatori poveri, ha solo l'imbarazzo della scelta. Segnaliamo tra i primi piatti la "stroncatura con l'acciuga", le pennette alle alici e pomodorino, i maccheroni "ncaciati" con melanzane e ricotta salata; al vertice delle buonezze a base di pesce, sua maestà il pescespada, cucinato ad involtini, grigliati o al forno, alla pizzaiola con pomodoro ed olive nere e odori, al peperoncino rosso piccante e capperi, alla griglia con limone; in alternativa, frittelle di cozze alla menta e filetti di ricciola gratinati, sui quali far scivolare un filo d'olio da cultivar ottobratica e sinopolese. Ai secondi a base di carne di maiale, le "frittule" e i "curcuci", si affiancano i formaggi dell'Aspromonte e la feta di origine greca al balsamico. La cantina offre Calabresco, Cerasuolo e Donna Canfora, vini che raccontano dei venti, del sole, della terra a strapiombo sul mare. A mo' di congedo, il menù suggerisce deliziosi torroni di Bagnara.

Viticultura eroica, viticultura estrema

La corrente dello Stretto increspa la superficie di un mare in cui annegano le propaggini dell'Aspromonte, regalando incantevoli policromie. Dopo aver visitato Scilla, con il quartiere di Chianalea e il borgo dei pescatori, alziamo lo sguardo per ammirare Bagnara Calabria, e una piccola parte dei quattromila chilometri di muri a secco che sostengono le "armacie", terrazzamenti che modellano la montagna conquistando lembi di terra, conservando il calore del sole e trasmettendolo ai grappoli di greco, malvasia, nerello.

Una viticultura di montagna, estrema, eroica, che oltre a tutelare il territorio dal dissesto idrogeologico, consente, grazie a quattro impianti di monorotaia, di abbattere notevolmente i costi di produzione dei rinomati vini a Igt. Vini come il Costa Viola (prodotto a Bagnara, Palmi, Scilla, Seminara), dal profumo intenso e dal colore giallo paglierino con riflessi verdolini ottenuto da uve chardonnay, sauvignon e greco; ottimo servito con il pesce, crostacei e molluschi, alla temperatura di 8°-10°C. E come il Cerasuolo di Scilla, da malvasia nera, prunesta e nerello, di colore rosso ciliegia dai riflessi brillanti. Il profumo intensamente fruttato richiama i

frutti di bosco, la ciliegia, la marasca. Al palato è vivace e appena sapido. Con i suoi 12 gradi alcolici e una resa di 60 quintali di uva per ettaro è un vino da bersi giovane, accompagnato a carni, ma anche a pesci saporiti.

Bregantini e l'“Eco-Aspromonte”

Come l'Hotel Supramonte, cantato da Fabrizio De Andrè, anche l'“Hotel Aspromonte” è noto al grande pubblico per aver ospitato numerosi “forzati” del ricatto-riscatto. Chi si arrampica su per la prima volta, tra ampelodesmi, eriche, ginestre, pini, larici e attraversa le fiumare alzando gli occhi al cielo per ammirare estasiato il volo dei pochi esemplari di aquila del Bonelli, avverte la sensazione che la creazione qui non si sia compiuta in sette giorni, ma che continui indefinitamente. Incantevole, bellissimo, aspro, selvaggio questo massiccio merita il nome che porta. Un tempo popolato da briganti, le cui gesta riempivano la cronaca nazionale, oggi ritorna d'attualità grazie al “movimentismo” di Giancarlo Maria Bregantini, per i più un vescovo, per pochi altri un promotore di sviluppo, “un giusto tra i giusti”. Grazie a lui sono ritornati nella Locride i vitigni dell'antica Grecia, gli stessi che un colono greco, navigante malato di nostalgia, oltre 2700 anni fa, trapiantò su questa terra. L'uomo Bregantini, venuto dal Nord, mutua alcuni termini dialettali facendone etichette per i vini, in un intreccio di solidarietà trentina e ospitalità calabro-greca. I vini “ritrovati” si chiamano Rasule (terrazzamenti), un bianco a Igt, ottenuto da uve greco di Bianco, con basse rese; Argade (argilla), da greco rosso; Cannizzi (intreccio di canne sulle quali far appassire l'uva), un passito da meditazione, molto fine, ottenuto da uve mantonico. Quest'ultimo un tempo utilizzato da indovini e sacerdoti dell'antica Locri Epizephiri, nel cui territorio sono stati rinvenuti più di 700 palmenti scavati nella roccia e classificati oltre 100 vitigni antichi. A Gerace, città dalle cento chiese, si incontrano le Strade dei vini e dei sapori dei due vini a Doc della provincia di Reggio Calabria, il Greco di Bianco e l'eccellente Bivongi (da uve magliocco, greco nero, calabrese, mantonico, castiglione, nocera), dal profumo intenso e dal corpo notevole. Questi prodotti locali possono essere acquistati con la prima moneta ecologica italiana, l'“Eco-Aspromonte”, coniata dall'Istituto Poligrafico e Zecca dello Stato e supportata dalla Banca popolare etica di Padova.

I calabrogreci e il “sentiero dell'inglese”

Quindicimila abitanti della Grecia calabrese, ripartiti in piccole comunità ellenofone, abitano paesini stremati nei secoli da alluvioni e frane: Bova, Bova Marina, Roghudi, Condofuri, Roccaforte del Greco, Galliciano. È un paesaggio che scuote il viaggiatore, per secoli praticabile esclusivamente a piedi o a dorso d'asino. Ne abbiamo percorso un tratto a piedi, sulle tracce dell'inglese Edward Lear, che già nell'Ottocento constatava che i sentieri interni erano l'unica via di spostamento possibile. Il “sentiero dell'inglese” è oggi oggetto di recupero eco-turistico ed escursionistico da parte di cooperative giovanili locali. La cucina grecanica, semplice e gustosa, è frutto di una economia pastorale. In particolare la capra, più selvatica e meno grassa della pecora, è la carne per eccellenza della cucina arcaica aspromontana. A dimostrazione che la polenta non è un piatto esclusivamente nordico, segnaliamo la “curcudia”, polenta frammista ai “curcuci”, versione locale dei ciccioli di maiale. Tra i primi piatti, da citare i “tagghiulini” con i ceci; gli gnocchi di farina d'orzo e patate; le “cordelle” preparate con farina di segale e condite con olio, formaggio e pepe; i “maccarruni” al ferretto. Segnalazione particolare meritano le “pitte ’rustute” (frittelle di granoturco cotte sulla pietra arroventata), e i fichi d'india cotti al forno. Ottimi giacimenti gastronomici: la “capra alla vutana”, la ricotta con il miele e il formaggio pecorino. Come per le altre province calabresi, ritroviamo i cibi devozionali: le “scaddatèdde” (ciambelle con il sesamo), per matrimoni; i “musulupu” (formaggio speciale) e le “aggùte” (ciambelle con le uova, simbolo della resurrezione) per Pasqua; le “zèppole” (pasta lievitata fritta) per Natale. Giunti in prossimità della fiumara Amendolea, continuiamo il nostro



viaggio verso Cittanova, la patria del pescestocco, nota per aver convertito in piatto Mediterraneo una materia prima dalle origini nordeuropee. Si discute tanto di Magna Grecia, ma bisogna vivere in queste terre difficili per comprendere in che modo la quotidianità colombiana soffoca l'agorà come luogo della libera parola e il pensiero rimane prigioniero degli stereotipi. Per fortuna, nonostante il deserto infrastrutturale descritto più volte da Corrado Alvaro e le enormi difficoltà, le coscienze si organizzano per un "nuovo rinascimento", utilizzando la stessa arma che consentì ad Ulisse di sconfiggere Polifemo. Un grande patrimonio viticolo (vini corposi e forti che assumono vari nomi a seconda del territorio di produzione: aglianico, arghillà, armacà, attafi, brancaleone, dioscuro, donna camilla, gioia tauro, kalipea, palizzi, pellarò, trasfigurato di Seminara), che chiede di essere selezionato e qualificato, applicando le più avanzate tecnologie e le moderne tecniche di comunicazione per la sua necessaria valorizzazione.