In mostra i migliori prodotti enogastronomici della regione

Le prelibatezze di Calabria conquistano l'Expo di Milano

Dai vini ai tartufi-gelati, passando per la liquirizia fino alla nota 'nduja

Vincenzo Pitaro

La Calabria del gusto conquista i palati più esigenti all'Expo Milano 2015. Dal fragrante, leggero e vellutato olio d'oliva ai vini Riserva ma anche ai rossi, bianchi o rosati di pronta beva. Dall'aristocratico Greco di Bianco (un passito che affonda le sue radici ai tempi di Greci e Romani) agli esclusivi liquori a base di cedro o bergamotto, ricchi di profumo e inconfondibile sapore. Dalle straordinarie bontà di origini contadine (cicoriette di campo, cardi selvatici, e così via) preparati sotto vetro con ingredienti semplici e genuini, alle deliziose confetture create con frutti del sottobosco e ingentiliti col miele. Dai biscotti più antichi (mostaccioli di Soriano, tartine di sanguinaccio) alle ghiotte specialità, come le praline di fichi al rum, il cioccolato al peperoncino, la liquirizia dop di Rossano (unanimamente riconosciuta come la migliore al mondo); dai «dolci d'autore», autentici capolavori d'alta pasticceria al tartufo gelato di Pizzo. Dagli insaccati artigianali, preparati con particolare attenzione durante la stagionatura (tra questi primeggia l'ormai famosa 'nduja di Spilinga), agli eccezionali formaggi tipici, preziosi alleati in cucina per le ricette più gustose. E via di questo passo: dalla pasta al caffè, all'acqua oligominerale e, persino, alla birra e al distillato. Sublime, questa Calabria da gustare che all'Esposizione Universale milanese non ha mancato, ad appena pochi giorni dall'inaugurazione, di sorprendere gourmet e semplici visitatori. E chissà quanti ancora ne sorprenderà fino al 31 ottobre. Questa terra vanta infatti un'antichissima tradizione nella produzione di alimenti di grande pregio sia nutrizionale che organolettiche. Un vanto che rende ancora più nobile una regione tutta da scoprire e quindi meritevole di maggiore attenzione. Per di più, in un'epoca in cui le sofisticazioni alimentari purtroppo non mancano, andare alla ricerca delle nostre genuinità e dei sapori d'un tempo è più che un dovere. Un obbligo. L'atto più coraggioso, anche se talvolta disperato, per richiamare l'altrui attenzione ad una fisionomia, a dei caratteri che finché permangano silenziosi serviranno a soddisfare soltanto i «necromani» delle civiltà ferme nei secoli. In Calabria, peraltro, oggigiorno tendono sempre più ad aumentare gli orientamenti colti ed evolutivi, di matrice edonistica ma ben consapevoli di benessere e forma fisica. Appare inoltre sempre più netta l'evoluzione della cultura alimentare, orientata verso prodotti che conciliano qualità e piacere. Ma non meno importante è l'intendimento di attribuire anche una giusta immagine e connotazione a tutte quelle aziende calabresi che, senza dubbio, meritano di essere valorizzate, se non altro per gli sforzi che fanno nel proporre un prodotto dagli alti standard qualitativi. Antichi sapori e genuinità, dunque, che rappresentano il simbolo della generosità della Terra di Calabria; motivo di orgoglio e senso dell'identità. Un «orgoglio» che giova non solo al decollo dell'economia calabrese – come qualcuno sostiene – ma anche alla salute dello stesso consumatore. Insomma, per dirla con Ottavio Cavalcanti (grande esperto del settore e docente universitario) tiriamo fuori, una buona volta, tutto il nostro orgoglio. Con la fierezza di sentirsi calabresi anche nel bere e nel mangiare. •

Mostaccioli di Soriano accanto alle tartine al sanguinaccio e al cioccolato al gusto di peperoncino

Tesoro di sapori

L'esemplare caso del cedro tirrenico

A Diamante, nell'Alto Tirreno cosentino troviamo aziende specializzate nella coltivazione e lavorazione del cedro, agrume che è presente nell'omonina riviera ormai dal terzo secolo avanti Cristo. Una realtà insostituibile per l'industria dolciaria italiana, e non solo. Da tempo infatti l'area di Diamante è frequentata da esponenti della religione ebraica, rabbini alla ricerca del loro "frutto sacro": il cedro, appunto. Tante altre golosità, piuttosto uniche, costituiscono un concentrato di sapori e profumi che ci riportano agli splendori della Magna Græcia, ai fasti della Sybaris. Anche nel settore dolciario, non sono poche le prelibatezze che, per via dell'impiego del mosto cotto assieme al miele, evidenziano influenze elleniche.