

Tornano i percorsi enogastronomici guidati dell'associazione "Jonici"

Tornano i percorsi enogastronomici guidati di degustazione organizzati dall'associazione "Jonici". Enogastronomia, artigianato e tradizioni ancora al centro degli eventi promossi nell'ambito dei progetti culturali "Magna Grecia Life Style" e "Consuma e spendi calabrese". L'ultimo evento dell'associazione di giornalisti guidata da Massimo Tigani Sava, si è svolto la scorsa domenica nella *Locanda Cocintum*, in collaborazione con Antonietta Santacroce, direttore artistico del Festival d'Autunno.

L'evento di domenica otto novembre a Monasterace (Rc), realizzato da Massimo Tigani Sava, in collaborazione con Antonietta Santacroce, è stato una prosecuzione ideale del palcoscenico dell'Auditorium Casalnuovo (Cz), dove la sera prima Ambrogio Sparagna, reduce dalla partecipazione al Womex di Copenhagen (la più grande fiera mondiale di musica etnica folk e world), con l'Orchestra Pizzicata, ha portato in scena al ritmo di organetti e tamburi a cornice la musica popolare e la storia dell'intero Sud Italia. Proprio a lui, per suggellare il connubio culturale e artistico, Tigani Sava e Santacroce hanno consegnato sul palcoscenico una copia di Pinax locrese raffigurante Dioniso che rende omaggio a Persefone seduta in trono, realizzata dalle abili mani del Maestro artigiano Luigi Parrilla (Cirò Marina), esempio del recupero paziente e accurato di veri e propri pezzi di storia calabrese riportata così alla memoria del vasto pubblico. *Il percorso enogastronomico guidato svoltosi nel suggestivo tratto di costa jonica, alle spalle del Faro di Punta Stilo, a pochi passi dal Parco archeologico dell'antica Kaulon e dell'Antiquarium*, intitolato dall'associazione "Jonici" "Rito del porco, arte del casaro e antichi vitigni autoctoni", ha posto al centro dell'attenzione l'antica sapienza contadina calabrese e la passione artigiana. Due componenti essenziali dell'autentico "Magna Grecia Life Style", grazie alle quali ancora oggi si ottengono eccellenti salumi dalla lavorazione di maiali allevati allo stato semibrado, ottimi pecorini derivanti da latte purissimo e dalla cura del bestiame scrupolosa e sapiente; e da cui nascono creazioni artigianali uniche, realizzate senza calchi, affondando le mani nella storia e plasmandola con l'argilla. "L'obiettivo di questi percorsi – ha spiegato Massimo Tigani Sava al selezionato pubblico di professionisti provenienti dal capoluogo di regione – è di utilizzare l'aspetto conviviale che tanto caratterizza noi calabresi per riscoprire il valore delle nostre produzioni enogastronomiche, e attraverso esse quello della nostra cultura. Troppo spesso emerge di questa regione un volto che non rende giustizia alla nostra storia, frutto di stratificazioni plurisecolari, e al nostro presente, che ancora oggi, in un mondo globalizzato, è in grado di offrire prodotti eccellenti, a partire da saperi mai scomparsi e territori in gran parte incontaminati. Parlo – ha proseguito Tigani Sava – del miele che accompagna qui oggi la degustazione di ottimi pecorini, delle marmellate ottenute con frutta fresca di stagione, dell'olio appena molito intenso e fruttato, dei salumi realizzati con sapienza magistrale in molte aree del nostro entroterra, vero e proprio saggio della sapienza di famiglie contadine di cui ancora questa terra è ricca, del vino che ancora oggi, dopo millenni, viene prodotto sulle colline arse dal sole di Punta Alice. Perché tutto questo non vada perduto – ha affermato il portavoce dell'associazione Jonici -, e perchè possa tradursi in un volano di sviluppo concreto e sano per questa regione, capace di attrarre visitatori da tutto il mondo desiderosi di vivere sensazioni autentiche, è necessario che ne venga acquisita e promossa la consapevolezza ad ogni livello, e che ciascuno di noi se ne faccia portavoce nel proprio quotidiano. L'augurio – ha concluso Tigani Sava - è che ciascuno di voi uscendo da qui si faccia promotore di una nuova consapevolezza del territorio e delle sue ricchezze, moltiplicando la divulgazione dei contenuti che

con questo incontro abbiamo voluto trasmettervi”. Perchè il percorso realizzato alla Locanda Cocintum è stato sposato in questa sua nuova edizione anche dal Festival d’Autunno, lo ha spiegato la stessa Antonietta Santacroce: “Quest’anno abbiamo voluto aprire il Festival e le sue attività collaterali ad un pubblico e ad un confronto più vasto, proprio perché il legame che c’è fra la cultura della musica tradizionale calabrese, l’enogastronomia e l’artigianato è strettissimo ed è figlio della stessa ricchezza popolare. Proprio per questo ieri sera - ha proseguito il direttore artistico del Festival - al nostro ospite d’onore, Ambrogio Sparagna, Maestro di musica popolare riconosciuto in tutto il mondo, abbiamo offerto insieme a Massimo Tigani Sava la riproduzione di un Pinax realizzato da Luigi Parrilla, abilissimo Maestro artigiano di Cirò, e oggi abbiamo voluto continuare il percorso ideale iniziato con le note di Sparagna e dell’Orchestra Pizzicata con una visita al Museo degli Strumenti musicali di Isca e con la partecipazione a questo evento guidato di enogastronomia calabrese. Chiudiamo questo percorso guidato alla riscoperta della ricchezza enogastronomica regionale - ha proseguito Santacroce - con l’augurio che potranno seguire nuovi incontri di questa natura, e con l’obiettivo di coinvolgere in futuro ospiti provenienti da altre regioni d’Italia e di presentare loro una terra troppo spesso e ingiustamente conosciuta fuori soltanto per ragioni negative”. Come di consueto anche stavolta “Jonici” ha portato in tavola i soli prodotti di aziende agroalimentari calabresi, alcune delle quali operanti ancora a livello artigianale, a dimostrazione dell’esistenza di una vera e propria nicchia d’eccellenza produttiva regionale. La degustazione guidata ha proposto: ricotta del “Caseificio Dedoni” di Squillace (Cz) con miele di zagara dell’azienda “Calabria Produce” di Amaroni (Cz) e con marmellata di clementine dell’azienda agricola “A Lanterna” di Monasterace (Rc); mozzarelle e stracchino di bufala dell’azienda agricola “Salazar” di Soveria Simeri (Cz); cicoria selvatica dell’azienda “Fattoria Patriarcale Biologica Talarico” di Catanzaro; salumi tipici della tradizione calabrese (soppressata e salsiccia; capicollo e lonza, vuffhiulu, pancetta arrotolata, pancetta tesa) realizzati nel territorio del Reventino (Cz); olive verdi e nere infornate, sottosale e alla monacale della “Fattoria Biologica Patriarcale Talarico” di Catanzaro; pizza di pane di Guardavalle con prim’olio locale; pecorino semi stagionato della “Fattoria Patriarcale Biologica Talarico” di Catanzaro e pecorino stagionato del “Caseificio Dedoni” di Squillace (Cz) con miele di castagno dell’ “Apicoltura Fragiaco” di Lamezia Terme (Cz); Clementine dell’azienda agricola “A Lanterna” di Monasterace (Rc); Yogurt di bufala dell’azienda agricola “Salazar” di Soveria Simeri (Cz) e varietà di marmellate da meditazione dello “Zio Ferro” dai frutti dell’azienda agricola “A Lanterna” di Monasterace (Rc) con biscotti secchi; caldarroste. Ad accompagnare la degustazione il vino dell’azienda vitivinicola “Du Cropio” di Cirò Marina (Kr): “Un rosso Igt - ha precisato Giuseppe Ippolito, titolare dell’azienda presente all’incontro - ottenuto a partire dal vitigno più antico che la nostra tradizione enologica custodisce: il gaglioppo, 70%, con malvasia nera 15% greco nero 15%. Un vino autentico - ha proseguito il vitivinicoltore cirotano - che parla della nostra terra da secoli e che ci dice, soprattutto, come per ottenere un vino d’eccellenza bisogna partire dal territorio e dalla qualità dell’uva”. A sottolineare quale sia il valore dell’artigianato di tradizione, veicolato anche attraverso iniziative di questo genere, è stato Luigi Parrilla: “Per troppo tempo - ha affermato il Maestro artigiano dello “Studio Alaios” - l’archeologia, pure in una terra che ne è particolarmente ricca come la Calabria, è stata trattata come materia per pochi eletti, con il risultato che non se ha una conoscenza diffusa e non la si considera patrimonio comune. Iniziative come questa servono per divulgare una cultura che è profondamente nostra, che ci rappresenta in maniera autentica, come dimostrano le creazioni esposte in questa occasione. Nello specifico - ha proseguito Parrilla - per il Maestro Sparagna è stata realizzata una copia di Pinax raffigurante Dioniso che rende omaggio a Persefone seduta in trono. Copia di originale Magno-Greco della prima metà del V secolo a.C. e rinvenuta a Locri nel Santuario di Persefone in Contrada Mannella. Per la Direttrice artistica Santacroce è stato realizzato un bassorilievo raffigurante la Musa della Musica Tersicore. Nel corso poi della degustazione sono stati esposti alla Locanda Cocintum fra gli altri pezzi anche un Cratere (anfora con raffigurazione di scene Dionisiache); una Kylix (coppa per bere il vino); un Oinochoe trilobata (brocca per attingere e versare il vino); riproduzioni delle più importanti monete delle colonie Magno-Greche (Sibari -

Crotone – Terina – Kaulon), le Pinakes Locresi”. Eugenio Mosca, membro della società che gestisce la “Locanda Cocintum”, che ha ospitato il percorso dell’associazione “Jonici”, ha spiegato infine il senso dell’iniziativa proposta: “Dare spazio alle situazioni in cui la Calabria migliore, fatta di sapori, maestranze, tradizioni si presenta, è un modo per interpretare la mission principale che questa Locanda ha voluto darsi sul nascere: valorizzare questa terra, dall’archeologia alle colture, dal vino all’olio, dal mare alla terra, per costruire occasioni di turismo d’eccellenza e riempire di contenuti unici e assolutamente originali il soggiorno dei turisti che sceglieranno la Calabria per le loro vacanze. Solo così – ha concluso il dottore Mosca - le eccellenze che pullulano nella nostra regione potranno trovare la strada per emergere agli occhi di un pubblico locale, e non solo, esigente e attento”.