

## EVENTI GASTRONOMICI

## Tradizioni al circolo sardo di Ginevra



di Davide Caria

La più importante manifestazione dell'anno, la serata sarda che abbiamo chiamato "L'anima della Sardegna a Ginevra", si è appena conclusa. La manifestazione si è svolta il 15 novembre alla Salle Communale de Planpalais con grande affluenza di pubblico, formato non solo da sardi ma anche da svizzeri e italiani di altre regioni. L'evento è stato innovativo in rapporto agli anni precedenti. Non più il tradizionale gruppo folcloristico in costume sardo, né il solito maiale arrosto, ma con la partecipazione di un gruppo musicale giovane, "I Brinca", in provenienza dal centro della Sardegna. La cena, con specialità tipiche sarde, è stata servita da un professionista della ristorazione. La formula sembra essere piaciuta: la partecipazione del pubblico, sempre più giovane, è un motivo di soddisfazione per il direttivo dell'associazione, anch'esso recentemente rinnovato.

Abbiamo appena il tempo rimetterci da queste emozioni e di assaporare i complimenti che giungono da più parti; le nostre attività ricominciano a ritmo serrato.

Il Circolo Sardo di Ginevra risponde alla sollecitazione del Consolato Generale Italiano di Ginevra, organizzando due eventi nel contesto della settimana della cucina italiana nel mondo. In primo luogo ha ospitato nella propria sede, il 19 novembre, l'associazione degli Emiliano-Romagnoli e la società Dante Alighieri, che hanno organizzato un evento congiunto sulle specialità culinarie dell'Emilia-Romagna e la proiezione di un film particolare, ambientato nella città di Ferrara. I presenti si sono cimentati nella preparazione artigianale delle rosette all'emiliana e delle melanzane alla parmigiana, due specialità molto raffinate.

E' seguito un film: "Il giardino dei Finzi-Contini", tratto dal ce-

lebre romanzo di Giorgio Bassani e diretto da Vittorio De Sica. È un film nostalgico, suggestivo e struggente che narra le vicende di una ricca famiglia di origini ebraiche, vittima delle persecuzioni antisemite, durante gli ultimi anni del regime fascista.

Il terzo atto di questa manifestazione è stato sicuramente il più piacevole. La degustazione delle specialità preparate in precedenza.

Il secondo evento è stato organizzato direttamente dal Circolo Sardo di Ginevra, sempre nella propria sede, il 23 novembre, con la presenza della Dott.ssa Roberta Massari, Console aggiunto.

Le signore del circolo hanno preparato manualmente i famosi "gnocchetti sardi". Numerosi i bambini, e non solo, che hanno partecipato attivamente alla preparazione. Sono seguite le spiegazioni e "rivelata" la ricetta, tutto molto semplice.

La serata è proseguita con la proiezione di due filmati che mostravano la ricchezza della gastronomia in Sardegna, la preparazione artigianale di prodotti tradizionali, piatti tipici, pane, dolci, un campo dove le donne sono quasi sempre le protagoniste.

La serata è finita nella convivialità: i numerosi presenti hanno degustato con grande piacere i preparati del pomeriggio, accompagnati da un buon formaggio pecorino sardo e da un bicchiere di Cannonau.

I complimenti dei partecipanti fanno piacere e danno fiducia alla presidente, Lorenzina Zuddas e al suo comitato: stanchi per l'accumularsi di tanti impegni e tanto lavoro, ma soddisfatti per i risultati ottenuti.

Tutti sono ormai coscienti del fatto che il Circolo Sardo di Ginevra è un luogo di cultura e di tradizioni, dove sono in tanti a ritrovarsi, non solo i sardi, ma anche i tanti amici dei sardi.

## I VIAGGI DEL GUSTO DEL CORRIERE DEGLI ITALIANI

## Alla scoperta della Puglia (o le Puglie)

di Daniele Giorgi

Ogni notte un gigantesco serpente marino usciva dalle acque del Mar Adriatico, lungo le coste che da Capo Linguetta guardano verso la penisola di Karaburum in Albania da cui dista 72 km e dall'isola greca di Fanò che dista 80 km, e si attorcigliava attorno alla torre per bere l'olio della lampada del fero. Le navi in transito rimanevano così prive di segnale luminoso e affondavano, scontrandosi sulla costa. Questa è chiaramente una leggenda, una delle tante che ruotano attorno alla Torre del Sorgo, simbolo di Otranto. Della torre rimane ormai solo un rudere, che nonostante le intemperie resta ben saldo e resiste nel tempo, dominando ancora il mare da un'altura. Questo è il mare della Puglia, del profondo Silento, preso d'assalto durante i mesi estivi da una marea di turisti italiani e stranieri. E che in questo autunno avanzato riesce ad affascinare con i suoi colori e profumi. Bari, Foggia, Barletta-Andria-Trani, Taranto, Brindisi, Lecce.

Queste le città capoluogo che compongono la Puglia.

L'attuale termine Puglia deriva dalla denominazione Apulia con cui i Romani chiamavano quella regione che si estende dal Molise sino giù oltre l'Istmo massapico (o soglia messapica) delle terre Salentine. La penisola Salentina era abitata in età romana dal popolo dei Messapi ed era dominata dalla Calabria. Il termine con cui è nota oggi la regione, per secoli in disuso, fu poi ripresa in epoca Normanna.

Oggi tutta la regione vive di un'economia prevalentemente agro-rurale con buoni spunti di industrializzazione attorno ai grandi centri urbani.

L'agricoltura e la pesca in Puglia conservano tuttora la loro primaria importanza che arriva lontano nei secoli, anche se oggi si è altamente specializzata e porta un reddito pro capite sensibilmente più alto che in altre zone del sud Italia.

Con la produzione di olive e di uva, quindi di olio e vino, la Puglia detiene il primo posto nella graduatoria delle regioni italiane.

La cucina pugliese di conseguenza si identifica principalmente su tre elementi. Cereali (grano), Olio e Verdure che si fondono con i prodotti del mare, di un mare generoso di tanti ottimi pesci.

E così tutti conosciamo il pane di Altamura, primo paese in Europa a fregiarsi del marchio Dop, i taralli, le orecchiette, l'ottimo pecorino Dop di Corato, fatto con latte di capra e pecora ed ancora le prelibate mozzarelle di Gioia del Colle.

Ma è questa la stagione, come abbiamo detto, più idonea per una vacanza tutta relax e natura, arte e cultura. Certo il viaggiatore non potrà prescindere, nelle luminose giornate di sole ancora tiepido, dal mare, dai suoi arenili di sabbia finissima, dalle sue baie accoglienti, ai faraglioni ed alle grotte.

E' in questa terra, che Lucio Dalla, bolognese, con madre di origini pugliesi, trascorreva lunghe vacanze nei periodi estivi ed alle Tremiti in particolare era molto

affezionato. Questo era il suo rifugio, il suo star bene. Qui ha scritto la memorabile canzone "Come è profondo il mare", certamente una delle sue più belle e note melodie. "4 marzo 1943 nasce davanti alle isole Tremiti - affermava il cantautore - la Puglia è la mia musa ispiratrice, con questa terra ho un legame vero".

Più giù, e siamo ritornati ad Otranto, a Porto Badisco, un piccolo fiordo immerso tra fichi d'India e macchie di mirto selvatico, dove secondo Virgilio, nell'Eneide, approdò Enea con Acate e gli altri suoi compagni. Ed è ancora qui che all'interno della Cattedrale trova posto il mosaico di Pantaleone, composto da tessere policrome del XII secolo, il più grande, quasi mille metri quadrati, di tutto l'Occidente: raffigura l'albero della vita nella sua completezza tra bene e male.

Nel vagare da nord a sud, nella penisola pugliese, il turista si imbatte in una grande cucina del territorio, che da sola vale il viaggio. Quest'anno sono 8 gli chef stellati, i cui ristoranti sono un cult per la cucina italiana da Bari a Ostuni, passando per Lecce.

Qui la si trova una gastronomia semplice e ricette poco elaborate, dove si sente il profumo del mare e della campagna. Tra i piatti tipici troviamo le "Sagne annunulate", tipo di tagliatelle spiralizzate su se stesse. I "Ceceeri e Tria" una sorta di pasta e fagioli, i "Turcinieddhi" involtini di interiora di agnello e capretto dal gusto delicato ed allo stesso tempo amarognolo. Tutto condito con olio extra vergine di Puglia. Ed ancora formaggi pecorini e la giuncata, ovvero una mozzarella più morbida.

Di certo su ogni tavola, in ogni carta dei vini si troveranno i tre prodotti più conosciuti del territorio: il Negroamaro, il Primitivo di Manduria ed il Castel del Monte nero di Troia.

Il nostro giro nella regione dello "stivale d'Italia" non può che terminare ai Trulli di Alberobello, certamente uno dei luoghi più belli del territorio, noto in tutto il mondo e dove le sue abitazioni caratteristiche hanno ottenuto nel 1996 il riconoscimento di Patrimonio dell'Umanità dall'Unesco.

Le costruzioni erette a secco, dalla pianta circolare, anticamente utilizzate nella campagna come alloggio temporaneo o vere e proprie abitazioni di contadini stanziali, oggi sono oggetto di attenzione per i numerosi turisti che decidono di visitare la cittadina.

Questa terra, che ha dato i natali a persone importanti nel mondo dello spettacolo, dello sport e della cultura, hanno permesso con la loro capacità di portare alto il nome del loro stupendo territorio nel mondo. Rodolfo Valentino, Renzo Arbore, Nino Banfi, Al Bano, Domenico Modugno, Nicola di Bari, Michele Placido, Sergio Rubini, Pietro Mennea, Giuseppe di Vittorio...riempirà le giornate e le notti del turista attento con eventi, manifestazioni e progetti che renderanno indimenticabile il suo soggiorno: musica classica, concertistica, live, del territorio sino a indimenticabili mercatini natalizi.

## FRANCIACORTA

## A Lugano il vino della Lombardia

di Giulia Bernasconi

In occasione della settimana della Cucina Italiana nel mondo, al ristorante Ciani di Lugano è stato organizzato un incontro chiamato Masterclass Franciacorta, il cui fine era quello di approfondire meglio lo straordinario prodotto quale è il Franciacorta della vicina Lombardia. Per me, che amo gli spumanti realizzati con metodo classico è stato un piacere enorme poter partecipare all'evento. Inoltre, un'ulteriore motivazione per andare a sbirciare l'evento, la stella dei sommelier Svizzeri Paolo Basso, campione del mondo dei Sommelier a Tokio nel 2013.

Quando parla di vino sembra di raccontare poesie, quindi non esisteva nessuna ragione che potesse fermarmi nel partecipare, ed eccomi allora a raccontarvi brevemente la storia di questo interessante pomeriggio tra spumanti. Presenti all'evento il consorzio di tutela del Franciacorta, rappresentato dal Vice presidente Francesco Franzini e il console generale d'Italia, Ministro Mauro

Massoni.

Ma prima di immergerci nell'evento, solo qualche accenno sull'area di cui stiamo parlando e la sua produzione. La Franciacorta è la regione collinare tra Brescia e il lago d'Iseo in Lombardia, conosciuta per essere una delle regioni Italiane con la più grande produzione di spumante.

Per far parte della denominazione di origine controllata e garantita "Franciacorta" il vino può essere ottenuto esclusivamente con la rifermentazione in bottiglia e deve essere prodotto da uve Chardonnay, Pinot Nero, Pinot Bianco e Erbatmat. Le tipologie di vino ammesse a questa DOCG sono "Franciacorta", "Franciacorta Satèn" e "Franciacorta Rosé". Il disciplinare Franciacorta è molto esteso e specifico, cosa che ci fa comprendere la qualità del prodotto finale.

Durante il pomeriggio didattico abbiamo avuto l'opportunità di assaggiare 8 tipologie diverse di Franciacorta.

I miei preferiti? Il primo è un millesimato Ca' del

Bosco 2015, con note speziate di pepe verde, agrumi e frutti tropicali, deciso ed imponente da abbinare ad un buon pesce gustoso, oppure a delle carni bianche. L'altro assaggio che ho gustato con piacere, è un Franciacorta Brut Rosé '61 di Berlucchi con note di frutta a polpa bianca, come pesca ed albicocca. Strutturato e virile con una buona intensità in bocca e una leggera nota di tannini, adatto a piatti come salmone, oppure anche ad una quaglia, come ben spiegato dal Sommelier Paolo Basso. Il pomeriggio didattico si è concluso con un assaggio degli squisiti piatti dello Chef Dario Ranza.

Queste sono solo delle chicche che ho avuto la fortuna di assaggiare, ma il Franciacorta ha tanto da offrire, spumanti più o meno leggeri, con o senza dosage, da accompagnamento al cibo o anche semplicemente da sorseggiare.

Insomma, questo Natale lasciatevi salire le bollicine in testa e scoprite di più su questo nettare Lombardo. Cosa dire? Salute!

