

# Primj: vini e oli di Puglia. Una visita a Manduria

**[La data originale di pubblicazione del presente articolo è precedente a quella attuale - © Centro Studi Pino Rauti - Tutti i diritti riservati]**

Non siamo molto lontani dal tempo in cui i vini pugliesi erano quasi del tutto esportati per “tagliare”, per dare più gradazione alcolica ai vini di altre zone; erano forti, cioè, ma rozzi e spesso “grevi” all’olfatto e allo stomaco

In pochi anni dunque - visto come stanno andando le cose e come vedremo più avanti in dettaglio - in pochissimi anni sono stati fatti passi da gigante. Come del resto è avvenuto anche per gli oli pugliesi, per prodotti che ormai reggono benissimo il confronto con gli oli storici della Sabina, della Toscana, della Liguria.

Sicchè non ci ha stupito neanche il fatto che sia stata “barese la migliore etichetta” anche il concorso per il Barbera d’Asti abbia premiato uno studio pugliese. E’ accaduto in Veneto, qualche giorno fa, come leggiamo in un articolo di Antonello Millante sulla “Gazzetta del Mezzogiorno”. In Veneto, dunque, sono stati premiati due allievi della “HPS - Università europea del design” che, da due anni, è presente a Bari dove offre corsi di formazione post-diploma triennali nei settori della grafica pubblicitaria, del design d’interni, della moda con la partecipazione di docenti esperti provenienti direttamente da studi grafici ed agenzie pubblicitarie. Un contatto positivo quello fra i giovani ed il mondo del lavoro che ha portato alla vittoria della classe del 2° anno di grafica pubblicitaria “HPS di Bari” al quinto Concorso Internazionale bandito dal Comune di Agliano

Terme (Asti).

Lo studio grafico di una nuova etichetta del vino Barbera d’Asti dell’allieva Cosima Secundo ha sbaragliato tutti i concorrenti, puntando su colori tumultuosi ed allo stesso tempo raffinati, e si è classificata al primo posto. Roberto Lepore, un altro studente della stessa scuola di design barese si è piazzato al settimo posto.

Buona notizia, ottima notizia, da Agliano Terme, nel cuore dell’Astigiano. E si è anche appreso che ormai non sono pochi i giovani pugliesi che dopo essersi specializzati al Nord tornano in Puglia “proprio nel settore del marketing dell’agroalimentare”. Dopo anni di scelte orientate solo sul profitto “ci si è finalmente resi conto che la qualità è la via da perseguire, e che puntare sull’imbottigliamento può essere una scelta imprenditoriale che può riservare molte soddisfazioni». Emanuele Papalia il presidente di Union camere Puglia, in piena sintonia con questa “rivoluzione del vino”, dopo aver visitato il maxi Padiglione realizzato al Vinitaly in collaborazione con la Regione Puglia, si sta dedicando ad un’altra iniziativa che può dare visibilità ai nostri produttori. Entro luglio si terrà il Concorso Enologico “Apulia”, giunto alla quarta edizione.

\*\*\*\*\*

Ancora vino; ancora Puglia; e salto di qualità. Ne scrive lo stesso giornalista a proposito del “Museo del Primitivo” a Manduria:

“Sulle orme del Vinitaly, vi proponiamo tre soste in cantina nella parte occidentale della provincia di Taranto dove Manduria è il fulcro del Primitivo Doc. Sono tre tappe in tre realtà con altrettante peculiarità.

La prima è dedicata agli esperti ed agli appassionati. A Manduria sorge il Museo della civiltà del vino del Primitivo. È stato realizzato in un antico capannone in pietra dismesso, e ora riportato all’antico splendore, dal Consorzio produttori vini e mosti rossi presieduto da Fulvio Filo Schiavoni. Da non perdere il Primitivo di Manduria Doc 2003 “Lirica” ed anche Primitivo di Manduria Doc 2003 “Memoria”. I suoi vini rossi continuano a mietere premi al Vinitaly ma, a sorpresa rispetto alla tradizione, anche i suoi vini bianchi si sono affermati in altre competizioni per il loro abbinamento perfetto con il pesce.

Assaggiare prima di comprare, conoscere per poter comprendere la filosofia che ispira un prodotto il tutto con un tocco di impeccabile professionalità visto che, nel Museo del Vino del Primitivo si viene accolti da sommeliers professionisti. L’ingresso e la degustazione sono gratuiti e gli orari di apertura ampi (8-13.30; 16.30-19.30, e la domenica 9-13).

Sempre a Manduria, non può mancare una visita alle Cantine Soloperto. È la firma di Giovanni Soloperto, 74 anni, quella che compare al posto numero “1” nell’Albo dei vigneti Doc del Primitivo di Manduria. Lui, che con pochi pionieri ha creduto già 30 anni fa nel valore del Primitivo, non si è mai fermato e continua a lavorare in azienda con i figli Sabrina ed Ernesto.

Dal 2003 al 2004, la casa vinicola ha registrato un ulteriore incremento del fatturato del 25 %. Un segnale inequivocabile dell’alto gradimento dei consumatori per un vino che viaggia in tutto il mondo. Il contratto più recente? Sottoscritto proprio al Vinitaly, dopo vari contatti precedenti, con un importatore del Kenya. E, anticipa Ernesto Soloperto, un nuovo “gioiello” quasi pronto: la bottaia. Scavata ad una profondità di 6 metri e con temperatura controllata, fra innovazione e tradizione, come sempre, i Soloperto hanno fatto, dovrebbe aprire al pubblico a fine maggio, in occasione della manifestazione Cantine Aperte....”.

(a cura di Pino Rauti)

---

## **Nel mondo del peperoncino "Pic" ha un anno e ci racconta di Lodosa**

**[La data originale di pubblicazione del presente articolo è precedente a quella attuale - © Centro Studi Pino Rauti - Tutti i diritti riservati]**

La rivista “Pic” (Mondo peperoncino) compie un anno e si presenta con una nuova copertina “più bella e accattivante”. Ma è sui suoi contenuti che qui vogliamo riferire, con l’attenzione affettuosa che portiamo alla rivista, anche come “Accademici” e ... consumatori del prodotto cui si rifà. Il

sommario dice tutto: da “la riscossa del cacciucco” (la zuppa più vigorosa di tutti i mari) a “peperoncino e vino”; dalla “proposta del Friuli” alle vigne di Zamò; e poi: cioccolato piccante, sorpresa in cucina al peperoncino dell’astronauta; oltre alle consuete e sempre più varie Rubriche.

La rivista di Enzo Monaco, ci accompagna anche a Lodosa, in Spagna (nella parte meridionale della Navarra, 40 km dopo Pamplona) dove vivono ancora di agricoltura e “coltivano un peperoncino che chiamano «pimiento - sulle sponde del fiume Ebro - del Piguillo»” e anche in tutta la Spagna è famoso come “oro rojo”, oro rosso. Sono peperoncini “poco piccanti, profumati e carnosì” e si mangiano soprattutto “arrostiti con aglio, menta e olio extra vergine di oliva”. La festa di Lodosa, dura 3 giorni e viene organizzata dalla Confraternita del pimiento del piguillo, che giustamente - si fa forte delle eccezionali capacità nutrizionali del prodotto: per ogni 100 grammi, ci sono 131 mg di vitamina “C”, 94 di vitamina “A” e soprattutto fosforo, magnesio, calcio e nessuna percentuale di grasso e di colesterolo. La Confraternita ha i suoi “cavalieri”, che sfilano indossando toga e cappello.

“PIC” - mondopeperoncino - Dir.re Franco Monaco - Trimestrale di Gastronomia e Cultura dell’Accademia Italiana del Peperoncino - Red.capo: Sandra Onofrio - Dir.ne: Via Gullo, 1 - 87023 Diamante (CS) - Tel. 0985.81130 Fax. 0985.877721 - una copia: 7 euro; Abbon.to: 25 euro - sul Conto Corrente Postale 15531874 intestato all’Accademia.

---

## **Sino al 26 giugno prossimo negli Scavi di Pompei e aperto “de Gustibus”**

**[La data originale di pubblicazione del presente articolo è precedente a quella attuale - © Centro Studi Pino Rauti - Tutti i diritti riservati]**

Si chiama “de Gustibus”, la manifestazione che si è aperta il 26 marzo scorso nelle taverne di Via dell’Abbondanza permettendo ai visitatori di degustare gli alimenti d’elezione dell’antica Pompei. Prevista anche la vendita degli elementi necessari alla preparazione degli intingoli. L’evento che proseguirà sino al 26 giugno 2005, è stato presentato a Roma nella ex chiesa di Santa Marta, il 4 marzo, alle ore 12, e vedrà gli interventi del direttore generale del Ministero Beni Culturali, Antonia Pasqua Recchia, dei Beni Archeologici, Anna Maria Reggiani, e del Soprintendente di Pompei Pietro Guzzo.

La manifestazione si sviluppa diverse “fasi” e prevede innanzitutto la presentazione dei cibi e delle differenti tipologie di utilizzo con spaccati sulla coltivazione degli ortaggi, sulla viticoltura, sulla diffusione della frutta e sul suo utilizzo anche nella farmacopea casalinga del pompeiano dell’epoca. Inoltre verrà proposto un “percorso” che permetterà di comprendere l’uso delle piante in farmacia e in profumeria sino alle piante coronarie, con una particolare attenzione a quelle specie oggi ritenute selvatiche e che nell’antichità erano comunemente coltivate. Ancora, l’evento, che prende spunto dalle indagini botaniche e archeologiche condotte da un decennio dal Laboratorio Sperimentale per

la Ricerca applicata della Soprintendenza, coordinato da Annamaria Ciarallo, prevede anche il coinvolgimento di esperti del gusto e una giornata di studi sulle bio - diversità organizzata in collaborazione con Slow Food. Quindi, attraverso una mostra didattica allestita in uno dei giardini di via dell'Abbondanza, sarà possibile apprendere nozioni di base sulle modalità di cottura dei cibi e conoscere gli ingredienti essenziali della cucina romana dell'epoca. La ricerca sulle varietà di frutta e ortaggi coltivati a Pompei nel 79 d. C., realizzata mettendo a confronto dati archeologici, iconografici, letterari e di laboratorio ha permesso di individuare non solo un grande numero di specie utilizzate, ma anche le diverse varietà che talora costituivano vanto delle produzioni agricole locali come la cipolla e il cavolo pompeiano o come le albicocche, ancora oggi un tipico prodotto vesuviano. In particolare saranno rivisitate antiche ricette di Columella, Plinio e Catone, anche riguardo alla conservazione degli alimenti con l'uso di spezie e del miele.

LUOGO: Tabernae di Via dell'Abbondanza negli Scavi di Pompei (Na) - ORARIO: 8,30-18,00 - BIGLIETTO: (per gli scavi) 10 euro (da 25 a 65 anni); 5 euro (da 18 a 25 anni) - INFORMAZIONI: tel. 0818575111

---

## **Appello per la frutta: italiana e di stagione**

**[La data originale di pubblicazione del presente articolo è precedente a quella attuale - © Centro Studi Pino Rauti - Tutti i diritti riservati]**

Appello dai medici, anche per combattere le conseguenze dell'epidemia influenzale, che ha "colpito" venti milioni di italiani; conseguenze che possono essere gravi, specie per chi deve ritornare al "vissuto quotidiano" fatto di pesante pendolarismo, di inevitabile stress e di non meno inevitabile ingestione di smog e polveri più o meno "sottili". Appello perché si torni ai livelli di una volta, con alti consumi di frutta (povera di apporti calorici ma ricca di glucosio e fruttosio, fonte immediata di energia) è anche una magnifica «diga» contro l'assorbimento di sostanze tossiche.

In più, ci sono i Sali minerali (magnesio e calcio nelle banane) della cui presenza abbondante dipendono gli impulsi muscolari e quelli nervosi.

Attenzione alla confezione, però; per accertare la presenza dei pesticidi, che vengono usati come conservanti anche 20/30 volte l'anno sulle piante.

E' da denunciare inoltre quanto sta accadendo con la ben nota "invasione" dei nostri mercati di prodotti ortofrutticoli da tutto il mondo.

La Confagricoltura segnala importazioni crescenti anche di frutti che invece - rispettando i ritmi stagionali, che hanno le loro ottime ragioni e non meno buone conseguenze - produciamo benissimo qui da noi; senza contare che la frutta importata è quasi sempre meno saporita della nostra, meno ricca non solo di sapori -quelli classici, che ben ricordano quelli delle generazioni più anziane - ma anche di valori nutritivi.

Ci sono “complicazioni” produttive che occorrerebbe conoscere e far conoscere meglio: per esempio, che al fine di conservare la frutta secca, si utilizzano molte sostanze chimiche e l’anidride solforosa; con la frutta in scatola, pastorizzata o sterilizzata, si perdono molte sostanze nutritive.

E allora: frutta di stagione; frutta italiana; frutta fresca!

U.G.

---

## [Presso Lucca; un vivaio per le “piante d’altri tempi”](#)

**[La data originale di pubblicazione del presente articolo è precedente a quella attuale - © Centro Studi Pino Rauti - Tutti i diritti riservati]**

Ecco non solo un indirizzo, non solo un recapito ma un qualificato punto di riferimento per quanti si interessano al ritrovamento, al recupero e possibilmente al rilancio delle “piante d’altri tempi”; un tema che stiamo seguendo da anni e che fu anche oggetto - ad opera dello scrivente - di interrogazioni e proposte varie al consiglio d’Europa prima - a Strasburgo - e poi a Bruxelles, al Parlamento Europeo, in Commissione Agricoltura.

Deludente - sia detto per inciso ma anche necessariamente ai fini di documentazione - il livello di interessamento in merito dei politici, di quelli che “contano” perché hanno sia in Europa che in Italia, le cosiddette e concretissime leve del potere; si è fatto, hanno fatto poco o nulla, se non qualche chiacchiera effimera. Mentre il recupero delle “piante d’altri tempi” poteva essere per tutta l’Europa - ma soprattutto per l’Italia - un impegno tanto affascinante dal punto di vista culturale quanto ricco di ricadute concrete positive; a diversificazione precisa dalle produzioni di massa di stampo americano e come riqualificazione del ruolo del “mondo rurale” nel suo complesso.

Ai “Monti vivai” forniscono anche costantemente, delle note di aggiornamento sulle piante d’altri tempi; sotto la voce «ulteriori varietà». Ne abbiamo sott’occhio una di qualche tempo fa; sono due fogli ricchi di notizie estremamente interessanti.

Leggiamo, sul foglio ritrovato nel nostro archivio: camelie antiche periodo 1.800 e periodo 1.900 con una lunga e dettagliata serie di “voci”; e poi: biricoccolo; fico dattato; pero butirra; l’albero della Regina di Londra; con un frutto che si credeva “perduto”; susino sangue di drago; mora senza spine; il “prunus padus”, con i suoi minuscoli “fruttinerastrì”; il prunus tormentosa, con i “frutti rossi succosi e rinfrescanti”. Insomma una “miniera vegetale”, alla quale, come dicevamo all’inizio, far riferimento, grati, davvero tanto grati, a chi si è dedicato da decenni, con impegno appassionato a questo versante poco conosciuto del mondo rurale, inteso nel senso dei valori tradizionali.

E allora: “Monti vivai” - Picciorana per Tempagnano - 55100 Lucca - Tel. 0583-998115/16 - Fax:

## **Nell'agroalimentare molti successi nel Lazio**

**[La data originale di pubblicazione del presente articolo è precedente a quella attuale - © Centro Studi Pino Rauti - Tutti i diritti riservati]**

Dovremmo impegnare molte pagine per riferire compiutamente dei tanti “successi”, dei tanti traguardi raggiunti dalle Aziende del Lazio sul versante agroalimentare, ma in questa regione che tanti credevano fosse “appiattita” su Roma e solo su di essa - si diceva correntemente “balena nella Vasca” - sta invece crescendo impetuosamente, adesso, una corsa ai prodotti di qualità, che sono poi quasi sempre riferiti alla riscoperta di “prodotti antichi” o alla valorizzazione dei cosiddetti prodotti di nicchia, che sembravano destinati alla lenta ma inarrestabile scomparsa.

Tra le tante segnalazioni in merito, ecco qualcosa di attualità:

Progetto pilota su “frantoi mobili” - Il progetto punta - come ha sottolineato una nota dell’ANSA del 30 dicembre scorso - alla riqualificazione dell’olio extravergine di oliva della regione, attraverso procedure di tracciabilità del prodotto e la messa a punto di un. - macchinario-prototipo itinerante è stato presentato dall’Associazione Laziale Frantoi Oleari Filiera Olivoleica all’Assessorato all’agricoltura della Regione. L’organizzazione di categoria regionale delle imprese frantoiane del Lazio sta lanciando una metodologia sperimentale sul territorio regionale per consentire il controllo della qualità all’interno della filiera olivoleica e per dare la possibilità ai frantoi di piccola e media grandezza di non essere assoggettati ad autorizzazioni Asi e a notevoli investimenti per la realizzazione di ambienti idonei all’imbottigliamento.

Inoltre, nell’ambito del “programma” verrà messo a punto un macchinario, montato su un autocarro, che consentirà l’imbottigliamento mobile e l’etichettatura dell’olio extravergine d’oliva, chiudendo così la catena della tracciabilità in modo da immettere sul mercato un prodotto di qualità con la certificazione della provenienza e della tipicità.

“Tale progetto - precisa il presidente dell’associazione Paolo di Fonzo - avrà una durata complessiva di 24 mesi ed è stato congegnato - per rilanciare il settore olivicolo della nostra Regione, per incrementare il valore aggiunto della produzione primaria attualmente scarsamente valorizzata e per dare tutte le necessarie garanzie di salubrità e qualità ai consumatori finali”.

Parallelamente a questa iniziativa l’Associazione Laziale “Frantoi Oleari Filiera Olivoleica”, di concerto con l’Istituto Nazionale di Ricerca sull’Alimentazione e Nutrizione (Inran), sta elaborando un programma per la definizione delle caratteristiche organolettiche e nutrizionali degli oli extravergini laziali e per il miglioramento delle pratiche e dei processi di estrazione che risultano

fondamentali per elevare la qualità finale del prodotto.

Ma dicevamo dei prodotti di nicchia e del loro rilancio. Leggiamo insieme questa “nota” sulla mortadellina di Amatrice, un prodotto che ha tutti i numeri per “fronteggiare” la tradizionale, classica e conosciuta in tutto il mondo, mortadella di Bologna:

“L’appellativo di mortadella deriva da mortaio, che evoca immediatamente l’immagine di carne sminuzzata e pestata. Si tratta di un salume a grana fine di carne suina di spalla e lombo di prima qualità, molto magro, con lardello centrale al taglio, forma tondeggiante e sapore sapido per il condimento con sale e pepe e retrogusto tendente al dolce per la presenza di lardo. Il bastone quadrato di lardo inserito al centro, rende inconfondibile una fetta di “mortadellina amatriciana affumicata” che si presenta di colore rosa - violaceo con un nucleo centrale di lardo, appunto. Viene prodotto nei comuni di Amatrice, Accumoli e Leonessa, in provincia di Rieti, e nei comuni abruzzesi di Campotosto e Poggio Cancelli, in provincia dell’Aquila, da oltre tre secoli. Il prezzo di vendita al minuto oscilla tra i 15 euro al chilogrammo ai 15 euro la coppia, modalità in cui è solitamente venduta in salumeria. Il salume, che mediamente pesa 1,3 chilogrammi, è infatti insaccato e legato a doppia briglia con spaghi tenuti in tensione da speciali chiavi di legno realizzate artigianalmente. Il prezzo piuttosto elevato si giustifica con la lavorazione interamente manuale. “Occorre tempo per la macinatura e per la lavorazione - precisa il produttore Giacomo Agabiti - perchè vanno cuciti a mo di fazzoletto quadrato i budelli di maiale sostenuti da una stecchetta di legno”. L’intestino di suino è precedentemente lavato con acqua, aceto e sale e fatto asciugare.

Si macina non troppo finemente carne scelta di maiale, lombo e spalla, si sala e si pepa con pepe macinato ed in grani. Si aggiunge lardo tagliato a pezzetti. Si lascia riposare l’impasto per circa 6-8 ore, poi si lavora l’impasto cercando di imprimergli una forma ovale ponendo particolare cura nel far fuoriuscire l’aria che altrimenti determinerebbe l’irrancidimento del prodotto.

La fase successiva è quella della cucitura del quadrato d’intestino (si può usare anche il cosiddetto budello cieco o marotta) intorno all’impasto e il posizionamento di due stecche di legno di nocciolo che serviranno a tenere schiacciata la forma. Successivamente, le mortadelline vengono poste sotto peso per 24 ore e bucate con piccoli spilli per favorire la fuoriuscita dell’aria. Una volta preparate, le mortadelline vengono poste ad asciugare per qualche giorno in un locale dove c’è un camino acceso, vengono poi messe in cantina asciutta e ventilata per ulteriori tre-quattro mesi. Mano a mano che si procede con la stagionatura, le mortadelline si restringono e quindi le due stecche vengono tirate a mano tramite lo spago”.

La fase finale di essiccamento viene facilitata dai rigori del freddo dovuto all’altitudine dei comuni Reatino. Il ciclo minimo di lavorazione dalla macinatura è pertanto di almeno tre mesi. La produzione affumicata, più tipica di Campotosto, richiede ulteriore lavorazione ma le nuove norme sanitarie, di fonte comunitaria, non permettono la stagionatura in cantina come prevede la tradizione secolare. E’ difficile stimare una produzione complessiva nel territorio dell’Alta valle del Velino, perché rimane forte e consolidata la produzione casalinga o al massimo in piccoli laboratori artigianali. Si può infatti affermare che in tutte le case di Leonessa, tradizionalmente, venga prodotta la mortadellina, soprattutto per il consumo legato alla festività pasquale e per accompagnare la sagra della patata, in cartellone nella seconda settimana di ottobre. Per

commercializzare la mortadellina di Amatrice occorre il bollo Cee.

Secondo il produttore Agabiti, al momento “è poco opportuna la richiesta di marchi di tutela dell’Unione Europea perché i quantitativi prodotti con lavorazioni rispondenti alla rigida normativa sanitaria sono in percentuale molto limitati.” In particolare, afferma Agabiti, il marchio di tutela escluderebbe dalla valorizzazione tutta la produzione di Campotosto che subisce l’affumicatura in ambienti tradizionali. “Forte è infatti la polemica tra i poli produttivi laziali e abruzzesi che pure distano appena venti chilometri e che un tempo facevano parte dell’Abruzzo, terra tradizionalmente di pastori dove il guanciale amatriciano era il tipico cibo della transumanza”.

(a cura di Pino Rauti)

---

## [Ecco un nostro consiglio: Agriturismo l'Oasi](#)

**[La data originale di pubblicazione del presente articolo è precedente a quella attuale - © Centro Studi Pino Rauti - Tutti i diritti riservati]**

Un’iniziativa e un’azienda che stiamo seguendo con particolare interesse e che quindi ci permettiamo di segnalare ai non pochi lettori di questo Sito sul Vesante dei “Saperi e Sapori”, è l’Agriturismo l’Oasi, animato dalla passione e dall’entusiasmo di Silvana Prosperi e dai suoi attivissimi figlioli.

Cominciamo dall’inizio, e cioè dalla nascita dell’Azienda Agricola Prosperi Silvana, che avviene nel 1980 e che dal 1998 si è specializzata in coltivazioni biologiche. Si tratta dei famosi prodotti dell’altopiano di Colfiorito: lenticchie, farro, ceci, cicerchie, fagioli e le rinomate patate rosse.

L’ambiente ideale per la coltivazione di tali prodotti è favorito anche dalla posizione geografica dell’altopiano di Colfiorito che si trova a circa 900 mt. Sul livello del mare.

Dopo severi esami, le coltivazioni dell’azienda hanno ottenuta la certificazione di prodotti biologici. Essa attesta che “per ottenere questi prodotti non sono stati impiegati pesticidi e fertilizzanti chimici, ma solamente buona terra, acqua e sole”.

La garanzia che offre l’Azienda Prosperi è che sulla Vostra tavola “troverete solo frutti naturali, sani e dall’inconfondibile sapore delle cose di una volta”.

L’Agriturismo “L’Oasi” nasce nel 1995 ed è situato nella frazione di Forcatura, nei pressi del Parco di Colfiorito a circa 900 mt. sul livello del mare. L’attività dispone di appartamenti con cucina e di un salone per la degustazione dei prodotti tipici del luogo coltivati dall’azienda stessa. Ideale per passare un tranquillo periodo di relax, lontano dal traffico e a contatto con la natura. Avrete la possibilità di fare passeggiate nei boschi e nelle valli su percorsi segnalati all’interno del Parco di



Colfiorito.

Azienda Agricola Biologica - Agriturismo l'Oasi - Forcatura, di Foligno (PG) Tel e Fax 0742.681351  
cell 3396041920 - Sul Sito internet: [www.agrioasi.com](http://www.agrioasi.com) tutte le ricette per i prodotti tradizionali.

---

## Incontro fra Calabria e Balsamico di Modena

**[La data originale di pubblicazione del presente articolo è precedente a quella attuale - © Centro Studi Pino Rauti - Tutti i diritti riservati]**

Ha avuto un gran successo l'iniziativa dell'AIB (Associazione degli Assaggiatori Italiani di Balsamico) - presa d'intesa, con l'Università "La Sapienza" di Roma - per un incontro con i sapori tipici e tradizionali della Calabria. Il tutto si è svolto dal 28 ottobre scorso al 1 novembre, con queste modalità: l'Agenzia «Maitai Viaggi» ha organizzato un percorso enogastronomico in Calabria con l'intento di valorizzare il pregiato aceto modenese sposando alle tipicità di una delle zone più belle e più suggestive del nostro Paese. L'itinerario proposto è solo il primo di una serie di eventi, tutti all'insegna del pregiato aceto modenese.

Ecco il programma realizzato:

**1 GIORNO GIOVEDÌ 28/10:**

Arrivo libero all'aeroporto di Lamezia Terme o di Reggio Calabria. Trasferimento all'hotel in bus privato, cocktail di benvenuto, sistemazione nelle camere. Cena e pernottamento. **VENERDÌ 29/10:** Prima colazione in hotel. Escursione a Gerace (città medievale) e a seguire visita agli scavi di Locri (Tempio di Persefone, Teatro Greco), rientro in hotel per il pranzo. Nel pomeriggio escursione a Stilo e Bivongi, visita alla Cattolica Bizantina e degustazione di vini locali. Cena tipica al suono della fisarmonica. Rientro in hotel per il pernottamento. **SABATO 30/10:** Prima colazione in hotel. Escursione a Tropea, una delle località più suggestive della Calabria. Visita della Cattedrale, del centro storico e sosta all'Affaccio, stupenda balconata sul Tirreno. Pranzo in ristorante locale. Nel pomeriggio rientro in hotel. Cena e serata folk con costumi calabresi (si balla al tarantella); **DOMENICA 31/10:** Prima colazione in hotel. Partenza per Reggio Calabria e visita al Museo Nazionale per ammirare i famosi Bronzi di Riace. Pranzo in ristorante tipico. Proseguimento per Scilla e Monte Sant' Elia rientrando attraverso il suggestivo Aspromonte. Cena di arrivederci. Souvenir per le signore da parte dell'hotel e danze a gogo. Pernottamento. Esposizione dei prodotti dell'Aceto Balsamico e antipasto a base di Aceto Balsamico con prodotti locali; **LUNEDÌ 01/11:** Prima colazione in hotel, trasferimento in aeroporto e partenza per le destinazioni di origine.

(Maitai Viaggi - via A. Gramsci, 1 - numero 43 - 42100 R. Emilia - tel. 0522-271755 - AIB - Assaggiatori Italiani Balsamico - Via Cataletto 115 - 41030 S. Prospero (Modena) - tel. 059-809401)

## Modena: una "Salumeria" al lavoro a quattro secoli

**[La data originale di pubblicazione del presente articolo è precedente a quella attuale - © Centro Studi Pino Rauti - Tutti i diritti riservati]**

Non lo dicono perché ci sono le date a dirlo, a proclamarlo: probabilmente c'è al mondo una "bottega" così antica; quella della Premiata Salumeria "Giuseppe Giusti" che ancora si affaccia sul Viale Trento e Trieste, a Modena a pochi passi dal Palazzo Ducale. Francesco Maria Giusti cominciò darsi da fare nel 1605, al tempo del "glorioso" Ducato Estense e andava in giro ad acquisire i prodotti migliori delle terre vicine. Tanto buoni che divenne "fornitore della Real Casa"; e di casa era nella dispensa della Corte. Ma abbiamo messo non a caso le virgolette a "salumeria", nel titolo di questa nostra nota perché oltre ai prodotti tradizionali di quel tipo, vi si trova un po' tutto del "mondo goloso" dall'Aceto Balsamico ai tortellini al Parmigiano.

E fu non solo Real Casa locale: carovane intere - ben scortate! - partivano anche per altre Corti di tutta Europa, Parigi compresa. Per questo parlavano di un "primato" che a nostro avviso non ha eguali al mondo.

\*\*\*\*\*

Ci sono novità anche per questo Natale.

C'è quella che viene definita "Edizione limitata". Ecco come ne parla la Casa Giusti:

"Seguendo la filosofia del nostro marchio abbiamo selezionato per voi prodotti sapientemente lavorati da mani artigiane, realizzati in esclusiva per noi sulla base di antiche ricette e tradizioni da noi custodite. Nasce così un'edizione limitata di strenne natalizie. Abbiamo preparato per i nostri clienti, per gli appassionati, e per chi desidera fare un regalo esclusivo 6.000 confezioni per l'intero mercato italiano ed internazionale. Ogni confezione verrà numerata ed autenticata da un notaio, certificando così l'unicità di ogni esemplare realizzato. La rarità dei prodotti selezionati e la loro particolare composizione fanno sì che l'edizione di queste confezioni risponda al desiderio di chi desidera il massimo per se e per i propri clienti. Abbiamo pensato a tre diversi tipi di confezione, realizzate affinché, chi le riceva, senta il privilegio di possedere un pezzo unico, raro, da collezione".

E poi troviamo: "La Cristoforo Messisbugo". Leggiamo insieme sul Sito internet:

"E' la Strenna dedicata al più celebre cuoco del XVI secolo, nominato conte Palatino da Carlo V per i meriti di "gentiluomo pervenuto al grado di scalco ducale non soltanto in virtù della sua grande perizia nel confezionare vivande d'ogni genere, ma anche per la sua esperienza diretta della vita di

corte". Ricercatissimo non solo dalla corte di Ferrara per le sue trovate scenografiche, egli intese occuparsi solo di alta e sopraffina cucina.

Il Messisbugo divenne quindi l'emblema dell'alta cucina come mezzo di rappresentazione dell'immagine e del potere della nobile casata degli Estensi.

In onore del celebre cuoco Messisbugo, di sicuro effetto scenografico, questa realizzazione contiene prodotti lavorati secondo la tradizione, selezionati con arte, confezionati e incartati ciascuno a mano. Il tutto in una elegante confezione di colore blu chiusa con un nastro.

La selezione della Messisbugo è così composta:

Zampone Cotto alla maniera di Giusti; Salame modenese nostrano; Mortadella di pura carne suina; Caffè in grani di qualità arabica e robusta Cioccolatini selezionati dal nostro Maitre Chocolatier Lambrusco di Sorbara fermentato in bottiglia Condimento balsamico invecchiato 5 anni; Coppa piacentina stagionata; Parmigiano Reggiano; Olio di oliva extravergine selezione Giusti; Amaretti lavorati a mano; Confettura dolce di Lambrusco; Bloc de Foie Gras d'Oie; Champagne Gosset;

(Euro 514,39 Iva inclusa - Codice prodotto SN003 - composizione 1 cassetta - disponibilità: 985 pezzi).

E ancora, abbiamo "La Bartolomeo sacchi":

E' la strenna dedicata ad uno dei cuochi più blasonati di importanti cardinali nella Roma papalina del XVI secolo e organizzatore del trionfale banchetto in onore di Carlo V nel 1536. Sua peculiare caratteristica fu lo studio e la cura degli aspetti scientifici dei cibi e la ricerca "maniacale" delle materie prime. Fu il cuoco che nella sua epoca segnò definitivamente il connubio tra lo sfarzo del "banchetto" e la purezza del cibo.

Maniacale nella selezione del prodotto e nella cura della presentazione, di sicuro effetto nella sua prestigiosa confezione, nel solco di quella tradizione tracciata dal blasonato Sacchi. La selezione della Bartolomeo Sacchi è così composta:

Zampone Cotto alla maniera di Giusti; salame modenese nostrano; Mortadella di pura carne suina; Liquore Nocino; Caffè in grani di qualità arabica e robusta Cioccolatini selezionati dal nostro Maitre Chocolatier Lambrusco di Sorbara fermentato in bottiglia Condimento balsamico invecchiato 5 anni; Coppa piacentina stagionata; Parmigiano Reggiano; Olio di oliva extravergine selezione Giusti; Amaretti lavorati a mano; Confettura di Lambrusco

(Euro 241,40 Iva inclusa - Codice prodotto SN001 - composizione 1 cassetta - disponibilità: 994 pezzi).

\*\*\*\*\*

Premiata Salumeria Giusti: Viale Trento e Trieste - 41100 Modena - 059.210.712 - 059.236.508.

---

# Lucca: una "Cacioteca" tra storia e cultura

**[La data originale di pubblicazione del presente articolo è precedente a quella attuale - © Centro Studi Pino Rauti - Tutti i diritti riservati]**

Su "I viaggi di Repubblica" - fonte inesauribile del vagabondare goloso, com'è nella moda corrente; ma che diventa anche, e sempre più spesso, una sorta di apprendimento culturale - sui Viaggi, dunque, a proposito di "negozi di cacio" abbiamo trovato scritto che "di formaggi sono lastricate le strade d'Italia". Se ne trovano ovunque di ottimi, per cui "scegliere una cacioteca invece che un'altra è davvero una parzialità".

Ma una citazione speciale se la merita l'Antica Cacioteca "del Fillungo", di Nardi Giovanna, che si trova a Lucca, nella strada del Fillungo, appunto, cuore storico di una splendida città e centro dello "struscio" da sempre. E' la "zona" dove andavano a prendere il cioccolato (ma anche a comporre) Pascoli, Carducci, Puccini; è quella in cui - nell'antica farmacia Massagli - "fu inventato l'Elisir di China, antenato di tutti gli amari d'Italia".

Ebbene, qui abbiamo - da cinquant'anni - questo "scrigno dei formaggi"; una bottega "storica" che si annuncia da centinaia di metri con i suoi profumi. E non ci sono solo - e già basterebbero e avanzerebbero! - i più noti e "preziosi" formaggi toscani ma prodotti "di nicchia" di tutta Italia o quasi. Alcuni, vengono stagionati, vengono portati al giusto grado di gusto mediante conservazione in una antica grotta, realizzata appositamente e curata ad hoc dalla Giovanna Nardi. E si può immaginare facilmente a questo punto quanta "cultura" gastronomica ci voglia - e quanta ce n'è accanto e dentro Giovanna Nardi - per fare tutto ciò; per gestirlo quotidianamente e portarlo avanti, gelosi delle radici, naturalmente, ma anche attenti alle novità che si possono presentare. Ma quando vogliamo istituirla una "laurea ad honorem" per persone che lavorano così, con tanta bravura, tanto impegno, tanta passione?

Pino Rauti

("Antica Cacioteca del Fillungo" di Nardi Giovanni - Via Fillungo, 242 - 55100 Lucca - Tel. 0583-496346)

---