

Alla ricerca del gusto con il "Club Papillon"

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

Il Club è nato il 19 Giugno del 1992 attorno al periodico di sopravvivenza gastronomica "PAPILLON", pubblicazione di pura critica enogastronomica diretta dal giornalista PAOLO MASSOBRIO.

Le finalità del Club, sono quelle della riscoperta dell'originalità di una cultura popolare attraverso il gusto. Attualmente sono 50 i Club di Papillon locali, sorti per dar corpo all'idea di rendere l'Associazione una realtà nazionale. Ogni Club è autore di varie iniziative atte a favorire un legame sempre più stretto con il territorio. I principali sono sorti nelle seguenti regioni: Piemonte, Liguria, Lombardia, Trentino Alto Adige, Veneto, Emilia Romagna, Marche, Toscana, Umbria, Lazio, Campania, Calabria, Sicilia e Sardegna.

I soci del club di Papillon vengono invitati periodicamente ad approfondire le tematiche del gusto con le "Giornate di resistenza umana" e ricevono una serie di pubblicazioni originali sul tema. La tessera del Club di Papillon coincide con la "Personal Card" CdO, che permette di usufruire di una serie di sconti per acquisti di ogni genere e di accedere ad alcune esclusive convenzioni.

Tra le convenzioni più importanti, segnaliamo la "convenzione Bancaria" stipulata dalla Compagnia delle Opere a livello nazionale con quindici prestigiosi istituti di credito, che permette di aprire o commutare il conto corrente bancario già esistente per ottenere tutte le condizioni riservate ai possessori di Personal Card.

Il circolo di Paolo Massobrio cura anche la segnalazione di "prodotti di nicchia"; tra quelli recentemente trovati, segnaliamo l'olio denocciolato di Cortese, che è un olio calabro eccezionale.

"E' un olio, il prodotto da urlo di questa settimana. E' un olio calabrese eccezionale, o meglio di una serie di oli, visto che l'azienda Cortese di Firmo (Cosenza) ne produce di almeno 5 varietà utilizzando cultivar autoctone. Ecco allora la Nocellara del Belice denocciolata dal colore verde limpido, profumo intenso di carciofo fresco, delicatissimo, fine e floreale nell'assaggio. Quindi la Carolea denocciolata che dà la sensazione di mangiare un carciofo fresco. E' un olio molto intenso e fruttato e la sensazione in bocca ricorda vagamente la menta. Il prototipo più convincente è stato comunque l'olio prodotto con olive Cassanese denocciolate. Il colore è giallo torbido, il profumo è di fiori di campo ed erba; in bocca senti addirittura la dolcezza della banana. Straordinario!

Completano la gamma, altri due oli: il Tondino intero e il Tondino denocciolato"

Frantoio Cortese di margherita Viafora - tel. 0981-940493

Per saperne di più sul Club Papillon - Via Ardigò 13/b - 15100 Alessandria - tel. 0131 - 261670