

MUSEO DEL GUSTO CALABRIA

FATTO AD ARTE

l'arte culinaria tra cultura e tradizioni

Street food è il cibo di strada che già da secoli percorre, in modo lento, le strade del mediterraneo e del mondo e che si contamina grazie al nomadismo dei mercanti e alla migrazioni dei popoli.

Trippa a Cosenza, busecca a Milano, morzeddu a Catanzaro, lampredotto a Firenze, 4 modi diversi per mangiare la stessa cosa a latitudini diverse. Materie prime che, come il merluzzo Norvegese, hanno bisogno di una combinazione magica: sapiente essiccazione al freddo glaciale artico nel nord Europa e una mescolanza di sostanze oligominerali presenti solo nelle acque delle sorgenti delle Serre Aspromontane, per diventare "U Stoccu 'e Mammula".

Questi gli elementi che ci indicano quanto siano vicini i popoli a tavola e quanto i cibi abbiano seguito le migrazioni interagendo con le tradizioni alimentari del posto di arrivo. Basta guardare l'esempio della cucina arberesh o, significativamente, la presenza della polenta nella tradizione di Guardia Piemontese arricchita dalla calabresissima "nduglia" di maiale.

Con questo spirito si coglie il nesso con l'idea guida di Tornare@Itaca, "un significato... complesso, poiché il ritorno è visto come il ripensare il passato per cercarvi un senso che unisca in un unicum i frammenti di un'esistenza al fine di progettare il futuro".

È da ciò nasce la collaborazione con Tornare@Itaca, dedicando questa degustazione ad una preparazione classica della tradizione dei Casali cosentini e di Grimaldi, come quella de "l'alici frijuti", che richiama, insieme, la fatica, il viaggio, la traversata, l'interrelazione tra mare e terra. La consuetudine della loro preparazione, nei paesi addossati alla parte interna della catena costiera che domina il Tirreno cosentino, si perde nella notte dei tempi; quando le alici arrivavano al mattino, dopo aver attraversato nella notte i passi montani, trasportate a dorso d'asino e stipate nei "fiscini" (cesti di vimini).

Di contorno, si possono gustare, sulle tradizionali freselle bianche ed al mais, dei prodotti di terra sapientemente invasettati e prodotti da aziende del territorio.

Ad accompagnare queste pietanza, un Savuto rosso di produzione artigianale locale che sprigiona sapori e profumi forti e genuini.

La valorizzazione culturale della nostra tradizione enogastronomica rappresenta certamente uno di quei frammenti fondamentali e necessari per progettare il futuro di questa terra.



Alicidi Fuscaldo

Vino del Savuto