Una gazzosa grazie… ma al caffè! La conoscete la Brasilena?

Esattamente così, una gazzosa al caffè che ho avuto modo di apprezzare durante una mia vacanza in Calabria.

La Brasilena è una bevanda analcolica frizzante tipica calabrese ottenuta per infusione del caffè (infusione della polvere di caffè in acqua bollente).

Per prepararla si utilizza l'acqua sorgiva del **Monte Covello**, situato nel territorio di **Girifalco** in provincia di **Catanzaro**. Questo monte è noto per la ricchezza di boschi, per la sua fauna, e per la qualità delle sue acque oligominerali.

Un soft drink, se vi piace chiamarla così, con una bassa percentuale di caffè (circa il 12%) prodotta dal 1982 dalla Società Acqua Calabria.

E' perfetta per ogni ora, dissetante, e dal gusto davvero gradevole. Un prodotto tutto italiano. Non capisco perché non proporre questa anziché note bevande che arrivano dall'estero dal contenuto discutibile!

Devo ammettere che prima di andare in Calabria non la conoscevo neanch'io. Quindi è presto detto. La causa è imputabile soprattutto alla scarsa promozione del prodotto stesso da parte dei produttori.

In tutti i casi vi consiglio di provarla se ne avete occasione. L'offerta dipende sempre dalla domanda…



Madonna di Monte Covello – Fotografia di Tele Pepè Girifalco

—

L’importanza di promuovere la terra e le sue risorse, anche perché, se vi guardate attorno, ci rimane solo quella!

Ora bacchetto! Calmi, sto scherzando! Lungi da me usare

qualsiasi tipo di bacchetta verso qualcuno! E’ anche vero però, che davanti a certe situazioni, non riesco proprio a non dire la mia! Non è una questione di puntiglio, è che sarebbe ora che tutti imparassimo a fare sul serio nel promuovere la terra e le sue risorse, anche perché, se vi guardate attorno, ci rimane solo quella!

Ognuno di noi, a modo suo, può fare qualcosa per la nostra economia, per promuovere i nostri prodotti, per far conoscere le ricchezze e le bellezze del nostro territorio. Il consumatore può molto, iniziando a scegliere dove e come fare la spesa, facendo attenzione alla stagionalità, all’etichetta, e alla provenienza. So bene che è un periodo di crisi, ma acquistare meno, e più di qualità, fa bene a noi e alla nostra Italia.

La ruota che faceva girare il nostro sistema economico, ormai, si sta fermando! In questo momento, **sono di fondamentale importanza le sinergie**, il fare bene insieme! Se qualcuno crede, che correndo da solo le cose possano andargli bene a lungo, si illude! Chi corre da solo, prima o poi, solo rimane!

Fatta questa premessa, vi farò cenno di alcuni episodi che mi hanno fatto storcere il naso durante i miei giorni passati a Crotone. Sono situazioni in cui ci si imbatte sovente in Italia; siamo un paese ricco di risorse che all’estero ci invidiano, ma purtroppo non abbiamo ancora imparato a valorizzarle come meritano.

- 1′ Caso – Amo le colazioni, è il mio pasto preferito. A Crotone, terra di grandi produzioni, in un albergo tre stelle in cui ho soggiornato, la prima mattina pronta per godere di quanto ‘credevo’ mi aspettasse, mi sono trovata davanti a prodotti confezionati veramente tristi. Quasi nulla del territorio, e nessuna traccia di frutta fresca; per me che l’adoro è un vero affronto. Offrendo **più frutta, sia negli alberghi che nei ristoranti**, si potrebbe fare molto per gli agricoltori!

- 2′ Caso – Durante un pomeriggio, tra una visita e l’altra, mi sono fermata per bere qualcosa. Ebbene, visto che ero un po’ indecisa, ho chiesto qualche consiglio alla persona che era venuta a prendere l’ordine (anche per sentire cosa mi avrebbe offerto). La risposta è stata: “*Vuole uno spritz*?” Ma anche no ho risposto! Dovete sapere che li c’è una **bevanda analcolica tipica calabrese al caffè** fatta con acqua sorgiva del Monte Covello, situato nel territorio di Girifalco in provincia di Catanzaro. E’ perfetta per ogni ora, dissetante, e dal gusto davvero gradevole. E’ la “**brasilena**”. Perché non proporre quella! Ovviamente gliel’ho sottolineato, e l’ho ordinata.

- 3′ caso – Amo molto il gelato, se poi abbinato alla frutta è un vero e proprio pasto. Ebbene, non potevo credere ai miei occhi quando un giorno ordinandone uno simile, mi è arrivata una coppa con le pesche sciroppate! **Pesche sciroppate in Agosto?! Noo!** Non aggiungo altro…

- 4′ caso – **Calabria, terra di grandi olii. “Ma li vogliamo mettere sui tavoli**!” Ho dovuto dirlo proprio con le stesse parole all’addetta alla sala che si occupava del servizio. Oltretutto **sarebbe doveroso non riempire con altri oli bottiglie con note etichette,** anche perché, guardando lo stato della bottiglia, è facile capire se la cosa avviene. Qui entrerebbe in causa il famoso **tappo anti-rabbocco, ahimè bocciato**. L’unica è affidarsi alla serietà del ristoratore.

Un’altra cosa che **mi piacerebbe vedermi proporre al ristorante, è una piccola bottiglia d’olio d’oliva del territorio, che “userei durante il pasto, pagherei nel conto a prezzo promozionale, e che mi porterei a casa.”** Stessa cosa mi piacerebbe vedere applicata per il vino che non si finisce di consumare, viste le giuste limitazioni del Codice della strada.

In aggiunta, vorrei vedere sui tavoli, come già avviene per i vini, delle “**carte degli olii d’oliva del territorio**” con pillole

informative che presentino brevemente le caratteristiche delle varietà. Qui faccio una nota di merito al Gruppo di Azione Locale di Crotone, il Gal Kroton, che fra pochi giorni presenterà la carta degli olii di oliva aderenti al loro sistema alimentare locale.

Detto questo, ricordando che **in Italia abbiamo oltre 530 cultivar di olive**, molto si sta facendo, ma molto si può ancora con l'impegno di tutti, con l'aiuto delle amministrazioni, e con la giusta comunicazione del territorio.

Lancio qui il mio sfogo, ma non crediate, lo faccio dovunque me ne venga data l'occasione. Come durante la 1' edizione della "Fiera delle Eccellenze Strongolesi" organizzata dall'operosa Pro Loco, alla quale è seguito un dibattito coordinato dal giornalista Giuseppe Pipita de "Il Crotonese".

Invitata al tavolo, dopo i saluti inviati tramite un messaggio da Giuseppe Scopelliti Presidente della Regione Calabria, e alla presenza di – Vincenzo Pepparelli Presidente della Camera di Commercio di Crotone, Natale Carvelli Presidente di Gal Kroton, Michele Laurenzano Sindaco di Strongoli, Simona Mancuso Assessore comunale alle attività produttive e Francesco Fiorita capogruppo di minoranza del Consiglio Comunale di Strongoli – ho detto la mia, come blogger comunicatrice del territorio e dei suoi produttori, su quanto si potrebbe fare cominciando da queste piccole cose che ho evidenziato poc'anzi. Per quanto riguarda l'aiuto ai produttori, lo **snellimento della parte burocratica a cui sono pesantemente sottoposti, e** l'**aiuto nel sostenerli nelle spese per la partecipazione a fiere ed eventi promozionali**, sarebbe cosa gradita.

Siamo un paese ricco di risorse che all'estero ci invidiano, quindi forza, sta a tutti noi valorizzarle!