

La mia prima volta in Calabria per il Food Blogger Day 2013

Ebbene sì, questa è stata la mia prima volta in terra di Calabria. Posso solo dirvi che ho scoperto una terra che ha bisogno di essere raccontata e rivalutata, una terra dalle molte tipicità, una terra ricca di arte e di storia, una terra da difendere...

E' stata la mia prima volta, ma statene certi, non sarà sicuramente l'ultima. Le emozioni che ho vissuto hanno fatto sì che *'u cori mi faci cavagli...* (un modo di dire calabrese che tradotto significa che il mio cuore scalpitava come tanti cavalli a briglie sciolte).





Da tempo Piero Romano, produttore di olio d'oliva a Strongoli in provincia di Crotone, mi sollecitava perché andassi a trovarlo. Le distanze ahimè sovente non aiutano, ma quando i rapporti d'amicizia e di stima perdurano, statene certi, che prima o poi l'occasione si presenta. E così è stato...

In effetti quando ha saputo che mi trovavo a Taranto per un periodo di vacanza, la prima cosa che mi ha detto è stata: *"Cinzia, non puoi non venire al Blogger Day del 11 Agosto organizzato da me e da Gal Kroton!"*

Questa volta avevo le spalle al muro, l'unica mia risposta è stato un SI!

Ho voluto trattenermi in Calabria qualche giorno in più, perché per parlare e scrivere dei territori che si visitano è necessario

viverli con la sua gente... Oggi inizierò a raccontarvi la mia prima giornata.

Food Blogger Day 2013

E' stato un giorno intenso, pieno di gusto, di conoscenza, di viste mozzafiato e di strette di mano. Un giorno dedicato al territorio e alle produzioni nell'area di Crotone. Un tour organizzato a cura di **Gal Kroton**, gruppo di azione locale, e da Piero Romano della **Fattoria S. Sebastiano** di Strongoli.

Abbiamo iniziato la giornata facendo colazione nella Fattoria San Sebastiano. Tante le cose buone da assaggiare: le torte della brava Maria La Cava, le marmellate, la frutta fresca di produzione locale, e tanto altro ancora.

Adoro le colazioni, sono il mio pasto preferito! In particolare sono stata rapita dalla "**pitta n'chiusa**", un dolce tipico calabrese chiamato così per il cerchio di pasta contenente il ripieno, ben chiuso. Pita, dal greco schiacciata, un dolce a base di uva passa, mandorle e miele... una vera delizia!



© Cinzia Tosini - storiadipersone.wordpress.com



Era il turno di Giovanni Lucanto, dell'**Apicoltura Diego Lucanto** di Mesoraca. Passo per passo ci ha spiegato la lavorazione del miele. Affascinati dalla vista di questo intramontabile prodotto delle molte virtù, lo abbiamo attentamente ascoltato, e poi... abbiamo assaggiato!

Questa piccola azienda a conduzione familiare, oltre a produrre, conservare e distribuire i propri prodotti, organizza incontri di degustazione e percorsi di conoscenza della lavorazione del miele.





Dopo la colazione, una visita al **Museo Contadino** situato nella Fattoria San Sebastiano, ci ha permesso di andare indietro nel tempo per rivivere i metodi di produzione dell'olio d'oliva dei tempi passati.

La tappa successiva è stata la visita al mulino a pietra di Casabona, il **"Granaio dei Borboni"**. Qui si produce la farina di grano duro Senatore Cappelli, che, macinata a pietra, conserva le caratteristiche nutrizionali e naturali.

Poco distante un allevamento del caratteristico "suino nero di Calabria", una razza tipica calabrese.

Giunta l'ora del pranzo ci siamo diretti verso la Torre Aragonese di Melissa, sede del Gal Kroton. Ci attendevano molti assaggi

tipici della zona tra cui il caciocavallo podolico, la pancetta di maialino nero, la soppressata, la 'nduja, la sardella, il pecorino di Strongoli tra l'altro riconosciuto per l'alta qualità da numerosi premi, e molto ancora...

Durante il pranzo ci hanno accompagnato un buon vino rosso IGT della Cantina Val di Neto, e la birra artigianale del Birrificio Blandino, entrambe produzioni locali.

Devo un ringraziamento particolare all'amico Piero Romano, una persona speciale che mi ha accolto come pochi hanno saputo fare insieme al caro Martin, di Gal Kroton. Nella sua Fattoria San Sebastiano di Strongoli, produce un olio extravergine di oliva biologico ottenuto per la maggiore da piante secolari, e in parte da ulivi più giovani. Le cultivar sono: Tonda di Strongoli, Carolea, Nocellara del Belice, Nocellara Etnea, Biancolilla, Leccino, Frantoio e Coratina.

Nella foto qui in basso, indosso il mio primo grembiule personalizzato con nome e cognome che Piero ha regalato a ciascuno di noi. In posa e... click! 

Nella Torre Melissa, in un contesto storico fortilizio risalente al XVI secolo, circondati da viste mozzafiato sotto un sole splendido, abbiamo trascorso il pomeriggio approfondendo la conoscenza di quanto visto direttamente con i produttori. E' stato un momento di vera aggregazione, di amicizia, di scambi di opinioni e di contatti. Ma non solo, abbiamo ammirato anche la bellissima collezione di sculture di conchiglie raccolte nel corso di quarant'anni di vita ad opera di Antonio Rosati.

Oltre alle tante foto di rito, abbiamo raccontato ripresi dalla televisione locale la nostra esperienza sulla giornata vissuta. Ovviamente ho detto la mia su quanto, incominciando dalla ristorazione, si potrebbe fare per promuovere le produzioni tipiche locali.

Ad esempio basterebbe proporre un formato mini di olio d'oliva incluso nel conto da mettere sul tavolo, e che, una volta

degustato viene poi portato a casa. Stessa cosa vale per il vino; chi deve guidare è limitato dal consumo, quindi proporrei un assaggio e la possibilità di portarsi via la bottiglia. Oppure, suggerire un cestino di frutta fresca del territorio a fine pasto o nelle colazioni degli alberghi, che in aggiunta o in alternativa al classico dolce, sarebbe cosa buona e utile e nel contempo aiuterebbe gli agricoltori. Ci sarebbe da scriverne e parlarne a lungo...

Ho concluso la mia serata ammirando il Gruppo Folkloristico San Sosti e le sue danze tipiche calabresi dedicate agli emigrati che per le vacanze ritornano nella propria terra.