

## Tra ricordi e riflessioni

Le cantine erano una sorta di centro di convergenza, i motel di una volta, luoghi di incontri e di scambi, di ristoro e di riposo

# DA NONNO PEPPE

Posti di scoperta  
di grandi bevitori  
narratori di storie  
e giocatori di carte

di VITOTETI

La cantina del nonno Peppe nell'infanzia è stata una sorta di luogo di iniziazione alla vita. Il padre di mia madre, un uomo robusto e imponente, com'è conveniva a un "americano" che era "tornato" ed aveva acquistato dei poteri e avviato qualche attività commerciale, mi portava, tenendomi per mano, dalla casa della Cutura, la zona alta del paese, alla nostra cantina della Carria, alla fine del paese, e lì facevo la scoperta di grandi bevitori e narratori di storie, di abili e instancabili giocatori di carte e di autisti di camion di passaggio che sostavano lungo la statale 110, che dall'Angitola portava, attraverso le Serre, a Monasterace. La "viaregia" (così denominata in memoria di un viaggio di un re Borbone alle ferriere di Mongiana) congiungeva Tirreno e Ionio e lungo l'itinerario sorvegliano celebri e frequentate cantine come quella di "Ciccio lu Diavulu". Non lontano dall'Angitola sorgeva il famoso "Fondaco del Fico", dove facevano sosta tutti i grandi protagonisti del Grand Tour, che si spingevano, in Calabria: Swinburne, Saint Non, Galanti, Kerpel Kraven, Tommasini, Lenormant, fino a Destrée. Di questo luogo emblematico di una terra di viaggi e di passaggi ho narrato la storia e qui il mio amico scrittore Carmine Abate ha ambientato uno dei suoi più belli romanzi (Tra due mari, Milano, 2002). Quel luogo simbolo è stato demolito per inutili opere di cementificazione. La cancellazione sistematica di memorie, luoghi, storie.

Le cantine erano centri di convergenza, i motel di una volta, luoghi di incontri di scambi, di ristoro e di riposo, talvolta di litigi e risse che finivano in abbracci e bevute o in qualche scazzottata.

Certe volte, quando penso alla cantina di nonno Giò, mi sembra di aver vissuto una favola. Ricordo le grandi botti e il tavolo da gioco e i bicchieri che volavano come le parole e le bestemmie, i cibi che improvvisamente comparivano sul tavolo: pane duro, qualche sarda, delle olive e nei momenti di lusso qualche salsiccia, del formaggio e poi "roba in cocco", castagne, noci, noccioline, lupini, "calia", i ceci abbrustoliti. Con mio padre, non appena tornato da Canada - avevo otto anni -, facevo il giro della cantina del paese. Non era un grande bevitore, mio padre, ma la sua committiva era fantastica, fantasiosa, lenta, passava ore a parlare attorno a un quintino. L'oftavo di un litro: un vero bevitore adoperava il bicchiere "piccolino". I beoni del paese pretendevano rigorosamente il quintino: naturalmente ne bevevano un'infinità e il cantiniere non riusciva a tenere i conti. Papà, tornato da Toronto, mi portava con sé per acquisti nella vicina Pizzo e in una piccola trattoria scoprì lo spezzatino di carne piccante, le alici fritte, l'uva e il vino zibibbo. La mia scoperta del mondo cominciava con la scoperta di frutti, cibi, osterie, botteghe, persone affascinanti di luoghi che mi sembravano lontani.

Da giovane, negli anni sessanta, ebbi finalmente accesso nelle trattorie mobili della fiera di Monserrato a Vallelonga o a quella della Madonna della Grazie a Torre di Ruggiero, dove con la nonna, la mamma e altre donne mi recavo a piedi fin da bambino. Era ormai al crepuscolo quello che a inizio Novecento (tra 1907 e 1911) aveva visto Norman Douglas sul Pollino, durante la festa della Madonna, dove si accendono i fuochi sotto improvvisati ripari e si divora una pazzesca quantità di cibo, secondo l'uso prescritto in queste occasioni: si mangia per divozione. Ho vissuto, allora, le sensazioni che Corrado Alvaro aveva vissuto giovanissimo a Polsi in Aspro-



Sala Panzalegra

monte per la festa della Madonna della Montagna: «Alcuni pellegrini portano nelle bisacce il pane e gli alimenti che li nutriranno durante la festa... Per levie, esotici castagni sono improvvisate osterie: il popolo non sa far festa senza dare un giudizio sul vino... E lì le pentole bollono a terra perché la valle sembra diventata una grande cucina che deve sfamare tutta quella gente che s'agita: il bosco è un incendio di lumi e di lampi di fuochi. Polsi diventa un paese favoloso...».

Paesi, santuari, luoghi di culto, montagne, valli, fumare, campagne, spazi produttivi e di trasformazione degli alimenti, piazze, frantoi, mulini, diventavano «grandi cucine all'aperto, luoghi di socialità e di convivialità, di teatralità, di buon mangiare e di trasmissione del sapere alimentare».

Le osterie del calabrese erano baracche precarie, incompiute, provvisorie, quasi a raffigurare una terra segnata da ripetute catastrofi, da abbandoni e ricostruzioni, da spostamenti e da esodi. Una «terra in fuga» non poteva che avere «cucine» improvvisate e alimentare un legame affettivo ed emotivo con il cibo che le

persone portavano con sé. Il calabrese, è sempre Alvaro a parlare, «anche quando parte per l'America, anche se va soldato, si porta il suo pane e il suo companatico; li porta nella manica della giacchetta che si mette a tracolla, e lega la manica in fondo come un sacchetto. Per lui non esistono ancora le osterie e gli alberghi». Ne ho scritto in molti miei saggi e libri ("Il colore del cibo", Roma, 1999; "Mangiare meridiano", Catanzaro, 2003; "Storia del peperoncino", Roma, 2007); portare con sé il cibo era un tratto distintivo dell'antropologia calabrese. C'entrano la necessità e la precarietà, ma anche il valore fisico, affettivo, mentale che si intratteneva con gli alimenti.

La sacralità e insieme la religiosità, la convivialità e la dimensione carnevalesca esplodevano nei luoghi di pellegrinaggio, durante le feste e i ritoccerimoniali, nel Carnevale e nelle osterie di carnee fresche, eccezionali, mobili.

Se penso alla cantina, alle trattorie, alle osterie della regione, di quella vecchia Calabria ancora viva ai miei tempi, esse mi appaiono la metafora di una terra dinamica, in viaggio, sempre precaria, aperta, popolata da figure di er-

ranti, ambulanti, viaggiatori, viandanti, sognatori. Qualche viaggiatore del Grand Tour resta deluso e infastidito dallo stato delle locande (avendo in mente alberghi del luogo di provenienza); non si accorgeva delle osterie mobili, anche se spesso incontrava persone che, con generosità e con prodotti di qualità, dividevano il cibo con lui. Quelli più attenti, che non se ne accorgevano le rotte abituali, e che si facevano accogliere dagli abitanti dei luoghi invece scoprivano una varietà e una ricchezza di prodotti, di mescolanze, di colori, di sapori che davano un altro volto a una terra che pure era segnata da miseria e da fame. Il riferimento all'ospitalità a volte suona retorico, ma c'è

Arrivarono poi i ristoranti per turisti

tanta verità nel fatto che il viaggio era possibile grazie all'accoglienza e alla generosità delle persone, sia dei benestanti che organizzavano pranzi lucculliani, con mille cibi e mille vini, sia dei ceti popolari che offrivano il loro pane duro, le olive, il formaggio che si portavano all'anta, nei campi.

Alla fine degli anni sessanta - quando tornavano le persone emigrate per cercare mondo, cibo e acqua - le cantine e le osterie dei paesi divennero luoghi "alternativi". Diventarono me-

I locali di un tempo  
Metafore di una terra  
sempre precaria

## Quando si mangiava di cantina in cantina

di FILIPPO VELTRI

Una volta - non tantissimo tempo fa - si mangiava nelle cantine e nelle osterie (tranne rare eccezioni dislocate soprattutto nelle città e in alcuni centri turistici d'eccellenza) e in Calabria fuori di casa non si mangiava poi tanto bene. Diciamo la verità... spesso direi si mangiava proprio male, ma ci si accontentava, non si chiedeva tanto, non c'erano molti soldi (manco oggi, ma si fa finta di niente) e la regola aurea era «come mangi a casa tua...». E si passava alla prossima fregatura...

Ora la situazione è cambiata e al di là dei prestigiosi riconoscimenti che arrivano a raffica ai ristoranti calabresi (lo vedremo dopo...) si può dire con assoluta certezza che il livello medio del desinare pubblico calabrese è cresciuto a dismisura. Prendete Camigliatello Silano, la perla del turismo montano calabrese: c'era sempre stato solo e soltanto il ristorante dell'albergo Edelweiss di Peppino D'Amico. Ora Peppino D'Amico ed i figli reggono ancora alla grande ma oggi si è aggiunta l'altra perla della Tavernetta di Denise e Pietro Lecce, gemma vera della ristorazione italiana a tutto campo. Hanno fatto pure un albergo e ci vengono apposta - per mangiare e per dormire - da tutta la Calabria, Sicilia, Puglia, Campania. E magari cominceranno a venirci anche da più lontano dopo che Davide Paolini, nella sua rubrica del Sole 24 ore, ha raccontato il sublime menu che Pietro e Denise hanno predisposto in occasione del cenone di San Silvestro.

Dove oggi c'è la Tavernetta, più o meno, un tempo non lontano da noi c'era un posto dove si mangiava assai bene: pasta e patate alla sangiovanese, pasta alla pecoraia, la salsiccia con i broccoli di rapa, le patate 'mbacchiuse, con un bel fuoco per le giornate invernali e chi poteva ci andava per stare con Franco Rugna, che assieme alla moglie e alla cognata per primo li ebbe l'idea di far mangiare la gente ed i turisti tanti, tanti anni fa. Oppure Biagio della "Stragola", vicino al rifornimento di benzina nel centro di Camigliatello, faceva la più straordinaria pasta alla pecoraia dell'altopiano. Oggi non c'è più.

Ma prendete, ancora, Cosenza e il suo hinterland: a Dipignano c'era il "mulo" Cugino, trattoria che ne uscì con la ossa rotte, tanta era la quantità di cibo nostrano che ti portava (e non vi dico il vino...), assieme appunto al cugino che mangiava e beveva con te. E lì c'erano e ci sono le foto ed i ricordi di tante generazioni. Oggi il Cugino è sempre lì: lui - il Cugino - non è più nelle cucine ma ci sono figli e nipoti a mandare avanti una tradizione lunga, e rimasta sempre allo stesso livello.

Giù in città, se non andavi alla Luna Rossa, alla Calavrisella o da Giocondo, poco ti toccava. Oggi tra Cosenza e Rende ti manca solo l'imbarazzo della scelta, per la verità non di assoluta eccellenza, come potevi fare anni fa se però andavi fuori città, ad Altomonte da Barbieri o dai fratelli Alia a Castrovillari. Oggi credo sia lo stesso, sempre fuori occorre andare, ma il livello medio è di eccellenza se vai su Rende da Tonino Napoli o il suo Pantagrul, che unisce il vecchio ed il nuovo, il grande Tonino non si è scordato affatto di quando il pesce prima che cucinarlo lo vendeva. Ma il punto è che una volta pochi andavano per pranzi e cene ed oggi è cresciuta a dismisura la quantità e i ristoranti calabresi hanno innegabilmente fatto un salto di qualità.

Prendete, altro esempio, Paolo Sauro a Gizzeria (verrebbe di dire sempre Lamezia): eccellente oggi ma ieri (eri lontano) non c'era. C'era, a Catanzaro Lido, Mimmo Stillo: prima era sulla collina ed oggi a Giovinò, ma sempre di garanzia era ed è rimasto, nonostante oggi la concorrenza sia aumentata: andavi a colpo sicuro, 30 anni fa e vai a colpo sicuro oggi. Mentre chi vuole un mangiare locale e sano sempre ai Reduci e Combattenti deve andare a Siano: ieri c'era il padre (in un altro posto) ed oggi i figli, così co-

me ai Due mari di Tiriolo, dove la continuità tra padre e figlio (stesso luogo, tra l'altro, da una vita) ha lasciato intatta la genuinità del cibo, l'accoglienza, il rispetto della tradizione.

E potremmo andare avanti per paginate intere, di citazione in citazione ma il punto non cambierà: è, cioè, cresciuto assai il livello della ristorazione calabrese media e sono esplose, un po' dappertutto, eccellenze nazionali. Ma chi poteva pensare, 30 anni fa, ad esempio a questo che sto per scrivervi?

Gamberi dello Ionio con crema di patate, foie gras gelato al peperone - come gli spaghetti alle alghe e vongole, il carpaccio di tonno rosso con dadolata di verdure e pistacchi, i fiori di tempura ripieni di ricotta e di acciughe, i paccheri con pachino informati, caviale di melanzane, bufala e salsa di birra scura, il tonno rosso mediterraneo con schiacciata di patate della Sila, julienne di zucchine ed essenza di agrumi.

Si tratta di una ricetta del "Dattilo" di Strongoli (Crotone), uno dei due ristoranti calabresi - l'altro è "L'approdo" dell'hotel "La Cala" di Vibo Valentia - che hanno avuto una stella dalla Guida Rossa della Michelin, da un mesetto in edicola, che lo definisce «uno degli esempi più riusciti dell'enoturismo nel Sud».

Per il "Dattilo" è il secondo riconoscimento importante in pochi giorni. La nuova "Guida ai ristoranti de "

Il ristorante Santa Chiara nella guida Slow Food Osterie 2012

Il ristorante Santa Chiara nella guida Slow Food Osterie 2012

Il Sole 24 ore" del 2012 gli attribuisce il titolo di miglior ristorante emergente d'Italia, per «l'eccellenza della cucina, costruita su piatti ricercati e dai sapori nitidi, la suggestione dello chateau settecentesco nelle campagne di Strongoli sul Ionio, l'eleganza rustica delle sale, il seducente dehors nonché i vini e gli extravergini della casa».

La Guida del Sole dà spazio a molti ristoranti calabresi, alcuni dei quali già citati da me in precedenza: la Taverna Kerkira di Bagnara, La Locanda di Alia di Castrovillari, L'Approdo di Vibo Marina, il Marechiaro di Gizzeria Lido, De Gustibus a Palmi, Pantagrul di Rende, Aquila ed Edelweiss di Camigliatello, L'Aragosta di Nocera Terinese, Novecento di Lamezia, Gambero Rosso di Marina di Gioiosa Ionica, Baylik e Giovanni di Reggio, La Rosa nel Bicchiere di Soveria Mannelli, Abbruzzino di Catanzaro, Barriquando di Lamezia, l'Antica Locanda dal povero Enzo di Cosenza, Barbieri di Altomonte, Sabbia d'Oro di Belvedere Marittimo, La casetta Bianca di Praja a Mare, Ercole di Crotone, Max e Sasa il Pescatore di Ciro Marina, Vecchio Porto a Villa San Giovanni e Go a Pizzo, il Casale di Feroleto Antico, la Tavernetta di Camigliatello, Sciamano di Soverato, il Mulino di Mammola, Giuoco di Scilla, l'oscano di Pizzo, Pim's di Tropea. Tra i wine bar calabresi, segnalati il poliedrico Filippò di Vibo Valentia, Le Rose al bicchiere di Reggio. Segnalate anche Le delizie della Cascina di Catanzaro Lido.

Ho voluto riportare per intero l'elenco della Guida del Sole, per aggiungere un'ulteriore spaccato della gastronomia calabrese che completa l'elenco delle osterie redatto da Slow food e di cui si dà ampiamente conto in queste pagine. Insieme, i due elenchi danno bene il senso della ricchezza dell'offerta di oggi. Un tempo, dunque, si potrebbe dire che si andava per cantine ma oggi anche in Calabria si può dire che si va per ristoranti. E che ristoranti!

vivi e defunti, emigrati e rimasti. Soltanto negli ultimi tempi, le cucine e i prodotti locali ritrovano attenzione anche nei luoghi pubblici, in poche osterie e agriturismi.

Siamo combattuti tra "retorica" e "persuasione", rischio erosione di un patrimonio culturale e culinario costruito in maniera originale nei secoli e la speranza che tale patrimonio, riguardato e rivisitato, adottato e innovato, venga inserito in un nuovo spazio sui luoghi e dei luoghi. Ai moderni viaggiatori, ai flâneur, agli escursionisti, ai turisti e ai visitatori più attenti, consiglieri di non seguire rotte scontate e consuete, di non presentarsi stizziti e pretenziosi, di non camminare precluduti da luoghi comuni, di addentrarsi (anche geograficamente) nella Calabria più profonda e meno frequentata, nei vicoli e nelle piazze dei centri urbani: è lì che potranno scoprire, a dispetto di tutte le devastazioni, l'anima dei luoghi, le cucine locali, legate alla produzione e a tempi, a

ritmi, a pratiche alimentari, a rituali diversi da quelli standardizzati e globalizzati.

Suggerisco la visita di alcune osterie consigliate nelle guide di Slow Food e, magari, di fare la conoscenza di qualche abitante del luogo: nelle case e nelle abitudini familiari persistono, rinnovate, ancora la convivialità, l'arte di cucinare e mangiare prodotti introvabili, la facilità di assaggiare piatti non trasportabili e ripetibili, il piacere del cibo e del mangiare, il senso antico e sacro dell'ospitalità.



# Slow Food®