



Rilegge e ripropone piatti "perduti" della gastronomia locale

La Cucina calabrese secondo Pinuccio Alia

di GIANFRANCO MANFREDI

La Cucina di tradizione in Calabria, il libro del nostro collaboratore Pinuccio Alia edito da Rubbettino, sarà presentato oggi pomeriggio alle 17 a Camigliatello Silano nella Sala Conferenze dell'Hotel Tasso nell'ambito della rassegna Incontri Silani promossa da Egidio Bevilacqua. Discuteranno con l'Autore l'imprenditrice Antonella Gullà, il giornalista Gianfranco Manfredi e l'agronomo Mario Reda.

PINUCCIO Alia ha scritto un libro che conferma quanto sia notevole e vitale il suo apporto all'enogastronomia regionale e meridionale. "La Cucina di tradizione in Calabria", edito da Rubbettino (pp. 197, 14,90 euro) con un'elegante veste grafica e un'impaginazione accattivante, è un atto d'amore per la gastronomia locale. Ripropone e rilegge piatti "perduti" e piatti ritrovati, miracolosamente salvati dall'oblio e dall'omologazione. Le ricette-icona ci sono tutte. E c'è pure una nutrita presenza di quelli che amo chiamare piatti del cuore e dell'anima. Tutte preparazioni improntate a semplicità e intensità di sapori.

Pinuccio Alia, del resto, la cucina calabrese la conosce profondamente. «Colpiscono – scrive – i tanti piatti veramente poveri. È una miseria che nasce dal bisogno di consumare solo ciò che si produce o si conquista. In campagna, come al mare». Sfogli questo libro e trovi i capisaldi della Calabria a tavola, dagli Ziti al ragù di maiale col finocchietto selvatico alla Stroncutura, al Morzeddhu e alle Lagane e ceci; dalle Alici arriganate alla carne Ncantarata con miele e peperonci-

no, dalle Mazzacorde alla cosentina alla Nchiampara. E ancora: la Ghiotta di pesce stoccu alla Vrasciola, Vruacculi, Rapi e sazzizza, Riso, verza e fagioli. Per chiudere in dolcezza con la Pitta 'mpigliata, Cuzzupe, Bocconotti, Susumelle, 'Nguti e i Tartufi gelati di Pizzo.

Sono settanta modi prelibati per proporre straordinari prodotti agroalimentari, tipicità e pietanze antiche senza timidezze. Settanta ghiotte testimonianze che svelano le interpretazioni di una cucina identitaria ma libera di esprimersi anche con le tecniche più attuali.

Intendiamoci: Pinuccio non è un cuoco ma un ristoratore. Ovvero una figura assolutamente centrale nella storia dell'accoglienza sia nei ristoranti pluristellati sia nelle più modeste trattorie. Ristoratori celeberrimi sono stati, tanto per capirci, Giuseppe e Arrigo Cipriani (dell'Harry's Bar di Venezia)...

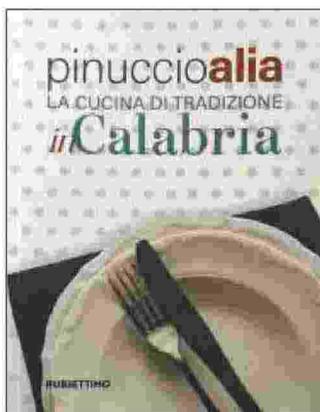
Quella del ristoratore è una figura che va scomparendo. È in via di estinzione, un ruolo poco ambito. Lo sottovaluta il folto stuolo di giovani che puntano a indossare la toque di chef. E ormai il sogno dominante è diventare chef-patron, una figura che ha interpreti d'eccezione: dal mitico Alain Ducasse ai grandi italiani Gualtiero Marchesi, Massimo Bottura, Niko Romito.

Alia è stato per decenni fra i più rappresentativi ristoratori dell'Italia del Sud e protagonista – coraggioso e innovativo – del risveglio della ristorazione e dell'enogastronomia calabrese. Lui in sala, in cantina e fuori dalla "Locanda di Alia" è stato per decenni capace di tener viva l'insegna e le pubbliche relazioni, valorizzando la mano felice-poe-

tica del fratello Gaetano.

I prodotti alimentari tradizionali calabresi oggi sono i prodotti di nicchia molto ricercati e apprezzati ma fino a qualche decennio fa erano sconosciuti. «Le Regioni del sole – scriveva nel 1996 Davide Paolini – hanno potenzialità straordinarie, queste riflessioni le ho maturate di fronte alla carta e alla lista dei vini del faro della Calabria: la Locanda Alia di Castrovillari. Pinuccio Alia, patron del locale con il fratello Gaetano, può essere preso come modello di promozione della sua terra. Ho apprezzato molto i numerosi piatti che ho assaggiato, ma quello che più mi ha impressionato è il contesto, l'intelligenza della proposta, gli accostamenti, la cura degli ingredienti. In questo ristorante ci si può rendere conto delle potenzialità dei giacimenti, della cultura e della tradizione gastronomica della Calabria».

Oggi Pinuccio scrive approfonditamente di cucina sul Quotidiano del Sud, su alcuni blog e questo è il suo secondo libro di ricette, dopo il successo di "Tracce di cucina di Calabria". Studi classici e una curiosità insaziabile, il suo ultimo libro, come ha osservato acutamente Luciano Pignataro, «non è solo un mero ricettario, ma un concentrato di cultura del cibo come solo Pinuccio Alia ha saputo fare nel corso della sua vita». L'impegno di saggista sta avendo anche positivi risvolti terapeutici. Perché Pinuccio, il 10 luglio di due anni fa ha subito un grave ictus cerebrale che stava per stroncarlo. Mesi di cure ospedaliere e amorevoli attenzioni in famiglia hanno invece determinato una netta ripresa che promette bene. Molto bene



La copertina del libro edito da Rubbettino

