

Genius Loci Crotonese

"Profuma di mare, di montagna e di pasta fatta in casa.
Riecheggia di filosofia, di guerra e di pace.
Baciato da Madre Natura e tormentato dalla storia,
conta la tradizione, l'arte e la modernità.
La nascita di un territorio unico e affascinante: Kroton."



Quando ho letto queste parole, sulla monografia che mi è stata donata dal **GAL di Kroton**, ho sentito dentro di me trillare quella campanella che conosco bene, chiaro segnale che mi avverte di aver percepito l'anima di un luogo. Devo ringraziare **Piero Romano, dell'Azienda Fattoria San Sebastiano** <http://www.fattoriasansebastiano.it>, per avermi regalato l'opportunità non solo di conoscere la sua terra e il suo lavoro, ma anche di avermi fatto toccare le corde nascoste di un Genius Loci fatto di persone, volti, memorie tangibili e intangibili, sapori e voglia di sbaragliare tutto ciò che frena la volontà di un patrimonio - in divenire - di essere conosciuto e valorizzato. E' una forza percepibile, indomita, quella di Piero e di tutte le persone incontrate in questi due giorni trascorsi nel **Marchesato del Crotonese**. Riesce a farmi innamorare di una terra apparentemente sconfitta da disgraziate politiche economiche e culturali, che testardamente resiste, arroccata nel fare rete, perché è così che si vince l'inerzia della politica locale. Sono a **Strongoli**, in una Calabria affacciata sul mar Ionio, e qui è già primavera. C'è un cielo gonfio di pioggia, contro il quale si stagliano nitidi, quasi violenti, i colori dei fiori a contrasto dei tronchi scuri degli ulivi. Lo stesso accade più in là con i filari dei vitigni (come per gli uliveti, anche qui agricoltura biologica che si sta convertendo in biodinamica) dai quali Piero ha ricavato un **vino da Gaglioppo** che è superlativo! Ma il principe di questa azienda, per adesso, è un EVO che ha fatto guadagnare al suo titolare, a solo tre anni dalla prima bottiglia, un parterre di premi nazionali e internazionali di tutto rispetto. A conferma di questo, mentre sto scrivendo, ho saputo che questo olio è appena entrato nella finale del prestigioso **premio Ercole Olivario**. E' l'olio che mi ha portato qui, perché nel piccolo borgo che ospita la Fattoria San Sebastiano, sta prendendo forma un grande progetto: qui nascerà un **museo aziendale dedicato all'olio** e a tutto il mondo rurale che gli gira intorno, e Piero Romano ha pensato a me per dare vita a questa parte del suo sogno. Ho potuto così visitare i locali che lo ospiteranno, dove riposano le antiche filiere dedicate alla lavorazione dell'olio, in attesa di divenire le protagoniste di un luogo che celebra la loro storia e la loro tradizione. Al museo si affiancherà un **Bed & Breakfast**, forse un **piccolo ristorante** e infine una **cantina**. Ci vorrà tempo perché tutto questo sia realtà, ma Piero Romano è un uomo realista, crede in quello che fa, crede nel suo territorio, e ha imparato da un ottimo maestro, sia per il senso della terra che dell'imprenditorialità: **Roberto Ceraudo** <http://www.dattilo.it/index.html>. E' lui che

per primo ha creduto nell'agricoltura biologica a Strongoli vent'anni fa, un vero e proprio pioniere, che ora vede premiato il suo olio e il suo vino... E il suo ristorante, il famoso "Dattilo", una delle poche **stelle Michelin calabresi**, che, ahimè, trovo chiuso per lavori di manutenzione. Osservo molto intorno a me, e non posso fare a mente di annotare sul mio taccuino, tra una riflessione e l'altra scambiata con Piero e Roberto Ceraudo, che c'è nel modo di alimentarsi dei calabresi qualcosa di sacro e d'antico, l'osservanza di regole di comportamento che vengono dai secoli. Qui si avverte, più che altrove, la connessione tra le esigenze della nutrizione e quelle dello spirito: ogni festa religiosa ha il suo cibo di devozione, ogni evento della vita familiare il suo adempimento gastronomico.



Se gli occhi vengono appagati dalle mille bellezze paesaggistiche e archeologiche del luogo, tra le quali svetta la bellissima **Torre di Melissa**, una delle tante sentinelle aragonesi del mare che costellano il litorale, la bocca trova ristoro e appagamento grazie alla scoperta della sardella. La **Sardella**, ribattezzata '**duja di mare**', è una vera e propria celebrità calabrese. Può cambiare nome a seconda della località in cui ti trovi (e quindi rosamarina o mustica) ma gli ingredienti base di questa salsa morbida e delicata, ma molto piccante, rimangono il bianchetto, ovvero le sardine o le acciughe appena nate, la **ninnata** (come la chiamano in dialetto), la neonata; il peperoncino piccante e il finocchietto selvatico. Io ho avuto la fortuna di assaggiarla "fatta in casa" conservata nell'olio di Piero e presentatami con lo stesso orgoglio di un artista che presenta la sua opera più bella, e più tardi in un piatto dello **chef Salvatore Murano**. Ma subito, al primo assaggio, vi ho associato l'essenza, il ricordo, di cosa per me è stata questa vacanza calabrese, una sorta di madeleine di Proust. E non a caso: la sardella incarna bene la doppia anima, fatta di terra e di mare, della Calabria, realtà che a volte dialogavano poco, arrivando ad una vera e propria separazione. Ambivalenza dovuta al fatto che la Calabria è una terra con un forte sviluppo costiero ma al contempo una terra rivolta verso l'interno, fattore che ha contribuito a plasmare il senso identitario delle sue popolazioni. Anche il contesto alimentare risente di questa dicotomia. Da una parte avremo, fin dall'antichità, la pesca, che da sola non riusciva però a garantire un'abbondanza tale da soddisfare la richiesta dei mercati e al contempo la presenza di questa risorsa sulle tavole delle genti che la praticavano, e dall'altra una forte vocazione agricola e pastorale che si svolgeva nell'entroterra. Ecco quindi che nelle zone interne si consuma pesce conservato, tramite salatura o essiccazione, esempio perfetto, questo, per sottolineare come l'alimentazione tradizionale non possa essere semplicemente ridotta alla presenza di prodotti locali. Il "tipico" e il "tradizionale" neanche in cucina coincidono con "locale". I famosi piatti tipici a base di pesce, ad una più attenta osservazione (problematizzazione?), sono preparati soprattutto con pesce salato e conservato, importato o prodotto localmente. In questo contesto, la sardella dimostra tutta la sua importanza; è una riserva alimentare proteica ed energetica nei mesi invernali, è di facile lavorazione e infine è disponibile anche ai ceti meno abbienti. Se aggiungiamo che è di facile trasporto possiamo ben capire perché sia diventata così importante. Gli ingredienti

alla sua base permettono poi di lavorarla anche nell'entroterra (non dobbiamo dimenticare che il pescatore è anche contadino o pastore, e che le donne che si occupavano della pesca e delle reti lavoravano anche nei campi).



Ecco che la sardella diventa l'**alimento ponte tra mare e terra**. Sono riuscita a trovare, in un libro di **Vito Teti**, la testimonianza, raccolta da **Assunta Scorpiniti**, di un'anziana donna sulle norme da seguire per preparare una sardella impeccabile:

"La *sardellina* rigorosamente *culinura*, va lavata in acqua corrente e lasciata a scolare per un'ora; si inizia a *conzare*, a preparare, ma non più di due o tre chili alla volta, in un recipiente, aggiungendo prima il sale (*fin c'un s'inn aggibba*, cioè finché se ne impregna), poi il fatidico peperoncino *juschente*, davvero piccante (ma c'è anche la versione soft per chi non lo regge). I due ingredienti sono dosati a regola, cioè a occhio, secondo l'esperienza infallibile che pone a *misura ndi mani*. Importante dare sempre la precedenza al sale perché altrimenti si rischia di ammazzare, cioè di far rinsecchire la sardella. L'impasto si mescola a lungo finché diventa omogeneo, una crema, quasi; quindi viene sistemato nel *tarzaluro*, un recipiente in creta smaltata adatto all'uso. Nei paesi vicini si usa far scolare la sardella *conzata*. A Cariatì, per la convinzione che per *cacciari a salimora*, fare la salamoia, il miscuglio debba rimanere umido. Non a caso la salamoia è uno dei segreti della perfetta riuscita. Il *tarzaluro* viene chiuso con un disco di legno (*timpagno*) posto sotto la pressione di grosse pietre di mare. Quindici giorni e la sardella è pronta per essere gustata in mille modi".

Uno di questi modi mi è stato appunto mostrato alla **Trattoria Max** a **Cirò Marina**, dove lavora superbamente **Salvatore Murano**, che ha proposto la rivisitazione della frittata uova-sardella-cipolle di Tropea in un piatto che aveva in sé passato, presente e futuro. Sono un'antropologa, e non una gourmet, ma di fronte a questa ricetta e ai superlativi gnocchi ripieni di spigola di mare rimango estasiata. Non è un caso che da questa Trattoria (ma non fatevi ingannare, è una trattoria di nome, ha un'anima ricercata lei) nasce il progetto dedicato "**Ai sensi pitagorici**", condensato in un libro che raccoglie la memoria di una cucina del territorio, che trova da Pitagora (che a Crotone fondò la sua scuola) in poi la voglia di raccontarsi attraverso tutti i cinque sensi.

Il sesto senso, l'ho trovato invece osservando un mare blu cobalto, in piedi sulla scogliera di **Capo Colonna**, dove un'unica colonna testimonia, con i suoi 8 metri d'altezza, il luogo dove sorgeva il maestoso **tempio di Hera Lacinia**. Lì un mare agitato mi ha raccontato che quelle rovine di templi, alle mie spalle, hanno visto nascere e morire le colonie della Magna Grecia.

C'è tanto da scoprire e da fare qui nel Crotonese, e c'è già chi lo sta facendo più che bene, ecco, io vi aggiungerò il mio verso.