

Ci aspetta un'altra battaglia del grano

Prezzi alle stelle per le materie prime agricole
La fame di energia si mangia il pane quotidiano

■ ■ ■ CARLO CAMBI

■ ■ ■ Semel in anno! Chi domenica scorsa avesse visto Rai3 per una volta si sarebbe accorto che si può (anzi: si deve) parlare di cose da mangiare con un'ottica non da ricchi premi e cotillon, ma discutendo sul serio di cosa sia il cibo (come valore anche culturale) e di che cosa valga il cibo in termini economici. Prima Alberto Angela poi Report hanno acceso i riflettori su quello che mangiamo. È stato un link casuale, ma istruttivo. Da tempo abbiamo scritto su queste pagine che si sta profilando all'orizzonte una vera battaglia del grano e che la questione del rapporto tra agricoltura food e non food rischia di diventare esplosivo. Da tempo andiamo sostenendo che si deve uscire da una visione arcadica dell'agricoltura e glamour dell'enogastronomia per ridare valore al lavoro dei campi e senso alla cultura del cibo. Le due cose oggi sono strettamente connesse soprattutto se pensiamo al nostro Paese. Due sono i corni del problema: da una parte la fame di energia, dall'altra la necessità di far mangiare meglio tutti ogni santo giorno.



L'Italia ha una lunga serie di occasioni perse. La prima l'ha perduta quando ha suicidato Raul Gardini. Egli fu il solo ad intuire che per gestire le eccellenze agricole bisognava trasformarle in energia. E aveva dotato l'Italia di una primazia tecnologica in questo campo, primazia che abbiamo perduto. Il modello di sviluppo industrialista e consumista per anni ci ha resi ciechi di fronte ad un problema centrale: quanto può dare la terra? Oggi tutti si interrogano sulla *green economy*, ma si è scoperto che per produrre biocarburanti

sotto l'incalzare di una possibile crisi energetica si sottrae superficie coltivata per scopi alimentari per trasformarla in superficie energetica. Questo ha innescato una speculazione che allinea i prezzi dei cereali a quelli delle materie prime energetiche. La prima conseguenza è che i più poveri del mondo hanno sempre più fame. Ma è sbagliato pensare che noi siamo al riparo da queste conseguenze. Vi è un altro versante: quello della progressiva dicotomia tra qualità alimentare e consumo quotidiano. In Italia i costi agricoli sono esorbitanti: stiamo perciò importando ge-

neri alimentari dall'estero di minore qualità col rischio però di importare anche inflazione derivante dalla speculazione mondiale sulle materie prime. Ci sono tutti gli elementi per interrogarsi sulla centralità agricola. Che è quello che neppure Rai3 ha fatto. L'agricoltura nel nostro Paese può, se posta al centro di un modello di sviluppo economico sostenibile, generare occupazione, creare valore e porci (almeno parzialmente) al riparo da due emergenze: quella energetica e quella alimentare. Ma per farlo serve un piano strategico che rimetta in coltivazione (magari non food) le superfici abbandonate, che consenta un accorciamento delle filiere distributive del prodotto fresco e un vantaggio fiscale nel consumo dei prodotti trasformati italiani. Su questa base anche le regole europee devono essere riscritte. Ma per avere tutto questo è necessario che l'agricoltura torni ad essere protagonista delle scelte di politica economica e dei valori culturali del paese.

È il compito che spetta al ministro Romano se vogliamo evitare di rivivere, come secoli fa, una battaglia del grano.

L'ITINERARIO DEL GUSTO



In Puglia alle radici del Primitivo

■ ■ ■ CARLO CAMBI
TARANTO

■ ■ ■ M'ammonisce Marcel Proust: il vero viaggio di scoperta non consiste nel trovare terre nuove, ma nel guardarle con occhi nuovi. In questo caso servono sguardi antichi, di quel tempo perduto che era l'uomo in armonia con il Creato. Tra-scuro da Andria, dove sono stato a ragionar di vi-

no con il Consorzio Vigne e Cantine che mette insieme produttori di Basilicata, Molise, Abruzzo e Puglia, accolto da quell'incanto della Tenuta Cicevola della famiglia Marmo ai piedi del più mirabile dei castelli dello Stupor Mundi, Federico II°, quel Castel del Monte [foto Olycom] esoterico e ottagonale, tra distese infinite di secolari ulivi da cui scola un prezioso extravergine pagato, (...)

segue a pagina 25

Tendenze di Pasqua

Il vino "sacro" e le religioni l'alleanza tra uomo e creato

Winenews a pagina 26

Il piacere del cibo

Da "Sanpa" con Squisito l'educazione al gusto

a pagina 24

Tempo di miele in Calabria Quei profumi di zagara e di antiche dolcezze

■ ■ ■ GIULIA CANUTO
REGGIO CALABRIA

■ ■ ■ La Calabria è ambasciatrice nel mondo del lato "piccante" della vita con la sua Accademia del Peperoncino, ma come ogni dama che si rispetti la molteplicità è virtù. E così svela anche la sua dolcezza, il miele. Una prelibatezza con oltre mille anni d'età, conosciuta dagli antichi egizi per proprietà nutritive e terapeutiche, dai greci per essere il cibo degli dei, dai romani perché ne commerciavano con Creta, Cipro, Spagna e Malta. Alimento straordinario raccomandato da Pitagora come elisir di lunga vita e dalle nostre nonne come rimedio al mal di gola e al cattivo umore.

Una pozione di zuccheri semplici - glucosio e fruttosio - e di enzimi, vitamine, oligoelementi e sali minerali che contribuiscono ad arricchire il profilo nutrizionale. Ideale per chi fa sport perché fortifica i muscoli, aumenta la resistenza e favorisce il recupero e l'assimilazione non richiede sforzo in quanto è un alimento predigerito dalle api. Nell'Antico Testamento il signore disse a Mosè: "Va pure verso la terra ove scorre latte e miele [...]". E nel nostro caso questa terra è la Calabria, uno tra i

principali produttori di miele grazie alla natura incontaminata e alla tradizione di due località dichiarate "Città del Miele": San Ferdinando, in provincia di Reggio Calabria, e Amaroni, nell'areale catanzarese. La prima vanta un territorio ricco di pregiate coltivazioni di agrumi, la seconda di castagneti secolari; ecco il segreto di un miele che è un'eccellenza del territorio e il merito va a natura e storia, entrambe attentamente seguite da esperti apicoltori.

Le api di Amaroni sono ghiotte del nettare di sulla, arancio, eucalipto, mille fiori e - per l'appunto - castagno; e ben sedici sono le aziende apistiche a conduzione familiare che hanno fatto della propria tradizione un mestiere. Un'arte e un amore a dire il vero: allevare le api è un po' come crescere un figlio. Devi dare loro una casa (un'arnia in gergo tecnico), devi curarle e seguirle, devi lasciarle andare per la loro strada allo scopo di coglierne - in parte - i benefici. Dico in parte perché l'amore non può essere sinonimo di distruzione e se l'apicoltore prelevasse tutta la raccolta di miele di un alveare, le api non supererebbero l'inverno. E non vivono di solo miele, ma anche (...)

segue a pagina 24

• IL TORCHIO •

Il deserto dei tavoli

Gli italiani mangiano sempre peggio e però il bla bla enogastronomico non se ne accorge. I ristoranti sono vuoti e i dati per Pasqua lo confermano, ma le penne all'uso di se medesimi e le telecamere a gettone fanno finta di niente. Verrebbe da parafrasare Dino Buzzati: siamo al deserto dei tavoli. Chissà se il sistema mediatico fatto di classifiche, di premiazioncine avrà la dignità di Giovanni Drogo che, passata una vita nella Fortezza ad aspettare un nemico che non c'è, avverte negli ultimi istanti di vita che il nemico è la morte. L'agonia del circo Barnum dei critici da forchetta (e porchetta) è cominciata, solo che nessuno se ne accorge. È tempo di recuperare capacità di narrazione e un po' di dignità nella comunicazione. L'ultimo esempio è stato un premio indetto dalla San Pellegrino (è di una multinazionale) che molto si affida agli chef per portare mulini alla propria acqua. Hanno decretato che un da-

nese, René Redzepi, è il miglior cuoco del mondo. Massimo Bottura si piazza quarto. In classifica compare anche Carlo Cracco di recente beccato con i surgelati in cucina. Nessuno ha colto questo baco e nessuno dei critici che abbia detto: facciamola finita, stiamo parlando di Neverland. Il punto non è stabilire chi cucina meglio, ma se si cucina ancora per qualcuno che va al ristorante. E comunque se ci va vuole capire cosa mangia e a che prezzo. Anche perché tra le mura domestiche non va meglio. Gli ipermercati - dati Istat - sono in crisi nera, tengono i discount e la spesa alimentare è inchiodata. Gli italiani tagliano sul cibo quotidiano in quantità e qualità. Ma la critica non se ne cura. Sembra Maria Antonietta che (pare) di fronte al popolo affamato disse: non c'è più pane? Dategli le brioches! Ma poi alla signora, in tema di tagli, gliene fecero uno radicale.



VINI

<p>TENUTA VIGLIONE "JOHE"</p> <p>Vino insolito questo rosso che nasce da incontro paritario di Primitivo e Aleatico. E' intenso di frutto maturo, setoso al palato. Di carattere. Euro 7</p> 	<p>TENUTA AMERICO PRIMALDO</p> <p>Unica azienda vinicola di Otranto. Il Primaldo Primitivo in purezza, vendemmia 2007, è caldo al palato, al naso alcolico e salmastro. Notevole. Euro 12</p> 	<p>PIRRO VARONE PRIMITIVO</p> <p>I vero Primitivo di Manduria. Fa solo acciaio e il vino è fresco, ampio di frutto rosso, equilibratissimo in bocca. Di classe superiore. Euro 12</p> 	<p>TENUTA ZICARI APULUS 2010</p> <p>Un Primitivo solare, mediterraneo, caldo e amichevole. Il suo fratello maggiore Pezzapetrosa sa invece di terra buona. Due vini di alto livello. Euro 10</p> 	<p>UNIONE MELISSANO PRIMITIVO DEL SALENTO</p> <p>Il rosato è da applausi. Il Primitivo rosso di questa coop ha grande piacevolezza. Un vino immediato che ha polpa di frutto e facilità di bevuta. Euro 5</p> 
---	--	--	---	--

Itinerario del gusto

Da Manduria a Taranto Alle radici del Primitivo

Un vino antico, caldo e gentile con sentori di prugne e mandorle

continua da pagina 23

INFO

ARRIVARE
Il tour del Primitivo si snoda da Gioia del Colle a Taranto. Il mezzo migliore è l'auto con l'A-14. In treno meglio Taranto. In aereo: Bari o Brindisi.

MANGIARE
A Taranto "Al Canale" (099-4764201) cucina tarantina.. A Bari: Bacco (080-5275871) cucina di tradizione, chiuso domenica sera e lunedì. A Brindisi: Pantagruelle (0831 560605) ottimo pesce: chiuso sabato a pranzo e domenica.

DORMIRE
A Otranto Hotel Haety (036-801548). A Taranto: Masseria Saraceno (099-4712020). A Brindisi: G H Int. (0831 523473). A Bari: Palace (0805216551).



(...) ahinoi, due soldi e vigne pettinate di un'aulente Uva di Troia, una terra opima: la Puglia. Ne abbiamo ragionato con il professor Nicola Rossi - economista arguto e ottimo vignaiolo - con l'avvocato Francesco Losito e ci siamo persuasi che tanta dovizia di natura e cultura meriterebbe ben più alto apprezzamento. Si dà da fare con coraggio l'assessore Dario Stefano che ha la delega alle risorse agroalimentari della Regione Puglia, per far comprendere al mondo che questa penisola nella penisola è una sorta di cornucopia del buon vivere. E al recente Vinitaly Stefano ha raccolto unanimi consensi. Ma basta? Forse no, forse servirebbe uno sguardo diverso con cui gustare e comprendere tanta meraviglia. Da Andria passo per Gioia del Colle e poi Brindisi e d'un balzo Otranto la meraviglia di una terra solatia e immensa. Vado verso Taranto. Dal finestrino s'annuncia Manduria e un cartello indica Avetrana. Qui servono occhi nuovi e antichi. Strepita la cronaca di questi due borghi e ne rende negletta la ricchezza di natura, di cultura e di agricoltura. No: non m'interessano né le tende dei disperati, né la disperata messinscena del noir che diventa infotainment televisivo. Qui c'è la culla di un vitigno e dunque di un vino che ha prima di tutto sentori d'epopea. Il Primitivo. Ha nel suo Dna un'Odissea: dall'Istria, dalla Croazia dove si chiama Crljenak, nelle sparute vigne de le Kastela vicino a Split, o Plavac Mali, migrò in Puglia dove resta Primitivo e poi è approdato in America. Lo Zinfandel è il vitigno che i californiani considerano proprio e ne fanno vini spessi, legnosi, pesanti. Ma il Primitivo di Gioia del Colle selezionato dall'Indelicati nel secolo dei Lumi come uva pronta a settembre (da cui il nome) poi migrato nel Salento e nel tarantino è un vino di-

verso. Ha sentori di prugne e di mandorle, colori di sangue e di rubino, ha infinita profondità, è caldo e gentile. Oggi è un gran vino emblema di una Puglia paradiso del naturale. Lo vado cercando questo Primitivo tra Manduria e Avetrana, tra Otranto e Taranto in cantine che non hanno gli onori della critica ma hanno

confidenza con questa storia. Ed è questa la magia del Primitivo: narrare ai sensi un tempo che pare indefinito. Me ne accorgo quando in faccia al mar piccolo di Taranto con brezze di Ostro che carezzano i vigneti mi viene offerto un doppio Primitivo: uno sa di onde, l'altro di colli. Avverto quanto sia mutevole questo rosso e

quanto sia all'un tempo elegante e possente. È un'istantanea eterna dell'infinito bello che si dipana lungo il Salento sulle rive di due mari che partiscono una campagna-oceano punteggiata di trulli, fortificata di masserie, definita da profumi di Mediterraneo.

CARLO CAMBI

Tenute Rubino Una "rosa" da Brindisi

Le tenute Rubino sono una delle cantine migliori di Puglia. Vigna nel brindisino con esaltazione di Negramaro e Primitivo. Il rosato "Saturnino" è stupendo: melograno, rosa, freschezza. Una carezza a 7,5 euro. Il Primitivo in purezza Punta Aquila (11 euro) è intenso ed elegante con finale lungo. Da applausi.

LE SENSAZIONI DEL SOMMELIER

Il mondo torna a scoprire le note arcaiche

ADUA VILLA

Andando in giro per il mondo capisci subito cosa piace, quali sono le regioni che del Made in Italy enologico fanno brand. Ha iniziato la Toscana a fianco del Piemonte e poi c'è stato il boom degli anni '80 con il Lambrusco. Ora quasi tutti gli appassionati sanno localizzare la Valpolicella col suo Amarone, la Trinacria che regala Nero D'Avola a profusione e la Puglia. Terra che vanta rosati d'eccellenza da uve di Negroamaro. Ma la Puglia è soprattutto un altro vitigno: il Primitivo. Fa parlare di se in Italia e nei mercati esteri, perché è piacevole, morbido rotondo. Lo troviamo al giusto prezzo e conquista tutti i palati. La sua parte di frutta rossa fresca intri-



gante ci conquista. Molti sono i produttori che riescono a vinificare in maniera eccelsa quest'uva, ma uno in particolare mi colpì anni fa. Lui è Damiano Calò e la sua Azienda si chiama Rosa del Golfo. Ha vinto molti premi con i suoi rosati, ma il suo prodotto strategico, come per tanti altri è il Primitivo. Strategico perché il Primitivo apre le porte con la sua qualità alla Puglia enologica. I numeri lo confermano: molto apprezzato in Svizzera, Germania, copiato negli Stati Uniti, piace molto agli olandesi col suo rosso rubino carico e con quel finale che ricorda la mandorla e la nocciola. Ottimo con sottofondo degli Apres la Classe che dal Salento fanno una musica che parla di tradizione e futuro ma soprattutto di territorio.

www.aduavilla.it

QUANDO IL VINO È TESTIMONIANZA DI SOLIDARIETÀ



Dal Merlot "Insieme" di Venica 100mila euro per il Giappone

DOLEGNA DEL COLLIO - Centomila euro per il Giappone. È questa la solidarietà che Venica & Venica ha tradotto in una bottiglia unica. È un Merlot - prodotto nelle vigne del famosissimo Perilla - e affinato per 10 anni. «Quando l'abbiamo degustato - afferma Ornella Venica (al centro nella foto) - dopo anni perché quel Merlot non sembrava mai pronto dalla tivvù hanno fatto irruzione le imma-

gini della tragedia giapponese. Noi friulani abbiamo patito il terremoto, siamo gente di confine e abbiamo avuto dal Giappone enormi riconoscimenti per i nostri vini dobbiamo fare qualcosa». Così quel Merlot è diventato: "Insieme". Saranno vendute 2011 bottiglie a 50 euro. Il ricavato andrà tutto a sostegno del Giappone. Si trovano nelle migliori enoteche. [Info: 048161264]

