

TG

Sono le 15:38:55 di Mercoledì 12 Agosto 2009

[Torna In Prima Pagina](#)

PUGLIA COLADA di Pino De Luca

Gli Editoriali

Attualità

Cronaca

Politica

Sport

Spettacolo

Turismo

Appuntamenti



Corsi Informatica
Lavoro Brindisi



“Mi piacciono il cinque e il sei!” “Ora il cinque non mi piace più, mi piace solo il sei.” Non è una serata ai pacchi e nemmeno uno scongiuro per vincere il superenalotto. Sono due frasi di Giorgia, psicologa, brindisina DOC ovviamente emigrata a Venezia per ragioni di lavoro e in vacanza nella sua città natale in questi giorni d'agosto. Giorgia è venuta con suo papà, noto farmacista, a questa splendida serata che la condotta di Brindisi di Slow

Food ha organizzato. Una specie di laboratorio del gusto travestito da degustazione. Sei rum (o presunti tali) disvelati dal mago dei cocktail e grande specialista dei distillati Michele Di Carlo, i napoletani di cioccolato di Maglio, per chi fuma dei sigari toscani e cubani e il gelato di Romolo Specchia. Il tutto nello straordinario spiazzo tra il Rosso e Nero e il Teatro Verdi. La presenza di Maria Giovanna Argento e del suo mandolino magico ha condito la sera con un tocco di classe sopraffina. Dovrei raccontare la cronaca e però è troppo complicato, una catena di emozioni e di riflessioni si sono accavallate tanto rapidamente. Degustare in forma guidata, con l'occhio, il naso e il gusto del barman professionista prodotti di gran nome fa emergere delle magagne grandi quasi il prezzo di queste etichette. E dunque Giorgia, unica a percepire il QuickFair e fors'anche a conoscerlo, dopo questo percorso esclama “mi piace solo il sei!!!”, unico rum in degustazione che non ha dato sentori di sostanza poco gradevoli che spaziano dall'acetone, alle trieline per l'appunto alle resine epossidiche. E dunque le sensazioni di Giorgia sono importanti e vivono il contrasto tra la catena aromatica di caramello, cannella, sandalo, dattero maturo, legno di liquirizia e il QuickFair, le emozioni che fanno stridere l'amore per la propria terra e la delusione per un giovane che ha dovuto lasciarla non per cercar fortuna ma solo per far la fortuna d'altri ... Nel giro della location la cronaca racconta d'altre emozioni, e di mente aperta e disponibilità a crescere e migliorarsi. Ho avuto il privilegio di condividere il tavolo con l'Architetto Bruno, già autorevole membro della “piccola tavola” di Slow Food Brindisi e neo Assessore all'Urbanistica. Ebbene, una persona pressoché astemia, ad esclusione della disponibilità oltremodo parca al vino, ha seguito la lezione del Grande Michele con una precisione e disponibilità straordinarie, eseguendo con precisione financo la prova di gusto con occhi bendati e rumore coperto dalla musica celestiale di Maria Giovanna. Eppure l'architetto Bruno non ha più l'età dello scolareto ma, suppongo, abbia conservato tutta intera la voglia di apprendere. “La cosa importante è capire che quello che mi abita affianco non è il mio nemico, ma uno con il quale parlarci tutti i giorni e affrontare i problemi. Ma cosa c.... ne sa uno di Los Angeles della differenza tra Foggia e Lecce, per lui è Puglia. Come puoi pensare che guardi a quattrocento chilometri di distanza uno che ne deve fare novemila?” Con queste parole, Roberto Burdese da Bra, Presidente di Slow Food Italia ha concluso una breve conversazione che era partita dall'analisi di questi sei giorni che ha vissuto in Salento da Maglie a Brindisi. Già Roberto, hai ragione, cosa ne sa un coreano di Los Angeles della differenza tra l'olio della cima di Bitonto, della coratina, dell'ogliarola e della celina di Nardò. Nulla ne sa e se non salviamo questa

agricoltura con le sue specificità, i suoi profumi e i suoi sapori, rischiamo di non capirci più nulla nemmeno noi. Una agricoltura che non può essere solo accademia e ricordo, ma seguire procedure e tecnologie che la tengano al passo con i tempi e, insieme, produca prodotti buoni e remunerativi. Una agricoltura garante della tutela del territorio, dell'ambiente e anche, almeno per la sua parte, della salute di tutti. Ma come si fa Roberto? E lui risponde: "anche con il Mercatino del Gusto di Maglie e con il Salone del Gusto di Torino, ma soprattutto discutendo con i consumatori e con i produttori ogni giorno, cercando di capire chi è da una parte e chi ha deciso per un'altra, senza infingimenti e vecchie categorie che i fatti son quelli che parlano chiaro. E si fa anche con intelligenza e fantasia." Lo dice mentre sorseggiamo la seconda "Puglia Colada", cocktail fantastico inventato lo scorso anno da Michele Di Carlo nel quale la fanno da padroni il latte di mandorla, il vin cotto e le pesche ... Ecco, io questo ho vissuto e questo vi racconto come notizie, poi c'è il mio piacere personale di sentir parlare Romolo e di vedere di soppiatto, arrivato tardi, anche Armando. Ma su tutti Riccardo e Michele che sprizzavano gioia da ogni poro, che anche a Brindisi si può far tardi (ed erano le due) una sera d'estate, imparando tante cose e stando tanto bene. Che sia un piccolo passo verso quella città del vino e dei sapori che vagheggiammo qualche tempo fa?

(pino_de_luca@virgilio.it)

07/08/2009

Brindisi TG 24 © 2004
redazione@brindisitg24.it

Direttore Responsabile : Pamela Spinelli

Testata Giornalistica registrata c/o il Tribunale di Brindisi in data 11-12-
2004 n°19/04 Registro Stampa
sito realizzato da Mr.Stex

Aggiungi BrindisiTG24 ai
preferiti
sito ottimizzato a 1024x768