dalla Calabria

Serata indimenticabile alla D'Ettoris con il libro di Pagos

Crotone – «… "Guagliù, lati saputu?"

"No, c'à ssuccedutu?"

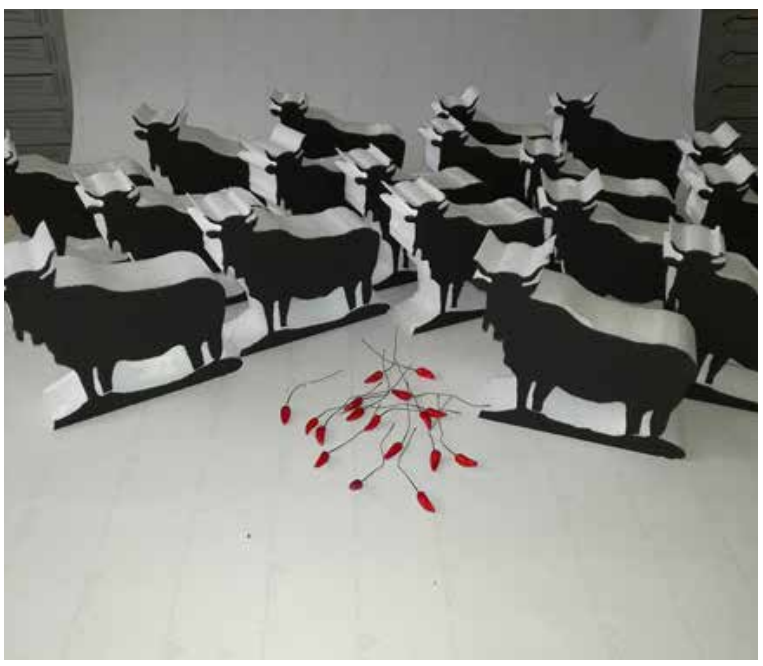
"Nenti, Pagos à scrivùtu 'nu libbru 'i quann'era guagliùnu."

"E mmò?"

"E mmò, namu accattari 'u libbru!'"».

Con questo esilarante duetto, tratto dal libro "Veni ca ti cuntu", l'autore e artista crotonese Pagos e l'attore Francesco Pupa hanno concluso l'incontro di presentazione del volume in vernacolo crotonese suscitando le fragorose risate del pubblico. Una serata dall'atmosfera indimenticabile quella di sabato 27 maggio sulla terrazza della D'Ettoris Editori. A fare da cornice un cielo azzurro in cui le rondini volteggiavano stranamente silenziose, quasi a invitare a un attento ascolto, e un sole che col suo tepore crepuscolare baciava relatori e pubblico. Un pubblico accorso talmente numeroso da riempire ogni angolo della terrazza e delle stanze attigue da cui si poteva assistere all'evento. Il libro di Pagos, davvero straordinario, ritrae un quadro di umanità della Crotone del centro storico degli anni '40 e '50 quando valori come la famiglia, la fedeltà, la trasparenza, la solidarietà e la vicinanza nelle difficoltà appartenevano al bagaglio culturale dei crotonesi. Che tristezza invece vedere oggi tante persone, e purtroppo anche tanti giovani, che si abbandonano alla doppiezza e alla falsità scivolando così verso una mediocrità che ottenebra il cuore. L'evento è iniziato con la poesia "Ricchizza appizzata", recitata da Francesco Pupa, attraverso la quale i partecipanti all'incontro hanno potuto assaporare l'odore del mare che una leggera brezza trasportava sulla terrazza da cui era visibile. «Chistu? È ru maru – recita la poesia di Pagos nella parte finale – e ssi trova d'a Cutrònu i quannu à natu u munnu, e nisciùnu vò ccapisciri quant'è rranna sta ricchìzza». L'incontro è stato moderato da Maria Grazia D'Ettoris, direttrice della biblioteca Pier Giorgio Frassati. Eleonora Costa, curatrice del volume nonché collaboratrice della D'Ettoris Editori, ha sottolineato come il libro di Pagos sia un'eredità da custodire, specie per le nuove generazioni, perché solo riscoprendo le proprie radici e nutrendo la memoria collettiva è possibile far germogliare in noi «il bello, il buono e il vero», come afferma lo scrittore Alessandro D'Avenia. Elio Cortese ha appassionato il pubblico con la sua straordinaria relazione degna di un accademico. Cortese, massimo esperto locale di dialetto e tradizioni popolari, ha esordito affermando che «la proposizione di uno spaccato della nostra vita, nella semplicità del suo vivere e del suo tramite espressivo, com'è appunto Veni ca ti cuntu, non deve essere recepita avulsa dal nostro mondo». «L'umanità che Pagos descrive nel suo vivere quotidiano sulle ruje, sulle vie o nell'intimo delle loro modeste abitazioni – ha continuato il dialettologo – non è considerata figura statica, iconografica, fuori del tempo. Vista in tali dimensioni si perderebbe l'effetto educativo, che traspare dalla lettura dei tanti quadretti, pregni di un umanesimo ambientale e degni d'essere tramandati. I ricordi evocati hanno una funzione educativa: riscoprire una patria culturale e proporre un umanesimo ambientale attraverso la semplicità, la spiritualità del vivere di un tempo, che lievita il presente con pause di riflessione, di comparazione con il nostro mondo post moderno, magmatico, interreligioso, interetnico». Elio Cortese, leggendo il libro, ha avuto la sensazione di trovarsi in un teatro, spettatore incantato e a tratti sorpreso dall'imprevedibilità dei racconti dove, grazie alla maestria comunicativa dello stile narrativo e alla facile e feconda ironia, viene interpretato «un mondo popolare che si movimenta tra arguzia, immancabili litigi all'aperto e affetti familiari, come il commovente ricordo del padre, avvolto di un lessico familiare di amore e unità».L'esperto ha elogiato Pagos per aver adoperato la storica parlata crotonese garantendole pari dignità con la lingua ufficiale. «Il dialetto – ha concluso Cortese – ha oggi una rilevanza storica, perché permette la riscoperta dei nostri antichi valori linguistici e antropologici». Veni ca ti cuntu è in grado di rafforzare o suscitare, laddove ancora non sia presente, l'amore per la nostra bellissima città che Pagos, al pari di un sapiente dipinto, ritrae come una mamma nella poesia Cutronu mia cui si rivolge con dolcezza scrivendo «Ti vulìssa d'accarizzàri, abbrazzàri, parràri, prima o doppu 'i cosi ànnu canciàri».

Umbriatico - La carne Podolica incontra il peperoncino, cena "piccante" a Perugia

Umbriatico - Continua la promozione della carne Podolica, eccellenza del territorio crotonese ed in particolare di Umbriatico. Dopo il successo del Vinitaly arriva un altro appuntamento gastronomico, questa volta piccante. Il prossimo 14 giugno a Perugia si terrà una particolare cena intitolata "La Podolica incontra il piccante", un evento organizzato dall'Accademia Italiana del Peperoncino Delegazione di Perugia, guidata dal presidente Alfonso Rizzo, e dal Comune di Umbriatico, guidato dal sindaco Rosario Pasquale Abenante. Organizzate su tutto il territorio nazionale dalle Delegazioni accademiche, le cene piccanti non sono solo un appuntamento gastronomico ma un'occasione per promuovere la cultura del peperoncino, dall'approfondimento della sua storia fino alle curiosità botaniche. Quasi sempre un momento di raffronto e di scambi di esperienza soprattutto per le mille varietà e la loro coltivazione domestica. Durante le cene infatti nascono e si rafforzano amicizie e conoscenze con scambi di varietà e di semi. Alcune delegazioni le chiamano Cene piccanti, altre Cene col diavolo. Il ricco menu prevede "Carpaccio di podolica con fiorone (Fichi) e salsa piccante al limone", "Tartara di podolica con erbe aromatiche del territorio di Umbriatico e Peperoncino piccante", "Polpette di podolica con cipolla caramellata e peperoncino calabrese", "Tagliata di podolica con porcellana e salsa di vino e peperoncino", "Maccheroncino al ragù di podolica con farina di grano senatore Cappelli e spolverata di pecorino crotonese", "Spezzatino di podolica con dadolata di patate 'scattiate' al peperoncino rosso", "Dolce della tradizione Calabrese con spolverata di cannella", Liquore alla liquirizia "Caffo" e vini Cirò Zito e Fezzigna. Quella di Perugia sarà una cena piccante e allo stesso tempo sensoriale. I cinque sensi hanno un ruolo fondamentale nella percezione dei sapori e, attraverso stimolazioni chimiche e fisiche, dialogano con bevande e alimenti. La percezione del cibo può essere considerata una delle esperienze multisensoriali per eccellenza.

"Continuiamo con la promozione a livello nazionale della razza Podolica, un'eccellenza del nostro territorio" afferma il primo cittadino Abenante che sarà a Perugia con una delegazione composta dal consigliere comunale Mario Rizzuti, il responsabile dell'ufficio comunicazione del comune Alfonso Calabretta e il fotoreporter Domenico Otranto. "Questa razza autoctona, dalle corna a lira e dal caratteristico mantello grigio, è molto frugale e l'unica in grado di vivere allo stato brado in situazioni difficili come quelle delle zone collinari del territorio di Umbriatico, nell'entroterra calabrese. La sua presenza è fondamentale per la salvaguardia ed il presidio del territorio che altrimenti sarebbe completamente abbandonato all'incuria e agli incendi. La podolica viene utilizzata principalmente per la produzione della carne, anche se non si possono tralasciare le produzioni lattiero-casearie" conclude Abenante. Il Comune di Umbriatico ha un patrimonio zootecnico di circa 5000 capi bovini, concentrati in un territorio con meno di mille abitanti (rapporto abitanti/capi bovini 1 a 6, il più alto in Europa). L'attività zootecnica è da ritenersi pertanto il perno portante dell'economia locale, intorno al quale gravita un indotto che garantisce un prodotto di qualità superiore sia organolettiche che nutrizionali. Per le caratteristiche organolettiche della carne, la Podolica ha meritato il marchio di origine controllata «5R». Appuntamento dunque al ristorante "La Dolce Vita" di Perugia, mercoledì 14 giugno, ai fornelli lo chef Vincenzo Lamanna e Gessica Lamanna del ristorante "Il conte di Melissa".