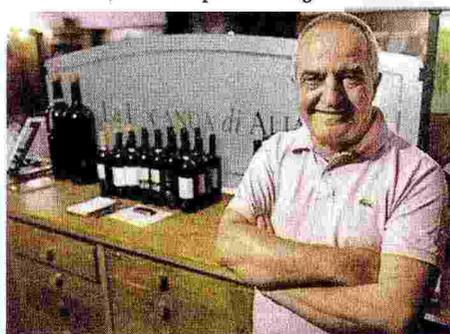




Pinuccio Alia è stato il pioniere della ristorazione moderna in Calabria: il locale a Castrovillari ha fatto la storia. Con Rubbettino ha pubblicato "La Cucina di Tradizione in Calabria", indispensabile per gli amanti di questa regione

IL NUOVO LIBRO DI PINUCCIO ALIA

Sotto, l'autore, famoso ristoratore calabrese. In basso, la copertina. A destra, la stroncatura, tipica trafile calabrese, con alici e pomodorini gialli



Luciano Pignataro

Siamo da sempre appassionati dei prodotti e della cucina calabrese: riflette il carattere delle generosi genti di questa regione, dritto al punto, niente mezzi termini, o di qui o di là. O con la nduja o senza! Una regione benedetta da Dio, circondata da quasi 800 chilometri di costa tre complessi montuosi ricchi di biodiversità e sapere gastronomico: Pollino, Sila e Aspromonte. Ecco perché il secondo libro di Pinuccio Alia è una vera manna dal cielo per gli appassionati. "La cucina di tradizione in Calabria" (Rubbettino, pp 197. 14,90 euro) 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. Un impegno ben riassunto dalla prefazione dell'amico Gianfranco Manfredi, altra memoria storica del vino e del cibo in Calabria: "Come Oscar Wilde, anche Pinuccio Alia ama chiudere il cerchio tra due apparenti estremi, la semplicità e l'eccellenza. A pensarci bene prima vista possono sembrare concetti agli antipodi. Perché in tanti ritengono che la semplicità sia povertà, minimalismo, un'ovvia elementarità. Ma se vogliamo dirla tutta, la semplicità è grandezza".

Pinuccio in sala, il fratello Gaetano in cucina, il loro ristorante di Castrovillari, La Locanda di Alia, ha fatto epoca, consacrato dalla Michelin, in testa per anni



La cucina calabrese

nelle guide italiane che contavano, riferimento per chiunque volesse attraversare il sapere gastronomico della regione. Poi Pinuccio si è messo a scrivere sul Quotidiano dal Tirreno alla Jonio, dal Pollino all'Aspromonte: un racconto, una ricetta in una visione umanistica che gli deriva, come a tutti, dall'aver fatto il liceo classico. Ovviamente non è manierismo, perché la spinta a narrare viene dall'amore per la terra e dalla passione per il cibo, dalla voglia di condividere, di non perdere saperi preziosi. Dalla sardella alla nduja, il maiale, i fichi secchi incrociati, le conserve, gli oli, i vini straordinari: nelle pagine scorre un mondo resiliente che non si adatta all'omologazione e che fa della sua diversità una ragione di vita, una meta possibile per chi ama il viaggio e non lo spostamento.

Personalmente sono convinto che la Calabria rappresenta la

pinuccioalia
LA CUCINA DI TRADIZIONE
in Calabria



frontiere del futuro dietro la porta: alla cultura del cibo di era pre-frigorifero si affiancano adesso nuove generazioni dotate di tecnica e che hanno girato il mondo con la voglia di far bene anche a casa. Siamo nel cuore della Dieta Mediterranea, l'unica che non

proibisce alcun alimento perché è soprattutto un regime alimentare quotidiano di equilibrio e sobrietà. A parte alcune star come la patata della Sila o il pomodoro di Belmonte, Alia accende i fari sul riso di Sibari, una ricchezza che rilancia una tradizione millenaria dove le condizioni pedoclimatiche consentono una pulizia e un rispetto per l'ambiente certamente maggiore che in altre zone. Focus sulla melanzana, la vera carne del Mezzogiorno rurale e sullo stocco, un prodotto tipico dell'era pre-frigorifero. Non mancano ricette antichissime come la Mariola calabrese o le Mazzacorde alla Cosentina: influenze arabe, spagnole, francesi, napoletane. Da sempre la ricchezza di questa regione nasce dalla sua inclusività, una enorme stazione di servizio per le millenarie emgrazioni di uomini e di cibo del Mediterraneo. Che trovano la sintesi proprio in questo lavoro.

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

000633



RUBBETTINO

Quotidiano

25-01-2024

Pagina 32

Foglio 2 / 2

IL MATTINO



www.ecostampa.it

WINE PARIS EXPO

Dal 12 al 14 febbraio torna Wine Paris & Vinexpo Paris, evento internazionale ormai considerato un punto di riferimento nel panorama degli eventi del mondo del vino, che si svolgerà a Paris Expo Porte de Versailles.

L'edizione 2024 di Wine Paris & Vinexpo Paris sarà caratterizzata da una significativa crescita della partecipazione di espositori (+59% rispetto al 2023), guidata dall'Italia che avrà una sala espositiva e mezza, dedicate ai produttori italiani che, quest'anno, fanno rilevare una crescita del 78% di presenze.

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.



006833