

Al Salone del Gusto di Torino, la piazza dei sapori PECCO



di Emanuela Alvaro

La vetrina internazionale del Salone del Gusto di Torino scopre PECCO. Una realtà al 100% calabrese che ha conquistato gli addetti ai lavori e non solo. E, come nelle migliori storie di terra calabrese, ad apprezzarlo e a capirne le reali potenzialità sono per prime le persone lontane dal territorio che riescono a comprendere la bontà del

progetto, scevri da barriere. PECCO, Piazza Etica Calabria Contadina, accolta nella Cittadella regionale a Catanzaro, è concepita al suo interno in “isole” attraverso le quali seguire un percorso gustativo unico e completo. Un percorso fatto di prodotti realizzati per diventare eccellenza da chi l'eccellenza la persegue quotidianamente come i diversi piccoli e medi produttori che hanno sposato l'idea.

I tanti che si sono recati allo stand della Regione Calabria dove PECCO è stato ospitato non hanno potuto fare altro che ammettere di trovarsi di fronte ad una idea sicuramente unica, tale da poter far scuola anche all'esterno del contesto regionale, un modo per toccare con mano quali le ricchezze che questo luogo, curato nei dettagli, possa contenere.

Per la presentazione al Salone del Gusto si è pensato a delle degustazioni che potessero rendere l'idea del progetto PECCO, mostrandone il quotidiano. Giorni nel corso dei quali si è dato modo agli avventori di assistere al procedimento della pasta fresca, fatta utilizzando grano calabrese senatore cappelli.

Il primo giorno è stata offerta condita con mollica e alici sott'olio di Anogia, una specialità di nicchia. Il secondo giorno, non dimenticandosi di quelle che sono le radici gastronomiche calabresi, c'è stata una dimostrazione della pasta fatta a mano filata con il “ferretto” e condita con le gustose “polpettine della domenica”, chiamate così perché piatto caratteristico dei pranzi domenicali.





Parlare di Calabria significa anche vino e pasticceria. I vini sono il Greco di Bianco e quelli della cantina Termine Grosso, i dolci sono quelli dell'Antica Pasticceria Artigianale Scutellà di Delianuova. Al Greco di Bianco è stato abbinato per la degustazione dedicata agli avventori del Salone del Gusto il Pan del brigante. Un panettone farcito con uvetta e imbevuto di Greco di Bianco, vino dolce caratteristico della Locride. La consistenza soffice e il gusto delicato, caratterizzato dalla dolcezza del vino, lo rendono unico nel suo genere. Il panettone viene realizzato seguendo l'antica tradizione del lievito madre. La lenta lievitazione naturale per 48 ore lo rende soffice, fragrante e altamente digeribile. E poi il torrone dove la tostatura delle mandorle e il miele d'arancia danno la sensazione di assaporare la tradizione di un territorio.

Giorni che hanno registrato numeri importanti allo stand, più di 1000 persone solo per le degustazioni dei primi piatti. Un risultato che ha impressionato positivamente la stampa specializzata. Tutto ciò fa riflettere sulla bontà del progetto, dando la carica giusta per continuare.