

■ L'INAUGURAZIONE

Alla Cittadella
un ristorante doc

*Un punto di ristoro aperto a tutti
con prodotti tipici e stagionali*

BRUNO GEMELLI a pagina 6

■ POLITICA

Oliverio dice di aver voluto valorizzare le eccellenze calabresi, anche gli arredi sono di artigiani locali

Peccati di gola nella Cittadella

Finito il lungo contenzioso sulla gara ieri l'inaugurazione del punto ristoro della Regione. Solo prodotti tipici e stagionali

di BRUNO GEMELLI

CATANZARO - A seguire il ragionamento di qualcuno si sarebbe dovuto concludere che nella Reggia di Versailles s'è affacciata la nouvelle cuisine. In realtà la Cittadella regionale ha aggiunto al puzzle l'ultima tessera mancante. Appunto, la cucina. Cioè il punto di ristoro. A meno che non si voglia teorizzare che l'unica possibile soluzione fosse quella di mangiare eternamente panini mercenari. Cibo, ma anche memoria e attualità. Passato e presente. Nel pensatoio annesso compaiono le frasi "terrene" di alcune personalità, sicché Nicola Gratteri incrocia Papa Francesco, Fausto Gullo è a fianco di Rino Gaetano. La Calabria

che non ti aspetti.

Ma riavvolgiamo il nastro. Il presidente Oliverio ha messo piede per la prima volta nella Cittadella regionale il 20 luglio 2015. Mancavano parecchie cose, tra cui le strade. I mesi estivi furono impiegati per fare il trasloco degli uffici, 23 nella

sola Catanzaro, con una riduzione plurimilionaria sui costi di affitto. Dal 2014 a oggi sono stati risparmiati 6 milioni e 466 mila euro che, in forma percentuale, rappresentano un risparmio di più del 42%.

Nel progetto Portoghesi era previsto



un ristorante-tavola calda per i dipendenti e per gli ospiti. Ogni giorno passano dalla Cittadella mediamente cinquemila persone, personale compreso. Fu bandita una gara per la gestione della ristorazione. La vinse il gruppo Gruppo Ristorart cui ricorsero altri partecipanti. Ci fu un lungo contezioso giudiziario che si risolse a favore del vincitore.

Ieri c'è stata l'inaugurazione ufficiale preceduta da una conferenza stampa e seguita dal taglio del nastro, dalla benedizione e dal discorso di Oliverio ai dipendenti. Il deus ex machina è l'avvocato Nicola Capogreco, l'Oscar Farinetti (catena Eataly) della Calabria, che si è inventato PECCO, un acronimo che sta per Piazza Etica Calabria Contadina. Ma anche per tante altre cose. Un marchio che potrebbe coprire in Italia una fetta importante del made in Calabria, versante enogastronomico attraverso una rete di produzione di eccellenze. L'impatto del complesso è gradevole: sobrio ma anche elegante, moderno ed essen-

ziale, identitario, multifunzionale. La Pecco Calabria gestirà il servizio bar-ristorazione ma è stato pensato principalmente come punto di valorizzazione del settore agroalimentare ed enogastronomico della Calabria, attraverso la qualificazione della stagionalità a Km zero nella proposta dei menu con prodotti del

tempo. Pecco è, tra l'altro, una vetrina per le altre eccellenze calabresi: tutto, anche gli arredi sono opera di artigiani locali. È, soprattutto, un luogo di incontro e di socialità. Senza barriere architettoniche. Disposto in un percorso dove guardare, degustare e anche comprare. Insomma, il Palazzo con questa struttura così concepita svolge il duplice scopo, di aiutare la socializzazione del personale che ci lavora e di rappresentare agli ospiti il volto umano del palazzo che, per

definizione, è lontano dalla gente, ostile a essa.

«Con Piazza etica Calabria contadina - ha detto Oliverio - abbiamo voluto dare la possibilità alle tantissime eccellenze calabresi di emergere dalla marginalità che ha creato un forte indebolimento delle identità. In questo spazio abbia-

mo voluto dare valore alle identità perché c'è una Calabria positiva che merita di essere valorizzata e sostenuta». Gli ha fatto eco Capogreco: «Pecco evoca anche il peccato di gola. Ma noi ne vogliamo fare anche un percorso educativo al mangiare sano che riguarda i prodotti e le professionalità della nostra terra».

LA SCHEDA



**Non solo cucina
ma anche cultura**

PECCO, 1600 metri quadrati, è una piazza mercato aperta al pubblico dal lunedì al venerdì dalle 7 alle 19, una opportunità per i consumatori e i produttori calabresi. Sono presenti: La Bottega del caffè – Cometteria, Bar, Pasticceria; Peccati di grano - Pane, Panini, Pizze, Prodotti da forno salato; I freschi di campagna – Spremute, Frullati, Gelati, Yogurt, Centrifugati, Insalate; le due linee self service SCEGLI E MANGIA - Menu Stagionali a KM 0; L'ISOLA DELLE CHICCHE con produzioni tipiche, cucine a vista e show coking - Salumi e Formaggi, Pasta Fresca, Zuppe, Grigliera; GLUTEN FREE - Scegli e Mangia Senza Glutine, un Ristorante interno. E, ancora, una area modulare e didattica riservata a scolaresche, proiezioni, convegni ed eventi, uno Spazio espositivo- vetrina del made in Calabria, una piattaforma destinata al Book Crossing, al Co-Working, al Wifi gratuito ed alla condivisione di idee. Un luogo dove realizzare una rete in grado di affrontare la sfida interna della consapevolezza identitaria-culturale e la sfida esterna del mercato con qualità e credibilità rilanciando l'immagine della Calabria e dei calabresi: all'interno della casa dei calabresi, la Cittadella, nasce la casa dell'enogastronomia e dell'agroalimentare calabrese. Non una mensa, non un ristorante, non un mercato, non una sala polifunzionali ma tutto insieme e non solo, un laboratorio della buona cucina, del buon cibo e delle buone pratiche aperto ai calabresi e da costruire insieme giorno per giorno.

(br. gem.)