

CALABRIA

Pecco, la Eataly del Sud punta all'estero con l'e-commerce

L'iniziativa dell'imprenditore Nicola Capogreco (Gruppo Ristorart)

Donata Marrazzo

La mission è quella di riappropriarsi con orgoglio della propria identità riscoprendo la terra. I grani antichi (Iride, Simeto, Senatore Cappelli), i legumi a rischio di estinzione (la lenticchia di Mormanno, i fagioli del Monte Poro, la cicerchia piccola di Brancaleone), i vitigni autoctoni, l'infinita varietà di olive che si trasforma in nobile extravergine. E le cipolle di Tropea coltivate nei terreni soleggiati della costa tirrenica, il suino nero e le vacche podoliche allevate allo stato brado, lo "stocco" di Mammola protagonista di tante ricette del passato. Le mele del Pollino, le pesche merendelle, l'arancia di Trebisacce, il limone di Rocca Imperiale, il cedro di Diamante il Bergamotto della Piana di Gioia Tauro.

È la Calabria a Kmo - terza regione per estensione di terreni dedicati al biologico - che Pecco, Piazza etica contadina, ha concentrato in uno spazio di 1.600 metri quadrati: mercato, bottega, bar, pasticceria, ristorante, all'interno della Cittadella regionale di Germaneto, in provincia di Catanzaro. Quasi una Eataly del Sud, che è anche salotto culturale:

ripercorre la storia del movimento contadino calabrese, a cominciare da Giuditta Levato, prima vittima della lotta al latifondo negli anni '40, e da Luigi Gullo, il ministro che si è battuto per la riforma agraria.

Le eccellenze che riscattano la terra

L'iniziativa è di un imprenditore catanzarese che si muove da anni nel mondo della ristorazione collettiva. Nicola Capogreco guida il Gruppo Ristorart (10 milioni di euro complessivi di fatturato, 1,5 riferiti a Pecco) e si divide tra Calabria e Toscana, dove cura le mense scolastiche nelle zone di Pistoia e Firenze. Ma non ha mai voluto lasciare la Calabria: «Eppure avrei avuto tante occasioni - ammette - ma ho fatto una scelta precisa, anche difficile, e così porto avanti il sogno del riscatto di questa terra attraverso l'eccellenza dei suoi prodotti».

Nella sua piazza contadina ha riunito il meglio della tradizione agroalimentare calabrese: materie prime e produttori vengono selezionati da un agronomo, ricercatore dell'università Magna Grecia. Il primo passo è stato il grano: «Abbiamo voluto rendere cortissima la filiera - spiega Capogreco - chiedendo a giovani agricoltori di tornare ai grani antichi». Gli ortaggi sono quelli della tenuta il Palazzo, che Capogreco gestisce a Locri con

la moglie Anna Lia Paravati, presidente del Fai Calabria: una location del 1600, appartenuta alla famiglia dell'imprenditore, con spazi dedicati a eventi e cerimonie e dieci ettari per vigna e orti.

Pecco oltre confine

Ora Pecco spinge sui mercati globali attraverso l'e-commerce, con offerte differenziate («I tedeschi ad esempio apprezzano molto il nostro olio»). E supera i confini regionali con una proposta di franchising e affiliazioni commerciali: «Un grosso gruppo è interessato ad aprire a Milano - anticipa Capogreco -. Aspettiamo che si risolva questa emergenza sanitaria per perfezionare gli accordi». In previsione, inoltre, corner e botteghe in altre città italiane. «I prodotti calabresi hanno bisogno di una ribalta per essere valorizzati come meritano, anche in termini salutisti. La nostra è una cucina povera ma brillante, ricca di varietà, sapori e sfumature». Qualche esempio? Pasta e patate (igp della Sila), con pancetta di suino nero e fonduta di caciocavallo, oppure con pomodori di "cramara", che seccano appesi, passati alla brace e schiacciati. L' "ammollicata" con le alici dello Jonio, l'agnello al Greco di Bianco, il dolce-frutta ai fichi d'India. E la pasticceria di Scutellà, che racchiude tutta la grande tradizione reggina.

© RIPRODUZIONE RISERVATA





**Made
in Calabria.**
Nella Piazza etica
contadina di
pecco si trovano
tutte le
eccellenze
gastronomiche
della regione