

La kermesse

Paestum, critici e grandi chef sulle Strade della mozzarella

Alle Trabe di Capodifume nuovo appuntamento con il congresso gastronomico

Francesco Faenza

Tre giorni dedicati al rapporto tra la mozzarella dop, il prodotto più amato dagli italiani insieme alla pasta e alla cioccolata, e l'alta cucina. Da lunedì 6 a mercoledì 8 nel complesso Le Trabe a Copodifume di Paestum, sorvegliati da una antica centrale elettrica sapientemente ristrutturata e rimessa in funzione dai fratelli Chiacchiero, tutta l'Italia gastronomica si ritrova in un congresso molto diverso dai soliti al quale nessuno più vuole mancare.

Ci saranno tutti i direttori delle guide gastronomiche italiane che da subito hanno dimostrato di gradire questa formula un po' lontana dallo stress mediatico e dalla pressione degli sponsor, in una terra famosa ma poco conosciuta, con i Templi e lo splendido Museo Archeologico con la tomba del Tuffatore, e poi il mare, il Parco del Cilento, i caseifici da visitare, le aziende vinicole. Un piccolo Paradiso gastronomico che proprio grazie a questa manifestazione, concentrata sugli specialisti del settore, si stacca nettamente dalla marea di sagre di paese e da manifestazioni politicizzate per rivolgersi ad una platea nazionale.

E' il sogno di Barbara Guerra e Albert Sapere, organizzatori delle

L'impegno
Unica
kermesse
sostenuta
dal
Conorzio
di Tutela
della Dop

me, che ha come corrispettivo so-

lo la Festa Vico di Gennaro Esposito e, nel settore vino, con Vitigno Italia.

«Stare insieme» è il tema di questa edizione, che si arricchisce di una appendice sulla pizza: «Nelle generose -spiegano Barbara e Albert- per prodotti e persone, terre del Meridione, dove siamo nati e abbiamo scelto di restare ed operare, stare insieme e fare rete uscendo dai piccoli orti individuali, non solo è una necessità ma una preziosa opportunità per contrastare il pessimismo di questi tempi contemporanei. Le Strade di prodotti e produttori, operatori commerciali, piattaforme logistiche e organizzative, di chef e sommelier diventano valore economico nazionale se scelgono consapevolmente di stare in rete e fare sistema».

Tra le tante iniziative sulla mozzarella, il Consorzio di Tutela ha scelto questa: «Dopo tanti appuntamenti sui vari mercati internazionali -sottolinea Domenico Raimondo, Presidente del Consorzio - le Strade della Mozzarella ci dà l'opportunità di proporre il nostro prodotto direttamente nell'ambito del nostro territorio, creando una visione di insieme. La scorsa edizione, con i suoi ospiti prestigiosi, con le grandi firme del giornalismo, gli chef più acclamati, ha rappresentato per noi e per il territorio una grande occasione per raccontarci. Una splendida vetrina per evidenziare, una volta di più, le peculiarità che rendono il nostro prodotto unico e inimitabile».

Chi ci sarà? Si fa prima a dire

chi non ci sarà: Carlo Cracco, protagonista della edizione 2010. Per il resto, da Bottura a Cuttaia, non manca nessuno. Protagonista sarà la generazione dei cuochi trentenni, quelli che hanno almeno già dieci anni di gavetta in ristoranti di tutto il mondo, a cui è affidato il testimone della Nuova Cucina Italiana così come è stata identificata dal direttore delle Guide dell'Espresso Enzo Vizzari che ha ridefinito nell'ultimo decennio la gerarchia della qualità nazionale.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

