La promozione gastronomica del Reventino arriva da Tropea con l'"Anteprima Terra Madre"

Data: Invalid Date | Autore: Redazione



Un evento importante che ha convogliato sul meraviglioso litorale tirrenico di Tropea il fior fiore delle aziende provenienti da tutta la regione e, più ampiamente, da tutto il Sud. Stiamo parlando di **Anteprima Terra Madre Tropea** , organizzato da **Regione Calabria, Comune di Tropea, ARSAC e Calabria Straordinaria, con la direzione artistica di Slow Food Italia**.

Nel viaggio tra le eccellenze agroalimentari calabresi, biodiversità, sapori, tradizioni e incontri, una tappa importante è stata, sicuramente, quella che ha visto **protagonista il Reventino**. In particolare di un'azienda che pone, alla base di ogni ricetta, un patrimonio familiare custodito con amore**: L'Otre di Eolo Boulangerie e Pâtisserie**artigianale. C'è sostanza in questa realtà che nasce e si sviluppa a Martirano, ai piedi del monte che custodisce il segreto delle Fate e con lo sguardo sulla Valle del Savuto e tanto sentimento, legato a un polveroso quaderno appartenuto a mamma Assunta (la madre della titolare, **Maria Giovanna Vento**), che raccoglie preparazioni tramandate dalla nonna e giunte fino a noi attraverso generazioni. Sono ricette che riportano in vita antichi sapori e antiche lavorazioni, nate da ingredienti semplici ma profondamente identitari. Materie prime del territorio che, attraverso la lavorazione artigianale, diventano espressione autentica della cultura gastronomica calabrese.

La mission di questa piccola realtà della Calabria centrale, è quello di custodire e valorizzare un patrimonio gastronomico che rischia spesso di rimanere confinato nella memoria delle famiglie, trasformandolo in un racconto contemporaneo capace di parlare a un pubblico sempre più ampio.

Gli organizzatori dell'evento tropeano hanno, evidentemente, scorto in questo progetto, la sintesi perfetta tra materie prime d'eccellenza e tradizione.

Svariate ricette dell'Otre che raccontano questo lembo di terra della Calabria hanno fatto bella mostra ad *Anteprima Terra Madre*, a cominciare dal tradizionale bocconotto, non solo quello più classico con mostarda d'uva, ma anche declinato in diverse varianti con marmellate artigianali e nella versione "nobile" alla Liquirizia, una reinterpretazione che unisce liquirizia calabrese, fichi, noci e cioccolato.

Miele – soprattutto biologico di castagno e d'acacia - e frutta in guscio, altri due prodotti tipici del territorio, l'hanno fatta da padrone nei tradizionali cantucci, preparati alcuni con solo miele, altri con le mandorle e ancora con fichi e cioccolato.

Storicamente, durante i momenti di festa, in Calabria, non possono mancare i dolci, alcuni davvero immancabili. Tra essi figurano, sicuramente, le Spagnolette, un antico dolce legato principalmente ai matrimoni e alla convivialità. Nell'interpretazione della piccola realtà produttiva del Reventino sono arricchite con scorze e succo di agrumi che rappresentano pienamente la calabresità e ne esaltano profumo e aroma.

La proposta è stata completata da mini crostatine monoporzione, dalla sbrisolona agli agrumi di Calabria realizzata con farina di mais artigianale, da una linea di amaretti artigianali nelle varianti ai fichi, con marmellata di fichi, con mostarda di zucca e mentuccia e al cioccolato e, infine, da una autentica chicca che richiama la tradizione dolciaria monastica calabrese: l'Otre Nero, caratterizzato da un intenso ripieno di mandorle e cioccolato fondente.

La titolare dell'azienda, che principalmente il **G.A.L. dei Due Mari**ha voluto alla manifestazione, Maria Giovanna Vento, ha commentato la partecipazione ad Anteprima Terra Madre come "Un'esperienza estremamente positiva andata oltre qualsiasi risultato commerciale, poiché torniamo a casa con un patrimonio di relazioni, confronti e stimoli che rappresentano il vero valore di questa nostra presenza.

Abbiamo avuto, infatti – ha detto ancora la Vento - l'opportunità di confrontarci con produttori provenienti da realtà diverse, con buyer e professionisti del settore, ma soprattutto con un pubblico che ha saputo comprendere e apprezzare il lavoro che c'è dietro tutte le nostre proposte. Chi ha degustato e acquistato le nostre specialità ha riconosciuto immediatamente la genuinità delle materie prime, la lavorazione artigianale e quel carattere autentico che richiama i dolci preparati nelle case di una volta".

Proprio l'empatia suscitata da questa proposta così familiare e per certi versi romantica, ha fatto sì che anche tra i visitatori si instaurasse un clima estremamente favorevole come raccontato dalla stessa Maria Giovanna. "Tra i tanti episodi che porteremo nel cuore, uno ci ha emozionato particolarmente. Una signora del Vibonese, dopo aver assaggiato i nostri cantucci, ha esclamato spontaneamente: «Sono i cantucci di mia mamma». Per noi è stato uno dei complimenti più belli ricevuti. In quella semplice frase abbiamo ritrovato il senso più profondo del nostro lavoro: evocare ricordi, custodire tradizioni e riportare alla memoria sapori che fanno parte della storia delle famiglie calabresi. Questa esperienza ci ha confermato qualcosa che avevamo già intuito quando abbiamo iniziato a costruire il progetto della nostra boulangerie e pâtisserie artigianale: la Calabria possiede un patrimonio straordinario fatto non soltanto di materie prime, ma anche di ricette, racconti,

tradizioni familiari e saperi tramandati nel tempo”.

“In questi giorni – ha concluso la Vento - abbiamo sentito spesso parlare di biodiversità. Tornando a casa, ci piace pensare che la biodiversità non sia soltanto una questione biologica, ma anche la straordinaria varietà di storie, tradizioni e sapori che rendono unica la Calabria.

È proprio questa ricchezza che vogliamo continuare a raccontare attraverso il nostro lavoro.

Perché ogni dolce custodisce una memoria.

Ogni ricetta racconta una famiglia.

Ogni ingrediente racconta un territorio.

Ed è da questo incontro tra memoria, tradizione, biodiversità e ricerca che continua il percorso de L’Otre di Eolo.

Essere presenti a una manifestazione sostenuta da Slow Food e organizzata da ARSAC Calabria ha rappresentato un’importante occasione di crescita e valorizzazione del nostro lavoro.

Un ringraziamento speciale va al GAL Dei Due Mari, sempre vicino alle imprese del territorio e costantemente impegnato nel promuovere iniziative che favoriscono sviluppo, innovazione e crescita.

Torniamo da questa esperienza con nuove idee, nuove relazioni e una convinzione ancora più forte: continuare a custodire la memoria e raccontare la Calabria attraverso prodotti autentici, artigianali e profondamente legati alle persone, ai territori e alle tradizioni che li hanno generati.

Custodiamo la memoria. Raccontiamo la Calabria”.

Articolo scaricato da www.infooggi.it
https://www.infooggi.it/articolo/la-promozione-gastronomica-del-reventino-arriva-da-tropea-con-l-anteprima-terra-madre/153681