

PRONTI VIA PUGLIESE PER EXPO 2015 di Franco Presicci

MILANO - Quando un milanese va a pranzo o a cena da un pugliese, si aspetta un bel piatto di orecchiette alle cime di rapa. Magari con un pizzico di peperoncino: non si contano i patiti dell'habanero. Capita che l'invito venga accolto con la richiesta del piatto preferito: le "chiangarèdde" da tempo sono celebrate nel mondo. Se al loro posto l'ospite si vede fumare sotto il naso una tiella di riso, patate e cozze, con la quale può non avere familiarità, per convenienza non arriccia il naso; ma alla prima forchettata, che delizia! Una delle tante del paradiso di **Puglia**. Ne siamo orgogliosi, e amiamo farle apprezzare.

Pochi hanno idea della gioia con cui per i forestieri prepariamo, per esempio, il coniglio della Valle d'Itria o i cordoncelli con soffritto d'agnello o la minestra dei trappetari insaporita con olio d'oliva extravergine nostrano. La Puglia non vanta soltanto il pane di **Laterza**, fatto con semola di grano duro, acqua sale e lievito, noto e richiesto dappertutto, oltre che bello a vedersi; o quello di Altamura, che come il primo può avere dimensioni...monumentali. Assaggiando, l'uno o l'altro, con una guarnizione di pecorino pugliese, non si resiste alla voglia di ripetere.

E non è, la **Puglia**, neppure soltanto la terra del fiordilatte, della burrata, del cacioricotta o degli appetitosi "ghjummrieddi". Oltre al sole, alla bellezza del paesaggio, alle case a cappuccio della campagna di **Martina Franca**, e al mare, dove c'è, questo angolo benedetto offre preziosi prodotti della terra e delle stalle, che danno vita ad architetture culinarie eccezionali. Colori e sapori, tipici, genuini. La sera, soprattutto il sabato e la domenica, è interminabile la fila di auto dirette alla città del Festival, che profuma di fegatini, bombette e di salsiccia a punta di coltello. Prelibatezze che avrebbero fatto gola anche a personaggi dal palato fine come Balzac e Zola; e tra i più recenti **Gianni Brera, Giovannino Guareschi, Riccardo Bacchelli, Paolo Monelli...**

Molte delle nostre eccellenze enogastronomiche saranno presenti a "**Martina Gourmet...Il cinema gustoso**", la manifestazione progettata da **Phain Promoter**, che si svolgerà il 29 aprile, dalle 10,30 alle 22,30, presso la **Società Umanitaria di Milano**, fondata nel 1892 da **Prospero Moisè Loira** nell'ex Convento di Santa Maria della Pace. E se ne parlerà diffusamente, anche con l'ausilio di filmati realizzati da **Giuseppe Caramia**, ideatore e organizzatore dell'iniziativa.

Scorreranno le immagini dei forni a legna; delle fasi produttive dei vari tesori enogastronomici che vantiamo, dotati dei marchi dei Presidi Slow Food, Dop, Igp, Doc... Proiezioni interessantissime, che descriveranno i territori, gli animali al pascolo, il percorso del vino dalla vigna alla mensa, uliveti, campi di grano, distese di legumi e ortaggi ("Tòtta cime jè 'a catalogue", urlavano in piazza i verdumai), senza far torto ai lampascioni, o cipollotti col fiocco, a "le puperùsse" e a "le diavulicchie asquànde" che, tritati, in una sagra a loro dedicata a **Crispiano** vengono spruzzati anche sulle friselle e addirittura sul gelato per i più devoti della spezia.

Un'occasione, "Martina Gourmet", davvero importante, anche perché in grado di fornire al consumatore ogni tipo di risposta, esauriente, competente. Oggi la gente è più attenta e più smaliziata; e ha più voglia di approfondire o allargare il proprio sapere soprattutto nel settore dell'alimentazione, anche per poter schivare le insidie che i soliti furbi dispongono compromettendo la nostra salute. La massaia, tra l'altro virtuosa dei fornelli, vuole tenersi informata sulla natura degli oli, del pane, della pasta, dei latticini...

E lo scopo della manifestazione è divulgativo, didattico, educativo, in un contesto elevato come quello che **Milano** si appresta a vivere, poche ore dopo, con l'inizio di l'**EXPO 2015**. Tra un filmato e l'altro si potranno ammirare e degustare il

decantato capocollo di **Martina Franca**, caciocavalli e scamorze, la ricotta marzotica leccese, il pane di **Laterza**, il pomodoro regina di **Torre Canne**, il pallone di **Gravina**, il pomodoro fiaschetto di **Torre Guaceto**, il cece nero della **Murgia Carsica**, la cipolla rossa di **Acquaviva delle Fonti**, le fave di **Carpino**, il pezzente della montagna Materana, la “bella” di **Cerignola**, la “pastinaca” di **Polignano a Mare**, olio extravergine d’oliva, conserve sottolio essiccate al sole, il biscotto ceglieese, il Primitivo....

Queste e altre eccellenze, con relativi assaggi, seguiti o preceduti dai ritratti di alcuni talenti che operano in questa miniera “en plein aire”, che è la **Puglia**. Maggiori chiarimenti sui vari prodotti, sulle loro origini, la loro storia, le loro qualità organolettiche verranno dalla relazione della dottoressa **Rosa Alba Petrelli**, esponente del Gruppo Umanesimo della Pietra.

Il professor **Francesco Lenoci**, martinese autentico, docente all’Università Cattolica del Sacro Cuore e ambasciatore dei valori della Puglia a **Milano** e non solo, spiegherà come e perché occorre stimolare l’educazione alimentare e quindi stili di vita sani, essendo un paradosso che ci siano 805 milioni di persone al mondo che soffrono la fame e un miliardo e mezzo obese.

Questi sono alcuni degli obiettivi di EXPO e FUORIEXPO 2015, ma non basta. “Il cibo è strumento di pace e di espressione culturale” continua a ripetere **Francesco Lenoci**. “Se per un verso l’accesso al cibo rappresenta un requisito fondamentale di una convivenza pacifica dei popoli, d’altra parte il cibo e le modalità del suo consumo sono il principale strumento di incontro, dialogo, conoscenza e integrazione tra i popoli”.

“**Martina Gourmet**” ha il patrocinio dell’**Associazione Regionale Pugliesi** (di cui **Francesco Lenoci** è vicepresidente); del **Gruppo Umanesimo della Pietra** (presieduto da **Nico Blasi**); della **Fondazione Paolo Grassi** (diretta da **Rino Carrieri**) e del **Comune di Martina Franca**. “Questa giornata pugliese a Milano”, dice **Giuseppe Caramia**, “sposa tradizione e cultura”; aggiunge **Francesco Lenoci** che “si tratta del pronti via ideale per EXPO 2015, che è molto più di una grandissima fiera”.