

L'Espresso 23/11/00



Alcuni formaggi a tutela Doc in mostra al Salone del Gusto

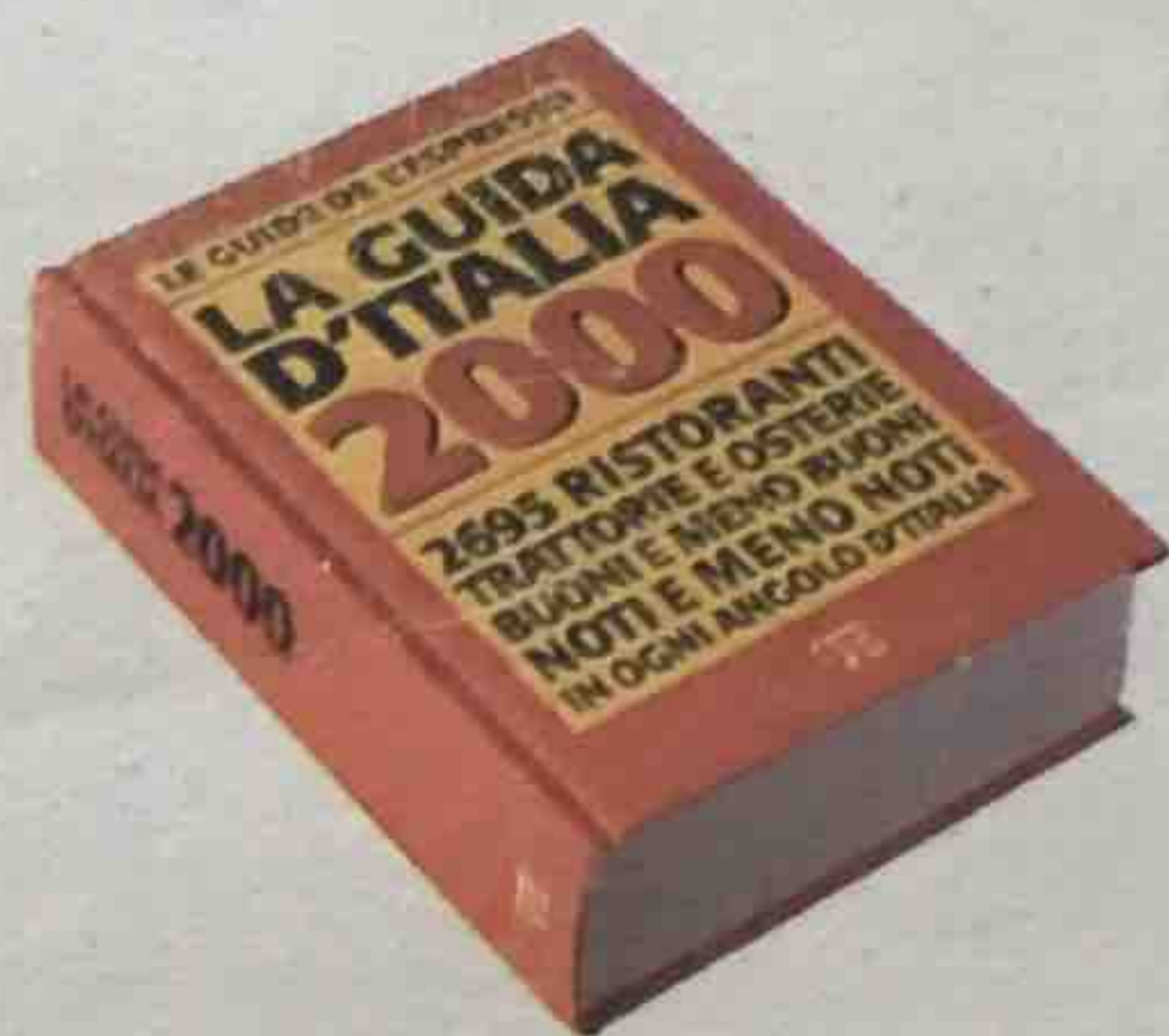
IL GOLOSO

Salviamo le patate Maori

Un premio - alla sua prima edizione - per la tutela della biodiversità: è il riconoscimento che Slow Food, nel quadro del Salone del Gusto, ha attribuito a 13 personaggi selezionati tra le candidature proposte da 500 giurati di circa 80 paesi.

Straordinarie le storie e il lavoro che stanno dietro a ciascuno dei premiati. Per esempio quella di Nancy Jones che ha creato in Mauritania un'azienda che pastorizza e commercializza il latte di cammelle, capre e mucche dei pastori nomadi del deserto. Nancy Turner è invece una docente universitaria che, in Canada, ha recuperato e studiato la cultura delle tribù native a proposito delle piante commestibili e medicinali. Arturo Chacon Torres e Catalina Rosas Monge sono due biologi che in Messico stanno salvando dall'estinzione una specie ittica autoctona.

Ancora in Messico, Raul Antonio Manuel ha rilanciato la tradizionale coltivazione della vaniglia. Roberto Rubino, direttore dell'Istituto Zootecnico Sperimentale di Bella (Pz), ha fondato l'Associazione Nazionale Formaggi Sotto il Cielo, che consorzia i produttori di formaggio da animali al pascolo. Jesus Garzon, in Spagna, ha ricostituito la transumanza di lunga distanza tramite la quale le montagne e le comunità che le abitano possono tornare a un equilibrio naturalistico ed economico che stavano per perdere. Roger Corbaz, fitopatologo, in Svizzera da 30 anni colleziona alberi da frutta di varietà locali. Veli Gülas, in Turchia, alleva api Hemsin e produce un miele che ha secoli di tradizione. Alan e Suzi Carle, in Australia, hanno raccolto nella loro Botanical Ark le specie commestibili delle foreste pluviali di tutto il mondo. E Graham Harris, docente universitario in Nuova Zelanda, ha studiato le patate Maori.



IL RISTORANTE

Frittelle e orecchiette

NUOVO 12,5/20
CANTINA DEL BARONE

Gioia Tauro (Rc)
Via Pozzillo, 42

TEL.: 0966 / 51410. GIORNO DI CHIUSURA: LUNEDÌ. CARTE DI CREDITO: TUTTE.

Alle spalle aranci e ulivi a distesa; davanti, il porto meta di enormi navi-container. È rustico e senza grandi pretese questo locale arredato in legno, con forno al centro. Menu a base di pesce, con molti riferimenti al territorio. Tra gli antipasti: frittelle di bianchetto e piccanti bruschette. Poi orecchiette mare e monti, linguine ai frutti di mare, risotti. E grigliate di pesce e carne. Pizza anche a mezzo-

giorno. Cantina e dessert limitati. Sulle 45 mila lire.

(Clemente Angotti)

NUOVO 13/20
RISTORANTE CANTINA SICILIANA

Trapani
Via Giudecca, 36. TEL.: 0923 / 28673. CHIUDE DAL 23 DICEMBRE AL 26 GENNAIO E DAL 31 DICEMBRE AL 2 GENNAIO. CARTE DI CREDITO: BM, EC, MC, VISA.

Un piccolo locale nascosto tra i vicoli della parte antica della città. Da assaggiare, bruschette con bottarga di tonno, polpo fritto, carpacci di spada e cernia. La tradizione gastronomica trapanese continua con i busiati fatti in casa accompagnati al pesto di pomodoro e aglio, oppure al ragù di tonno, la minestra in brodo di aragosta. Pesce per continuare: zuppa o saraghi e gamberi alla griglia, anelli di calamari e merluzzetti fritti. Per finire, cassatelle calde di ricotta. Conto sulle 60 mila lire.

(Carlo Lo Sicco)

INVARIATO 12/20
CASTRUM

Squillace (Rc)
Via Guido Rhodio. TEL.: 0961 / 912588. GIORNO DI CHIUSURA: LUNEDÌ. CARTE DI CREDITO: BM, CS.

È la scuderia di un antico palazzo gentilizio; adesso tra i suoi ambienti piccoli e accolti, aperti solo di sera, si celebrano le virtù della cucina del territorio. Dagli antipasti poveri a base di melanzane e peperoni ripieni, ai primi con le zuppe di fagioli e ceci; immancabili le "scilatelle" fatte in casa arricchite, magari, dal sugo di salsiccia o una porzione abbondante, di gnocchetti con la verdura. Carni alla brace tra i secondi. Invitante il liquore di liquirizia fatto in casa. Con vino locale si spende sulle 50 mila lire.

(Clemente Angotti)