

Ma quale spaghetti e vongole? Se vieni in Calabria devi mangiare calabrese



Ma la vogliamo smontare una volta per tutte questa vera e propria leggenda che il piatto tipico marinaro dell'estate in Calabria siano gli spaghetti e vongole? Ma quali vongole? Ripetiamolo e impariamolo una volta per tutte: in Calabria non-ci-sono-vongole! Punto. E per trovarle fresche ed autentiche bisogna salire di molte regioni o sbarcare in qualche isola. Se sei in Calabria non puoi non mangiare calabrese. Ed il cibo di strada, quello che in altri emisferi squalificano come street food, non deve necessariamente essere cibo spazzatura! Ma chi lo ha detto? Ecco come prosegue vincente, notte dopo notte, tarantella dopo tarantella, con sarde arrustute ed alici scattiate, la missione per nulla impossibile de 'A Cantina nel cuore della Cittadella Fortificata Bizantina. Hasta la sarda sempre, così ci si prepara per il prossimo weekend a Cariati.

DIFENDERE L'IDENTITÀ, CONTINUA MISSIONE 'A CANTINA

Ma quanto è bello mangiarsi e ubriacarsi di identità? Proprio come una simbolica cittadella fortificata – sottolinea il patron de 'A Cantina, Giovanni Filareti – continuiamo ad essere presidio spirituale ma anche materiale, a difesa di quell'identità che non solo delizia il palato, che soddisfa e

fa andare via il cliente con il sorriso (che poi ritorna), ma che aiuta e rende più bella anche l'economia locale. – L'insalata alla cariatese, un esempio, con pomodori delle nostre campagne, la Cipolla Rossa di Tropea, il tonno sott'olio preparato artigianalmente come ricetta tradizionale vuole: un filo e anche più di extravergine d'oliva ed una pioggia di origano di campagna. Ma veramente possiamo lontanamente pensare di poter rinunciare al sorriso e alle emozioni che può innescare un piatto del genere, per un'anonima porzione di cibo spazzatura inventato altrove? Dobbiamo e possiamo diventare le multinazionali di noi stessi e della nostra terra. Alzando la testa. E facendo Politica, sì Politica, a tavola, nel frigo di casa, nei supermercati, per strada e negli eventi pubblici. Noi – scandisce – lo facciamo in cantina e in un centro storico, porta di quell'entroterra inedito ed inesplorato che ti prende anima e corpo. Anche e soprattutto d'estate!

DA LUNEDÌ A LUNEDÌ, OGNI SERA È FESTA ALLA CANTINA

Lo dicono gli ospiti internazionali, i turisti di prossimità e gli emigrati di ritorno che affollano ogni sera, da lunedì a lunedì la sala all'aperto per godersi musica, cibo e vino di qualità e territoriale – quanto ti emoziona una melanzana ripiena, un piatto di cicoria o una cotoletta di sarde e ancora, uno spaghetti alla sardella?

GAMBERO VIOLA E TARANTELLA, IL BINOMIO CHE TI BALLA DENTRO

E tornerà la musica travolgente di Emilio Spataro, a breve, con una serata ad hoc, con protagonista assoluto lui, il mitico Gambero Viola di Cariati, quello ritratto dal grande artista andaluso Santiago Ydanez nell'evento provocatorio Oicofobia di qualche anno fa. Continua anche l'esperienza degli extravergine d'oliva locali su una fresa con il

pomodoro, che saranno presentati a breve nel primo esperimento di una carta degli evo locali. Insomma, sempre e solo identità, autenticità e qualità. 365 giorni l'anno. Perché – conclude Filareti – l'anima della nostra terra, non va mai in vacanza! –

Fonte: A Cantina – Cariatì