

“LA TERRA TRA I DUE MARI” – Tirocinio Formativo “AMBASCIATORI DEL GUSTO” PER LA PROMOZIONE DELL’ENOGASTRONOMIA ITALIANA ALL’ESTERO

Dal 31 Luglio al 3 Agosto ogni anno in una piccola cittadina di Terra d’Otranto, Maglie, in provincia di Lecce, si rinnova l’edizione del Mercatino del Gusto, promosso dall’associazione De Apulie Gustibus, che ripropone l’impegno verso la salvaguardia e la diffusione del patrimonio enogastronomico pugliese. I diversi appuntamenti riguardano il meglio della produzione artigianale del settore gastronomico di Puglia. Il cuore del mercatino è costituito dalle migliori aziende, che con serietà e passione hanno promosso le proprie produzioni, e dalle migliori produzioni vitivinicole della Puglia, selezionate da Slow Food. Uno degli appuntamenti più importanti è quello con la scuola di educazione sensoriale di Slow Food, un metodo ampiamente collaudato per un approccio al cibo consapevole. La formula di quest’anno è quella della proposta a tema per ogni laboratorio. E’ un’operazione culturale di enorme portata; il successo dell’iniziativa è una diretta conseguenza. Formule del tipo “Il piacere della carne”, “Sapore di mare, sapere del mare”, “ Sapori, tradizioni e profumi di Puglia” “Le ragioni del gusto”, “ Nutrirsi con gli occhi ”, “Il gusto del bere ” riempiono le piacevoli serate estive di un Salento che ha capito che il cibo può diventare strumento di conoscenza e che il proprio sviluppo passa necessariamente attraverso l’agroalimentare tipico e il turismo enogastronomico. La cena itinerante che si realizza attraverso un percorso enogastronomico nei cortili e nei giardini storici del centro cittadino, tra la maestosità di specie arboree e i profumi della macchia mediterranea permette di apprezzare i piatti delle osterie e dei ristoranti salentini. Un crescendo di gusto e sapore, dall’antipasto al dolce in abbinamento a vini ed oli del Salento.

Vista la sollecitazione relativa all’iniziativa del MIUR in oggetto per la progettazione del Tirocinio internazionale “LA TERRA TRA I DUE MARI : IL SALENTO AMBASCIATORE DEL GUSTO” siamo partiti da questo evento locale ormai consolidato; l’idea progetto che ne è scaturita consiste nell’attuazione di una strategia di marketing territoriale all’estero attraverso la cucina : raccontare e promuovere il Salento attraverso il prodotto e la storia del piatto locale di terra d’Otranto.

Tutto il percorso progettuale è finalizzato oltre che a sostenere la produzione agroalimentare salentina di qualità, dalla pasta al vino, all’olio e all’industria conserviera attenta al biologico, a esaltare i molteplici aspetti della tradizione enogastronomia di Terra d’Otranto , le sue radici secolari, le sue interferenze culturali con altri popoli mediterranei. L’elemento della “tipicità”, dell’ “ identità culturale ” , “della tradizione” nei piatti e nei prodotti può essere una valida strategia di marketing tanto per il singolo imprenditore (sia esso un ristoratore, un albergatore o un tour operator) quanto per l’intero territorio.

In ogni comunità si trova sedimentato un insieme di saperi sorti e cresciuti nel tempo, giunti al presente in forme variegata che a volte sono poco visibili, sicuramente uniche e difficilmente imitabili. Sono le abilità dei contadini nel coltivare la terra, quelle impiegate nel trasformare i prodotti in alimenti e piatti gustosi.

I prodotti-base della gastronomia di quest’area sono simili a quelli di tanti Paesi del bacino del Mediterraneo: olio d’oliva, pomodori, pasta, legumi, ortaggi e verdure. Il pranzo tipico nel Salento inizia con i prodotti della tradizione contadina, quali melanzane, peperoni, pomodori e zucchine, a cui seguono pittule (pasta lievitata e fritta in olio d’oliva), polpettine e altre prelibatezze che anticipano minestre di fave o di carciofi, pasta fatta in casa (sagne ‘ncannulate, orecchiette e maccheroncini al sugo, spesso conditi anche con la ricotta forte).

La cucina locale propone ancora ottimi prodotti da forno, come pitte (pizze e schiacciate ottenute dagli avanzi di pasta di pane), puddhriche (ciambelle con le uova nel mezzo), cuddhrure (grossi

taralli di pasta frolla e uova sode), frise di grano o di orzo (pane tostato, condito con olio d'oliva, sale e pomodori freschi) e buonissimi taralli con seme di finocchio, all'olio d'oliva o alla pizzaiola.

Anche in quest'area dai fecondi uliveti si estrae un olio conosciuto in tutta Europa per le sue eccelse qualità organolettiche e impiegato in molti piatti della tradizione gastronomica salentina. L'olio d'oliva viene anche impiegato nella preparazione di tanti prodotti detti per questo sott'olio, quali peperoni, pomodori, melanzane e zucchine. Il tirocinio verrà effettuato a Londra in Inghilterra, presso strutture ricettive e ristorative.

L'adesione al progetto Ambascatori del Gusto è stata motivata anche dal fatto che diverse indagini hanno rilevato che per molti turisti inglesi il Salento in estate è diventata una apprezzata meta turistica. La preparazione dei piatti della cucina salentina, preparati dagli alunni, che costituiscono la ricchezza del nostro Salento provocherà una possibile ricaduta economica e turistica per tutto il Salento (e non solo) .

Prof. Dolce Giuseppe