



UNA CHALLENGE SULLA CARBONARA

Di chi sarà la carbonara più buona? Il 6 aprile a La Scuola de La Cucina Italiana (Via San Nicola, 7 - Milano) alle ore 18 ci sarà una gara esclusiva: aperta a tutti e gratuita per una #carbonarachallenge, i posti sono limitati e bisogna prenotarsi. Ideata da I.p.o. (International Pasta Organization) e Union Food, questa data è stata scelta per celebrare la carbonara, uno dei piatti più amati dagli italiani, nonché

una delle ricette simbolo della cucina italiana all'estero. Il Carbonara Day si festeggia infatti in tutto il mondo, fra dibattiti, ricette e storie che viaggiano sul web e sui social con l'hashtag dedicato #carbonaraday. Un piatto semplice della tradizione romana che fa dividere gli italiani in due fazioni: c'è chi non ammette reinterpretazioni della ricetta classica e chi invece accetta stravolgimenti o ingredienti insoliti.

IL POSTO GIUSTO



Domenica a Lamezia Eurodrink, "mecca" dei vini e dei distillati

L'ONU del vino e dei distillati non sventa su Manhattan ma all'ingresso di Lamezia. È un grande grattacielo orizzontale che sarà inaugurato dopodomani alle 17,30. Ho avuto il privilegio di visitarlo in

anteprima ma non è facile descrivere quindicimila metri quadrati di cui 2.400 netti coperti con begli spazi espositivi per circa 2.000 aziende provenienti da 4 continenti. Si chiama Eurodrink e ha

l'ambizione dichiarata di diventare l'assemblea plenaria permanente di operatori e appassionati del nettare di Bacco calabresi (e, aggiungo, non solo). È la creatura di Francesco Mercuri, 48 anni di passione imprenditoriale nel settore, aiutato dalla dinamica moglie Angelina, dalla figlia Noemy e da un team preparato. Ristoratori, enotecari e wine-lovers trove-

ranno suggerimenti e servizi su-misura e una gamma infinita di prodotti. Faccio prima a dirvi: dal vino-base quotidiano da meno di 3 euro a inarrivabili grandi rossi, Champagne e super-distillati, da cento euro in su (anche molto in su) e pure birre e prodotti alimentari. Eurodrink - via del Progresso 462 - Lamezia T. tel 0968 27208 - [twitter: @gfrancomanfredi](https://twitter.com/gfrancomanfredi)

Tavole a sud
di GIANFRANCO MANFREDI

Semplice e fine Taverna Kerkira

A Bagnara, da Fulvio Dato & C., indelebile esperienza fuoriclasse di sapori ed emozioni

IL GIUDIZIO

Taverna Kerkira **VOTO: 17/20**

Bagnara Calabra (Reggio C.)
Corso Vittorio Emanuele, 207
tel. 0966.372260

giorno di chiusura: lunedì e martedì
ferie: agosto, due settimane a settembre e fra natale ed epifania
carta di credito: tutte
Conto medio (bevande escluse) 45 euro

Ci piace di più: Cucina solare ed entusiasmante, francescana eleganza, raffinata creatività, cantina e carta dei vini

Ci piace di meno: Lo vorremmo solo con meno giorni e periodi di chiusure



Taverna Kerkira

CONOSCO raffinati gourmet di mezza Italia, e non solo, che pianificano meticolosamente i loro viaggi con largo anticipo allo scopo di poter pranzare o cenare in questo localino affascinante. E per quel che conta, mi dichiaro senza infingimenti: prima ancora dei piatti, qui m'hanno sempre conquistato ed emozionato atmosfera, stile e una dimensione che trovo poetica.

Questa Taverna d'una sola stanza incanta per la sua ricercata quanto spontanea semplicità. Classica eppure sempre giovane e vivace, ora si sta man mano evolvendo rimanendo sempre sé stessa anche grazie al valore aggiunto di Marialuce Dato, nipote del titolare, attenta e garbata, che guida la sala con mano sicura e, appassionata e competente sommelier, gestisce una carta curiosa e personale che sostiene la cucina e riserva sempre belle sorprese. Il menu, finalmente cartaceo e puntuale (a voce solo gli immancabili

"fuorisacco"), conferma la cifra dell'eleganza del locale, la sua purezza naturale ("candida, aurea semplicitas" avrebbero detto, forse, un tempo). Ecco strepitose alici marinate su una francescana insalata, il saganaki di gamberi e Feta con cipolla, peperoncini e origano calabresi.

La cucina attualissima di Fulvio Dato e quella di Marika, la madre di Corfù (Kerkira) si combinano con profumi e sapori del nostro sud più profondo. Ad esaltare gli assaggi, Gaudio, il fragrante e setoso bianco a base di uva pecorella della Cantina Magna Graecia di Vincenzo Granato, che ben si abbina anche concettualmente.

Poi Fulvio, che riesce sempre ad essere, insieme, enfant prodige e solida certezza dell'empireo gastronomico, fa uscire dalla cucina farfalle allo yogurt con polpa di pesce e scorzette di limone e a seguire deliziosi filetti di spigola con crema di ceci e, irrinunciabili, gli stracipati nidi di gamberi fritti perfettamente in una nuvola di croccante pasta kataifi e poggiati su indivia ricca al limone e coriandolo.

Sembra naturale, infine, abbandonarsi alle creazioni ammaliatrici di Rosvita, sorella di Fulvio e regina dei dessert. Una sarabanda di squisiti semifreddi, delicate mousse e un superbo sorbetto Kaimaki (al lentisco) con amarene che induce al bis.

sul fuoco e mescolare continuamente fino a quando si addensa, bastano pochi minuti e la crema della nonna è pronta.

Spegnerne il fuoco e versare la crema calda sulla base, spalmarne bene e livellare la superficie e fare un altro strato di biscotti fino a esaurimento degli ingredienti.

Si possono aggiungere granella di nocciole e cioccolato fondeggiato per guarnire e dare un tocco di sapore in più. Mettere in frigo e poco prima di servire tagliare il cioccolato fondeggiato in scaglie grossolane, servire il dolce nei piattini o nelle ciotole.



Se volete potete inviarmi le vostre ricette di dolci per la nuova rubrica "Dulcis in fundo" all'indirizzo t.aceo@quotidianodelsud.it

tiz. a.

gfrancomanfredi@tim.it

Dentro i Calici

di ROSARIO BRANDA



Costruttori di ponti e non di muri

MI sono sempre piaciuti poco i costruttori di "muri" da erigere per difendersi da qualcosa che ancora non si vede ma che ci deve essere da qualche parte e che non potrà che presentarsi minacciosa. Pregiudizi e preclusioni mentali non hanno mai condotto con sé progresso culturale né civile. I tanti "muri" innalzati a difesa da diversità presunte, impediscono di accettare qualunque cosa si presenti come nuova o non in linea con la personale idea di normalità. I giorni che viviamo sembrano essere caratterizzati da una marcata distanza rispetto ad analisi ed approfondimenti. A prevalere è il pensiero che indulga a girare intorno. Facile, non faticoso, ben allenato, immune dal rischio di esplorare il dubbio che a furia di porsi domande sui perché, potrebbe condurre lungo percorsi non battuti. Quanto dobbiamo a Galileo Galilei, a Cristoforo Colombo ed Albert Einstein, solo per citarne alcuni, per aver saputo osare oltre il sentire del momento, difendendo le proprie convinzioni al punto da essere riusciti ad operare un vero e proprio salto verso il progresso in senso lato? Ognuno a suo modo, costruttore di "ponti". Anche per questo ammiro i viticoltori. Se è vero, come sostiene un mio amico che «il vino è un incredibile esaltatore di convivialità», questo titolo gli appartiene, honoris causa.

Salvatore Caparra è uno di loro, radici nella Magna Grecia, cuore rispettoso della tradizione, visione verso la prossima idea, sponda da collegare. È così il suo Solagi della cantina di famiglia Caparra & Siciliani. Un Cirò Rosso Classico Doc ottenuto da uve di Gaglioppo in purezza, vinificato secondo la tradizione cirotana e affinato in vasche di acciaio inox. Si presenta alla vista con un bel colore rosso rubino. Al naso è intenso con sentori di frutta sotto spirito, cui seguono note di fiori appassiti. In bocca è piacevolmente fresco, in buona corrispondenza olfattiva.

(Solagi Cirò Rosso Classico Doc - Caparra & Siciliani)

