

mercoledì 24 aprile 2013

{ Il libro } "Buon vento", Scritto da una conduttrice e autrice di programmi televisivi

Vinicio Coppola

Sabrina Merolla ha puntato le sue "chances" sui luoghi più suggestivi e sui sapori antichi di due regioni legate a filo doppio da una tradizione culinaria che si perde nella notte dei tempi

Il dio dei venti Eolo, pur dimorando nelle isole Eolie, in Sicilia, ha avuto sempre una particolare predilezione per la Puglia: non solo per le bellezze naturali ma soprattutto perché, da incallito buongustaio dell'Olimpo, venne letteralmente conquistato dagli antichi e genuini sapori della terra tanto amata da Federico II. E, in virtù di tali simpatie gastronomiche - che comprendevano, ovviamente, anche il nettare di Bacco - il figlio di Poseidone è costretto tutt'oggi a tenere a bada, imbrigliati in un otre, i suoi figli più violenti, dando via libera solo al dolce Zefiro perché possa continuare a lenire il clima dell'assolata e sitibonda regione.

Da questo "buon vento" prende il via l'accattivante "viaggio nel gusto" che ci propone Sabrina Merolla, avvocato nonché autrice e conduttrice di fortunati programmi televisivi, in un libro, edito da "Gelsorosso", in cui, riposte in un cantuccio le luci della ribalta del piccolo schermo, mette nero su bianco per farci rivivere, questa volta ricorrendo ad un apporto cartaceo, un florilegio di



# Nero su bianco, e nasce un bestseller sull'enogastronomia di Puglia e Lucania

indimenticabili impressioni da lei raccolte nel programma tv - "Buon vento", come il titolo del libro, appunto - dedicato alle risorse naturali, culturali, turistiche ed enogastronomiche della Puglia e della Basilicata. Sono due terre - precisa - legate indissolubilmente a filo doppio, che sprigionano ancora il profumo dei tempi andati, grazie an-

che al coraggio e all'oculazione di taluni operatori economici che, a prezzo di grandi sacrifici, hanno voluto preservare tradizioni e radici, contrastando le subdole mire di personaggi senza scrupoli, votati solo al culto del dio danaro.

Parte dunque da siffatte premesse - come ha osservato la stessa Autrice in un simpatici

tufo, la brezza marina/ la musica d'Oriente e quella spagnola/ La poesia francese e quella contadina".

E in compagnia del buon vento e della brezza marina iniziamo con Sabrina Merolla - bella e brava, anzi bravissima - un percorso esplorativo nei luoghi e nei prodotti agroalimentari, assaporando un gusto che man mano acquista maggiore consistenza grazie al valore aggiunto delle "grandi e piccole firme" del regno enogastronomico che sono riuscite a riportare sulle nostre mense la fragranza di una cucina del passa-

bito eloquio della protagonista che, da avvocato aduso ad una certa dimestichezza con l'oratoria forense, è riuscita a polarizzare l'attenzione del folto uditorio con parole semplici, toccanti. Ma, da eccelso "animale televisivo" ha sfoderato, a guisa del giocatore di bussolotti di manzoniana memoria, la sua carta vincente. Ossia l'assaggio, per gli increduli come San Tommaso, di genuine leccornie "made" in Puglia e in Basilicata.

In che modo? Chiamando in causa uno dei paladini dei nostri genuini prodotti alimentari, Giuseppe Santoro, che ha rubato la scena, con il "capocollo di Martina Franca", che racchiuso in uno scrigno di legno troneggiava sul tavolo dell'ospite rotariano. E così, a conclusione della serata, gli applausi in onore di Sabrina hanno raggiunto il diapason, specie quando, insieme con il levar del calice pregni di vino "Centovignali", c'è stata la degustazione del profumato salame d'eccellenza, oggi in gran passerella nei famosi magazzini Harrods di Londra. E a proposito di "Centovignali" c'è da sottolineare che la cantina vitivinicola, sita a Sammichele di Bari, è di proprietà dell'intraprendente architetto Vito Rossi: costruttore sì, ma anche erede di una passione atavica e irrefrenabile, che l'ha indotto, senza frapporte indugi, ad indossare i panni di un viticoltore-doc.

to, spesso frugale ed essenziale, che puntava le sue "chances" non sulle raffinate prelibatezze della "cousine" dei nostri cugini d'Oltralpe, ma su prodotti poveri, alla portata di tutti, del ricco e del contadino, dell'inclito e del grossier.

Un racconto che, a differenza del mezzo televisivo, si avvale non di immagini ma del for-