



BISOGNA CONOSCERE PER POTER APPREZZARE

di Nicola Perrelli



Un po' di mustica? si grazie, ma...che cos'è ?

E' con questo interrogativo che molti nostri giovani accetterebbero di mangiare la saporita specialità originaria della costa ionica calabrese. Poca conoscenza degli usi e delle tradizioni alimentari regionali, che il Sud

con la sua ancestrale lentezza , in controtendenza all'inarrestabile fenomeno della c.d. globalizzazione, resiste a far conoscere e circolare nel mondo, e remissiva accettazione dei prodotti e pasti del fast-food, spiegano perché la mustica, o *sardella*, per le ultime generazioni è un illustre sconosciuto.

Eppure la vera ricchezza della nostra Regione, quella sfruttabile economicamente e come indotto per lo sviluppo del turismo, si cela proprio tra i profumi ed i sapori della sua gastronomia. "I tesori della Calabria non sono i bronzi di Riace", scrive a ragion veduta l'esperto di gastronomia Paolini. Formaggi, salumi, vino, olio e via dicendo parlano della sua storia e cultura. Narrano cosa significa essere mediterranei. Ricordano il legame indissolubile che le nostre popolazioni hanno stabilito nei millenni con questi prodotti fondamentali per la sopravvivenza. La cui produzione va ricordato è stata sempre faticosa, precaria ed incerta. Ma sarebbe altrettanto preciso dire che ognuno di questi alimenti ha i suoi paesaggi, le sue storie, le sue memorie, i suoi valori simbolici, il suo folklore. Il grande romanzo, appunto, della nostra terra.

Anche il mare aggiunge molto alle risorse alimentari della Calabria. Dall'incontro di prodotti che provengono dall'agricoltura e dalla pesca nascono cibi di straordinaria originalità. Il mare gioca dunque un ruolo significativo per l'affermarsi di particolari abitudini alimentari. Come quella di consumare pesce conservato e salato. E' dalla sapiente capacità nella lavorazione del pesce che sul versante ionico ,quello che va dai paesi di Crucoli a Trebisacce, dalle acciughe appena nate o rosamarina, si riesce ad ottenere quel prodotto unico che è la *sardella*. La più piccante e gustosa conserva ittica del Mediterraneo. Una prelibatezza mai eguagliata.

Per farla occorre il bianchetto, altro nome della rosamarina, catturato con una apposita rete a sacco tra i mesi di novembre ed aprile.

Il pescato viene poi lavato, leggermente salato e messo ad asciugare in canestri. Successivamente si passa alla *conza*, ovvero la salagione a strati alterni di sardella e sale in contenitori di coccio detti *salaturi*.

Inizia ora, sotto peso, la stagionatura che dura 6/7 mesi.

Da come viene seguita e curata la maturazione dipende la riuscita o meno della sardella. Il segreto è tutto qui. Solo

le massaie più esperte sanno quando è il momento giusto per togliere la sardella dalla salamoia ed impastarla con la farina di pepe rosso piccantissimo e il finocchio selvatico. Fino ad ottenerne un preparato compatto e omogeneo, simile ad una marmellata. Solo così, quando è difficile capire che si tratta di un prodotto a base di pesce, si può parlare di una sardella ben fatta.

La sardella più famosa, quasi una crema, è quella prodotta a Crucoli che ne rivendica la paternità, organizza ogni anno una sagra nel mese di agosto e si fregia della seguente segnaletica ufficiale: Torretta di Crucoli il paese della sardella. Non è da meno quella di Trebisacce che utilizza però una rosamarina più adulta.

La sardella può essere gustata in tanti modi. Quello più semplice è di spalmarla sul pane tostato con un po' di burro. Ma è ottima con l'uovo all'occhio di bue o *cicato*, eccezionale se soffritta e mescolata con gli spaghetti e poi ancora con la pitta, ecc.ecc.

Sarà venuta voglia di mangiarla?

