



## MORMANNO: NEI MEANDRI DELLE CANTINE

di Nicola Perrelli



L'otto di dicembre si è stati fino all'ultimo col fiato sospeso.

Le ire di Giove Pluvio hanno funestato Mormanno con una pioggia sferzante e continua per tutta la giornata.

Ma il richiamo del vino, fonte di gioia e di piacere, è stato più forte: all'appuntamento c'erano tutti, locali e forestieri.

E così il paese ha potuto offrire un colpo d'occhio straordinario.

Lungo le viuzze, che incrociandosi tra loro danno vita all'antico borgo, risaltavano, illuminati da luci e fiammelle, gli stemmi degli antichi quartieri Torretta, Capo Lo Serro, Costa e Casalicchio.

Nei vicoli, attraversati in ogni senso da fiumane di persone, e nelle cantine, affollate, non si entrava più.

La settima edizione de La Festa delle Cantine è insomma riuscita benissimo. Il tempo inclemente e la pioggia non hanno arrestato l'afflusso dei visitatori, che anzi a dire il vero è stato superiore alle aspettative.

Come si dice: "festa bagnata, festa fortunata".

"Perciavutti", giorno della stura delle botti del vino nuovo, è un avvenimento tradizionale che si è conquistato nel giro di pochi anni l'attenzione degli amanti della buona tavola, al punto che nella zona è ormai considerato un vero e proprio itinerario eno-gastronomico.

Un percorso che si snoda nei vicoli dell'antico borgo dove un tempo nell'aria le fragranze del cucinato, l'odore del formaggio e l'aroma dei salumi messi a stagionare si mischiavano con l'odore del cortile, dove si tenevano, spesso in un'unica stalla, gli animali domestici (galline, asini, maiali, pecore), orgoglio e dignità della civiltà contadina.

A "perciavutti" quest'atmosfera arcaica si rivive. Le cantine, incastonate tra case basse, antichi archi, cortili oggi ornati di fiori odorosi e ripide scalinate che si affacciano su viuzze lastricate, per una sera sono erette a

cenacolo, a luogo d'incontro, e alla piacevolezza della conversazione con amici e avventori bene si accompagna il vino appena spillato dalla botte.

Andare per le cantine di Mormanno, e lungo l'itinerario ce ne sono tante, è un modo di viaggiare dentro un mondo non solo vinicolo ma anche ricco di tradizioni, specialmente culinarie.

Anche quest'anno la gastronomia mormannese ha proposto una vastissima scelta di piatti e prodotti tipici. Le massaie hanno fatto del loro meglio per esaltare e accompagnare le carni di maiale, manzo e coniglio, le salsicce, le soppressate le frattaglie, il formaggio pecorino, la ricotta, il baccalà, i fagioli, i peperoni, le patate cotte e fritte, i funghi, le castagne, le noci, i condimenti, i dolci, i bocconotti e tutto il resto. Mentre regine dei primi piatti sono state le paste fresche fatte in casa, come i classici *cavateddri* e *rascateddri*.

Cibo, musica folk e danze popolari sono stati certamente gli ingredienti che hanno contribuito al successo della festa, ma è sotto la carezza del divino Bacco che una moltitudine di anime per una notte ha avuto l'impressione di trovarsi nel regno delle favole.

Prosit!!