



Ringrazio l'amico Michele Eugenio Di Carlo per aver voluto condividere sulla mia bacheca facebook un post quanto mai significativo, modello di una mentalità, di una cultura che andrebbero coltivate e sostenute, e di cui, invece, qualche volta la nostra terra fa difetto. Purtroppo.

Il post è stato scritto da Martina Russi che – come precisa, presentandolo, lo stesso Di Carlo, è “una giovane ragazza che rifiuta di lasciare la propria terra, il Gargano. Una ragazza che gestisce un ristorante-enoteca (*Radici*) a Vico del Gargano e che intende offrire prodotti locali di qualità. Avendo vissuto a Firenze, sa che i toscani non metterebbero mai in secondo piano i loro prodotti. Ed è fortemente determinata a fare la stessa cosa con i prodotti del Gargano e della Capitanata: metterli su un piano esclusivo e valorizzarli. Ha proprio ragione Martina, il Gargano ha bisogno di lei. Un esempio da imitare.”

Ed ecco cosa scrive Martina Russi:

È un po' che mi sento dire: “eh ma la tua carta vini è troppo ristretta”. “Non puoi proporre solo Gargano”.

“Così ti precludi degli ottimi prodotti”.

Ok. Ci sto. Da un lato non avete torto. Però... non sono razzista, ma... io lo sento, questo Gargano.

Potevo andarmene anche io, Firenze mi aveva accolta a braccia aperte e io l'amavo forte. Ma Firenze, come ogni amante indimenticabile, mi ha lasciato una lezione FONDAMENTALE: la tua terra ha bisogno di te. Se non la spingi tu, non lo faranno gli altri. E resterà sempre indietro.

La pappa al pomodoro, il pane sciocco, il paté di fegato, la vernaccia, la finocchiona... i toscani non li metteranno mai in secondo piano, rispetto a niente e nessuno. Non proporranno mai un meraviglioso manzo di Kobe a dispetto della Chianina. Mai un Amarone a dispetto del Chianti. Mai.

Il Salento non ha bisogno di me. Il Piemonte non ha bisogno di me.

Il Gargano ha bisogno di me.

Mi piace pensare che una cassa di Nero di Troia distribuita dal mio ristorante faccia la differenza per l'azienda che l'ha prodotta e le persone che così si sostentano.

Quindi no. Non troverete mai il Negramaro o il

Gewurtztraminer alla mia tavola.

Ma, vi assicuro, non avrete rimpianti.

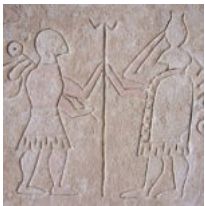
(Ma poi, volete mettere i vini di *Sanzvr??tzk!!□*)”

Ha ragione Martina: il Gargano ha bisogno di lei, così come la Daunia ha bisogno di lei e di tutte le donne e gli uomini che sono nati sotto il suo cielo e le appartengono, e troppo spesso se ne dimenticano.

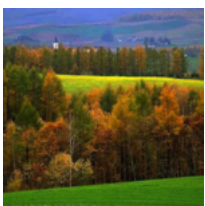
La prossima volta che capito a Vico Garganico, spero di trovare un tavolo al ristorante di Martina Russi, *Radici*.

Facebook Comments

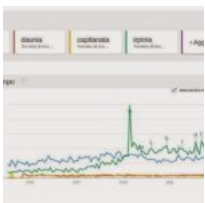
Potrebbe interessarti anche:



Daunia, Gargano,
Capitanata, tra
brand e identità



Ceschin: perché
Daunia e Gargano
devono sentirsi
una cosa sola



Daunia o
Capitanata?
Meglio Gargano



Daunia &
Gargano. Che non
sia la solita
occasione
perduta.

Clicca sul pulsante per scaricare l'articolo in Pdf 

Hits: 19