

DATI

Le Cicladi sempre più meta per foodlover

23 Ottobre 2018

aaa



Atene, 23 ott. (Labitalia) - Ha registrato il tutto esaurito il Festival della gastronomia cicladica che si è svolto il mese scorso nell'isola di Sifnos, in Grecia. Oltre 6mila visitatori hanno partecipato a questa 12ma edizione dell'evento, promosso dalla Sifnos cultural association, che proietta l'arcipelago delle Cicladi nel grande progetto che lo vedrà protagonista nel mondo del food insieme a tutto l'Egeo meridionale con il titolo di Regione europea della gastronomia per il 2019.

Intitolato a 'Nikolaos Tselementes', il 'padre' della cucina greca moderna, autore nel 1910 del primo ricettario divenuto una pietra miliare nel paese e non solo, il Festival della gastronomia cicladica (festivaltselements.gr), si svolge ogni anno, nel mese di settembre, a Sifnos, sua isola natale, che gli rende omaggio con questa manifestazione, in cui per tre giorni si alternano show-cooking, danze e musiche tradizionali, laboratori di gusto ma anche di ceramica. E ognuna delle isole delle Cicladi ha un suo stand in cui presenta i propri prodotti tipici e le ricette della tradizione.

A tracciare un bilancio è Maria Nadali, coordinatrice del Festival: "La nostra sensazione è che il Festival ha avuto un grande successo e una massiccia partecipazione, con più di seimila visitatori e 350 ospiti. Le isole della nostra regione che hanno partecipato hanno presentato le loro ricette autentiche e i loro prodotti locali, con un'enfasi particolare sui formaggi delle Cicladi. Fra le altre personalità intervenute, del settore della gastronomia del nostro paese, vorrei sottolineare la presenza di Argyro Barbarigou, chef e Ambassador dell'Egeo meridionale Regione europea della gastronomia 2019, e Elias Mamalakis, esperta di food e giornalista del settore. Durante i tre giorni di Festival molto partecipati sono stati anche gli eventi di musica e danza, gli show-cooking e i laboratori per bambini nei vari villaggi dell'Isola. Al successo del Festival ha contribuito, inoltre, l'attività dei moltissimi volontari, il cui numero cresce di anno in anno".

Ma il Festival della gastronomia cicladica è stato anche un'occasione di dialogo fra diverse culture del cibo, con la partecipazione di chef provenienti anche da altre nazioni, tra cui l'Italia. A rappresentare il nostro paese lo chef pugliese Francesco Paldera, collaboratore di Slow Food per il presidio della mandorla di Toritto e ambasciatore della cucina pugliese per la Regione Puglia e della cucina italiana per l'Ice nel mondo: "Il festival di Sifnos - afferma - è una grande festa anche popolare che coinvolge tutta l'isola e tutta la popolazione. Ho scoperto una cucina che utilizza prodotti molto simili alla Puglia e di grande pregio, grazie all'utilizzo di un'agricoltura biologica, di una pastorizia eccellente e di una pesca, anche se non abbondante, che permette alla ristorazione locale di utilizzare prodotti veramente saporiti e di grande qualità".

"Un'isola - prosegue Francesco Paldera - con una cucina che ha subito molte contaminazioni, come tutte le isole che nei secoli sono state approdo di navi straniere. La frase che utilizzerei per rappresentare la loro terra e la loro cucina è 'la capra si fa bella', perché qui ho mangiato la capra più buona del mondo: tenera, saporita e cucinata in diversi modi. Insomma, un piatto che non mi aspettavo: da un'isola ti aspetti un buon pesce, no? Invece qui la capra e i suoi formaggi sono eccezionali. Una cucina che ha, secondo me, una forte impronta spagnola e portoghese. Molti piatti, infatti, vengono serviti con patate o con cipolla o con riso. Accompagnati sempre con legumi e con l'aneto, che però con spagnoli e portoghesi non ha niente a che fare: quindi, c'è anche una piccola contaminazione nord-europea".

"I piatti che ho presentato io - spiega lo chef - sono stati: risotto con zafferano, centrifuga di mandorle, frutti di mare, fiori di zucchine e masticia; pita con pasta al cacao con cipolla rossa e mela verde. In entrambi i piatti, ho rappresentato l'Italia del Nord, l'Italia del Sud e anche Sifnos con le mandorle pugliesi e di Sifnos e la masticia che è una bevanda alcolica. Il tutto condito con un ottimo olio extravergine che è stato il filo legante di tutte le terre del Mediterraneo".

L'appuntamento con la 13ma edizione del Festival di Sifnos è per il 2019, anno in cui l'Egeo meridionale sarà Regione europea della gastronomia, un titolo che condividerà con la rumena Sibiu, succedendo all'irlandese Galway e all'olandese Nord Brabante, protagoniste del 2018, e a East Lombardy che ha rappresentato l'Italia nel 2017, anno che ha incoronato anche Aarhus-Central Denmark e la lettone Riga-Gauja.

Sono 50 le isole, tra l'arcipelago delle Cicladi e il Dodecanneso, che formano la Regione dell'Egeo meridionale: Andros, Kea-Kythnos, Siros, Santorini, Milos, Mykonos, Naxos, Tinos, Paros, Rodi, Kos, Kalimnos, Karpathos sono le maggiori. Come spiega Roberta Garibaldi, coordinatore dell'Osservatorio sul turismo enogastronomico e direttrice scientifica del progetto East Lombardy, "ogni isola dell'Egeo ha peculiarità enogastronomiche diverse: il turista potrebbe percorrere un viaggio del gusto ricco, spostandosi isola per isola alla scoperta di prodotti, ricette ed esperienze".

"Così come spesso i turisti stranieri leggono in modo semplificato i prodotti e la cucina italiana, anche a noi - sottolinea - capita di fare lo stesso verso la Grecia, che invece in molte isole ci può sorprendere. In questi anni in cui ho lavorato in team con il Governatorato dell'Egeo, abbiamo identificato azioni di formazione e promozione per valorizzarne l'offerta, cercando anche iniziative per creare un ponte di promozione tra i nostri due Paesi".

Un riconoscimento importante, quello di Regione europea della gastronomia 2019, per l'Egeo meridionale, ottenuto, infatti, grazie a un programma di attività chiamato 'Taste The Seasons' che mette in luce la cooperazione fra tutti gli attori. Grazie alla collaborazione con 117 stakeholder sociali, il piano intende connettere tre fondamentali elementi dell'area dell'Egeo Meridionale: il turismo (le isole contribuiscono al 40% dell'introito nazionale), una produzione locale ricca di proprietà nutritive, un'eredità culturale che va indietro a Ippocrate. I progetti messi in atto toccano varie aree, dalla salute al digitale. Tra questi, Be a local, The Aegean Seed Bank, l'Aegean Diet, Aegean mamas know best.

Il programma punta a definire l'area come destinazione gastronomica, allungare la stagione turistica, promuovere i prodotti (come i Melekouni di Rodi, dolci a base di sesamo, e il Krassotiri di Kos, formaggio cotto con il vino), favorire la sostenibilità. E proprio il successo del Festival della gastronomia cicladica sta a dimostrare quanto questa area del Mediterraneo si stia affermando come meta turistica anche per il food e non solo per il mare e l'archeologia.

Una tendenza che contagia anche le isole intorno a Sifnos, come la 'sorella' Serifos: "Sempre più turisti - dice Katerina Sgourdaïou, presidente degli albergatori di Serifos - cercano il buon cibo e cercano esperienze legate al wine and food, come per esempio assistere alla vendemmia che si pratica nell'unica cantina della nostra isola. E, oltre alle trattorie tipiche, si stanno affermando anche ristoranti gourmet". Ne è un esempio Agelos Pagalos, che dopo alcune esperienze all'estero è approdato in questo angolo delle Cicladi per proporre una rivisitazione della cucina locale soprattutto a base di pesce. Enogastronomia e ricerca dell'esperienza, quindi, sono sempre più apprezzate dai visitatori delle isole dell'Egeo, come confermano anche dall'Ente nazionale ellenico per il turismo (www.visitgreece.gr), che nella rappresentanza di Milano riceve sempre più richieste di informazioni su questo fronte.