

un sonoro cerrone ai marittino.

PER GLI AMANTI DELLA BUONA CUCINA

## le della Calabria

, salume a base di peperoncino

gerà di provare qualche boccone "esplosivo" di Nduja, salume bandiera della Calabria a base di peperoncino. Merita l'assaggio quella che preparano i fratelli Pugliese (tel. 0963366938) di Calimera Calabria. Le altre chicche? Imperdibili l'olio dell'azienda Terre Marrana (tel. 0963367790) di San Calogero, la marmellata di cipolle di Tropea di Delizie Vaticane (tel. 0963669523) di San Domenica, il caciocavallo di Ciminà di Anna Romano (tel. 0964334166), i fichi della pasticceria Aloisio (tel. 098243014) Aiello Calabro, i torroni Taverna (tel. 0966611106) di Taurianova, lo straordinario Amaro Melissa di Marina Demicheli (tel. 098278032) di Longobardi.

Nel bicchiere? Sono grandi il contessa Emburga di Cantine Lento (tel. 096828028) di Lamezia ed il cerasuolo di Scilla di Vini Tripodi (tel. 096548438) di Archi. ●

## Storie e sapori della Lomellina

di TOMMASO FARINA

Checchè ne vogliamo dire i soliti politici orecchianti, non è eliminando il ricordo del passato che ci si apre al futuro. Al contrario, è proprio guardando le nostre radici che possiamo capire. Questo discorso vale anche per il cibo. Se davvero "L'uomo è ciò che mangia", l'alimentazione è più che mai cultura e storia, perché rappresenta una parte rilevante dell'umano. È in base a presupposti di questo genere che Luca Sormani ha deciso di iniziare una proficua opera di ricerca. Sormani è cittadino della Lomellina, area tra Pavia e Vigevano, comprensorio ricco di memorie storiche, legate specialmente a Ludovico il Moro e al Medioevo. Spinto da un simile retroterra un bel giorno, Luca ha deciso di valorizzare le principali specificità agroalimentari della sua zona. I risultati su internet, all'indirizzo [www.memoriedilomellina.it](http://www.memoriedilomellina.it), e hanno valso all'ideatore la defini-

zione di "Angelo Matto", coniata da Paolo Massobrio per definire personaggi il cui coraggio nel sostenere certe idee nel mondo agricolo omologato sfiora quasi la pazzia.

Prova provata ne è il fatto che "una vile mano anonima", come direbbe Peppone, il 31 marzo scorso, ha distrutto un campo in cui vegetava uno dei "giacimenti gastronomici" riscoperti da Sormani: la rossa, dolcissima cipolla di Breme, per la quale si è subito aperta una sottoscrizione.

Ma la cipollona non è la sola chicca: c'è anche il bianco asparago di Cilavegna, che le cronache menzionano fin dal XVI secolo e che comincia ad essere impiegato da alcuni ristoranti. Poi, le antiche varietà di riso, messe al bando dal fanatismo per il parboiled: ricordatevi il Lencino. Sul sito ci sono le coordinate per acquistare tutto: provateci.

[www.tommasofarina.com](http://www.tommasofarina.com)