

Come si mangia bene, che spot!

Quel «come si mangia bene a Potenza» proclamato a 9,4 milioni di italiani da Amadeus e confermato da Teocoli durante «L'anno che verrà» è uno spot di effetto formidabile per le attività di ristorazione del capoluogo, destinato a produrre grandi benefici all'economia locale e alle imprese di settore. Ma anche il riconoscimento della qualità della cucina potentina e lucana e dell'alta professionalità dei nostri titolari di esercizi, chef, personale tutto. L'offerta di ristorazione a Potenza ha raggiunto livelli non solo di indiscussa qualità quanto di diversificazione per tutti i gusti, dal tradizionale delle trattorie sino ai ristoranti con qualità-prezzo garantita e ai gourmet del locale compreso nelle guide più prestigiose. Per noi è normale invitare un ospite, magari dopo aver discusso di affari o di progetti associativi, in un ristorante di Potenza con la sicurezza di fare bella figura e di raccogliere consensi entusiastici. Sul piano dell'attrazione è la carta in più che il capoluogo si può giocare rispetto alla scarsa notorietà di tutto il resto delle sue risorse in buona parte inespresse sul piano turistico. E su questo un sentito e dovuto riconoscimento va all'Unione Cuochi che esprime con Rocco Pozzullo, lucano, la più alta rappresentanza nazionale della categoria professionale. Vorrei ricordare che nella stessa piazza dell'evento Rai, Confcommercio, dimostrando di credere nel cuore buono di Potenza quando invece nessuno ci credeva, e investendo in proprio, organizzò due estati fa Moda e Sapori sotto le stelle deliziando i palati dei presenti con i piatti dei cuochi della federazione potentina e i nostri associati caseari di Moliterno. Quindi almeno noi abbiamo sempre col-

tivato la certezza della ristorazione sino a farne il «piatto forte» del nostro progetto turismo con itinerari eno-gastronomici sull'intero territorio provinciale. Tra i teimonial del «mangiare potentino» lo chef Roberto Pontolillo (Black Pepper) che riprendendo la tradizione del «piatto del buon ricordo» lanciata negli anni ottanta-novanta da chef e ristoratori per legare un evento speciale come questo ad un piatto speciale per ricordare «L'anno che verrà» diretta Rai da Potenza ha creato la Ciavuredda 2017. Lo chef Pontolillo spiega: «Il baccalà a ciavuredda è un classicissimo delle preparazioni gastronomiche potentine per le festività natalizie: in una città lontana dal mare, l'unica tipologia di pesce disponibile, dopo un anno di preparazioni a base di prodotti di terra, diventava il protagonista indiscusso delle portate di Natale. Ho utilizzato gli stessi elementi che costituiscono la ricetta tradizionale, ma li ho reinterpretati ed alleggeriti con le attuali tecniche di cucina, semplicemente scomponendoli e rivisitandoli in chiave moderna. Propongo una presentazione più contemporanea, che rinuncia a quella classica in umido con tutti gli ingredienti mescolati serviti con fette di pane tostato. Il filetto di baccalà è valorizzato da una cottura più veloce, riguardosa della migliore qualità del pesce rispetto alle tipologie di taglio del baccalà che erano utilizzate nel passato, i cipollotti trasformati in salsa sono più digeribili e meno invasivi, il crumble di olive conferisce la nota salina e croccante del piatto, i pomodorini quella dolce e cromatica».

[* presidente Confcommercio Imprese Italia Potenza]

FAUSTO DE MARE



CONFCOMMERCIO Fausto De Mare

