

# Castinatelli: produttori e abitanti uniti per la promozione dei prodotti tipici grazie al Festival del Moscato e dello Spumante



C'è un borgo nel Cilento dove il tempo sembra essersi fermato. È Castinatelli, suggestiva frazione del comune di Futani. Qui il 3 e il 4 agosto scorsi si è svolto il Secondo Festival del Moscato e dello Spumante. Una felice intuizione inaugurata un anno fa organizzata dalla Pro-Loce Futos in collaborazione con il comune di Futani, il Parco Nazionale del Cilento, Vallo di Diano e Alburni, Fisar ed Edizioni dell'Ippogrifo.



Il festival, dedicato alle famiglie del moscato e dello spumante, è speciale perché riesce a creare un'atmosfera in un luogo da sogno.



Castinatelli è un luogo che, nonostante il passar del tempo e la dittatura della tecnologia, riesce a conservare la propria identità. Merito soprattutto delle sue donne che quando c'è bisogno si rimboccano le maniche e "lavorano" per la propria comunità. Le loro mani, infatti, sono state le protagoniste delle innumerevoli pietanze tipiche preparate per l'occasione. Tutte nel nome della tradizione e dell'amore per il proprio territorio.



Minestra strinta, polpette di patate, panino con il soffritto, scauratièddi, zeppole fritte, zuppa di fagioli e castagne, pizza fritta, pizza cilentana solo per ricordare qualche preparazione.

Giovedì e venerdì scorso però il borgo si è trasformato in un luogo di discussione e di ricerca sulla necessità di mangiare bene e sano nel rispetto della stagionalità e dell'equilibrio territoriale.



Illuminanti le degustazioni guidate. "Teoria dei colori", questo il titolo di quella guidata dal professor Roberto Rubino, presidente Anfosc (Associazione Nazionale Formaggi

Sotto il Cielo).

Il professor Raffaele Sacchi della Facoltà di Agraria dell'Università degli Studi di Salerno ha illustrato al pubblico i piccoli segreti per riconoscere un'olio di qualità.



Gerardo Perillo, agronomo e coordinatore Sud Fisar, è stato il protagonista della degustazione dedicata al vino.



Grande successo ha riscosso la prima presentazione della ristampa di "Cucinare con i ceci" di Giovanna Voria, edito dalle Edizioni dell'Ippogrifo. Fabio Riccio, giornalista delle Guide dell'Espresso, insieme all'autrice, ha spiegato come è nato il libro grazie al quale si è finalmente sancita l'importanza di un legume che qualche volta veniva

scartato per il suo colore ignorandone le proprietà.



Come ogni evento che si rispetti non sono mancati i produttori, ambasciatori del Cilento e della Dieta Mediterranea: Caseificio Chirico; Case Bianche; Cobellis; Polito Viticoltori; Salvatore Magnoni; Cantine Albamarina; Tenuta Mainardi; Ermmà; Tenuta Macellaro; Pippo Greco; Alfonso Rotolo; Mediterranea Passione; Francescantonio Cavalieri; Emilio Rizzo; Cilento i sapori della terra di Giuseppe Pastore; Aura; Pastificio del Golfo; Cooperativa Agricola Castagne del Cilento; I sapori di Mandia; Rosalba Trama.

Tanta la soddisfazione degli organizzatori che stanno già pensando alla terza edizione.

Infine, con la mia full immersion cilentana, ho avuto modo di conoscere la grande accoglienza cilentana. Merito del mio editore che avrei dovuto ascoltare già da un po'.

Foto di Antonio Ambrosio