

*di Nicola Perrelli*

L'otto di dicembre si è stati fino all'ultimo col

fiato sospeso.

Le ire di Giove Pluvio hanno funestato

Mormanno con una pioggia sferzante e

continua per tutta la giornata.

Ma il richiamo del vino, fonte di gioia e di piacere, è stato più forte:

all'appuntamento c'erano tutti, locali e forestieri.

E così il paese ha potuto offrire un colpo d'occhio straordinario.

Lungo le viuzze, che incrociandosi tra loro danno vita all'antico borgo,

risaltavano, illuminati da luci e fiammelle, gli stemmi degli antichi

quartieri Torretta, Capo Lo Serro, Costa e Casalicchio.

Nei vicoli, attraversati in ogni senso da fiumane di persone, e nelle

cantine, affollate, non si entrava più.

La settima edizione de La Festa delle Cantine è

insomma riuscita

benissimo. Il tempo inclemente e la pioggia non hanno arrestato l'afflusso

dei visitatori, che anzi a dire il vero è stato superiore alle aspettative.

Come si dice: "festa bagnata, festa fortunata".

"Perciavutti", giorno della stura delle botti del vino nuovo, è un

avvenimento tradizionale che si è conquistato nel giro di pochi anni

l'attenzione degli amanti della buona tavola, al punto che nella zona è

ormai considerato un vero e proprio itinerario eno-gastronomico.

Un percorso che si snoda nei vicoli dell'antico borgo dove un tempo

nell'aria le fragranze del cucinato, l'odore del formaggio e l'aroma dei

salumi messi a stagionare si mischiavano con l'odore del cortile, dove si

tenevano, spesso in un'unica stalla, gli animali domestici (galline, asini,

maiali, pecore), orgoglio e dignità della civiltà contadina.

A "perciavutti" quest'atmosfera arcaica si rivive. Le cantine, incastonate

tra case basse, antichi archi, cortili oggi ornati di fiori odorosi e ripide

scalinate che si affacciano su viuzze lastricate, per una sera sono erette a

cenacolo, a luogo d'incontro, e alla piacevolezza della conversazione con

amici e avventori bene si accompagna il vino appena spillato dalla botte.

Andare per le cantine di Mormanno, e lungo l'itinerario ce ne sono tante, è

un modo di viaggiare dentro un mondo non solo vinicolo ma anche ricco di

tradizioni, specialmente culinarie.

Anche quest'anno la gastronomia mormannese ha proposto una

vastissima scelta di piatti e prodotti tipici. Le

massaie hanno fatto del loro

meglio per esaltare e accompagnare le carni di  
maiale, manzo e coniglio,

le salsicce, le soppressate le frattaglie, il formaggio  
pecorino, la ricotta, il

baccalà, i fagioli, i peperoni, le patate cotte e fritte, i  
funghi, le castagne, le

noci, i condimenti, i dolci, i bocconotti e tutto il resto.  
Mentre regine dei

primi piatti sono state le paste fresche fatte in casa,



come i classici

*cavateddri e rascateddri.*

Cibo, musica folk e danze popolari sono stati certamente gli ingredienti

che hanno contribuito al successo della festa, ma è sotto la carezza del

divino Bacco che una moltitudine di anime per una notte ha avuto

l'impressione di trovarsi nel regno delle favole.

Prosit!!

