

Premio Iolanda - Santa Maria di Leuca (Le) - 26 settembre 202

Solo gli eletti possono vedere. Gli altri guardano e registrano solo delle immagini senza capacità di dar loro un'anima e un soffio vitale. Gli eletti sono quindi dei visionari che trasformano quello che hanno osservato, lo sviluppano, ne fanno un progetto, gli danno le gambe per camminare e qualche volta anche le ali per volare. I visionari qualche volta nascono così, altri trovano così noiosa la realtà che per forza devono adoperarsi a cambiarla.

Vera Slepov fa parte delle persone con gli strumenti culturali e conoscitivi adatti a fare della celebrazione di una semplice cuoca del Salento un'icona e un'immagine della semplicità della cucina povera, del piacere che il lavoro manuale regala a chi usa le mani con passione e intelligenza. Vera, assisa impassibile sulle belle sedie dell'hotel Terminal o su quelle della raffinata Villa Meridiana, con pochi cenni e ancor meno direttive ha organizzato in modo impeccabile due giorni dedicati ai libri che affrontano due temi fin troppo di moda e diciamo un po' triti e ritriti, ovvero le istanze connesse al cibo e al vino.



I giudici, ed ho avuto il privilegio, su invito di Vera, di far parte di quelli che dovevano scegliere i libri sul vino, hanno lavorato ed elaborato gli scritti con due scelte molto rappresentative.



Premio Iolanda
III edizione

Con le opere bronzee del maestro **Gianni Cudin**

Premio Letterario di Cucina e di Ricette

Premio di Letteratura sul Vino

Premio letterario "Giuseppe Da Re" per la Cucina Salutista

Presidenti del Premio e della giuria
Vera Slepj e Davide Paolini

Giuria Premio Cucina e Ricette:

Benedetto Cavalieri	Cettina Fazio Bonina	Laurent Chaniac
Bruno De Moura Cossio	Francesco Giaccari	Marina Valensise
Carlo Cambi	Giuseppe Seracca Guerrieri	Silvio Perrella
Catena Fiorello	Helmut Failoni	Stefano Zecchi

Giuria Premio Letteratura sul Vino:

Augusto Enrico Semprini	Giordano Emo Capidilista	Piernicola Leone De Castris
Alvaro De Anna	Marcello Masi	Roberto Felluga
Davide Zuin	Massimo Bassani	Seby Costanzo
Giacomo Mojoli	Paolo Mieli	Vito Planeta

Comitato organizzativo: **Maida Stendaro, Valeria Bisanti, Luca Bonina, Maria Lucia Seracca Guerrieri, Tiziana D'Antoni**
Responsabile **Pasquale De Santis**
Ufficio stampa: **Leda Cesari, Rosaria Bianco**

Cerimonia di premiazione
26 settembre 2020, ore 18.00
La Meridiana, Santa Maria di Leuca

Concerto per violino e chitarra classica di
P. Tagliamento e M. Scattolin

www.premioiolanda.it
☎ **351.8681477**



Ho avuto il piacere di incontrare, durante una pantagruelica presentazione delle capacità culinarie della signora Iolanda dell'omonima trattoria che dà il nome al premio, Enrico Pandiani che ha vinto il premio dei libri sul cibo con un titolo felice: 'Il gourmet cena sempre due volte', come altri professionisti fanno sempre quando desiderano confermare le loro prime impressioni. Il titolo del libro è felice ed il riferimento letterario è così noto che non necessita ricordarlo. Non vi anticipo nulla sul testo perché è così

goloso che deve essere assaporato riga per riga. Lo scrittore è stato grafico per molti anni per poi dedicarsi solo alla sua passione di scrittore, è riservato come un piemontese deve essere, modesto, autoironico e la conversazione con lui ha riguardato tutto meno che il suo libro. Perché a tavola non si parla di lavoro.



Poi Vera con un vero colpo di scena ha regalato una intensa pausa musicale di violino (Paolo Tagliamento) e chitarra (Massimo Scattolin) nello scenario incantevole di una villa tardo liberty di fronte a un bel mare animato da un libeccio fresco e salutare.

Ha presentato poi un personaggio che si è autoproclamato 'the king of mortadella', il signore veste solo abiti del color mortadella con tutte le necessarie occhiature bianche del grasso di cui è composta, e si è esibito nella preparazione di 100 panini dove la mortadella ha incontrato un ottimo pane, e una serie di ingredienti che non vi nomino per lasciarvi un po' di curiosità, che hanno trasformato pane e mortadella pugliese, straordinaria trasmigrazione degli insaccati in una terra che non li produce, in un incrocio fra un club sandwich e un submarine. Un ottimo servizio d'ordine avrebbe potuto proteggerlo dalle ire modenesi e bolognesi per un tale affronto ma la straordinaria simpatia della persona, che ricorda la gioviale e paffuta immagine di Laurel Hardy e che dichiara, sfrontato, di avere 25 anni mal portati, ha abbassato i toni molto colti e rigorosi del premio ad un ambito gioviale e partecipato dove alla fine della coda formata dagli ospiti è seguita



la coda dei camerieri che volevano assaggiare anche loro questa preparazione culinaria che lui sostiene di avere inventato di persona.

Le bottiglie dei 'vini eroici' portati da Alvaro De Anna, che richiedono più sforzi di quelli ottenuti da vigneti coltivati in condizioni pedoclimatiche più favorevoli, hanno rallegrato queste giornate.

La casa vinicola De Castris ha completato con un ottimo Negramaro spumantizzato rosé, specificatamente vendemmiato prima della completa maturazione per ridurre il contenuto aromatico e zuccherino.

Meritevole il Caricante etneo, dove note citrine e saline, freschezza al palato, ma struttura robusta hanno regalato sorsi intensi e calibrati.

Un libro affascinante quello di Rossana Bettini sul cioccolato, alimento divino per composizione chimica, delizia che tutti siamo convinti di conoscere e invece richiede competenze che la maggior parte di noi non ha e che il libro fa brillare, senza saccenza ma con il desiderio di spiegare che solo la conoscenza ci aiuta a consumare un alimento con il dovuto rispetto.



Si sono conclusi in modo felice due giorni dove testa, cuore, vista, tatto, olfatto e palato sono stati vissuti in un premio dove analisi sensoriale ed emotiva hanno convissuto fianco a fianco.

Brava Vera, evviva per il successo dei tuoi sforzi!

Tutti attendono la prossima edizione.

Augusto Enrico Semprini

www.premioiolanda.it