

Magna Grecia a Milano, più magna che Grecia

Augusto Enrico Semprini

Maestro Assaggiatore *cum laude* Organizzazione Nazionale Assaggiatori Vino

Maestro Assaggiatore Organizzazione Nazionale Assaggiatori Formaggio





Todarodes sagittatus

Il totano è un mollusco cefalopode della famiglia Ommastrephidae. Il suo habitat è il fondale sabbioso e fangoso, per questo vive in profondità durante il giorno, per poi risalire verso la superficie durante la notte, mentre si avvicina a riva nei mesi freddi, tra novembre e marzo. Si trova principalmente nell'oceano Atlantico Orientale, dal Mare di Barents al Sud Africa, ma anche nel mar Mediterraneo e nel mare del Nord.

Viene catturato prevalentemente come bycatch nella pesca a strascico di altre specie, ma viene anche pescato con totanare e sciabiche. Nei mesi estivi è ricercato dai pescatori commerciali e ricreativi dell'Italia meridionale. La carne del totano è edibile ed apprezzata in cucina e viene consumata fresca o bollita, conservata tramite congelamento commerciale, salatura o essiccazione.

Curiosità: come distinguere totani e calamari?

Le principali differenze tra i totani e i calamari di interesse alimentare sono:

- Le alette del calamaro sono lunghe come tutto il corpo mentre quelle del totano sono corte e si trovano solo al vertice
- Il totano è munito di uncini per afferrare la preda, posizionati sui due tentacoli più lunghi
- Il colore del totano è rosso violaceo, quello del calamaro roseo trasparente con venature rossastre e violette
- Il calamaro (nostrano) raggiunge al massimo i 50 cm di lunghezza, il totano un metro e mezzo per circa 15 kg di peso.



Petroselinum crispum

Il prezzemolo è una pianta biennale della famiglia delle Apiacee, originaria delle zone mediterranee. È l'unica specie nota del genere *Petroselinum*. Ha una robusta radice a fittone bianco giallastra. Le foglie sono glabre e hanno un contorno triangolare frastagliato, possono essere bipennatosette o tripennatosette. L'infiorescenza è una ombrella formata da una cinquantina di piccoli fiori a cinque petali bianchi, talvolta soffusi di azzurro-violetto o giallastro.

Il prezzemolo ha proprietà diuretiche e sudorifere, dovute ad una sostanza flavonica: l'apioside. Nell'erboristeria cinese è utilizzato anche come rimedio per la pressione alta. Anticamente, soprattutto nel Medioevo, era utilizzato anche come emmenagogo e abortivo, a causa dell'apiolo, un componente principale, che contrae la muscolatura liscia dell'intestino, vescica e utero.



Il nome "olivo" deriva dal latino olīvum, da un ablativo olīvī, olīvō di oleum, a sua volta dal greco arcaico ἔλαιον élaiwon e dal greco classico ἔλαιον élaion. La forma "ulivo", come anche "uliva", è più frequente in Toscana, ma è diffusa anche in altre parti d'Italia, sebbene in contesti poetico-letterari; la forma "olivo", del tutto prevalente invece nella letteratura scientifica, è tipica del Veneto, di parte della Sardegna, dell'Emilia-Romagna e del Lazio settentrionale; nel Sud prevalgono aulivo, alivo, avulivo

L'olivo è una pianta centrale nella storia delle civiltà che si affacciano sul bacino del Mediterraneo, e di tutto l'Occidente. Si narrano numerose leggende: una di queste è di origine greca e narra di Atena che, nell'intento di benedire gli uomini, piantò la sua lancia nel suolo e ivi crebbe il primo ramoscello d'ulivo; un'altra ci parla di un ulivo raccolto ai confini del mondo da Ercole, in quel luogo nacque il bosco sacro a Zeus, dalle cui fronde venivano intrecciate le corone per i vincitori dei giochi olimpici

Un altro aneddoto sull'ulivo riguarda invece la colomba che, per annunciare a Noè la fine del diluvio universale, gli portò un ramoscello d'ulivo che teneva stretto nel becco. Il poeta Omero cita l'ulivo varie volte nell'Iliade e nell'Odissea. I ciclopi avevano bastoni e clave che erano fatti col legno d'ulivo.

Anche Ulisse ricavò, dal tronco di un grosso ulivo, il palo che conficcò in seguito nell'occhio di Polifemo. Comunque si è appurato che le prime piante selvatiche esistevano sull'isola di Creta fin dal 4000 a.C. e che successivamente i cretesi si sono specializzati nella coltivazione di tale pianta la quale successivamente verrà esportata in tutto il bacino del Mediterraneo.

Sia i popoli orientali sia quelli europei hanno sempre considerato questa pianta un simbolo della pace. Nell'antica Grecia l'ulivo era considerato un albero sacro, a tal punto che chiunque veniva sorpreso a danneggiarlo veniva punito con l'esilio. Aristotele, nella Costituzione degli Ateniesi, affermava che chiunque veniva sorpreso a maltrattare un ulivo, veniva punito addirittura con la pena di morte.

A quel tempo la pianta non era ancora l'olivo coltivato ma il suo progenitore selvatico, l'oleastro. Per i Romani era simbolo insigne per uomini illustri. Secondo la tradizione i gemelli divini Romolo e Remo nacquero sotto un ulivo. Per i Giudei l'ulivo era simbolo della giustizia e della sapienza.



L'indubbio segno di comando del centurione, è la vitis, detta forse più propriamente bacillus viteus, simbolo dell'autorità, ma soprattutto strumento punitivo, costituito da un bastone di legno di vite, elastico e nodoso per infliggere più sofferenza. Tacito racconta di un centurione, un certo Lucilio, il quale venne soprannominato dai suoi legionari cedo alteram ("Datemene un'altra") per il fatto che, quando bastonava un soldato, il Vitis si spezzava ed era costretto a urlare: "Datemene un'altra!"



Mytilus galloprovincialis

Il mitilo mediterraneo è un mollusco bivalve ed equivalve. I mitili vengono chiamati comunemente cozze, muscoli, peoci, pedoli, móscioli, a seconda della zona geografica. È un mollusco lamellibranco, dotato cioè di branchie a lamelle che assorbono l'ossigeno per la respirazione e che trattengono contemporaneamente il cibo per l'alimentazione, costituita soprattutto da plancton e particolato organico in sospensione.

La valva è di colore nero o nero-viola, con sottili cerchi d'accrescimento radiali e concentrici verso la parte appuntita; all'interno di colore madreperla, ma con una superficie liscia. Le due valve sono tenute insieme da una cerniera con tre o quattro dentelli.

La distinzione tra i due sessi è possibile grazie all'osservazione del colore del mantello stesso, il quale, una volta raggiunta la piena maturità sessuale, si presenta di colore giallo crema nei maschi e di colore rosso arancio nelle femmine.

La distribuzione naturale del mitilo mediterraneo comprende tutte le zone ove vi siano scogli, emersi o sommersi, in tutto il Mediterraneo, il Mar Nero e la fascia costiera dell'Atlantico orientale, dal Marocco alle Isole Britanniche. Il mitilo si è naturalizzato in diverse regioni del mondo: in Giappone, California, Sudafrica, Australia meridionale e Nuova Zelanda. In queste località il mitilo mediterraneo compete con la fauna locale ed è perciò considerata specie invasiva, dannosa per gli ecosistemi. Per questo motivo esso compare nella lista delle cento specie invasive più dannose



Le pettole sono globi irregolari di pasta lievitata molto morbida e fritta in olio bollente, tipiche delle regioni Campania, Calabria, Puglia e Basilicata. Le origini delle pettole sono incerte. Una teoria le vorrebbe di derivazione arabo-turca o greca, date le similitudini, sia nella forma che nella preparazione, con i lokma (o loukoumádes in greco), piccoli impasti tondeggianti, fritti e conditi con zucchero o miele. Un'altra tesi sostiene che furono introdotte nel sud Italia da colonie albanesi, sfuggite all'invasione ottomana dei Balcani nel XV secolo, e lo stesso termine pettola deriverebbe dall'albanese petullat.



Il vitigno **Negro Amaro**, molto conosciuto anche come Negroamaro, è un vitigno a bacca nera originario della Puglia, dove la zona di maggiore coltivazione è il Salento, pur essendo presente anche nel resto della regione. La sua origine è molto antica e risale probabilmente alla colonizzazione greca che ebbe luogo a partire dal XVIII secolo a.C. Per superficie coltivata e qualità il Negro Amaro è il vitigno più importante, assieme al Primitivo, di tutta la Puglia.


Con l'Aglianico e il Nero d'Avola (Calabrese) rappresenta una delle uve migliori di tutto il Meridione. La sua coltivazione partì dalla costa pugliese dello Ionio, dove attualmente è ancora diffuso. Da questa zona le coltivazioni si estesero velocemente nel Salento, nel Brindisino e nel Tarantino. Per molti anni il Negro Amaro è stato usato come uva da taglio e da esportazione.

Infatti, come successe per i vitigni calabresi, anche il Negro Amaro venne usato fino ad epoche recenti per il taglio dei vini sia francesi che del nord Italia, in particolare per fornire colore al Merlot e al Cabernet Sauvignon. Il suo utilizzo come vitigno principale per i vini locali si è avuto solo recentemente, anche grazie alla produzione di vini rosati. Il Negro Amaro deve il suo nome alle sue caratteristiche principali, il colore quasi nero dei suoi vini e il loro retrogusto amarognolo

L'origine del nome secondo alcuni non è altro che la ripetizione della parola nero in due lingue: niger in latino e μαύρο (traslitterato mávro) in greco, da cui il dialettale màru. Secondo altri deriverebbe invece dal colore molto scuro degli acini e dal sapore amaro del vino

Naoussa

Naoussa è una regione nella parte nord della Grecia. Il toponimo Naoussa, attestato in precedenza come Niaousta, potrebbe derivare dal nome della colonia romana Nea Augusta. Il suo vino principale è il Naoussa, omonimo della cittadina intorno a cui si sviluppano i vigneti. Xinomavro (si pronuncia Xynò mavro), letteralmente amaro (xydi in greco contemporaneo è aceto) e scuro (mavros). Negroamaro è un vitigno ben noto agli Italiani coltivato quasi esclusivamente in Puglia, la Magna Grecia appunto. L'alta acidità ed i tannini poderosi hanno fatto associare lo Xinomavro al nebbiolo, ma la questione è ancora aperta ed all'assaggio il vino è del tutto Negromaro, con caratteristiche speziate tipiche e non presenti nel Nebbiolo.

A map of Greece showing its regional divisions. The landmass is colored in a light tan or beige, while the surrounding sea is light blue. A small red dot is placed on the northern part of the mainland, indicating the location of Naoussa. The word "Naoussa" is written in a bold, black, sans-serif font directly below the red dot. The map shows the outline of the country, including the Peloponnese peninsula in the south and the numerous islands in the Aegean and Ionian Seas.

Naoussa





A differenza della maggior parte delle colture ad alberello della maggior parte dei vini greci, la coltivazione è a Guyot. Lo Xynomavro è stato il primo vino greco ad essere venduto in bottiglia ed è il top-seller nel mondo. Fino a vent'anni fa era il solo vino rosso presente sulla lista dei vini dei ristoranti e taverne greche. Il vino viene passato in barrique per un anno e venduto in una versione base ed una riserva



ΟΙΝΟΣ ΕΡΥΘΡΟΣ
ΝΑΟΥΣΣΑ
ΠΡΩΤΟΓΕΝΗΤΗ ΟΡΟΜΑΤΙΑ ΠΡΟΒΑΛΥΣΙΣ ΝΟΥΣΣΑ
2013
ΜΠΟΥΤΑΡΗ