

di San Giovanni, al via il prossimo 25 giugno. Dalla zuppa di piselli di Zollino con il tartufo nero allo yogurt con crema di piselli, creato dalla fantasia degli chef di Cantina Menhir a Minervino, il concorso gastronomico organizzato per la Fiera è servito, negli anni, a promuovere e far conoscere il pisello nano, conteso oggi da chef di grido, come Massimo Vaglio del ristorante i Corsari a Nardò o Andrea Serravezza, dell'Hotel Patria di Lecce. A luglio, i piselli son già tutti venduti. E il sindaco Francesco Pellegrino non riesce a farsene una ragione. «Abbiamo avuto persino richieste dal Giappone, ma non possiamo soddisfarle per via del poco raccolto che riusciamo a fare». Il Paese del Sol Levante è rimasto quindi a bocca asciutta. All'inesorabile diminuzione dei quintali raccolti è seguita, nel 2010, una lieve ripresa grazie alla clemenza della pioggia. I prezzi intanto sono saliti: dai due euro al chilo del 2005 ai 5 euro al chilo del 2011,



IL PROGETTO "Raccontare il territorio" Esperienze, eventi, formazione per riscoprire il Salento

Prosegue a Zollino l'articolato progetto "Raccontare il territorio. Giovani idee tra memoria e identità", che intende promuovere un percorso di esperienze, eventi e momenti di formazione, rivolto principalmente ai giovani, con l'obiettivo di incentivare la riscoperta, l'approfondimento e il reimpiego nel tessuto economico locale delle specificità della cultura materiale e immateriale che caratterizza il territorio salentino. Il Salento è, infatti, un giacimento ricco di risorse materiali e immateriali, beni artistici e paesaggistici, produzioni locali, memorie, saperi e pratiche di lavoro tradizionali.

Il progetto prende vita nell'ambito della Fiera di San Giovanni a Zollino.

Accanto al dessert al gusto di legume e sotto il gelataio Paolo Tondi

lota", organizzato dall'amministrazione zollinese, quanto quella dell'Università del Salento, impegnata, con il professor Gigi De Bellis, a studiare il genoma di questo legume, e del Cnr di Bari. Ma a confermare che il pisello nano di Zollino sia ormai diventato una vera e propria celebrità, basti dire che esiste, per lui come per pop star e divi del cinema, una pagina dedicata su Facebook.

che diventano persino 7 o 8 euro in occasione di fiere e sagre.

L'obiettivo del sindaco Pellegrino è riuscire a riunire i produttori in cooperativa per agevolare la commercializzazione e il marketing dei legumi. Soltanto così, a suo avviso, il pisello nano potrebbe ritagliarsi una fetta di mercato tutta sua, facendo breccia nel cuore già ferito dei consumatori stanchi della globalizzazione e affamati di prodotti genuini e di origine riconosciuta. Il pisello di Zollino ha conquistato tanto l'attenzione della Camera di Commercio di Lecce, che ha patrocinato con un contributo di 3000 euro, il convegno dal titolo "Coltivare il futuro del pisello nano di Zollino - esperienza pi-



CURIOSITÀ Un dessert da primo premio in un cestino di pastafoglia Stuzzicante e di qualità Arriva anche il gusto gelato



Nel caldo torrido dell'estate il gelato la fa da padrone. E da Zollino arriva una proposta originale e stuzzicante, che solleticerebbe la curiosità anche dei palati più conservatori: il gelato al pisello. Il legume è quello certificato come prodotto tradizionale - qualità e genuinità sono, quindi, garantite - mentre la sapienza dell'arte gelateria e pasticceria sono quelle di Paolo Tondi che, insieme alla moglie Romina, è titolare del bar Top Orange nel piccolo comune della

Grecia salentina.

L'idea di questo gelato, che sostituisce al meglio un pasto completo, è nata all'ombra della Fiera di San Giovanni. Tondi, lo scorso anno, propose, al Concorso gastronomico organizzato per l'occasione, questa ricetta dolce a base di legumi aggiudicandosi, così, il primo premio.

Di gelati insoliti - al sapore di fiori, come la violetta e la rosa, o all'olio d'oliva - se n'erano già visti e assaggiati, ma mai prima

d'ora la fresca consistenza gelata era convolata a nozze con gusto e proprietà nutritive del pisello, abituato a sobbollire in pignate di terracotta nelle fredde giornate invernali e mai assunto all'onore del "dulcis in fundo".

Entrando al Top Orange, però, si trovano esposte cassatine e sibilite, i pasticcini - brevettati - di cioccolato e pasta di mandorla che il Maestro Fedele Ugenti prepara con la stessa maestria impiegata nell'impastare i dolcetti per

sua Maestà Elisabetta II. Accadeva, si racconta a Zollino, trent'anni fa.

Il gelato al pisello, invece, che potrebbe essere scambiato per pistacchio, non fa bella mostra di sé insieme agli altri gusti. «Lo considero - spiega Tondi - un dessert da ristorante, da servire in un cestino di pastafoglia, con le giuste decorazioni e abbinamenti, non su un semplice cono». Accostamenti ideali sono la salsa di frutti di bosco e le frittelle di mele oppure l'ananas caramellato. Parola di zollinese doc.

P.Anc.