

Cannaturie Schoko Land... delizie non per soli 'cannaruti'.

Questa volta **Alceo Salentino** non si allontana da casa, resta a Manduria, patria del vino Primitivo, in piazza Comestibili.

È una raccolta piazzetta, anticamente destinata alle attività politiche, amministrative e militari, poi ritrovo dei piccoli produttori agricoli, dove si esponevano e vendevano i poveri, ma genuini prodotti della terra. Ed è lì, tra gli scorci dei palazzi rinascimentali e le bianche *chianche* dei viottoli del centro storico, proprio a due passi dalla Chiesa Matrice e dal Palazzo Imperiali, in pieno centro storico, cinque ampie e sempre ben allestite vetrine invitano ad indugiare...l'interno è ancora più accattivante. Complici le avvolgenti e suggestive volte a botte e a stella del locale, ricavato dal piano terra di un palazzo signorile del '500, si è immediatamente colpiti da profumi e colori che stimolano profondamente i sensi, tutti.

Sono i padroni di casa, Maurizio e Mimma ad accoglierci con la loro consueta garbatezza ed affabilità. «Cannaturie» ha qualcosa di dialettale, di locale...

«Infatti, le "cannaturie" nei vari dialetti salentini, indicano i peccati di gola da cui i "cannaruti" (i golosi) sono attratti irresistibilmente».

Come è nata l'idea di aprire una enoteca con particolarità dolciarie e gastronomiche?

«Quasi per caso, la forte passione per incontrare i sapori e le tradizioni della nostra terra, ci ha sempre spinti a scovare angoli spesso nascosti del territorio, è così che nel dicembre 2002 abbiamo deciso di far condividere agli amici e ai tanti nuovi amici che ci vengono trovare in enoteca le dolci e stuzzicanti passioni del gusto, affinché attraverso il piacere gustativo si possa giungere all'amore per il proprio territorio».

Quali sono gli abbinamenti enogastronomici che riuscite a consigliare ai golosi clienti, gli abbinamenti più indicati per vini e liquori che non mancano mai nelle degustazioni di Schoko Land...

«Sicuramente la pasta di mandorla artigianale e le numerose varietà di cioccolato per i vini dolci come il Primitivo, o la riscoperta della pasta di semola di grano duro della varietà "senatore cappello", scomparsa perché di poca resa; dolci tradizionali come il panettone, ma caratterizzato da tipicità come i canditi di melo cotogno all'interno che lo rendono davvero particolare con i rosoli e le grappe di Primitivo».

Nella ricerca e selezione dei prodotti dolciari, gastronomici ed enologici artigianali e tipi-

ci, da cosa vi fate ispirare e convincere, prima di proporli ai Vs clienti

«Prima di proporre alla vendita i prodotti siamo noi in prima persona che scegliamo, assaggiamo, spesso ricercando e trovando - anche a centinaia di chilometri - piccoli laboratori artigianali, vere bomboniere della tradizione gastronomica meridionale. E le scelte ci danno sempre ragione, l'apprezzamento dei clienti per noi rappresenta un grande stimolo alla ricerca. Ritrovarsi in guide enogastronomiche 'a sorpresa', in seguito a visite anonime di esperti del settore, anche questo è un motivo di orgoglio per il nostro lavoro».

Esclusività e raffinatezze anche negli addobbi delle vetrine e nelle confezioni di Mimma, in particolare quelle natalizie e pasquali.

«Il nostro prodotto deve essere anche bello, oltre che buono. Particolare cura dedichiamo anche alla regalistica aziendale. Il rispetto per la tradizione del luogo anche nell'addobbo di una vetrina, abbiamo ad esempio, realizzato grazie all'arte di un maestro 'paritaru' un vero muretto a secco, quale migliore scenografia per paste artigianali, olii extravergini, cotognata, fichi e Primitivo».

Trovarsi nella terra del vino Primitivo è un vantaggio per proporre e fare apprezzare il prodotto principe del territorio, il vino.

«Sicuramente sì. Il turista o l'enturista entra sicuro di trovare il prodotto genuino e certificato. L'enoteca è sempre più proiettata verso la ricerca e la promozione di quei Primitivi di Manduria per i quali sia tracciabile tutta la filiera produttiva, dal lavoro in vigna fino all'imbottigliamento nel rispetto della tradizione e dei disciplinari DOC».

Una vostra idea o forse un desiderio per questo territorio che a fatica tenta di promuovere se stesso ed i suoi prodotti

«Crediamo che il modo migliore per promuovere la propria terra sia amarla, rispettarla anche attraverso la conoscenza e la diffusione dei suoi prodotti; anche le nostre degustazioni tematiche e permanenti tendono a questo con la convinzione che la promozione di un territorio, dei suoi costumi e della sua gente passi attraverso un terreno di fermenti genuini da difendere in modo appassionato, perché rappresentativo della nostra memoria storica».

