

LA TAVOLA OSCA DI CIOCCOLATO

Gastronomia

Posted by:

Posted on : 2011/5/23 10:26:08

Continua il grande successo del pasticcere Germano Labbate di Agnone

PIACE AL QUIRINALE E AL MINISTRO GALAN

LA TAVOLA OSCA DI CIOCCOLATO

Appello al neo sindaco Carosella e all'assessore Marinelli per una Agnone "capitale dolciaria euromediterranea" in una vera e propria "Molise Chocolat Valley"

Piace sempre più l'idea geniale del pasticcere agnonese Germano Labbate di trasformare i monumenti archeologici ed artistici in suggestioni dolciarie con la linea di prodotti denominata "I sapori della storia". Arrivano complimenti ed incoraggiamenti da ogni parte. "Esprimo un sincero apprezzamento per la qualità superiore del Suo prodotto" afferma, tra l'altro, in una lettera Giancarlo Galan, il neo-ministro per i Beni e le Attività Culturali. Mentre dal Quirinale giungono ammirazione ed apprezzamento pure per l'idea di accompagnare i prodotti con pubblicazioni a stampa esplicative del valore e del significato del monumento riprodotto in cioccolato: lo afferma in una lettera il prof. Louis Gokart, consigliere del Presidente della Repubblica per la Cultura.

A questo punto l'Università delle Generazioni lancia un appello al neo-sindaco di Agnone, ing. Michele Carosella, all'assessore regionale alle Attività Produttive Franco Giorgio Marinelli e a tutti coloro che possano contribuire a rendere Agnone "capitale dolciaria euromediterranea" facendola conoscere a livelli internazionali e globali. E' infatti ormai così tanto consolidata da secoli nella città altomolisana la tradizione pasticceria che non è riscontrabile nell'intera area euromediterranea un luogo dove ci sia una tale alta concentrazione di "dolci idee". Le "Ostie di Agnone" hanno origine del 14° secolo ad opera delle suore francescane del locale convento di Santa Chiara; i "confetti ricci" sono invenzione della pasticceria Carosella, che pure per questo ha ricevuto premi internazionali fin dal 1839, anno di fondazione. Circa trenta anni fa l'industria dolciaria "Labbate-Mazziotta" ha lanciato la "Campana di cioccolato" e non poteva essere altrimenti in una città dove da mille anni si fondono campane che squillano in ogni parte del mondo.

In onore di papa Giovanni Paolo II in visita in Agnone il 19 marzo 1995, la pasticceria "Labbate-Ingratta" ha inventato "Il dolce della pace" (due mani che si stringono, avvolte dai colori dell'arcobaleno) preceduto tempo prima dalla "Tina di cioccolato". A Milano, la Casa della Pace (coordinamento delle associazioni per la pace) sta valutando la possibilità di diffondere a fini benefici "Il dolce della pace" agnonese. Sempre in onore di papa Karol Woytyla, la Cremeria storica agnonese "Labbate-Mazziotta" ha prodotto l'elegante confezione denominata proprio "Karol" (cioccolatini con l'effigie del papa). Questa stessa Cremeria ha prodotto numerosi altri articoli dolciari originali e brevettati, come il "Pan degli Osci" o "I fiori di bosco", mentre si sta adoperando per la creazione del Parco Tematico "La valle del cioccolato – Molise Chocolat Valley" un progetto cui sembrano essere interessati varie industrie, istituzioni e addetti del settore.

E' tempo, quindi, che Agnone valorizzi al massimo possibile la sua antica e storica vocazione dolciaria traducendola in una vera e propria industria con un efficiente Consorzio tra i produttori ed

un medesimo marchio collettivo. Questo dolciario, bene inserito nella ricca tradizione gastronomica agnonese, potrebbe essere uno dei settori trainanti dell'Alto Molise, sia per la sua dinamicità e sia perché è una industria che ben si adatta ad un territorio montano, essendo assai eco-sostenibile. Ricordiamo, infatti, che è nata ad Alba, nelle decentrate montagne piemontesi di Cuneo, la Ferreno che da quel borgo ha invaso "con dolcezza" i mercati di tutto il mondo. Agnone potrebbe essere un'altra Alba, con il lungimirante concorso di tutti, istituzioni, produttori e cittadini.

L'Università delle Generazioni intende evidenziare, infine, l'esistenza in Agnone di una entusiastica collaborazione tra eminenti esponenti della cultura locale ed industria dolciaria, che comincia ad essere l'aspetto più suggestivo dei prodotti agnonesi, pure per la loro dimensione storico-evocativa. L'Atene del Sannio mette, quindi, a disposizione degli artigiani dolciari tutta la sua gloriosa tradizione socio-culturale per la migliore tenuta ed il maggiore rilancio di questa zona montana, già fortemente penalizzata dai tagli ospedalieri e da altri handicaps socio-territoriali. Dal cioccolato, perciò, arriva un buon segno di riscossa e di rinascita per Agnone e Alto Molise.