
Cibo e solidarietà, opportunità per il futuro dei piccoli borghi

Autore: Maria Elena Rojas

Fonte: Città Nuova

Da Altomonte, in provincia di Cosenza, Calabria, la storia di Laura Barbieri, ristoratrice e imprenditrice con un forte desiderio di riaffermare il valore dei piccoli borghi

Nei giorni estivi, quest'anno al sud d'Italia si sente particolarmente la **canicola**, ma si può trovare riparo in un posto privilegiato da dove si può ammirare il **mare Jonio**, che è stato nel tempo riferimento importante della **Magna Graecia**. Dal promontorio di Altomonte, già palesato dal suo stesso nome, dal suo belvedere mozzafiato, lo sguardo gode i colorati campi nella pianura fertile. Luogo conosciuto per la bellezza, è uno dei borghi del sud d'Italia più curato, non solo esteriormente ma anche per l'accoglienza dei suoi abitanti.

Viene incontro, salutando con un sorriso, **Laura Barbieri** che continua l'antica tradizione dell'impresa di famiglia, punto di riferimento della ristorazione a queste latitudini. È un'imprenditrice che ama definirsi «ristoratrice da generazioni» che lavora con passione e convinzione.

Nel marzo scorso è stata rieletta per la **Confcommercio di Cosenza**, presidente della **Fipe** (Federazione italiana dei pubblici esercizi), associazione di categoria che rappresenta le imprese operanti **nei settori della ristorazione, del turismo e dell'intrattenimento**. Il suo primo mandato è avvenuto in concomitanza con il tempo del Covid-19 e durante il periodo della ripartenza, non facile per il settore, ha guidato la Fipe provinciale mostrando resilienza e altresì palesando "di quale pasta è fatta".

«Sono nata in una famiglia di ristoratori - ci racconta - fin da piccola, la mia più grande passione è stata quella di vivere in cucina, mangiare con il personale e accogliere la gente», prosegue la sua presentazione sottolineando come tutta la famiglia Barbieri è conosciuta oltre i confini della **Calabria** perché ha fatto della ristorazione e dell'accoglienza il suo stile di vita.

Altomonte (Foto della Famiglia Barbieri)

Vive in pieno la vita della sua comunità, però, avverte che anche qui «il mondo sta cambiando e spesso ciò è attribuito solo alle conseguenze della pandemia. Sì, il **Covid-19** ha portato ad un cambiamento netto delle nostre abitudini, sicuramente ci ha avvicinato di più all'uso della tecnologia, ma ha solo accelerato un processo che stava già arrivando».

Se da una parte si avverte una certa distanza tra le persone da un'altra parte c'è **voglia di convivialità** e di stare insieme: «Sono convinta che la tavola e il buon cibo uniscono ancora, ci fanno sentire parte di un mondo che non si è fermato. La tecnologia può consegnare un pacco col drone, ma un buon piatto di pasta casereccia fatto seriamente - sottolinea - non ci potrà arrivare così caldo, fumante e profumato... E fatto con il cuore».

Per Laura Barbieri vi è un aspetto «che ancora è salvabile da questa terribile tendenza», anche se «la gente è sola e comincia a fare cose che non ha mai fatto prima, come prenotare la cena o il pranzo di Natale fuori casa. Quel Natale, che è la festa per eccellenza per la famiglia. Spesso la gente che non ha più nessuno, è sola e non ha più legami forti... legami che in questo tempo si sono

sgretolati. Nei borghi, quando qualcuno prepara un piatto, spesso ne offre una porzione al vicino. Quando si fa il pane, se ne offre un po' agli altri. Quando qualcuno sta male, può ancora chiamare una persona che conosce. Questo tipo di vicinanza e solidarietà è preziosa e spero che riusciremo a mantenerla a lungo. È l'ultima chance che ci rimane per salvarci».

Laura Barbieri è convinta che i piccoli borghi possono dare un contributo significativo per riscoprire l'umanità attraverso la comunità solidale: «non è comunque un'impresa semplice, c'è bisogno dell'aiuto di tutta la comunità che in modo convinto “si prenda cura dell'altro”». A queste latitudini vi è anche il pericolo dello spopolamento, una sfida alla quale si resiste con creatività, impegno e solidarietà.

«**Sta a noi fare il possibile per aumentare i servizi e così trattenere i giovani**, perché spesso questi ultimi lasciano i borghi per andare a vivere soli nelle città. Nelle città, non hanno una rete solidale come nel loro paese, fanno sacrifici enormi per sopravvivere, mantenere la famiglia e mandare i figli a scuola. Scappano dal sud per la mancanza di lavoro, e questo è un dato di fatto. Tuttavia, c'è ancora un filo di speranza. Ad esempio, noi, come impresa familiare, diamo lavoro a diverse persone, cercando di mantenere viva l'anima di Altomonte. Non è facile, ma ci stiamo provando. Abbiamo fatto una scelta di vita e, anche se non è semplice, ci impegniamo costantemente per questo obiettivo».

Un impegno condiviso da tutta la famiglia che con disponibilità collabora con le di diverse realtà solidali del territorio «condivido la fortuna che ho avuto nella vita e il mio desiderio vuole essere quello di regalare un'emozione a chi è meno fortunato, anche insegnando ai miei figli l'empatia verso le persone che hanno più bisogno, cercando, dov'è possibile, di tendere la mano».

È questo un modo di stare vicino a coloro che soffrono creando **sinergie con le associazioni e altri enti del territorio**, partecipando ai tantissimi e variegati eventi che coinvolgono anche attraverso la cucina calabrese bambini, donne, giovani e adulti con disabilità.

«Anche se non sono particolarmente legata al mondo della chiesa, nel senso che sono credente, ma il mio impegno quotidiano non mi conduce spesso in chiesa. Tuttavia, il mio impegno mi porta sempre verso la strada, per poter sostenere chi ha più bisogno, a volte con un sorriso, a volte con un piatto di pasta o semplicemente con un abbraccio o una porta aperta all'altro. Uno dei miei principali obiettivi nella vita è partecipare attivamente alla comunità».

Recentemente Laura Barbieri, in collaborazione con l'**Istituto Alberghiero “K. Wojtyla” di Castrovillari**, ha promosso presso la casa circondariale “Rosetta Sisca” della città del Pollino il progetto “Con le mani in pasta”.

"Preparando i peperoni" (Foto della Famiglia Barbieri)

Far conoscere le tradizioni culinarie in carcere può aprire strade per una vera integrazione e offrire nuove opportunità. Per Laura Barbieri «tutti nella vita hanno diritto ad un'altra possibilità». Tra le tante esperienze c'è anche quella di rappresentante della Calabria e dell'Italia al “**Forum mondiale della gastronomia messicana” a Guadalajara**, grazie a un progetto curato da Patrizia Nardi. Da questa attività di ambasciatrice rimane la responsabilità di mantenere viva e promuovere, con cura e impegno, l'autentica cucina italiana perché «un piatto di pasta diventa l'emblema di un popolo. Ci sono territori in cui la cucina rappresenta per alcune donne l'unica via di fuga. Il fatto di poter cucinare per una famiglia e sostenere l'economia anche attraverso un piatto semplice, come la pasta, i legumi, il pane o le tortillas di mais, è di grande importanza».

Laura Barbieri parla del suo mondo con tanto entusiasmo e prima di concludere la visita ad Altomonte ci svela alcuni segreti delle pietanze che prepara per i suoi ospiti: «Non mancano i **“Rascatieddri” gnocchetti tipici altomontesi** fatti con farina e acqua con sugo di pomodoro. È un piatto povero e semplice, ma l'acqua bollente crea con la farina una consistenza e una morbidezza che sembra ci siano patate o altri ingredienti ricchi. In realtà è semplicissimo».

Non si può andare via dal ristorante prima di aver mangiato in abbondanza (“come se piovesse”) i peperoni cruschi, peperoni croccanti. Da Laura Barbieri ci sono molte altre ricette, ma il segreto più importante è quello di «imparare a prepararla perché poi ci rimane solo il cibo quale motore della convivialità».

Sostieni l'informazione libera di Città Nuova! Come? [Scopri le nostre riviste](#), [i corsi di formazione agile](#) e [i nostri progetti](#). Insieme possiamo fare la differenza! Per informazioni: rete@cittanuova.it