



## ***PPN FOOD - Estate in Calabria. Borghi d'autore. Altomonte è anche Enzo Barbieri***

**Cosenza - 29 ago 2024 (Prima Pagina News) Raccontare Altomonte, che è uno dei borghi più belli d'Italia, siamo in Calabria a due passi dal Pollino, significa dover raccontare la storia di una dinastia, quella dei Barbieri, che oggi ha segnato profondamente la storia stessa dell'enogastronomia calabrese nel mondo.**

Dinastia di ristoratori, di chef, di esperti di cucina, di ricercatori delle tradizioni più radicate nel tessuto urbano di queste terre. Il capostipite oggi è Enzo Barbieri, il suo è un brand a parte, un nome che in Calabria è simbolo di sapori e di profumi tradizionali. Si è vero, ogni qualvolta si tratta di doverlo raccontare sorge immediato il dubbio che si faccia inutile pubblicità ad un prodotto ormai riconosciuto dovunque, ma chi arriva ad Altomonte, magari per la prima volta, ci arriva perché in rete ha letto di lui e della sua cucina d'autore, perché chi viene a teatro la sera e ha voglia di assaggiare i peperoncini piccanti alla brace o annegati nell'olio bollente deve per forza di cosa passare dalla sua osteria. "Osteria", per la tradizione che vi si respira dentro, ma il servizio è quello dei grandi alberghi e ristoranti milanesi. Nulla qui da lui è lasciato al caso, nessuna superficialità, nessuna défaillance, nessuna distrazione, l'ospite è sacro e come tale viene trattato dall'inizio alla fine. Un posto di ristoro come pochi, dove attorno al tuo tavolo trovi come d'incanto tutta la famiglia Barbieri, chi in cucina, chi all'entrata ad accoglierti, chi a consigliarti cosa mangiare, chi a spiegarti come si arriva a sapori così forti come questi che puoi trovare qui da Enzo Barbieri. "Il nostro segreto -dice Enzo- è quello di far conoscere un territorio, le sue tradizioni e la bontà di quello che in Calabria si produce. In Calabria abbiamo la possibilità di fare cose grandiose, e mi piace ancora raccontare quanta passione ci mettiamo nel farle. Abbiamo puntato tutto sulla valorizzazione della gastronomia locale antica, autentica, unica ed esperienziale. Il mercato turistico ha apprezzato moltissimo questa nostra scelta, e soprattutto la nostra filosofia, che attrae tanti turisti tutto l'anno, e soprattutto turisti di medio-alto livello economico e culturale".

Conosco Enzo Barbieri da almeno 40 anni, non lo vedo da almeno 20, ma leggo di lui sui giornali di tutto il mondo, perché non c'è manifestazione calabrese o italiana all'estero dove non ci sia il suo banco di frittura e attorno a lui le sue prelibatezze. Altro che ambasciatori della Farnesina. Credo che Enzo Barbieri possa oggi essere identificato come uno dei pochi ambasciatori veri della Calabria moderna, tanto vasta è la rete delle sue relazioni e delle sue conoscenze. Mi raccontava un collega italoamericano la settimana scorsa che a New York lo considerano un simbolo della cucina Made in Italy, ma non parliamo poi della passione che suscita in tutti i figli del Sud che vivono ai margini di Manhattan. Basterebbe farsi dare da Enzo -cosa che lui non farà mai- la lunga lista degli ospiti illustri che in questi anni sono passati dai tavoli della sua "cantina" per capire che alla fine Enzo Barbieri ha servito a tavola ministri famosissimi della Prima e della Seconda Repubblica, grandi manager di Stato, scienziati e letterati di ogni genere, scrittori e cantanti di grido, VIP di ogni sorta e di



ogni estrazione sociale, rappresentanti diplomatici di ogni parte del mondo, cardinali e uomini chiave del Sistema-Paese. Ma non dimentichiamoci che Enzo Barbieri nasce ad Altomonte quando uno dei figli più famosi di Altomonte diventa Segretario particolare del Presidente della Repubblica Giuseppe Saragat. Quell'uomo si chiamava Costantino Belluscio -per lunghi anni anche sindaco di Altomonte- e non c'era allora parentesi istituzionale solenne che si vivesse in Calabria, e che non facesse tappa da Enzo Barbieri. Questo senso di riconoscenza verso questo grande protagonista della storia della Repubblica Enzo per la verità non lo ha mai perso. “I Barbieri di Altomonte”, un simbolo, dunque, una icona, una storia tutta loro, che Enzo coltiva lavorando ogni giorno 360 giorni all'anno, stando ancora in cucina, davanti ai fornelli, senza mai vergognarsi del suo essere cuoco prima di ogni altra cosa, un poeta dell'olio bollente, che ogni giorno lascia il banco di lavoro della sua cucina -dove la vera padrona di casa è comunque e solo sua moglie- per salutare tavolo per tavolo tutti quelli che entrano in questa sua casa-museo, perché tale sembra questa osteria di lusso sulla collina di Altomonte. Pasta fatta in casa, salumi tipici, formaggi, creme, cacciagione, antipasti colorati e sfiziosi a base di funghi, primi delicati al sugo di carne o di verdure, secondi ricchi e gustosi, e infine la pasticceria artigianale, vero fiore all'occhiello della gastronomia della casa. Ma come si fa ad arrivare a questi livelli? “Paradossalmente- risponde - il momento più triste della mia vita, e quello più bello, coincidono. Nel senso che la nostra storia di famiglia comincia con uno dei momenti più brutti della mia vita. È stata la perdita prematura di mio padre, avvenuta quando lui aveva solo 47 anni ed io appena 20. Da quel momento però, per onorare la sua memoria decisi di portare a compimento quello che era il suo sogno, e che era la realizzazione di un albergo-ristorante ad Altomonte. Per fortuna, all'epoca, avevo già a fianco una grande donna, mia moglie, con la quale abbiamo cominciato questa bella avventura, scegliendo di restare ad Altomonte piuttosto che a Ferrara dove erano già nati i miei primi successi lavorativi. Dal momento più triste, dunque, è incominciato quello più bello della nostra storia, un momento felice confesso che da allora dura ancora”. Sono anni che Enzo Barbieri racconta suo padre in ogni occasione pubblica dove gli capita di raccontare la sua vita, e ogni volta che gli succede di farlo lo fa sempre con la stessa passione della prima volta. “Mio padre è stato un grande pioniere. Io ho saputo solo cogliere il suo insegnamento. Sapete, negli anni sessanta lui immaginava già l'Altomonte di oggi. Aveva una visione aperta, da sognatore, e un amore immenso verso questa terra. Alla sua morte prematura, nel 1974 sono subentrato io, e per fortuna ho saputo cogliere e dar forza ai sogni dei miei genitori. Fino a farli diventare oggi una grande realtà. Credo che l'amore per la mia terra, la passione per il lavoro che faccio, e quella per il buon cibo, siano stati gli ingredienti importanti del mio successo che è poi il successo della famiglia Barbieri. Ma non credo finisca qui questa storia. Sono certo ormai che il successo che oggi è legato alla mia cucina e al mio mondo altomontese i miei figli con la loro altrettanta passione, il loro amore per la nostra terra, sono pronti a ritrasmetterlo e trasferirlo a loro volta ai loro figli per continuare la bella storia di Barbieri, e tutto questo è molto bello per me che non sono più il ragazzo di allora”. Enzo e Patrizia ed i figli Michele, Alessandra e Laura sono oggi il cuore pulsante di un'azienda nella quale calore, familiarità e cordialità si legano ad una professionalità altissima, alla costante ricerca dell'innovazione ma anche al recupero della tradizione, alla capacità di venire incontro a ogni desiderio dei



propri ospiti. “Dal 1969- riconosce Enzo Barbieri- dall’esperienza e dall’intuizione di Italo Barbieri, molte cose sono cambiate, ma la voglia di crescere, di ampliare il ventaglio delle proprie possibilità, di proporre novità e di raggiungere sempre l’eccellenza in ogni attività rimangono obiettivi fondamentali per il gruppo e per la mia famiglia”. Il posto dove Enzo e la sua famiglia custodiscono i segreti della cucina calabrese di tradizione è davvero incantevole, a cominciare dalla ristrutturazione dell’antico Palazzo dei Giacobini, completata nel 1995, e che è stato – dice Enzo- “solo il primo di una serie di importanti interventi di restauro e ampliamento delle strutture del gruppo, che oggi incrementano ancora di più il potenziale dell’azienda e la mettono in condizione di poter soddisfare, attraverso i suoi marchi, le esigenze di ogni tipo di cliente. Il turista, il cultore della gastronomia locale, l’ospite del centro benessere, la coppia di sposi alla ricerca di un luogo esclusivo per la propria cerimonia di nozze, o anche una coppia di vecchi innamorati che ha ancora voglia di darsi una carezza, qui possono trovare il meglio che cercano. E se non ci credete, allora venite a vedere dove siamo e cosa facciamo, e ne resterete soddisfatti. Parola di Enzo Barbieri”.

*di Pino Nano Giovedì 29 Agosto 2024*