

I profumi della terra

Comanducci, in vacanza sulla traccia dei sapori

– La forza della natura, la natura come la terra vuole. E' il "Custode degli Antichi Sapori": un tempio dell'eccellenza enogastronomica sia dei prodotti della provincia di Rimini, sia dell'Italia. E' la classica salumeria del buongustaio, dove si trova un'ampia gamma di prosciutti, di formaggi, di ortaggi e frutta. Vuole essere un punto di riferimento per i prodotti freschi per la vallata ed il Riminese. Dove si va per essere consigliati, prima ancora che acquistare. Aperta nel '93, i profumi della migliore tradizione italiana si trovano a Morciano, via Marconi. Lo scorso 30 agosto, taglio del nastro alle 18.30, è stato aperto il nuovo negozio, a pochi metri dal vecchio. Dietro il banco c'è Pier Paolo Comanducci, gastronomo appassionato e curioso. "La mia bottega – racconta – si è semplicemente innestata su una consolidata tradizione di buoni salumieri presenti da sempre a Morciano. Mi piace andare alla ricerca di ciò che l'uomo ha la capacità di fare e conservare. E di questo l'Italia è terra ricchissima quanto varia. E' uno smisurato e generoso giardino di sapori e colori".

Durante le sue vacanze, solca l'Italia per scovare gli artigiani che si appassionano nel fare prodotti unici e dai sapori naturali ed inconfondibili. Antichi. "La natura – continua il salumiere – basta a se stessa. Un carciofo ed una melanzana la terra li produce con piccole differenze. Quelle grandi ci sono al momento della lavorazione. Insomma, è l'uomo poi che ci mette del proprio, nel bene come nel male. Ad esempio, presento una marmellata di 100 grammi che necessita di 125 grammi di frutta fresca".

E la stessa filosofia è stata adottata nella scelta di ogni singolo prodotto. Entrare dal "Custode degli Antichi Sapori" significa una "fantasiosa rosti-gastronomia" di stagione, "la tipica salumeria artigianale italiana", "la formaggeria della tradizione casearia da agricoltura biologica e latte crudo",

“la pasticceria-panetteria”, “la frutteria”, “i vini”.

“Tutti i giorni – racconta dei suoi clienti Comanducci – mi sento invitato alla loro tavola, in punta di piedi, attraverso i prodotti che consiglio e reperiscono qui da me”.

La sua cultura è nel solco della migliore tradizione italiana; ed è ambasciatore delle eccellenze agricole della Valconca. Comanducci: “Mi fa piacere vedere il sorriso sulle labbra dei clienti. Mi raccontano che con i sapori fanno dei tuffi nei profumi dell’infanzia. Racconti che poi vengono fatti anche ai figli”.