

S. MARIA DEL CEDRO

Da cibo sacro per le sirene a menù per palati raffinati Mito e leggenda del cedro

Nico Pirozzi

S. MARIA DEL CEDRO. Il rito d'iniziazione avviene in prossimità delle sponde dell'Abbatemarco, il corso d'acqua che lambisce il territorio di S. Maria. Sull'improvvisata ara, due alti calici di vetro ricolmi di uno strano liquido verdognolo e ghiaccio. Gli occhi del santone s'illuminano d'una luce quasi mistica quando la misteriosa pozione inizia la sua discesa in gola. «E tu cosa fai, non bevi?», mi richiama severo. Tirsarsi indietro non è più possibile. Unica alternativa, trangugiare tutto d'un fiato il contenuto del bicchiere...

Da sfondo all'incredibile e buffa avventura, che si consuma in un'afosa sera di fine luglio, lui, il "profeta" del cedro, al secolo **Franco Galiano** di professione docente di lettere e autore di due saggi ("Significato religioso, culturale ed alimentare del Cedro nel bacino del Mediterraneo" e "Il cibo sacro delle sirene") sul "padre" di tutti gli agrumi. Già perché lui, il "profeta", del cedro sa tutto, proprio tutto. Al punto d'andarlo a raccontare sin sotto al *Machu Picchu*, in Perù.

Coltivato nella zona di S. Maria, la storia di questo frutto dal sapore acre, insostituibile sul piano religio-

so per i suoi intrinseci significati, è strana e contraddittoria, come le sue origini. «Conosciuto sin dalla notte dei tempi: la Bibbia lo cita decine di volte e Apicio, il cuoco di Tiberio, ne faceva abbondante uso nel preparare salse e arrostiti», spiega Galiano, «è apprezzato per le sue numerose proprietà, compresa quella afrodisiaca. Val la pena ricordare un'antica leggenda che voleva il cedro frutto sacro alle sirene, le quali, dopo essersene cibate, si accoppiavano con i giovani più belli del luogo». Miti e leggende che, comunque, ben poca cosa hanno potuto rispetto ad una crisi che ha investito il mercato di questo agrume. «Oggi», prosegue lo studioso, «è stato soppiantato da altri prodotti, sia come aroma che come dolcime. Ma qui, nella Riviera del Cedro, puntiamo ad una sua valorizzazione, sia culturale che culturale». «Come *Cotatic* intendiamo, a breve, lanciare una "linea cedro"», anticipa **Ennio Conte**, vicepresidente del Consorzio operatori turistici dell'alto Tirreno cosentino. «Siamo partiti con i cocktails e le bevande ma già pensiamo ad un vero e proprio menù a base di spaghetti e fusilli al cedro». Ed allora, buon appetito!



Franco Galiano