BerioCafè, rigatoni contro la mafia e vino Centopassi

di **Redazione**

12 Novembre 2010 – 17:57



Genova. In tema di legalità e lotta alla criminalità, il BerioCafè, il locale situato all'interno della Biblioteca Berio di Genova propone la rassegna gastronomica " Rigatoni contro la mafia" con la preparazione di piatti di pasta biologica realizzati con prodotti provenienti dalle terre confiscate in Sicilia a Cosa Nostra.
Da lunedi 22 novembre la pasta che verrà servita ai tavoli del BerioCafè sarà quella ottenuta da grano duro coltivato biologicamente, con un metodo artigianale e all'interno di un antico pastificio di Corleone, roccaforte di Totò Riina, dove Placido Rizzotto, sindacalista della CGIL, venne assassinato perchè promotore di cooperative concorrenti alla mafia.

Ogni giorno verrà preparato dalla cuoca Franca un piatto scegliendo uno dei sette formati tradizionali che vanno dai rigatoni alle tipiche anelline siciliane. Una pasta " eccezionale ", perchè viene essiccata a 40 gradi per circa 48 ore :un trattamento che mantiene intatte le caratteristiche organolettiche e ne esalta il sapore.

Il grano usato per produrre questa pasta è frutto del lavoro dei giovani delle Cooperative sociali che gestiscono le terre confiscate alla mafia e degli agricoltori siciliani che ne sostengono il progetto. Grazie alle Cooperative sociali, impegnate nel Progetto Libera

Terra, questi terreni assegnati al Consorzio Sviluppo e Legalità, sono tornati fertili e produttivi dopo anni di abbandono, costituendo una importante risorsa economica all'insegna della legalità.

Dal lunedi 22 fino a venerdi 27 novembre il BerioCafè completerà il menù abbinando al piatto di pasta anche un bicchiere di vino Centopassi prodotto nelle terre del comune di Cinisi, dove soli cento passi (come recita il film di Marco Tullio Giordana) separano la casa del boss Tano Badalamenti a quella di Peppino Impastato, ucciso per aver messo a nudo la ridicola disumanità del capo-mafia.