

LA PUREZZA DEL RHUM, VERSO UN NUOVO PRESIDIO SLOW FOOD



di SILVIA CERIANI*

BRA - L'appuntamento dedicato ai Presìdi Slow Food, ieri pomeriggio alle 16, era affollatissimo. Non si parlava di un Presidio vero e proprio, ma di un progetto nascente: il Presidio dei rhum Clairin haitiani.

A presentarlo è **Luca Gargano**, patron di Velier, che esordisce dando un po' di numeri. "In tutti i Caraibi ci sono appena 49 alambicchi fumanti, nella sola Haiti se ne contano 532. Più che di rhum, però, mi fa piacere parlare di Haiti. Haiti è nel cuore, nel centro dei Caraibi, eppure si trova ai margini. Il fatto di essere stati esclusi dal mondo ha permesso loro di mantenere un'identità forte".

Sullo schermo di fianco a lui passano foto di questo paese. Foto di mercati, di negozi, di gente, di campi, di raccolti, di murales che ritraggono un Cristo pingue e un San Giorgio col drago. E foto di agricoltura e di campi.

"Tutto quello che si trova ad Haiti è stra-biologico. Approcciarsi all'agricoltura di questo paese è fare un viaggio nel passato, si è di fronte a un qualcosa di commovente. Le banane, ad esempio, sono coltivate in policoltura. La canna da zucchero, assolutamente naturale, è trasportata a dorso di cavallo o di mulo. Ad Haiti si usano ancora mulini verticali, che a Cuba sono scomparsi verso la fine del 700. La distillazione è una sola e discontinua, viene fatta con fuoco a legna in microalambicchi. Il liquido è still proof, esce dall'alambicco senza un goccio d'acqua. È rum in purezza. Quella di un Clairin è un'emozione fantastica".

Di rhum haitiani ne proviamo tre in tutto.

Il Clairin Vaval di Fritz Vaval. La sua famiglia è proprietaria delle distillerie dal 1947. **Fritz**, che la dirige da molti anni, è proprietario di 20 ettari di terreno coltivati con la varietà di canna da zucchero Madame Meuze, coltivata in modo naturale. Il Clairin type nazon, cioè prodotto dal puro succo di canna, è fermentato naturalmente, con lieviti selvaggi, e distillato in una colonna continua di rame con 10 plateaux e con un condensatore artigianale ricavato da un bidone della benzina.

Il Clairin Sajous di **Michel Sajous**, che ha costruito la distilleria nello stesso luogo dove esisteva quella familiare dal 1960. La piccola distilleria è situata in mezzo alla plantation di proprietà, 30 ettari, coltivati con diverse varietà di canna tra le quali fa spicco la cristalline, l'ultima canne à bouche permessa nella Aoc Rhum Agricole Martinique, e ancora coltivata da **Neisson**. Anche qui la coltivazione è completamente biologica. Il succo di canna estratto viene concentrato con il vapore prodotto con la bagasse, e lo sciroppo risultante può essere conservato prima della fermentazione per più di un anno. Il Clairin prodotto è quindi frutto della distillazione di un mosto di sciroppo di canna integrale, e non di melassa; non c'è quindi produzione di zucchero.

Infine il Clairin Casimir di **Faubert Casimir**. Il suo quartier generale è Barradères, dove sono concentrate la bellezza di 13 distillerie. Faubert prosegue l'opera iniziata dal padre **Duncan** nel 1979, ed è considerato il miglior distillatore della zona. Coltiva 50 ettari di canna Hawaii Blanche e Hawaii Rouge, canne tenere, non ibridi. La sua plantation è in consociazione con banane, palme e soprattutto lime (citron vert). Vengono raccolte solo le canne a piena maturazione, e quindi il campo non rimane mai completamente privo di vegetazione. Le bagasses vengono compostate con altri materiali organici, e utilizzate per concimare le nuove piantagioni.

Li degustiamo in un abbinamento apparentemente azzardato, eppure riuscitissimo. Ogni rhum ha abbinato un formaggio naturale. E a ben vedere, tra rhum Clairin e formaggi naturali ci sono molti punti in comune, una ispirazione analoga.

Vi invitiamo a cercarli, questi rhum. Oggi è molto più facile saperli trovare. "Fino a una decina di anni fa se si cercava 'Clairin' su Google, uscivano fuori le pagine delle creme per il viso. Oggi, invece, ci sono molte pagine dedicate ai rhum haitiani. Vuole dire che siamo sulla strada giusta nella loro ri-scoperta e valorizzazione", commenta Gargano. Non possiamo che dargli ragione.

***Slow Food**