

Tagliere Italia, un piatto da portata a forma del belpaese con tutte le eccellenze nazionali

1 Giugno 2023

di **Redazione**



LECCE – L'idea è di un imprenditore pugliese che ha brevettato la sua creazione. La forma è quella della nostra Penisola ed è stato realizzato tridimensionalmente in legno di faggio e per uso alimentare. Ogni territorio ha il suo spazio, dove si può assaporare il prodotto tipico di quella zona. Il tagliere, acquistabile anche online, è "il piatto di portata" che l'ideatore utilizza nel suo ristorante di Lecce, meta di clienti da tutto il mondo.

Provate a chiudere gli occhi e sognate l'Italia, con le sue regioni e le sue mille realtà. Fatto questo, provate a immaginare i sapori, i tanti sapori che contraddistinguono il Belpaese. E, solo per un attimo, pensate come sarebbe bello effettuare, in una sola serata, un viaggio del

gusto lungo tutta la Penisola: “Era proprio questo il mio obiettivo – spiega **Daniele Brecciarolla**, l’ideatore del progetto – . Volevo offrire a tutti l’opportunità di realizzare un percorso sensoriale ed enogastronomico per far conoscere i nostri straordinari prodotti che, di territorio in territorio, cambiano ma hanno un filo rosso in comune: l’eccellenza unica e non imitabile. Per questo, quasi per gioco, ho inventato il Tagliere Italia: la forma è quella del nostro Belpaese ed è stato realizzato artigianalmente in legno di faggio e trattato per uso alimentare. Ogni regione ha il suo spazio, all’interno del quale si può assaporare il prodotto tipico di quella zona”.

Si va così dalla porchetta di Ariccia, comune alle porte di Roma, alle bombette pugliesi, dai friarielli campani alla caponata siciliana prodotta a Bagheria, dallo speck dell’Alto Adige alle croccanti sfogliatine di Guttiau della Sardegna.

“Non a caso – dice ancora Brecciarolla – ho chiamato il tagliere Emii, acronimo di Eccellenze made in Italy, perché al suo interno vi sono tutte le cose più buone, quelle che rendono il nostro Paese amato nel mondo. L’idea mi è venuta durante una crociera, dove ogni sera dedicano la cena a una cultura diversa. Quando è stata la volta dell’Italia, il banchetto è stato letteralmente preso d’assalto. Quello che si può degustare da noi, non ha eguali in altre realtà. La nostra cucina è fiore all’occhiello ed è anche giusto promuoverla in maniera adeguata. Il mio insomma vuole essere un inno alla valorizzazione dell’Italia e dei suoi sapori, un invito all’utilizzo di prodotti esclusivamente italiani, una lode simbolica alla nostra amata terra. In un periodo dove il made in Italy ha trovato dignità in un apposito Ministero che si propone di sponsorizzarlo e difenderlo”.

Nato in piena pandemia, il Tagliere Italia è stato all’inizio messo in vendita sui canali e-commerce ed è stato subito un successo: “Abbiamo ricevuto richieste – ricorda Brecciarolla – da ogni angolo del mondo e, in particolare, dagli Stati Uniti, dal Brasile, dal Canada e, ovviamente dall’Europa. Abbiamo ricevuto anche recensioni commoventi di persone che, attraverso questo prodotto, hanno potuto rievocare un periodo a loro caro. La risposta insomma è stata assolutamente partecipata. Sui social i nostri video, dove illustravamo l’idea, hanno ricevuto milioni di visualizzazioni e il 99% dei commenti sono stati fortunatamente positivi. Davanti a questa onda emozionale, di concerto con i miei soci, abbiamo deciso di cambiare strategia commerciale. Solo per i privati il nostro tagliere si può acquistare sempre online ma se lo si vuole degustare si potrà farlo esclusivamente nel nostro locale di Lecce che abbiamo chiamato appunto Emii experience”.

La cosa bella è che il passaparola ha fatto sì che il ristorante fosse meta di tanti turisti: “Non so in realtà cosa sia successo – afferma Brecciarolla – ma il tam-tam ha determinato un risultato inaspettato. Arrivano in Puglia per passare una settimana negli straordinari luoghi

della nostra regione e ci scelgono per i loro pranzi e le loro cene e tutti ci dicono di averci visto sui social o grazie a commenti positivi di amici o parenti. Quasi fossimo una tappa del loro viaggio e questo ci inorgoglisce. Una proposta, la nostra, che è unica in Italia e che si declina in diverse possibilità. Un tagliere unico o un tagliere per ogni regione, nel rispetto dei gusti dei nostri clienti. Una cosa però è certa e accomuna tutte le possibili scelte: i prodotti offerti sono tutti di alta qualità e rigorosamente certificati. Anche per ciò che riguarda i vini e le bevande, all'interno del locale abbiamo affisso un'Italia con i vini regionali e utilizziamo solo bevande prodotte nel nostro Paese, come la Cola Bio fatta con l'acqua dell'Etna. In qualche modo abbiamo anticipato alcune indicazioni delle direttive presenti nel prossimo Ddl del Governo sul made in Italy. Tutto questo senza dimenticare l'importanza del rispetto dell'ambiente. A partire dal legno usato per realizzare il tagliere alle posate, barchette in bambù o forchette e coltelli usa getta e bio-compostabili. Così facendo, diamo il nostro contributo per ridurre i consumi di detersivi e plastica”.