

CIVILTÀ DELLA TAVOLA

ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA



ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA
ISTITUZIONE CULTURALE DELLA REPUBBLICA ITALIANA
FONDATA NEL 1953 DA ORIO VERGANI

www.accademia1953.it



ISSN 1974-2681

N. 333, GENNAIO 2021 / MENSILE, POSTE ITALIANE SPA SPEDIZIONE IN ABBONAMENTO POSTALE 70% ROMA AUT MP-AT/C/RM/

GENNAIO 2021 / N. 333

DIRETTORE RESPONSABILE
PAOLO PETRONI

COORDINAMENTO REDAZIONALE
SILVIA DE LORENZO

PROGETTO GRAFICO E IMPAGINAZIONE
SIMONA MONGIÙ

IN QUESTO NUMERO SCRITTI E RICETTE DI
EGIDIO BANTI, UGO BELLESI, GIUSEPPE BENELLI,
GIOVANNI BONVINI, GIANCARLO BURRI,
ROSALBA CAFFO DALLARI,
ELISABETTA COCITO, ROBERTO DORETTI,
ANTONIO GADDONI, GABRIELE GASPARO,
DOMENICA OBINU, GIGI PADOVANI,
MORELLO PECCHIOLE, PAOLO PETRONI,
MAURO POLTICCHIA, GIANCARLO SARAN,
MARIA CRISTIANA SERRA,
ATTILIO SCIENZA, ALDO E. TAMMARO,
ANDREA VITALE, ROBERTO ZOTTAR.

CREDITI FOTOGRAFICI
ADOBE STOCK, NERI ODDO.



EDITORE
ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA
VIA NAPO TORRIANI 31 - 20124 MILANO
TEL. 02 66987018 - FAX 02 66987008
PRESIDENTE@ACCADEMIA1953.IT
SEGRETERIA@ACCADEMIA1953.IT
REDAZIONE@ACCADEMIA1953.IT
WWW.ACCADEMIA1953.IT



PERIODICO MENSILE
REGISTRATO PRESSO IL TRIBUNALE DI MILANO
IL 29-5-1956 CON IL N. 4049
SPEDIZIONE IN ABB. POSTALE 70%

QUOTA ASSOCIATIVA BASE INDIVISIBILE
E 150,00, DI CUI AI SOLI FINI POSTALI E 50
PER L'INVIO IN ABBONAMENTO DELLA RIVISTA

STAMPA
DIGITALLAB SRL
VIA GIACOMO PERONI 130, ROMA

STAMPATO
SU CARTA ECOLOGICA
CERTIFICATA FSC



SPEDIZIONE
S.G.S., VIA MENALCA 23, ROMA

CODICE IN MATERIA DI PROTEZIONE
DEI DATI PERSONALI

L'Accademia Italiana della Cucina, quale titolare del trattamento, con la presente nota informa che i dati personali degli associati sono trattati nel rispetto di principi di correttezza, liceità, trasparenza nonché di tutela della riservatezza e dei diritti dei propri associati per dare esecuzione alla gestione del rapporto associativo, come previsto dallo Statuto e dal Regolamento dell'Associazione, e per eventuali finalità connesse. I trattamenti sono svolti da soggetti autorizzati, in forma cartacea e informatica, in conformità con quanto previsto dal Regolamento UE sopra indicato e dalla normativa nazionale vigente. Per prendere visione dell'informativa completa prevista ai sensi del Regolamento UE, in particolare, per conoscere i diritti spettanti agli associati si rimanda al sito web dell'Associazione.



Rivista associata
all'Unione Stampa
Periodica Italiana



Sommario



L'ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA
È STATA FONDATA NEL 1953 DA ORO VERGANI

E DA LUIGI BERTETT, DINO BUZZATI TRAVERSO,
CESARE CHIODI, GIANNINO CITTERIO, ERNESTO DONÀ
DALLE ROSE, MICHELE GUIDO FRANCI, GIANNI MAZZOCCHI
BASTONI, ARNOLDO MONDADORI, ATTILIO NAVA,
ARTURO ORVIETO, SEVERINO PAGANI, ALDO PASSANTE,
GIAN LUIGI PONTI, GIÒ PONTI, DINO VILLANI,
EDOARDO VISCONTI DI MODRONE,
CON MASSIMO ALBERINI E VINCENZO BUONASSISI.



In copertina: Elaborazione grafica dell'opera
"Natura morta con melanzane" (1911)
di Henri Matisse, Centro nazionale d'arte e di cultura
Georges Pompidou, Parigi

Focus del Presidente

3 La ristorazione affonda nel
pantano dell'improvvisazione
(Paolo Petroni)



Attualità • Costume • Società

4 Lo chef ricomincia dall'orto
(Gigi Padovani)



Tradizioni • Storia

7 L'arte del vino
(Mauro Polticchia)

8 La cucina meneghina
nelle poesie di Carlo Porta
(Giuseppe Benelli)

10 L'evoluzione dei consumi
(Elisabetta Cocito)

12 Il cinema e i pasti a domicilio
(o da asporto)
(Egidio Banti)



In copertina appare un Codice QR o QR Code, cioè uno di quei codici a barre con la forma quadrata che possono essere letti tramite le fotocamere dei cellulari e degli smartphone Android e iPhone. Quando trovate un QR Code potrete usare un'applicazione del vostro iPhone o smartphone con la fotocamera per decodificarlo e vedere cosa nasconde. Per leggere i codici QR è necessaria anche un'applicazione per la scansione, da installare sullo smartphone Android o su iPhone, che permette, puntando la fotocamera sul codice, di estrarre e decodificare le informazioni. Su Android potrete utilizzare, per esempio, la app **BarCode Scanner**, mentre su iPhone e iPad potrete scegliere **I-Nigma** oppure **QR Reader**. Basta far leggere a tablet o smartphone il codice QR in copertina, e immediatamente il dispositivo si collega al sito dell'Accademia. Dai prossimi numeri della rivista poi, con i QR Code che verranno pubblicati, potrete accedere a nuovi e interessanti contenuti interattivi del sito dell'Accademia.



- 14** La frittura nella storia della gastronomia
(Ugo Bellesi)



- 16** Quando una ricetta diventa simbolo di un ricordo
(Rosalba Caffo Dallari)

- 18** La vigna di Leonardo: cronaca di una scoperta
(Attilio Scienza)

Territorio • Turismo • Folklore

- 20** Il sale dolce di Cervia
(Giancarlo Saran)

- 22** Tombea: il formaggio di Magasa
(Giovanni Bonvini)

- 24** Il pà punyat di Alghero
(Domenica Obinu)

- 26** Una zuppa di castagne
(Roberto Doretti)



Cucina • Prodotti • Tecnologia alimentare

- 28** La pearà, anima della cucina veronese
(Morello Pecchioli)

- 30** Occhio... alla sogliola
(Giancarlo Burri)

- 32** Alla riscoperta del fondo bruno
(Roberto Zottar)

Ristorazione e Cuochi

- 34** La grande bellezza a tavola
(Antonio Gaddoni)

Salute • Sicurezza • Legislazione

- 35** Obesità e coronavirus
(Gabriele Gasparro)

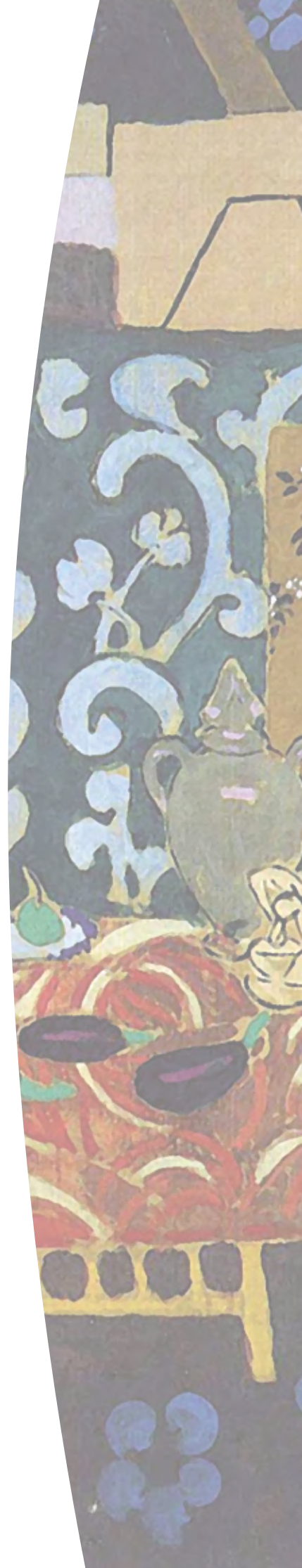


- 36** Le misure del contrasto al Covid nel settore della ristorazione
(Andrea Vitale)

- 38** Allergie alimentari, oggi
(Maria Cristiana Serra)

In libreria

- 40** Recensioni di Aldo E. Tàmmaro





La ristorazione affonda nel pantano dell'improvvisazione

Divieti, chiusure, incertezze, aiuti ridicoli.

di Paolo Petroni

Presidente dell'Accademia

Una premessa di fondo pare necessaria: siamo sicuri che questo astutissimo virus conosca i confini amministrativi regionali, provinciali e perfino comunali? Con ogni evidenza sì. Infatti, è informatissimo che da un po' di tempo (per moltiplicar poltrone) il Molise si è distaccato e ha formato una regione a sé stante rispetto all'Abruzzo. Quindi procede a infettare in modo diverso. Ugualmente preparato in geografia si dimostra quando riconosce di essere nella Provincia Autonoma di Trento, anziché in quella di Bolzano dove colpisce brutalmente mandandola in zona rossa.

Vorticosi cambi settimanali dei colori delle regioni

Con questi presupposti assurti a verità conclamata a furor di virologo, si sono inventati **il gioco delle regioni a colori**: giallo, arancione, rosso. Con vorticosi cambi settimanali, con precarietà e provvisorietà delle decisioni prese nottetempo, con anticipi minimi e durate limitate. Tre colori, però, sono parsi pochi, così si sono inventati il **giallo rafforzato** da una spruzzata di arancione e una mitica e irraggiungibile Utopia, una regione bianca o verde, dove tutto è possibile e dove regna la felicità. Anch'essa, però, di breve durata. Insomma, **una babele di norme e divieti difficili da seguire** per i cittadini ma, soprattutto, per i ristoratori, gli albergatori e i commercianti in genere, **abbandonati brutalmente al loro destino con indennizzi miserevoli**, a livello di elemosina, che raggiungono appena il 20 per cento delle perdite. **E senza una prospettiva**, visto cosa bolle nella pentola dei prossimi Dpcm. Diamo la parola a **Lino Stoppani**, Presidente della **FIPE** (ristoranti, bar, pubblici esercizi) e Vicepresidente Vicario di Confcommercio: *"Perché uno stabilimento con migliaia di operai può restare aperto con turni, mense, entrate e uscite e noi no? Non sono sufficienti i protocolli di sicurezza che ci hanno fatto attuare? Ci dicano cosa dobbiamo aggiungere. È ora di smetterla, dopo quasi un anno, con questo modo di procedere: basta incertezze, mille Dpcm e decisioni prese all'ultimo minuto. Non siamo interruttori che si possono accendere e spegnere da un momento all'altro. Continuano a chiederci sacrifici che appaio-*



no inutili ai fini del contenimento del contagio, come dimostra quello che sta accadendo".

L'istruzione e la serenità dei ragazzi sono gravemente compromesse

Non è argomento direttamente connesso con la nostra attività accademica, ma è sconcertante vedere i nostri figli e i nostri nipoti in balia di una desolante contesa tra governo, regioni, partiti sulla riapertura delle scuole. I nostri ragazzi costretti davanti a PC, tablet e televisione per giorni, mesi, anni. Ragazzi che non possono uscire di casa, che debbono rientrare alle 22, non possono praticare sport, né socializzare. **Una generazione che la pagherà cara in termini di istruzione e di serenità psicologica.**

Gli ex topi di laboratorio, ora onnipresenti e onnipotenti star da baldacchino (per dirla con l'Artusi), che non hanno portato sollievo o beneficio ad alcuno, annunciatori invece di quotidiane *"infauste profezie, nunzie di sciagure"*, dicono di non abbassare la guardia. Tuttavia, a forza di alzarla troppo, questa guardia, si finisce ugualmente al tappeto.



Lo chef ricomincia dall'orto

di **Gigi Padovani**

Accademico onorario di Torino Lingotto

In cucina ora la parola d'ordine è sostenibilità.

A Orsara di Puglia (Foggia) il "cuoco contadino" **Beppe Zullo**, fin dal 2012, ospita i clienti del suo "Ristorante nell'orto" nel mezzo di una tenuta di quasi duecento ettari, con vigneto, bosco, frutteto. **Niko Romito**, nel 2011, ha ristrutturato un convento del 1500 a Castel di Sangro (L'Aquila), tra i monti abruzzesi, e nei sei ettari di terra che circondano il suo albergo "Casadonna" e il ristorante "Reale" (3* Michelin) ha impiantato un vigneto sperimentale di uve Pecorino, un frutteto e un giardino di erbe selvatiche. Risalendo verso Nord, ad Alba (Cuneo) un altro tristellato, **Enrico Crippa**, chef del ristorante "Duomo", dedica ogni

giorno le sue cure ai quattromila metri quadri di orto, con una grande serra e quattrocento specie coltivate, che finiscono regolarmente nei suoi piatti, come le famose "insalata 21, 31, 41" (dal numero di erbe).

In Piemonte non sono da meno altri cuochi famosi: **Giovanni Grasso** e **Igor Macchia** (1* Michelin) della "Credenza" a San Maurizio Canavese (Torino) e di "Casa Format" a Orbassano (Torino); **Christian Milone** della "Trattoria Zappatori" (Pinerolo, Torino, 1*), **Michelangelo Mammoletti** (2*) de "La Madernassa" a Guarene (Cuneo). Tra Lombardia e Nord Est, hanno il "pollice verde" anche **Alice Delcourt** - con la sua "Erba Brusca" a Milano, sul Naviglio pavese -, i **fratelli Cera** (2* Michelin) dell'"Antica Osteria" di Campagna Lupia (Venezia), la friulana **Antonia Klugmann** nel suo "Argine a Vencò" (1*) di Dolegna del Collio (Gorizia). Scendendo verso Sud, ancora in Abruzzo s'incontra l'orto di "Vil-

la Maiella" (1*) a Guardiagrele (Chieti), gestito dalla **famiglia Tinari**; ad Avella (Salerno) il ristorante "Il Moera" di **Franco Fusco** ti accoglie in mezzo a una fiorente azienda agricola con nocciolo e uliveto; ad Andria, **Pietro Zito** tiene corsi didattici nell'"Orto Mio" collegato al suo ristorante "Antichi Sapori", mentre a Ragusa Ibla lo chef **Ciccio Sultano** (2*) alleva galline e coltiva verdure destinate ai piatti del suo "Duomo".

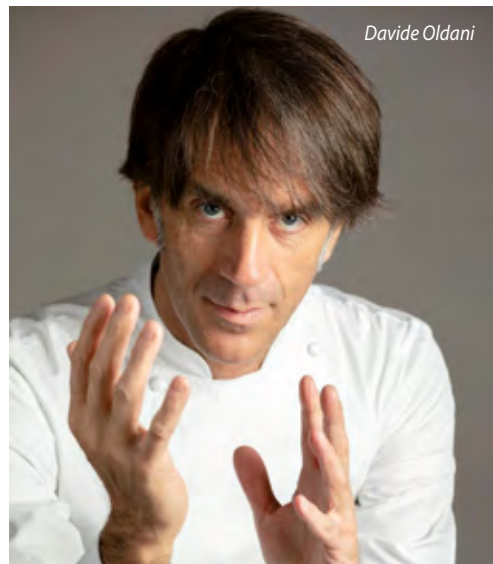
L'orto con cucina non è una moda passeggera, ma la tendenza della ristorazione di qualità

L'elenco potrebbe continuare: abbiamo citato soltanto i ristoranti più blasonati, ai quali vanno aggiunti i **tredici locali che rappresentano la novità della Guida Michelin 2021** (presentata a fine

Don Alfonso e la sua famiglia



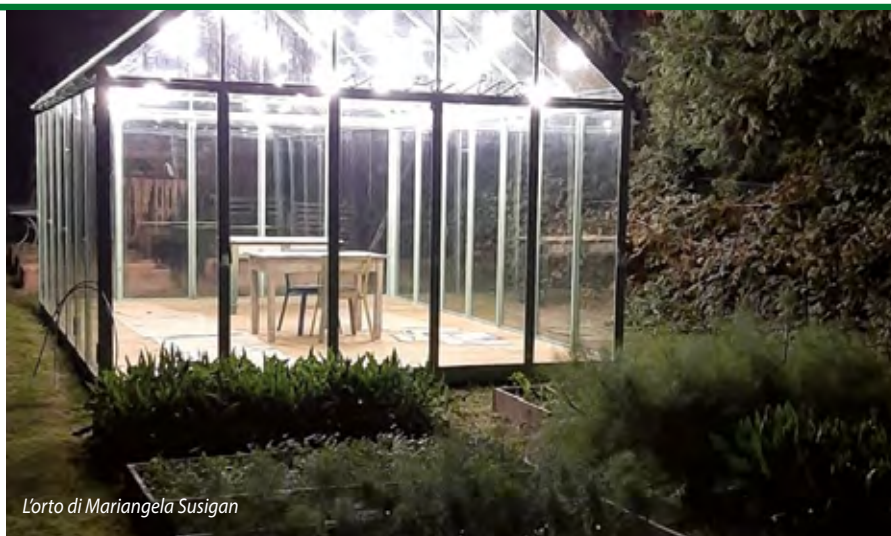
Davide Oldani



novembre, ma soltanto online). Hanno ricevuto la "Stella Verde", perché considerati "sostenibili", **avendo "un rapporto armonico con l'ambiente", recita la motivazione** (vedi elenco in scheda). In realtà i criteri di scelta degli ispettori Michelin non sono ben chiari: **non tutti coltivano direttamente gli ortaggi che cucinano**. Le Stelle Verdi sono comunque un segnale importante: certificano che l'orto con cucina non è soltanto una moda passeggera, ma è diventata la tendenza della ristorazione di qualità. L'anno che si apre, pieno d'incertezze e difficoltà dopo mesi di sofferenze per la ristorazione italiana a causa della pandemia da *coronavirus*, dovrebbe portare almeno questa consapevolezza: se "Mangiare è un atto agricolo", come scrisse il poeta americano Wendell Berry, caro a Carlo Petrini di Slow Food, anche cucinare lo è diventato.

Tra i premiati dalla "Rossa" che si è tinta di verde c'è anche un'icona della cucina pop, **Davide Oldani**, che ha aperto diciassette anni fa il suo "D'O" a Cornaredo (Milano), lanciando una rivoluzione nel suo piccolo locale d'esordio: l'alta cucina a prezzi popolari. Quest'anno ha ricevuto la "Green Star" e la seconda stella dalla Guida Michelin. La motivazione fa riferimento **al suo impegno nell'educazione dei ragazzi**, come direttore tecnico dell'Istituto Professionale di Stato per l'Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera della sua cittadina. "Sostenibilità è una parola con tanti significati - afferma lo chef Oldani - : non indica soltanto la tracciabilità di un piatto, cioè il percorso dal coltivatore, dal pescatore, dall'artigiano alla mia cucina, bensì riguarda **l'attenzione per i diritti e i ritmi di chi lavora nella mia cucina**.

Con la mia brigata condivido tutto: sono loro gli artefici del successo di questo tipo di ristorazione. E soprattutto, con l'esempio, voglio far innamorare i giovani verso questo mestiere, che non li deve "schiavizzare" ai fornelli con orari impossibili e stress. Quando parlo ai ragazzi sedicenni dell'Alberghiero, spiego loro che il lavoro del cuoco, così mediatizzato, in realtà è molto duro, con tante regole da rispettare, però dà loro una prospettiva di vita, di collaborazione con



gli altri e deve **avere grande attenzione verso le materie prime impiegate**. Così ho ribaltato il programma didattico della scuola: **non si parte dalle ricette, ma dagli ingredienti**. Per cuocere bene una pasta bisogna sapere con quale farina è prodotta. E andare a fare la spesa 'a pancia piena', come dico io, cioè senza sprechi".

*Il senso della sostenibilità:
non soltanto ambientale,
ma anche economica*

Ecco dunque il senso della sostenibilità: non soltanto ambientale, ma anche economica - significa che una produzione o un'attività continueranno senza esaurire risorse - e nel campo dell'eguaglianza (di genere, di razza, di ceto) e dei diritti a questa collegati. Quando si parla di cucina, significa **anche lotta allo spreco**, come ricorda Oldani. I dati su questa esecrabile abitudine sono spesso controversi: ci sono stime (Università di Bologna per il Ministero delle Politiche Agricole) che portano a circa 15 miliardi di euro il valore del cibo buttato ogni anno dagli italiani, tra consumatori (12 miliardi) e filiera produttiva (3 miliardi). Di certo, **gli chef che negli ultimi tempi si sono impegnati a combattere lo spreco sono molti**, compresi quelli che hanno aderito alle iniziative del "doggy bag", la scatola per asportare dal ristorante il cibo avanzato. Nel tempo triste dei locali chiusi e della *delivery*, i contenitori di cartone preparati dagli chef ci hanno accompagnato con porzioni equilibrate e piatti

più semplici, quasi un ritorno alla tradizione delle osterie dove si andava per placare la fame e non per divertirsi gustando piatti esteticamente perfetti.

"Non siamo contro il progresso, se sogniamo di vivere in un Paese conquistato dalle coltivazioni biologiche", afferma lo chef **Ernesto Iaccarino**, della celebre famiglia di ristoratori che ha portato al successo il "Don Alfonso 1890" (2* Michelin) di Sant'Agata ai Due Golfi (Napoli). Qui il **papà Alfonso, nel 1990**, cent'anni dopo la fondazione del ristorante, **ha avviato la coltivazione di dieci ettari di terreno** nell'azienda agricola "Le Piaracciole" di Punta Campanella, in Penisola Sorrentina: un luogo che vale la visita quanto la splendida sala del locale gestito da Mario Iaccarino e dalla madre Livia. Anche il "Don Alfonso 1890" ha ricevuto la "Stella Verde" per il 2021. Ernesto si è laureato in Economia, ma ha scelto di rimanere nell'azienda di famiglia e viaggiare nel mondo per portare i principi della cucina mediterranea e italiana nei sette locali gestiti dalla famiglia, spesso ospitati in lussuosi resort: in Nuova Zelanda, Macao, Toronto, Saint Louis negli Stati Uniti (Missouri), oltre a Sorrento e a Lavello in Basilicata. "Siamo gli unici imprenditori della ristorazione italiana nel mondo - spiega con orgoglio Ernesto Iaccarino via Zoom, mentre è all'estero per lavoro - ad avere locali in tutti i cinque continenti, dopo aver gestito l'"Italian" a Marrakech per otto anni. Oggi la nostra cucina ha successo, ma non si deve inflazionare e non deve perdere qualità. Se all'estero non trovo i miei limoni, la ricotta e la mozzarella campana, i pomodori del piennolo, userò il bisonte canadese

Mariangela Susigan



o il pesce locale pescato all'amo, adottando lo stile italiano. **Cucinare 'green' oggi vuol dire rispettare la natura e la terra, prima di tutto**.

laccarino ama la cucina di mare ed è preoccupato dall'aumento abnorme delle specie allevate che si trovano sui mercati. E cita i dati: soltanto dieci anni fa il 90% dei pesci che finivano sulle nostre tavole erano selvatici, ma tra dieci anni si calcola che la percentuale sarà inversa. "A Macao vendono gamberi del Vietnam 'pompati' con la gelatina - commenta lo chef campano - : non possiamo continuare a farci del male. **Il nostro benessere dipende da quel che mangiamo**. Perciò nei nostri ristoranti mettiamo sempre al primo posto il rispetto per l'ospite. Io credo che siano due i modi per farlo, nel linguaggio universale della cucina: con l'etica, quindi con la scelta dei produttori, dei metodi di coltivazione se si ha una tenuta come la nostra, tutta in biologico, e anche con la trasformazione dei prodotti in modo attento alla salute; e con l'estetica, come dico io, cioè nella realizzazione del piatto, non soltanto dal punto di vista dell'impiattamento e dell'aspetto visivo, ma per il gusto e per l'olfatto. La tecnica non serve a stupire, ma a esaltare il prodotto".

Ristorante con "orto" è anche il "Gardenia" di Caluso

Come la famiglia laccarino, anche la chef piemontese **Mariangela Susigan**, per il suo "Gardenia" (1* Michelin, aperto nel 1977) di Caluso (Torino), ha iniziato a coltivare un orto fin dagli anni Novanta. **Produce erbe aromatiche** (è specializzata

in ricette che ne fanno uso, alle quali ha dedicato un libro); frutti di bosco come more e cassis; ha una "collezione" di pomodori (vi ha dedicato un suo piatto, in dieci declinazioni), **oltre a cavoli, broccoli** e agli ingredienti classici per il fritto misto alla piemontese: zucchine, cavolfiori, carote, melanzane. "Durante il *lock-down* - spiega Mariangela - ho costruito una serra nella quale si potrà pranzare nella bella stagione, circondati da fiori eduli come nasturzio, bocca di leone, calendula, piselli odorosi. Tutte coltivazioni non trattate, che mi permettono di offrire un approccio didattico per chi vuole scoprire dal vivo gli ingredienti della cucina vegetariana".

La "Gardenia" ha ottenuto il riconoscimento ambientale della Michelin, per l'impegno che, da oltre vent'anni, dedica soprattutto alle erbe selvatiche. La chef di Caluso ci tiene anche a ricordare i produttori dai quali si rifornisce, come la fi-

liera del latte e del formaggio in Val Chiusella e in tutto l'anfiteatro morenico della Serra di Ivrea (Patrimonio Unesco), con il cevrin e le tome dei suoi "amici" margari: "Io li chiamo con il loro nome, la toma di Olga, di Beppe, di Vittorio... Aiuto il Presidio Slow Food della piattella canavesana di Cortereggio, un fagiolo che impiego nella preparazione di un piatto tradizionale con il maiale. E ci tengo a ricordare **che la nostra sostenibilità è totale, nella scelta di non sprecare mai nulla**. Nell'orto si lavora con il compost come fertilizzante, utilizzando gli scarti delle verdure che non si possono usare in cucina, mentre con i gambi e le parti 'dure' degli ortaggi preparo un fondo vegetale che conferisce un piacevole sapore caramellato, oggi si definisce 'umami', a qualche mia ricetta".

Ha detto il grande scienziato Albert Einstein: "È nostro dovere rendere al mondo almeno altrettanto di quello che abbiamo ricevuto". **I cuochi che l'hanno capito e utilizzano prodotti a "metro zero", raccolti nell'orto dietro al loro ristorante, sono il futuro sostenibile della cucina italiana**, da sempre fondata sugli ingredienti più che sulle tecniche. I premi della Michelin sono un faro acceso su questa tendenza, nella speranza che non sia soltanto un'operazione di *marketing* in un anno difficile.

Gigi Padovani

LE TREDICI STELLE VERDI DELLA GUIDA MICHELIN 2021

Sono tredici i ristoranti che la Guida Michelin 2021 ha insignito del nuovo simbolo, la Stella Verde, che si affianca (e non sostituisce) le stelle che dal 1959 assegna all'Italia. Nella scelta dei ristoranti "Green" non vi sono soltanto i cuochi con l'orto, ma chef che hanno realizzato progetti di sostenibilità sul lavoro, quale Oldani, contro lo spreco, o l'associazione Soul for Food di Massimo Bottura, o ancora per dare voce alla montagna e ai suoi prodotti, Norbert Niederkofler al "St. Hubertus".

Caffè La Crepa, Isola Dovarese (Cremona); Casa Format, Orbassano (Torino); Dattilo, Strongoli (Crotone); D'O, Cornaredo (Milano); Don Alfonso 1890, Sant'Agata ai Due Golfi (Napoli); Gardenia, Caluso (Torino); Joia, Milano; Lanterna Verde, Villa di Chiavenna (Sondrio); Lazzaro 1915, Pontelongo (Padova); I' Ciocio-Osteria di Suvereto, Suvereto (Livorno); Osteria Franciscana, Modena; St. Hubertus, San Cassiano (Badia, Bolzano); Virtuoso Gourmet-Tenuta le Tre Virtù, San Piero a Sieve (Firenze)



L'arte del vino

di **Mauro Polticchia**
Sommelier Internazionale

Il vino è una forma viva di creatività con una forte componente estetica.

“Il vino è poesia imbottigliata”. Il famoso scrittore scozzese **Robert Louis Stevenson**, noto in tutto il mondo per i suoi celebri romanzi, come *L'isola del tesoro* e *Lo strano caso del dottor Jekyll e del signor Hyde*, non lo poteva definire meglio!

Il collegamento vino-arte-poesia è naturale e storico. L'arte, infatti, comprende ogni attività umana che porti a forme di creatività e di espressione estetica, con impegno e sacrificio. Il vino è una forma (viva) di creatività con una forte componente estetica.

Vi sono innumerevoli esempi di come **il vino sia stato ispirazione e fonte di grandi capolavori artistici**. Pensiamo, per esempio, al *Trionfo di Bacco* di **Diego Velázquez**, al *Bacco* di **Caravaggio** o alla magnifica scultura *Il Bacco* di **Michelangelo**.

La capacità dell'arte di mettere in relazione diversi piani sensoriali e di stimolare la percezione è diventata, quindi, un valore aggiunto per alcuni illuminati produttori.

Il vino ha la capacità di stimolare i sensi generando ricordi ed emozioni

Il vino, infatti, è un prodotto vivo, che ha la grande capacità di stimolare i sensi generando ricordi ed emozioni: olfatto, vista, gusto, udito...

Il neuroscienziato Gordon Shepherd,

nel suo illuminante libro del 2016 *Neuroenology: How the Brain Creates the Taste of Wine*, ricorda che l'approccio al vino sollecita la maggior parte dei nostri sensi. È doveroso citare anche lo studio condotto dal professor **Adrian North** del Dipartimento di Psicologia della Heriot-Watt University di Edimburgo che sottolinea come via sia **una stretta correlazione tra degustazione e ascolto**. La musica è un linguaggio universale che genera forti emozioni... come un ottimo vino, entrambi accompagnano la storia dell'uomo. Diversi superbi compositori, **da Mozart a Verdi, da Donizetti a Rossini** ricordano **il vino come celebrazione, momento di gioia**, condivisione, adatto a suscitare colpi di scena, emozione. Il vino è inteso come esaltazione della vita e delle passioni, da molto tempo.

Alcune melodie possono determinare miglioramenti organolettici

Il rapporto tra musica e vino va addirittura più in profondità. Nascita, crescita, maturità. È proprio nella maturità del vino che la musica incide sul suo definitivo carattere.

Vi sono tecniche, all'interno del processo di creazione del vino, che determinano provati miglioramenti organolettici. Alcune melodie ben specifiche, **basate su perfette frequenze, fanno sì che le molecole del vino reagiscano incrementando la struttura aromatica**: è un preciso momento in cui il vino assume uno stato fisico-chimico ottimale prima dell'imbottigliamento e la sua successiva evoluzione. Non è un caso che molti dei grandi, storici e famosi produttori di vino, abbiano



legato il loro nome a svariate forme di arte, pittura, scultura, architettura, musica, poesia e, oggi, design. **Quasi tutte le sedi dei veri grandi produttori di vino di qualità sono ambientate in contesti storici e di pregio** (castelli, ville, chalet) o in spazi architettonici di grande impatto estetico e innovativo. Basti pensare alle **Maison di Champagne**, alle strepitose aziende in **Napa Valley** (California) o alle fantastiche tenute sparse in Spagna, Italia, Cile, Sud-Africa, Australia, Nuova Zelanda. Il legame con l'arte diventa ancora più evidente quando esploriamo l'universo della comunicazione. Il *packaging*, la forma e l'etichetta delle bottiglie comunicano fortemente l'espressione del vino stesso o dell'azienda produttrice. Sono molteplici i riferimenti a citazioni tratte da poesie sulle etichette dei vini, tanto quanto sono innumerevoli le attinenze con le **forme artistiche delle bottiglie**. Un così forte mix di arte, storia, innovazione, comunicazione, valore, emozione e... *branding* non è facilmente rintracciabile in altri settori. Ricordiamoci sempre, quindi, che quando compriamo una bottiglia di vino e ne degustiamo il contenuto stiamo a tutti gli effetti provando un'esperienza artistica!



La cucina meneghina nelle poesie di Carlo Porta

di Giuseppe Benelli

Accademico della Lunigiana

*Nei suoi versi il poeta,
amico dell'allegria
e della buona tavola,
esalta molte
preparazioni tipiche
del territorio.*

Carlo Porta, del quale il 5 gennaio 2021 ricorrono duecento anni dalla morte, nasce a Milano nel 1775, terzogenito di Violante Gottieri e di Giuseppe, alto funzionario dello Stato. A dieci anni, rimasto orfano della madre, il padre lo manda a studiare a Monza, nel Regio Imperial Collegio e poi in seminario. Dopo l'interruzione degli studi, vive per un breve periodo a Venezia, dove frequenta l'ambiente culturale e inizia a comporre versi. Rientrato a Milano nel settembre 1799, lavora per tutta la vita come impiegato dell'amministrazione statale, prima francese poi austriaca, **scrivendo poesie dialettali che rappresentano, con originalità e ironia, la Milano napoleonica e della Restaurazione.** A 26 anni, Porta fonda la goliardica "So-

cietà delle Ganasse", il cui statuto recita: "Beviam, mangiam, fottiam, e buona notte". **Luogo amato dal poeta è l'osteria della Noce, nel sobborgo di Porta Ticinese**, dove una stanza è completamente riservata al poeta e ai suoi amici. Divenuto socio della "Società del Giardino", frequentata dall'aristocrazia e dalla migliore borghesia, si amplia sempre più la sua fama d'interprete dello spirito meneghino, arguto e bonario, **amico dell'allegria e della buona tavola.** Ha molti amici fedeli che accoglie nella sua casa di via Monte Napoleone, formando la cosiddetta "Cameretta", che in milanese vuole dire "far crocchio", "riunirsi a parlare". Vi convergono Manzoni, Torti, Grossi, Bassi, Berchet, Cherubini, Stendhal e Foscolo.

*Numerosi riferimenti
alla gastronomia meneghina,
in un piacevole mosaico*



Nelle sue composizioni numerosi sono i riferimenti alla gastronomia meneghina, in una sorta di mosaico piacevolissimo. **Fra una poesia e l'altra** fioriscono pettegolezzi d'epoca, personaggi caratteristici, scorci perduti della vecchia Milano, **aneddotti divertenti e profumi di cucina.** **I nervitt e la busecca, gli involtini di verza e la cotelèta** arrostita rigorosamente nel burro, **il risott a la milanese e il risotto con l'ossobuco**, un piatto speziato e afrodisiaco. La *busecca* è la trippa cucinata con i fagioli bianchi, simbolo meneghino, per cui i milanesi sono chiamati tradizionalmente *busecconi*. **La polenta** compare nell'opera di Porta enfa-

tizzando momenti di intensa e **giocosa convivialità**. Una sua poesia attesta la nascita della variante **pulenta e osei**: "Quanto ai tordi, quanto ai merli/eran pingui, freschi, sani/che una gioia era il vederli,/il palparli con le mani./Ma la gioia la più intensa/quella che fu de' convitati/allorquando sulla mensa/caldi caldi fur poggianti./Volti in candide indumenta/con lardosa maestà/sedean sopra una polenta/Come turchi sui sophà". I versi sottolineano come la polenta abbia ormai perso quei tratti di alimento povero, ma acquisti **una propria dignità non solo culinaria ma anche estetica**.

Come resistere al gioco d'intarsio de *On funeral*, quando i preti salmodiando in latino profittano delle pause per parlare di cibo: "...a ogni tocchell/de salmo e de versett/te ghe incastravan denter on tassell/de descors de politega e polpett" ("...a ogni brano/di salmo o di versetti/vi infilavano dentro un tassello/di discorsi di politica e polpette"). **Le polpette**, confezionate con carni di manzo e di maiale, finemente tritate e legate con uova, formaggio grana, pan grattato, verdure e spezie, **sono una vera opera d'arte**. Porta ne riparla ne *La guerra di pret*: "Gli stufati di suo padre e le polpette/gli procurarono ben presto un beneficio,/un posto in Seminario e poi una cura/e in ultimo un fior di prevostura".

Esalta la cervellata e la "rossumada", ghiottoneria di uova sbattute col vino

La cervellata, in origine un insaccato di sugna finemente trituro e condita con sale, cacio lodigiano e aromi, prende il nome dal cervello di maiale. **Nei versi di Porta la troviamo a proposito dei forestieri che parlano male di Milano**, proprio loro che a Milano sono diventati "*lenc e petard*" (lucidi e paffuti) "*col noster cervellaa*". Del resto le cervella fritte sono considerate un alimento molto nutriente e consigliato ai malati. Nel *Fraa Zenever*, rivisitazione del fioretto di frate Ginepro, il monacello butta via le medicine e cura il suo assistito con una dieta iperproteica



che lo rianima talmente da sbalordire lo stesso San Francesco. Sono brodi, gelatine, pappine d'ogni sorta, fra cui **la rossumada** (ghiottoneria milanese di uova sbattute col vino), il pane tedesco o pane lucido e le cervella fritte (*zinivella frita*). Una vera *summa* enologica sono i due *Brindes de Meneghin a l'ostaria* scritti in due diversissime condizioni storiche. Il primo è un *Ditiramb per el matrimoni de S.M. l'Imperator Napoleon* del 1810, che Porta legge a un pranzo alla Cascina dei Pomi, nel sobborgo di Milano. Il secondo è dedicato all'imperatore d'Austria Francesco I, che dopo aver sconfitto Napoleone fa il suo solenne ingresso in Milano il 31 dicembre 1815: *Brindes de Meneghin a l'ostaria per l'entrada a Milan de Sova S.C. Maistaa I.R.A Francesch Primm*. **Porta affida i due brindisi alla maschera di Meneghino** che fa l'elogio dei sovrani con tono scherzoso e brioso, **passando in rassegna i vini lombardi**.

Nel brindisi napoleonico nomina tredici vini, fra i quali il Gattinara, l'unico di cui sia rimasta oggi la fama: "Presto, voi, della cantina!/Portate qui una caraffina/di quello fine di Gattinara, vera gloria di Novara". Il Montarobio, ricavato dalle uve del colle Orobio nei pressi di Robiate nel Lecchese, è un vino prezioso: "È un peccato che il Montarobio/non sia un monte largo mille miglia,/perché in qualche angolino/ci sarebbe forse casa mia". Cinque anni dopo, **nel brindisi all'imperatore Francesco**, il poeta continua a utilizzare **l'allegoria dei vini (ne cita trenta)** per reclamare autonomia, buon governo e partecipazione dei notabili nell'amministrazione della città.

Valorizza i vini che prosperano alle falde delle Prealpi, contro quelli stranieri

"Ma che Tocai, che Alicante, che Champagne,/che intrugli e misture forestiere!/Vino nostrano ci vuole". All'inizio del 1800, **i vini stranieri vanno per la maggiore sulle tavole milanesi, ma il poeta non li vede di buon occhio** e contrappone a essi i vini di Canegrate, vicino a Legnano, un tempo feudo dei Visconti di Modrone e il vinello "*savorii, limped, luster e s'cett/che se catta suj ronch del Gergnnet*", una località brianzola, feudo dei Mellerio e dei Somaglia.

Il poeta passa in rassegna i vini che prosperano alle falde delle Prealpi: "...quello bello limpido e sodo d'Angera,/quello di Castano brillante e sugoso,/quelli graziosi della Santa e di Osnago,/quello magnifico di Omate, di Burago,/quello di Vaprio posato e sostanzioso,/quello sincero e piccante di Casale,/quelli cordiani di Canonica e Oreno,/quelli mostosi netti e schietti e saporiti/di Sovico, di Biassono, di Casate,/di Busto piccolo, Buscate, Parabiago,/di Mombello, di Cassano, Nova e Desio,/di Magenta, di Arlate, di Varese/e altri mille milioni di vini buoni...". Insomma, sembra suggerire, il malizioso poeta, se proprio dobbiamo avere qualcuno che ci comandi, è meglio che sia italiano piuttosto che straniero.

A soli quarantacinque anni e nel pieno della fama, Carlo Porta muore a Milano per un attacco di gotta.



L'evoluzione dei consumi

di Elisabetta Cocito

Accademica di Torino

*Dalle piccole botteghe
ai grandi centri
commerciali.*

Il periodo tra fine Ottocento e primo Novecento (1870 - 1914) viene ricordato come quello delle **grandi trasformazioni conseguenti alla rivoluzione industriale**, che in Italia, però, ha avuto una progressione più lenta rispetto agli altri grandi Paesi europei. Un fattore forse meno evidenziato, che ha contribuito in modo sostanziale ai cambiamenti so-

cioculturali dell'epoca, è stata anche la progressiva diminuzione dei tassi di mortalità, con il conseguente innalzamento dell'età media, dovuti al miglioramento delle conoscenze scientifiche e delle condizioni igieniche. Il forte aumento della popolazione, unitamente allo sviluppo industriale, ha avuto come conseguenza un incremento sensibile delle migrazioni, soprattutto verso le città e le loro fabbriche. Tale concatenazione di eventi **ha portato a modificare sostanzialmente l'entità, le tipologie e le modalità dei consumi**, anche se occorre sempre fare le opportune distinzioni tra territori e classi sociali.

La classe rurale continuava a nutrirsi di

polenta, pane, legumi, raramente di carne, alimentazione che comportava scarso apporto di vitamine e proteine. Non molto diverse erano le condizioni degli operai, con una dieta insufficiente e monotona, anche se in questo ambito si cominciano a delineare differenze tra gli operai di basso livello e quelli specializzati che godono di un reddito più alto e possono permettersi un'abitazione decente, discreti consumi alimentari e qualche svago. Nasce l'orario fisso in fabbrica e **"il tempo libero"** a disposizione del singolo che lo impiegherà in diverse attività e svaghi sempre più pubblicizzati e **sul quale nascerà una vera e propria industria** con proposte di gite, spettacolo-



li, teatri, eventi sportivi. Osserviamo, quindi, che alcuni intrattenimenti, in precedenza prerogativa della borghesia, cominciano a calare verso il basso, ma notiamo anche come talune tradizioni passano dal basso all'alto: per esempio, alcune pietanze, cosiddette povere e originariamente contadine, iniziano a comparire sulle tavole borghesi. A proposito dei borghesi, anche questo modello sociale è destinato a mutare nel tempo: se prima si identificava con mercanti e artigiani, ora passa, progressivamente, a coincidere con imprenditori e finanziari, per poi allargarsi a professionisti, funzionari e impiegati nei diversi settori di attività.

*Il cibo, quale elemento di
convivialità, rappresenta un tratto
distintivo della nostra cultura*

Importante è sottolineare che, per tutte le categorie citate, la quota maggiore di spesa per famiglia era rappresentata dall'alimentazione, e che tale quota in Italia è decisamente più alta rispetto agli altri Paesi europei. A conferma di come il valore del cibo, quale elemento di convivialità, condivisione e socialità, abbia da sempre rappresentato un tratto distintivo importante della nostra cultura, trasversale a tutte le classi sociali. **La distinzione tra classi si evidenzia di più nella fruizione culturale:** frequentando caffè, circoli e ristoranti, possibilmente dei grandi alberghi, una volta riservati solo ai nobili. Riguardo a questi ultimi, il loro numero si va assottigliando così come, per molti di loro, le ricchezze, mentre resta intatta la determinazione al mantenimento dello *status*, per esempio a tavola, dove l'etichetta resta fondamentale nel corredo, nell'estetica dei piatti e nella formale sequenza delle portate, ma anche in cucina, popolata ora da domestiche e cuoche, al posto dei cuochi dei tempi dei fasti.

Tornando al tema dei **consumi tra fine Ottocento e inizio Novecento, è evidente lo stretto rapporto che intercorre tra produttori e consumatori.** In questo



periodo l'Italia è divisa tra economia tradizionale e industriale: esporta prodotti alimentari e agricoli e importa semilavorati e prodotti industriali, mentre resta ancora vivace la pratica dell'autoconsumo. Con il tempo avverrà il balzo verso il consumo di prodotti industriali (molti ancora in uso oggi), offerti in forme di imballaggio rudimentali e caratterizzati più da alimenti secchi che freschi, questi ultimi non certo presentati in maniera sofisticata come quella oggi molto diffusa della "calibratura" (frutti tutti perfetti, sani e identici nella misura e nel colore). I vini, gli oli, i grassi, la pasta raramente recano etichette e sono perlopiù venduti sfusi in botteghe di vicinanza. **Le botteghe e le fiere di paese sono forme molto antiche di commercio;** le fiere in particolare, oltre a proporre merci altrimenti difficilmente reperibili, rappresentavano un'importante occasione di incontro e di festa.

*Le industrie, grazie alle nuove
tecniche produttive, cominciano
a produrre su larga scala*

Con la crescita della popolazione cittadina si rese necessario garantire una continuità e capillarità nella distribuzione dell'offerta e questa esigenza portò, almeno nei centri urbani più grandi, alla diffusione dei mercati coperti, ancora oggi esistenti e molto frequentati. A fianco dei banchi del mercato all'aperto e delle botteghe, modeste nell'arredo e nella qualità delle merci, **cominciarono a fiorire i negozi eleganti e caffè di**

lusso, seppure in numero ancora limitato. È in questo periodo che le industrie, grazie alle innovazioni nelle tecniche produttive, cominciano a produrre su larga scala e avvertono la necessità di pubblicizzare i propri prodotti per affermarsi sul mercato, creando il *brand*, ossia la marca identificativa del produttore. **Parigi, prima tra le grandi città europee, dà vita alle Gallerie commerciali, luoghi coperti, luminosi ed eleganti,** punteggiati di ristoranti e caffè, su cui si affacciano le accattivanti vetrine dei negozi alla moda: luoghi di passaggio (*Passage*) in cui ritrovarsi. Da Parigi questa moda e soprattutto questa architettura verranno replicate in tutta Europa, con esempi eleganti anche in Italia, come le Gallerie di Milano, di Napoli, di Torino. **Il passo successivo è rappresentato dai grandi magazzini** situati in uno stabile interamente dedicato ed è innegabile che tale forma di commercio (che sfocerà, con il tempo, negli attuali centri commerciali) abbia **rappresentato un cambiamento radicale sui modi e sui tempi di offerta e fruizione di beni di consumo.** Lo sfavillio, l'eleganza e la varietà delle proposte fanno ben comprendere come i grandi magazzini abbiano colpito l'immaginario collettivo e abbiano riscosso tanto successo. Appaiono come **simboli del progresso,** luoghi con tanta varietà di merci offerte tutte insieme allo sguardo e al consumo in un ambiente confortevole ed elegante. Luoghi di svago, e non solo di acquisto, accessibili a una platea più eterogenea rispetto ai negozi di lusso o ai più modesti mercati e botteghe.



Il cinema e i pasti a domicilio (o da asporto)

di Egidio Banti

Accademico di La Spezia

*Dai classici
"Misericordia e nobiltà"
e "L'oro di Napoli"
ai rider di oggi in
"Sorry, we missed you".*

"L'oro di Napoli"



La consegna dei pasti a domicilio e da "asporto" caratterizza ormai da mesi, tra alti e bassi, il tempo della pandemia. Per quanto riguarda l'asporto, i suoi antenati sono illustri, basti pensare al cono gelato.

Nell'immaginario collettivo, la preparazione del cibo è affidata alle persone di casa, allo scopo di predisporre, con una certa qual solennità, la breve "processione" dei piatti dalla cucina alla sala da pranzo. Andare al ristorante, poco o tanto frequente che fosse, al di là delle necessità contingenti (un viaggio, il lavoro troppo lontano da casa, la mancanza di possibilità di cucinare in modo adeguato) rappresentava, invece, una sorta di "evasione", affiancata però sempre da "riti compensatori": tutte le volte lo stesso tavolo, se possibile lo stesso cameriere, magari il medesimo piatto.

La pandemia ha inserito una variante, oggettivamente ancora poco diffusa: la

consegna a domicilio. Attività diversa, si badi bene, dall'asporto. Perché nella consegna a domicilio non sei tu che vai incontro al cibo e lo porti a casa, ma il contrario. Il che ha in sé una sorta di valore simbolico: versione diversa dell'"incontro" tradizionale tra la cucina, che prepara il cibo, e la sala da pranzo, dove lo si consuma, e che cresce in modo inevitabile in quei periodi nei quali proprio gli "incontri" fisici sono rallentati, quando non interdetti: pandemia e "coprifuoco", appunto.

*L'arrivo del pasto diventa
una sorta di "esorcismo" contro
le nuove paure dei nostri giorni*

L'arrivo del pasto diventa una sorta di "esorcismo", contro le nuove paure dei nostri giorni, quella del virus e, ancora di più, quella **della solitudine e dell'isolamento**. A spiegarcelo meglio, in attesa che lo facciano psicologi e sociologi, ci ha pensato da sempre l'arte che più di altre rappresenta, e spesso anticipa, i costumi e il comune sentire dei cittadini del mondo: il cinema.

Il più illustre antenato della consegna di un pasto a domicilio, in quel caso neppure richiesto, è il film *Misericordia e nobiltà* di Mario Mattoli, del 1954, con Totò e Sophia Loren, dall'omonima commedia di Eduardo Scarpetta. Tutti lo hanno visto, almeno una volta, e ricordano la scena nella quale, nella povera casa dove non c'è nulla da mangiare, arriva all'improvviso un cameriere tutto vestito di bianco con i suoi inservienti. È la scena centrale del film, che dà il via alla celeberrima



Il "panaro", cestino calato dai balconi a Napoli

cino?", chiede stupito Gullotta. "No, 85.000 sono di superalcoolici già bevuti, e mai pagati": croce e delizia delle consegne a domicilio in tempi nei quali molto poco si usavano le carte di credito. Ed è proprio l'arrivo del ragazzo del bar a sbloccare la discussione tra i due. **Cibi e bevande a domicilio, insomma, anche come segno di fortuna, e di buon augurio.**

Oggi il cinema pone l'attenzione anche su chi il cibo lo consegna

Oggi però il cinema, spesso anticipando la società, sposta l'attenzione anche su un altro profilo: non più quello di chi il cibo lo riceve, ma di chi lo consegna. È il caso del film girato nel 2019 da **Ken Loach**, l'ultimo dei mostri sacri del *free cinema* inglese. Si tratta di **Sorry, we missed you** (*Ci dispiace, non avete risposto*), titolo che riprende la scritta che chi consegna un cibo a domicilio nel Regno Unito lascia sulla porta quando l'interessato non apre. Protagonista è Kris, idraulico che, perso il lavoro a seguito della crisi economica, si "reinventa" con le consegne di pasti a domicilio. Kris entra così a far parte di **una nuova categoria di lavoratori, i rider**, in gran parte ancora privi di tutele normative, e spesso sfruttati e sottopagati. Loach, regista nei decenni passati di tanti film di impegno sociale, crea una nuova versione del chapliniano *Tempi moderni*, dove la progressiva tecnologizzazione del mercato del lavoro, ben prima del Covid-19, sembra averci condotto. La prospettiva è capovolta rispetto a *Miseria e nobiltà*: **al centro dell'attenzione non c'è più chi il cibo lo "accoglie", bensì chi lo porta a casa** e, per "contratto", "rimane fuori", diventando, in senso proprio e metaforico, un "escluso dalla mensa imbandita". Facile vederci una metafora della crisi che in questi mesi ha investito non più solo il settore dei "consegnatori", bensì anche, e in modo particolare, quello dei ristoratori. Una morale, allora? Forse quella che da crisi così se ne esce insieme, recuperando il senso di pace e di benessere che il cibo ha sempre dato, e rimboccandoci le maniche.

"danza degli spaghetti". Scena mitica, e altamente simbolica: quel cameriere vestito di bianco appare infatti come una figura angelicata, simbolo di una rinascita, di **una guarigione inaspettata dal male atavico della fame**, che ha travagliato generazioni di nostri antenati. Nello stesso anno, sempre a Napoli, Vittorio De Sica dirige *Loro di Napoli*. Tra i protagonisti c'è una giovanissima Sophia Loren che, con il marito giustamente geloso (Giacomo Furia), gestisce nel rione Materdei **una pizzeria d'asporto di pizze fritte**. La pizza fritta, a Napoli, deve la sua fortuna al dopoguerra, quando per far fronte alla miseria (e qui torniamo allo stesso tema del film precedente) i napoletani fecero quello che bene sanno fare: rimboccarsi le maniche e reinventarsi. Nei "bassi" si friggeva spesso sulla porta di casa, e si vendeva a credito la pizza, presa al volo o comprata tramite il **panaro, il cestino calato dai balconi**. Ed è proprio il **panaro** protago-

nista di una bellissima sequenza del film: donna Concetta chiede dalla finestra due pizze a don Rosario, il marito di Sophia ("Don Rosa', mi favorite due pizze"). Don Rosario provvede, e la macchina da presa inquadra il cestino in primo piano, mentre comincia a risalire, e sembra quasi di sentire il profumo delle due pizze fritte, vero e proprio simbolo di una civiltà, quella partenopea, e anche qui di una ripartenza.

Caso diverso, ma simpatico, è quello che, in **Grandi magazzini** (Castellano e Pipolo, 1986), ha per protagonisti Nino Manfredi e Leo Gullotta. Manfredi è nelle vesti di Marco Salviati, attore ormai in disarmo e dedito al bere, mentre Gullotta è il suo agente, che lo va a trovare per offrirgli una piccola parte. Manfredi gli chiede di ordinare qualcosa per telefono al bar vicino ("Magari sentono una voce diversa"). Poco dopo arriva il ragazzo del bar e presenta un conto di circa 86.000 lire (di allora). "Per un latte e un cappuc-





La frittura nella storia della gastronomia

di Ugo Bellesi

Delegato di Macerata

*Tre popoli
si contendono
il primato nella
preparazione del fritto.
Nei libri di cucina
le più antiche ricette.*

Secundo Varrone, cronologicamente, l'uomo prima ha imparato a fare l'arrosto, poi il lessato e quindi la frittura. Sono tre i popoli che si contendono il primato nell'aver scoperto come friggere gli alimenti. Gli storici della gastronomia, del calibro di Louis Flandrin e Massimo Montanari, sostengono, nella loro *Storia dell'alimentazione*, che sono stati **gli Egizi** i primi in quanto, esperti della panificazione, erano soliti friggere nel grasso la pasta dolcificata con il miele. Non solo, ma nella tomba del faraone Ramses III, a Tebe, è raffigurata la preparazione di dolcetti a forma di spirale, fritti nello strutto e conditi con il miele. Un'altra tesi sostiene che furono **gli Ebrei**

per primi a friggere. Sarebbe avvenuto quando, fuggiti dall'Egitto, si trovavano nel deserto del Sinai. Nel *Levitico*, infatti, si impone ai sacerdoti di offrire a Dio, su una padella, un impasto di farina e grasso. Su questa ipotesi, però, sono stati sollevati dubbi: la parola *phyktos* è stata tradotta come frittura, mentre Marziale e Apicio interpretano quel termine come "tostare".

Secondo una terza tesi sarebbero stati i **Cinesi**, nel XV secolo a.C., a inventare la frittura in quanto, lavorando la ghisa, erano riusciti a fabbricare la "wok", una padella particolare con il fondo concavo per cui il grasso (i Cinesi ricavano olio dal sesamo, dalla soia e dalla canapa)



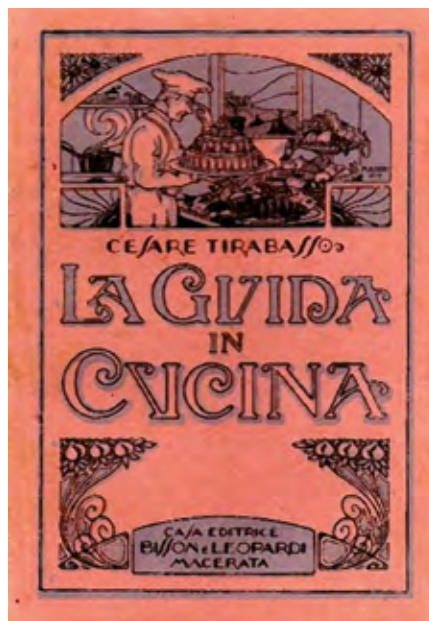
poteva raggiungere un'alta gradazione di calore.

Fatto sta che, dalla Grecia, la frittura è arrivata anche a Roma e diverse ricette le troviamo nel *De re coquinaria* di Apicio, vissuto sotto Tiberio (I secolo d.C.). L'unico problema è che l'autore usa spesso il verbo *frigere* ma nel testo latino si capisce benissimo che non sempre significa friggere bensì "tostare" e infatti ciò avviene quando all'olio egli aggiunge *garum* e vino.

*Solo nell'alto Medioevo
la frittura acquista una
sua precisa fisionomia*

È da precisare, tuttavia, che solo nell'alto Medioevo la frittura acquista una sua precisa fisionomia. Così nel *Viander* del celebre **Taillevent**, pubblicato nel 1380, troviamo diverse ricette come il luccio fritto, frittate e frittelle. Nel 1474, anche **Bartolomeo Sacchi**, detto Platina, nel *De honesta voluptate*, parla di varie frittiture. A questo punto vanno citati due grandi cuochi delle Marche. Innanzitutto **Venanzio Mattei di Camerino** che nel 1669 pubblica il *Teatro nobilissimo di scalcheria*. Tra le altre preparazioni egli si sofferma sul pane fritto dorato e sul formaggio fritto (e tali ricette figurano nella tradizione marchigiana). Lo segue **Antonio Latini di Fabriano** che nel 1692 dà alle stampe *Lo scalco alla moderna*. Egli descrive molti pranzi da lui preparati a Napoli alla corte del Governatore spagnolo. In uno di questi, alla seconda portata elenca tali piatti: "Gran piatto di fritto con fegato di vitello, bocconi di animelle, fegatelli di diversi polli, cervelle di vitelle, fette di zinna con sparaci fritti sopra". A parte le fette di zinna, gli altri fritti potrebbero figurare anche in un nostro pranzo. Egli cita anche funghi soffritti, fette di provola fritte e braciolette di vitella battute e fritte.

In tempi più vicini a noi, **Antonio Nebbia**, ne *Il cuoco maceratese* del 1779, riporta molte ricette di carni e pesci in frittura. Nel volume *Il cuoco delle Marche* di **Francesco Moriconi**, pubblicato a Loreto nel



1864, ci sono alcune ricette interessanti come il pollo fritto, gli uccelletti fritti, fritto di gobbi, cardi e carciofi, fritto con formaggio fresco, fritto di riso, di selleri, di pesce sfoglia. Numerose anche le ricette che troviamo ne *Il cuoco perfetto marchigiano* di Anonimo, pubblicato a Loreto nel 1891. Tra le altre ci sono fritto di arance, di mele e polpette di stoccafisso fritte. Anche **Cesare Tirabasso**, il cuoco di Montappone, famoso per il volume *La guida in cucina* del 1927, descrive molte ricette quali le animelle di agnello fritte, gnocchetti di semolino fritti, gnocchetti di crema frita, olive ripiene fritte, sfrappe, uova fritte.

*La creazione delle frittate
ha origine da una leggenda
molto accreditata*

La creazione delle frittate ha origine da una leggenda che, però, è molto accreditata. In Estremo Oriente, una popolazione era insediata presso un lago dal quale si pescava solamente un piccolo pesce chiamato "tirrikh". Era tanto piccolo che l'unico modo per gustarlo era quello di "tritarlo e poi cucinarlo in frittata con le uova". Tale metodo di preparare il cibo, come scrivono Louis Flandrin e Massimo Montanari, è stato portato in Europa dagli

Arabi. Nel volume di Antonio Nebbia, figurano la frittata rognosa, quella di fave fresche, alle cipolle, alla cacciatore, di gambi di lattuga. Ricette di uova in frittata sono descritte anche dagli altri già citati autori marchigiani.

Relativamente più recente **l'invenzione delle frittelle**. Una antica ricetta risale alla seconda metà del 1300 ed è conservata a Venezia. I **"fritoleri" veneti erano famosi**, tanto che la **Repubblica Serenissima, nel 1700, proclamò le frittelle "dolce nazionale"**. Nel 1393 si pubblica *Le ménagier de Paris*, in cui un borghese parigino descrive varie frittelle come, per esempio, quelle al formaggio. Molto più tardi, Nebbia ne riporta numerose ricette, tra le quali: frittelle di piccoli pomi, di foglie di vite, alla bolognese, di pasta, alla milanese, alla crema, di ricotta, di melone, di fichi. Nell'edizione del 1932 de *Il cuoco classico* di Tirabasso, troviamo le frittelle di cavolfiore, di mele e di tutti i frutti.

Per l'invenzione delle patate fritte sono in competizione tre Nazioni. Il Belgio sostiene che la popolazione dei Valloni, vivendo lungo le rive della Mosa, era abituata a nutrirsi da sempre con il pesce che vive nel grande fiume. Senonché, d'inverno, le acque della Mosa gelano e non si può pescare. Pertanto, nel 1781, le mogli dei pescatori hanno iniziato a friggere le patate tagliandole a forma di piccoli pesci.

La Francia, invece, ribatte affermando che, durante la rivoluzione del 1789, il grande Parmentier lanciò una campagna per promuovere il consumo delle patate e fu allora che, tra le varie ricette, comparve quella delle patate fritte. **Gli Stati Uniti**, a loro volta, pur ammettendo che esse furono fatte conoscere in America dai soldati statunitensi, rientrati in patria dopo aver combattuto in Francia nella Prima guerra mondiale, sostengono che le patate fritte sono state inventate dal cuoco americano George Crum. Una sera, un suo facoltoso cliente gli respinse per tre volte le patate fritte perché cotte male. Crum allora volle vendicarsi e tagliò le patate a fette sottilissime cosicché, friggendo, diventassero immangiabili. Invece il cliente ne fu felicissimo perché erano "Le patatine fritte leggerissime e al punto giusto croccanti" che lui chiedeva.



Quando una ricetta diventa *simbolo di un ricordo*

di Rosalba Caffo Dallari

Delegata di Terre Modenesi

Gli abitanti della Val di Ledro, in Trentino, hanno introdotto nelle tradizioni locali preparazioni condivise in occasione della deportazione in Boemia e Moravia.

Val di Ledro: verdi contrafforti a un piacevolissimo lago che consente un uso quasi marittimo delle sue rive e delle acque. **Nei pianori, risorse agricole locali che supportano una gastronomia tipica**, e produzioni spontanee che maturano usi diversi. In vacanza a Pieve di Ledro, scopro, scorrendo il menu, gli gnocchi boemi, che da subito mi intrigano per il riferimento alla Repubblica Ceca, cara al mio cuore. Si parte dai primi anni del 1900, quando in valle si coltivavano frumento, mais, segala, grano saraceno, ma soprattutto patate; si allevavano bovini, pecore e capre e quasi trecento persone erano impegnate nel taglio e nella lavorazione del legname.

Quando arriva la Prima guerra mondiale, per un luogo di confine di lingua italiana ma di governo austro-ungarico comincia la disgrazia. Alcuni uomini sono emigrati nelle Americhe, quelli di età compresa tra i 21 e i 42 anni sono al fronte in Galizia o sui Carpazi. Sul posto ci sono i restanti uomini, donne, bambini, vecchi, che però gli austriaci pensano di evacuare, vista l'importanza del confine da difendere con imponenti opere militari. Così, la mattina del 22 maggio 1915 viene diffusa la notifica del Comandante della Fortezza di Riva della **evacuazione della Valle di Ledro** e il 23 maggio, giorno di Pentecoste, celebrato fino ad allora con gioia di vivere, un lun-





ghissimo corteo di persone, confuse e dolenti, imbocca, fin dalle prime ore della notte, la via verso Riva, **senza avere idea di quale sarà la destinazione.**

La capacità degli abitanti della Val di Ledro di resistere e adattarsi a nuove situazioni

Testimonianze, scritti, cartoline postali, diari, resoconti, elenchi di nomi legati al paese di provenienza, fotografie, sono stati raccolti ed editi: leggerli commuove e indigna da un lato, dall'altro evidenzia la capacità di resistere e di adattarsi a nuove situazioni, **nella indomita speranza di poter tornare alle proprie case, alle proprie abitudini.** Pian piano l'ostilità di chi si ritiene invaso dalla collocazione, nel proprio territorio, di gente straniera, si stempera davanti alla disponibilità di lavorare bene nei campi, e **diviene solidarietà e poi amicizia,** vista anche la grande povertà che si condivide. Si scopre di disporre dei medesimi elementi per cucinare, farine di grano e di mais, patate, latte e si condividono polente e ci si scambiano farine. Quando ci si è adattati in 11.400 circa **alla deportazione in Boemia e Moravia,** ecco arriva la fine della guerra e allora si cerca di rientrare a casa in vari modi, lasciati per lo più all'improvvisazione e alla fatica di ognuno, per giungere a trovare ruderi depredati, ma a volte anche a ritrovare il

sepolto. Lasciandosi con commozione, masticando gioie e dolori, ricordi e rimpianti, ci si promette amicizia - che verrà mantenuta - e **assieme ai pochi effetti personali si portano nuove ricette di cucina da aggiungere alle proprie** e piantine delle prugne necessarie per alcune preparazioni.

Ai piatti locali della valle, oggi si aggiungono cinque piatti moravi o boemi

Così oggi ai piatti locali della Val di Ledro, molto appetitosi e sostanziosi, come la polenta di patate, la peverà (pane raffermo grattugiato, brodo e lucanica) e i caponec (erbette, pane grattugiato, formaggio, lardo, uova, brodo, prezzemolo e aglio, impastati e avvolti nelle foglie di vite legate e bollite), si aggiungono cinque piatti che si possono gustare nei locali, o nelle fiere tradizionali, o nelle case **dove ancora forte è la memoria dell'esodo:** gli **gnocchi boemi**, le **livance**, gli **skubànký**, le **kolace** dalla Boemia, gli **gnocchi moravi** dalla Moravia. Alla produzione tradizionale di patate bianche e rosse, alla farina gialla di Storo, ai formaggi e quant'altro, si è unita la **prugna blu della Val di Ledro**, dalle caratteristiche in parte selvatiche, di dimensioni ridotte rispetto alla prugna tradizionale (6-7 cm per 3 cm di circonferenza le dimensioni massime), che si ricopre di pruina protet-

tiva che la distingue per il colore scuro blu di Prussia. **La buccia morbida e la polpa giallo oro, molto dolce,** la rendono ideale anche per la preparazione del distillato di prugne, Slivovica, ma **il loro utilizzo più storico è negli gnocchi alla boema**, fatti di pasta lievitata, serviti oggi quale contorno di spezzatini, anche bianco di manzo e vitello, di brasati, di tartare di carne salata. Divengono piatto unico quando nella lavorazione dell'impasto s'inserisce al centro una prugna blu denocciolata oppure confettura extra dello stesso frutto. In questo caso vanno serviti accompagnati da una generosa quantità di zucchero semolato, unito a cannella in polvere, e bagnati con burro fuso caldissimo. **Gli gnocchi moravi, invece, partono da un'altra base, sono fatti con il classico impasto di patate cui si aggiunge la prugna blu.** Forse la disponibilità della Moravia alla produzione di più tipologie di frutta ha suggerito l'uso stagionale di fragole, albicocche, marmellata di mele cotogne. Nell'emblematica espressione "Aver fatto la Boemia" si condensa il concetto complessivo dell'esodo, per coloro che l'hanno patito nei vari luoghi, per chi l'ha vissuto nel racconto diretto, per chi ne ha recepito la profonda partitura: **fare di un piatto il simbolo di un evento così coinvolgente dimostra la capacità dei ledrensi di celebrare un ricordo senza dimenticare il dolore del patito, trasformandolo in gustosa positività da condividere.**

GNOCCHI MORAVI

Ingredienti (per 6 persone): 1 kg di patate bollite, 250 g di farina, 2 uova, sale, prugne blu snocciolate o confettura extra di prugna blu.

Preparazione: preparato l'impasto, con le patate formare degli gnocchi di circa 7 cm di diametro al cui interno inserire la prugna o la confettura. Cuocere in abbondante acqua salata. Servire con zucchero, cannella e burro fuso.



La vigna di Leonardo: *cronaca di una scoperta*

di Attilio Scienza

Università degli Studi di Milano

*Un minuzioso
e scientifico lavoro
di ricerca ha portato
a individuare l'identità
del vitigno che
si trovava di fronte
alla casa del
grande genio.*

Leonardo nasce ad Anchiano da Vinci, non lontano da Firenze, nel 1452, da Ser Piero, notaio, in una famiglia abbiente, ma è figlio illegittimo. All'epoca, ai figli avuti fuori dal matrimonio non veniva riconosciuta l'istruzione. Leonardo non riceve dunque la formazione di base ma, **alla bottega del Verrocchio, entra in possesso dei segreti del mestiere**, impara a miscelare i colori e incontra Sandro Botticelli, il Ghirlandaio, il Perugino. Era un genio, ma la sua omosessualità lo costringe ad allontanarsi da Firenze. Pensa dunque di trasferirsi a Milano: ha bisogno, tuttavia, di

un mecenate. Decide, perciò, di scrivere una lettera a Ludovico il Moro presentandosi come abile ingegnere, architetto, scultore, pittore e aggiunge, con acuta intuizione, di essere capace di realizzare le scene da sfondo per le innumerevoli feste che si svolgono presso la corte del Moro. Sarà proprio per questa ragione che Ludovico lo prende con sé. A Milano gli viene commissionata, per la chiesa di Santa Maria delle Grazie, un'opera imponente: il *Cenacolo*. Di fronte alla chiesa è la Casa degli Atellani, dove risiede Leonardo e là era presente un vigneto. **Il Moro, per garantire la**



Il museo La Vigna di Leonardo, nella Casa degli Atellani



cittadinanza a Leonardo, gli regala la casa e la relativa vigna. Dai documenti catastali rinvenuti, il vigneto di Leonardo misurava 15 pertiche e $\frac{3}{4}$. La forma era pressoché rettangolare, larga circa 52 metri e lunga circa 160. La varietà dell'uva non era indicata, non era rilevante all'epoca. **L'ultima immagine della vigna risale al 1920, come appare da una fotografia di Luca Beltrami.** Durante il bombardamento di Milano, nell'agosto del 1943, una bomba distrugge il vigneto e danneggia le abitazioni circostanti. Con i materiali di risulta viene creato, sopra l'ex vigneto, **un dislivello** di circa 1,5 metri che **conserva vitali le radici delle viti di Leonardo**, franche di piede, senza cioè il portinnesto.

Non si voleva solo ricostruire il vigneto, ma restituirgli l'anima genetica

"Siamo partiti dal sentiero tracciato nelle foto del Beltrami - afferma la genetista Serena Imazio - abbiamo scavato in quel punto. Eravamo scettici al pensiero che saremmo arrivati ad **avere tra le mani un pezzo di radice della vigna di Leonardo** ma, alla fine, è successo". La terra prelevata è stata setacciata per isolare le radici provenienti da altre piante. Era necessario **individuare un'impronta genetica varietale e confrontarla con quelle presenti nelle banche dati del**

mondo, al fine di dare un nome alla varietà di vite coltivata da Leonardo. Non si voleva infatti solo ricostruire il vigneto, rispettando luogo e sesto d'impianto, ma restituirgli l'anima genetica. Dopo aver isolato 23 campioni di radici, ipoteticamente riconducibili a *Vitis vinifera*, ne sono state selezionate 13. Si è proceduto a valutare le varietà di vite presenti in quell'areale nel Medioevo, chiedendo ai centri di ricerca del mondo se avessero erbari con collezioni varietali

di quel periodo. Sono state inserite 277 varietà a confronto con la vite ignota di Leonardo, valutata **con l'analisi del Dna e, nel cluster dei riscontri, questa si collocava vicino al gruppo delle Malvasie** e, in particolare, vicino alla Malvasia di Candia aromatica. L'ulteriore scoperta ha consentito di capire che la Malvasia in questione non veniva da Creta, come tutte le malvasie di origine veneziana, ma da un paese della Lombardia, tra Pavia e Voghera, che si chiama Candia, un'antica proprietà degli Atellani. A conferma dell'identità del vitigno, la scoperta di una citazione in un manoscritto dove Leonardo menziona le varietà Moscato e Malvasia e la rappresentazione di un grappolo e di una foglia di Malvasia in una *Natura morta* dipinta circa 100 anni dopo *L'Ultima Cena*, dal Caravaggio, che si era ispirato a un cesto di frutta tra le mani dell'apostolo Bartolomeo, sul lato sinistro dell'opera. **Oggi, nel giardino degli Atellani è stata ricostruita la vigna di Leonardo.** Dal 2018 l'uva viene vinificata e le poche bottiglie ottenute sono oggetto di aste benefiche in diverse parti del mondo.





Il sale dolce di Cervia

di Giancarlo Saran

Accademico di Treviso

*Il sole, nel territorio,
è meno forte
e consente una
maturazione più
morbida, senza
il deposito di cloruri dal
retrogusto lievemente
amarognolo.*

Il tempo è galantuomo. Nella saggezza degli avi, **il sale è stato sempre un bene prezioso, l'oro bianco** che permetteva la conservazione dei cibi. Il quinto elemento a completare la quadratura di un cerchio virtuoso per la vita dell'uomo, composto dalla terra, il fuoco, l'aria e l'acqua. In suo nome si sono combattute battaglie epocali per il controllo delle risorse, e quindi dei commerci, alla base delle economie del tempo. Un po' come avviene adesso per i giacimenti di petrolio o gas naturale. Era la bussola che disegnava le strade del tempo, una per tutte la Salaria, ma anche altre, dal mare verso l'entroterra, da Nord a Sud. Poi, con il boom economico, è arrivata la **demonizzazione salutistica**. *Vade retro sale,*

anche se poi la nascente industria conserviera lo spacciava per altre vie, quelle dei prodotti preconfezionati che hanno smantellato, in molte case, la cucina delle nonne, con la loro saggezza, le loro dosi centellinate con sapienza, tra cui il sale. Ma **c'è un tempo per il riscatto**, riscoprire antichi valori. Qualcuno ha scritto che **"La catena del freddo ha costretto il sale a ricollocarsi, come la Tivù ha obbligato la radio a reinventarsi con un nuovo ruolo"**. L'Italia delle saline è stata ridisegnata in epoca moderna. Ne sono sparite diverse. Dalla laguna veneziana, pensiamo a Chioggia con il suo *sal clugiae*, oppure Volterra, Tarquinia, Carloforte e molte altre. **Vi sono, tuttavia, delle sacche di resistenza salina**. Che vale la pena di scoprire.

*Le saline di Cervia si impongono
all'attenzione per la qualità
del loro prodotto*

Cervia fa parte di quella riviera adriatica diventata una delle capitali del turismo marittimo. Un tempo non era così. Regnava la malaria. Nell'entroterra vi era **Ficodile**, di origine etrusca (la città delle alghe). Gli abitanti si industriavano in vario modo. Con quanto offriva la pineta (legname *in primis*) e il sale che si otteneva dalla trasformazione delle acque che qui ristagnavano dall'Adriatico. Tuttavia, erano più i rischi che i benefici. Risorsa importante per il potere temporale dei papi, impegnati a difendere questo spicchio di riviera dalle mire espansionistiche della vicina Repubblica Serenissima, tanto da dare in affidamento le sue difese





alla **signoria dei Malatesta**. Il cambio di passo nel **1697**, quando **Papa Innocenzo XII** accoglie le suppliche dei residenti e **dà luogo alla nuova Cervia, il cui etimo rimanda alle origini, cioè acervum, cumuli di sale**. Nasce una piccola città fortificata, un esempio per l'epoca rinascimentale. All'interno, una attenta salvaguardia urbanistica dei suoi abitanti, protetti dalle periodiche incursioni piratesche. Sino al 1870 i portoni erano chiusi di notte, vegliati da apposite guardie. **Si dà luogo alla costruzione del magazzino del sale**, dove portare il prodotto sintesi tra acqua e terra, ottenuto con la mediazione del sole e il duro lavoro dell'uomo. In breve **le saline di Cervia** (circa 200 piccole lagune a gestione familiare) si impongono all'attenzione per la qualità del loro prodotto. Siamo a Nord rispetto ad altri e più importanti giacimenti saliferi (quali, per esempio, in Sicilia o in Puglia). Qui **nasce un sale "dolce"**, in quanto **il sole a queste latitudini è meno forte e consente, quindi, una maturazione più morbida**, senza il deposito di cloruri dal retrogusto lievemente amarognolo. Rispetto ad altre realtà europee, **non viene essiccato artificialmente né sbiancato chimicamente**, tanto da mantenere la sua umidità e quindi la **ricchezza di oligoelementi** frutto del sedimento dell'acqua madre (iodio, zinco, rame e molti altri). Le saline diventano Monopolio di Stato e, nel 1920, il locale amministratore, **Emanuele Aliprandi**, decide un cambio di passo. Le maestranze non verranno più pagate a cottimo, ossia in base alle **corbelle** raccolte (le unità di misura riferite

alla qualità e quantità del prodotto), ma avranno un salario minimo garantito. A salvaguardia non solo dei padri di famiglia, ma anche delle molte maestranze femminili, tra cui un buon numero di vedove di guerra, che trovavano nel lavoro delle saline il loro sostentamento quotidiano.

*Un gruppo di cittadini
ottiene la concessione
delle saline secolari*

Nel **1959 un nuovo cambio di passo**. Rispetto ad altre realtà, le saline di Cervia, per la loro ridotta estensione, non sono particolarmente remunerative, e, quindi, **si procede alla raccolta meccanizzata**. Vi è un **trenino** che scarica le masse saline su una **giraffa**, un nastro trasportatore, che poi le riversa nell'apposito magazzino. Tuttavia, non è sufficiente e, verso la metà degli anni Novanta, vi è la dismissione da parte dei Monopoli. Pur se è vero che l'economia locale ha trovato nel turismo un nuovo volano di sviluppo, **non si possono volgere le spalle alla storia e alle sue tradizioni**. Un gruppo di cittadini si mobilita e ottiene la concessione in uso delle antiche saline secolari. In breve tempo si crea un manipolo di volontari, **il Gruppo culturale civiltà salinara**, che tiene viva, come da antica tradizione, la **salina Camillone**, dove il sale viene ancora lavorato a mano e vi sono percorsi didattici per il turismo curioso. Nel **2004**, presso i vecchi locali del magazzino del sale, viene inaugurato **il MUSA, il Museo del sale**. Le saline sono

inserite **all'interno di un parco** volto a tutelare il delicato equilibrio ambientale, favorendo il mantenimento di una fauna che ha eccellenze riconosciute quali i **fenicotteri rosa**, ma anche molte specie che qui si sentono al sicuro, come le **avocelle**, simbolo del parco, e molte altre. Viene **tutelato anche il patrimonio vegetale** con lo sviluppo di specie "resistenti" alla particolare biosfera delle saline. In primis le **salicornie**, specie di piccoli cactus che fanno tesoro, con le loro foglie carnose, della poca acqua a disposizione.

Le tre varianti del sale di Cervia

Ora il **sale di Cervia si declina principalmente in tre varianti**. A **grana grossa**, e a **grana medio fina**, detto anche il **sale dei papi**, laddove con il setacciamento si dividono i cristalli più grossi da quelli più fini. Vi è poi il **cru della riserva Camillone**, la quintessenza del territorio, messo a essiccare come un tempo, sotto piccole tende di canna. Il **salfiore di Cervia**, raccolto con il retino, dalla grana particolarmente fine e dato che, per l'ingegno applicato a una buona causa non vi sono confini, ecco **piccole produzioni di sali aromatici**. **Dalla salicornia alle alghe**, come poi **al tartufo** e pure **all'aceto balsamico**. Un **team di produttori** illuminati si è affiancato a questa *mission*. Vi è chi, con il sale di Cervia, affina **formaggi**, dal ravgiolo allo squacquerone; confeziona **salami** e **prosciutti**. Come ha scritto **Letizia Magnani**, che al sale di Cervia ha dedicato tre bei volumi, **"A Cervia i piatti sono anfibi, con i piedi ben piantati nell'acqua salata e con la testa rivolta alla terra"**, ai suoi prodotti. A questo si aggiunge il **tocco in più**, ossia la **mattonella salata**. Un'invenzione che "Bastava qualcuno ci pensasse". Sale pressato, messo in forno per venti minuti che successivamente, **al tavolo, con il progressivo rilascio della temperatura, permette la preparazione in diretta di diverse creature edibili**: dal pesce, alla carne, alle verdure. **"C'è solo un limite al suo utilizzo, la mancanza di fantasia"**. Provare per credere.



Tombea: il formaggio di Magasa

di Giovanni Bonvini

Accademico di Brescia

In uno dei più piccoli comuni d'Italia, si produce ancora un'eccellenza casearia che profuma di essenze di montagna.

Abbandonata la Val Sabbia lasciandoci alle spalle Idro, alla foce dell'omonimo lago, e salendo verso est, si entra nell'incontaminata Valvestino e, dopo un percorso panoramico tra boschi, abetaie e molti tornanti, **si giunge a Magasa, ai piedi di monte Tombea**. Il paese è caratterizzato da storici porticati e strette viuzze, dall'aria tersa delle Prealpi, da una vita che obbedisce ai ritmi antichi delle stagioni.

Posto a metà strada tra i laghi di Idro e di Garda, **è uno dei più piccoli comuni d'Italia**, 145 abitanti, ma anche titolare di un prestigioso marchio. Quello del **formaggio Tombea che, accanto al nome, riporta un logo richiamante i caratte-**

ristici fienili con tetto di paglia presenti sugli altipiani di Denài e Cima Rest e che è stato inserito dal Ministero delle Politiche Agricole nell'elenco dei Prodotti Agroalimentari Tradizionali (Pat) della Regione Lombardia.

Questa è una zona montuosa solcata da diversi torrenti che, nel tempo, hanno creato valli minori separate l'una dall'altra da vasti altipiani tenuti a pascolo. I principali sono appunto quelli di Denài e Rest. Le origini del formaggio, sembra già esistente ai tempi in cui Brescia era territorio della Serenissima Repubblica di Venezia, affondano nelle tradizioni austro-ungariche dei fienili del monte Tombea e continuano oggi con gli alpeggi, le mandrie e



i sacrifici degli uomini, durante la solitudine del periodo in malga da maggio a settembre.

La flora molto particolare del monte Tombea conferisce al latte un caratteristico sapore

I prati e i pascoli, d'origine artificiale, ricavati cioè in ambienti dove sarebbe spontanea la presenza del bosco, presentano una flora molto particolare. Durante l'ultima glaciazione, infatti, dopo il ritiro dei ghiacciai, si sono conservate piante che generalmente si trovano in aree più a settentrione, come **il salice erbaceo** (*Salix herbacea*), **il burgo** (*Calluna vulgaris*), **la gramigna d'oro** (*Trisetum flavescens*), **il botton d'oro** (*Trollius europeus*), **l'avena pubescente** (*Avena pubescens*), **la panace comune** (*Heracleum sphondylium*) e, soprattutto, un particolare fiore di montagna **saxifraga tombeanensis**, scoperta per la prima volta dai botanici nel 1853 sul monte Tombea, da cui appunto il nome. Usate per l'alimentazione del bestiame in osservanza del rigido protocollo depositato nel comune di Magasa, conferiscono al latte un particolare caratteristico sapore erbaceo/floreale. Fin dal 1800, **i malghesi che aiutavano il casaro erano scelti in base alla loro abilità** e la loro attività era codificata da precise regole sulla gestione dei pascoli, la monticazione del bestiame, la pesa del

latte fino alla distribuzione del formaggio. Il latte raccolto durante l'alpeggio da vacche di razza pezzata rossa e bruna alpina, oggi preferita per la sua maggiore resistenza, viene caseificato con le tecniche tradizionali dei fienili austro-ungarici degli altopiani del Rest.

Lavorazione e stagionatura del formaggio

Al latte raccolto nella mungitura serale e sottoposto a scrematura naturale per affioramento, miscelato con il latte intero di quella mattutina e posto in caldaia (22 °C), si aggiunge il caglio e si scalda alla temperatura di coagulazione (30 °C). Dopo aver rotto la cagliata con l'apposito "spino", particolare attrezzo usato per ridurla in grani di uguale grandezza, si continua a mescolare per 15 minuti sminuzzando la massa casearia fino a raggiungere le dimensioni di un chicco di riso.

Il coagulo viene estratto manualmente dalla caldaia e posto in fascere pressate con pesi di legno per allontanare il siero residuo. Salate a secco per alcuni giorni, sono poi avviate alla maturazione in locali appositi, freschi e a umidità non troppo elevata, disponendo le forme su assi di legno, girandole e spalmandole giornalmente con olio di lino.

La stagionatura influisce, naturalmente, sulla tipologia e sulle qualità organolettiche del prodotto finale. Dopo 90

giorni, la crosta sarà sottile, soda, di colore paglierino; la pasta elastica con diffusa leggera occhiatura. **Con l'aumentare della stagionatura, l'occhiatura scompare per lasciare il posto a una pasta granulosa detta "gra de ris"** caratterizzata da un **aroma dolce d'erba di montagna**. Dopo 24 mesi la pasta scurisce e diventa giallo vivace. **Il prodotto più stagionato (anche 10 anni) costituisce veramente una perla gastronomica ed è una vera rarità**. Le forme mature sono **cilindriche** con diametro di circa 35-40 cm, scalzo diritto o leggermente convesso di 10-12 cm, peso 8-12 kg. La pasta leggermente untuosa al tatto, è compatta, scarsamente elastica, semidura o dura, non friabile.

Il gusto è sapido, armonico, leggermente piccante, il profumo è intenso

La maggioranza delle forme attualmente commercializzate godono di una stagionatura di poco più di 12 mesi, anche se sono abbastanza facilmente reperibili stagionature superiori. Il gusto è sapido, armonico, leggermente piccante, il profumo è intenso, tipo latte cotto, con **frangenza di erbe, di essenze di montagna, di nocciole** oltre che, a stagionatura avanzata, di sentori un po' proteolitici di carne. **L'uso odierno più frequente è quello di formaggio da tavola**, perfetto per fine pasto, ma non può essere dimenticato né sottovalutato **l'impiego in cucina in alcune ricette locali fantasiose** (malfatti di formaggio Tombea con spinaci; tortelli al formaggio Tombea con pera caramellata su crema di formaggi e salvia; uovo, tartufo e formaggio Tombea).

Delle innumerevoli generazioni che si dedicarono, nel tempo, alla sua produzione, sono rimasti oggi solo pochi casari che, con il loro lavoro, contribuiscono a mantenere vivo questo prezioso prodotto di nicchia e ai quali va il ringraziamento per aver saputo conservare e tramandare questa eccellenza casearia che necessita, oggi più che mai, della massima tutela.

I caratteristici fienili sugli altopiani





Il *pà punyat* di Alghero

di **Domenica Obinu**

Accademica di Alghero

Il segreto di questo particolare pane, inserito tra i Pat sardi, è l'utilizzo rigoroso del lievito madre.

I primo “*forn de S. Antoni*” e il secondo “*nou forn de Mallorca*” sono stati i primi forni pubblici che la colonizzazione catalana di Alghero aveva creato, a partire dai primi del 1500, per la panificazione del grano del territorio al fine di sfamare soldati e popolazione.

Le *panateras* algheresi cuocevano il pane del popolo *pà de sou*, pane da un soldo perché così costava, del peso di circa 400 g, e il *pà blanc* con la farina, per i benestanti.

Quando il 7 ottobre 1541 Carlo V, in partenza per l'attacco ai Mori in Algeria, transitò da Alghero, gli algheresi ebbero l'ordine di esibire, nelle botteghe, il pane impastato in casa dalle donne e poi cot-

to nei forni pubblici. Le tipologie erano: ***pà punyat***, *pà orit*, *pà de farina*, *pà cola cola*, *pà de quivalgio* (pane integrale).

Nel 1851, tutti i tipi di pane avevano lo stesso prezzo: 8 centesimi al kg.

Era chiamato “punyat” perché lavorato con i pugni

Il *pà punyat*, del peso di 350 g, veniva fatto con semola di grano duro e una parte di farina (*pòllina*). Era chiamato *punyat* perché lavorato con i pugni (catalano: *puny* “pugno”) per amalgamare e ammorbidire l'impasto che, fatto con



la semola, era più pesante da lavorare. La ricetta si era mantenuta, anche se con alcune variazioni nella composizione degli sfarinati, in relazione alle disponibilità della semola e della farina e degli eventi storici. Così come si era mantenuta la tradizione della preparazione in casa e della cottura nei forni pubblici o privati. **Per la panificazione si utilizzava sempre il lievito madre, affinché il pane mantenesse la sua bontà per lungo tempo.**

Alla fine degli anni Sessanta del secolo scorso, è venuta meno la produzione del *pà punyat* ad Alghero, sia per un cambiamento delle abitudini alimentari per la disponibilità di semola di grano duro, sia per i tempi lunghi di preparazione e l'esperienza dei panettieri che si era in parte perduta, solo per citare alcuni dei motivi.

A partire dal 2015, dopo un lungo lavoro di ricerca storica, dopo aver sperimentato, con prove e impegno, la bontà del pane fatto con il lievito madre, **Antonio Masia**, panettiere del panificio Cherchi per amore, **ha ripreso, dopo circa 50 anni, la produzione del pane da lievito madre e del *pà punyat***, oltre ad altri pani della tradizione algherese. Il tutto sotto la regia attenta del suocero Antonio Cherchi, panettiere dal 1958 e titolare del panificio dal 1977, che ancora oggi, a 80 anni, ogni notte si reca in panificio per curare le fasi della lavorazione.

Da marzo 2020 questo pane è annoverato tra i Pat della Sardegna

Tale impresa ha portato a rimarcare il valore del *pà punyat* non solo da un punto di vista storico e sociale ma anche salutistico e nutraceutico e, al tempo stesso, economico. Inoltre ha portato lo stimolo giusto alla ripresa della produzione del grano duro nel territorio. Alcuni agricoltori hanno iniziato a coltivare grano duro *karalis* nel Parco di Alghero, con la collaborazione e l'avallo del Parco Naturale di Porto Conte, molito poi da un molino di Alghero per produrre le



semole e le farine usate per il *pà punyat* e gli altri pani tipici della tradizione algherese. Un progetto condiviso e valorizzato da altri attori della filiera come rivendite e ristoranti, oltre ai consumatori, grati di questo progetto di recupero che è ulteriormente valorizzato dal riconoscimento del *pà punyat* quale Prodotto Agroalimentare Tradizionale (Pat) della Sardegna da parte del MIPAAF. Essendo un pane che dura nel tempo con una conservazione semplice casalinga, non ha sprechi; da un punto di vista nutrizionale è più digeribile; consente una migliore assimilazione dei micro e oligo elementi e ha minore indice glicemico.

La preparazione del lievito madre e dei panetti

La preparazione del lievito madre, 24 ore prima della panificazione del pane, segue procedimenti codificati da centinaia di anni. Da una porzione "levata", in dialetto *llevat* (si pronuncia *gliavàt*), dall'impasto precedente, opportunamente "allevata" per alcuni giorni, si prepara il lievito madre (in dialetto *madriga*), reidratando la porzione con semolato e con acqua tiepida per il 75%; si impasta bene e si lascia riposare per circa 24 ore in ambiente temperato (20-22 °C) perché possano riprodursi i microrganismi e il lievito madre sia pronto per la lievitazione: la quantità deve essere pari a circa il 20% dell'impasto da panificare. Per realizzare

l'impasto, si utilizzano: semolato rimacinato di grano duro *karalis*, acqua, lievito madre e sale. Dopo aver ottenuto un impasto morbido e omogeneo, si lascia riposare 30 minuti per una prima lievitazione. Si passa, poi, a formare i panetti, del peso di 300-350 g, che si dispongono su tele cosparse di semola, separati da una piega delle stesse per evitare che aderiscano tra loro, e coperti. Dopo non meno di dieci ore di lievitazione, in relazione a vari fattori come qualità della semola, vigore del lievito, umidità e temperatura ambiente, si possono infornare i panetti, affiancati due a due e leggermente infarinati, in forno secco a 240°C che successivamente verrà portato a 200°C per circa un'ora. Dopo i primi venticinque minuti, i pani vengono separati per creare la frattura laterale rugosa che caratterizza il *pà punyat*.

Il *pà punyat* esprime, secondo tradizione, il meglio di sé dal secondo giorno in poi e per almeno una settimana, perché il pane con il lievito madre, vista anche la sua "acidità", si preserva e aumenta il suo valore nutraceutico per via di alcune caratteristiche legate all'attività del lievito madre, come, per esempio, l'aumento dell'amido retrogradato e dell'amido resistente che ne migliora l'indice glicemico.

Oggi il *pà punyat*, prodotto due volte la settimana per dar tempo alla madre acida di maturare correttamente, è distribuito anche in diversi negozi gourmet e svariati ristoranti di Alghero e Sassari **con richiesta e consumo in costante crescita.**



Una zuppa di castagne

di Roberto Doretti

Delegato onorario di Montecatini-Valdinievole

*Gustosissima
preparazione della
Valdinievole,
semplice e sostanziosa.*

Non si conoscono le esatte origini del castagno. Ritrovamenti di reperti fossili attestano che l'albero dovrebbe derivare da un ceppo originatosi nel Terziario, circa 10 milioni di anni fa, e che in un periodo a clima caldo si era diffuso in Asia, in Europa e nelle Americhe.

In Italia, sulla base di analisi di pollini fossili diversi, reperiti nei fanghi di laguna della pianura costiera apuana, è stata

rilevata la presenza di una cenosi di castagno risalente a circa 10.000 anni fa, conservatasi nella parte più protetta delle Alpi Apuane. Questo dimostrerebbe che **il castagno ha saputo resistere alle ondate di freddo glaciale** che si sono susseguite nel tempo fino all'ultima, di circa 10.000 anni fa, e non lo avrebbe fatto scomparire, per poi ritornare dall'Asia Minore portato dall'uomo.

Molteplici sono i documenti dai quali si





evinces che la castagna fosse conosciuta in Grecia sin dall'antichità. Già **Ippocrate** (IV secolo a.C.) parla di "**noci piatte**" di cui esalta, una volta giunte a maturazione, il valore nutritivo, lassativo e, nel caso vengano utilizzate le bucce, anche astringente. Nello stesso periodo, **Senofonte** chiama "**noce piatta senza fessure**", un frutto che offre una buona nutrizione alle popolazioni anatoliche, testimoniando così la presenza della coltura in Asia Minore.

Le castagne erano apprezzate anche nell'antica Roma

Le castagne erano conosciute anche nell'antica Roma. **Catone il Censore** (II secolo a.C.), nel suo trattato *De Agricultura*, parla di "**noci nude**". **Marco Terenzio Varrone** (I secolo a.C.), nel suo manuale *De re rustica*, menziona un frutto, *castanea*, venduto nei mercati frutticoli della

Via Sacra a Roma e che, come l'uva, **veniva offerto in dono dai giovani innamorati alle donne amate**.

Virgilio, nelle *Bucoliche*, afferma che il castagno era presente intorno al 38 a.C. e descrive la pianta come albero da frutto comune e ben coltivato, con le cui foglie si facevano materassi e **il cui frutto, castanea, era comune e pregiato**.

Plinio il Vecchio (23-79 d.C.) **si sofferma sull'utilizzo del frutto in ambito culinario**: "Sono più buone da mangiare se tostate; vengono anche macinate e costituiscono una sorta di surrogato del pane". Egli **prende in considerazione anche la modalità di conservazione del frutto** e il suggerimento era quello di sistemare i frutti in sabbia o in vasi di terracotta, riposti in cassoni ripieni di paglia.

Con le grandi vittorie di Roma e la conquista di nuovi territori, la coltura si estese oltre il suolo italico e in poco tempo tutta l'Europa centro-meridionale fu interessa-

ta alla coltura e i castagneti da frutto si ritrovarono in Portogallo, Spagna, Francia, Svizzera e Inghilterra meridionale.

Con il tempo, per indicare la castagna del bacino del Mediterraneo, è stato adottato il termine "*sativa*" (*Castanea sativa* Miller) per distinguerla dalle specie americana e asiatica.

Come si realizza la zuppa

Nel XIX secolo, sulle colline della Valdinievole che si congiungono con quelle pistoiesi, la castagna era, assieme alle patate, il cibo giornaliero, ogni tanto integrato da una gallina bollita, soprattutto nei giorni di festa, e da qualche parte del prezioso maiale, in special modo nelle case più abbienti. **Nel territorio, gustosissima, è la zuppa di castagne per la quale si utilizza anche un po' dell'olio appena franto**, usato con gran parsimonia. Si mette a bollire un chilo abbondante di castagne. Una volta cotte, si sbucciano e si passano come per fare un purè di patate. In una pentola si fa appassire un bel porro nell'olio nuovo con il sale, si aggiungono un mezzo litro di brodo di gallina, la polpa di castagne, il mazzetto di odori ben legato e si porta al bollore, girando spesso. Quando la polpa di castagne si è ben sciolta nel brodo, vien tolto il mazzetto di odori, si controlla che il composto sia abbastanza denso, altrimenti si aggiunge ancora brodo caldo o eventualmente altra polpa di castagne se fosse troppo liquido. Si pone una fetta di pane raffermo tagliato in tre pezzi nel fondo di ogni scodella, dove si versa la zuppa ben calda con due o tre castagne sbucciate (le più belle) al centro e un goccio di olio nuovo e si serve subito.





La pearà, anima della cucina veronese

di **Morello Pecchioli**

Accademico onorario di Verona

*Immane sulle
tavole del territorio:
è famiglia, è festa,
è calore umano.*

Sulla carta d'identità di ogni veronese, tra i segni particolari, si dovrebbe scrivere "Mangiatore seriale di pearà". La pearà, a Verona, non è un piatto. È "il" piatto. È famiglia, è festa, è calore umano. È l'anima della cucina veronese. La pearà, che a Verona si scrive con la maiuscola per rispetto, è l'asso di cuori nel poker dei quattro piatti tipici della

cucina veronese: pearà, *gnochi*, *pastissada de caval* e *pasta e fasoi*. Per la pearà ci si può sfidare a duello. Capì tra **Giorgio Gioco**, cuoco, poeta, scultore e storico della cucina veronese, e il grande giornalista **Gianni Brera** che osò mettere in dubbio la leggendaria origine legata ad Alboino, il re dei Longobardi. Poiché Alboino pose la sua reggia sia a Verona sia a Pavia, il pavese Brera cercò di spostare il piatto dall'Adige al Po.

La battaglia tra i due finì con un duello... epistolare. Gioco scriveva, Brera rispondeva. Fino a quando Gioco non mise in versi le sue ragioni: "Chi vuol essere lieto sia/pol andar fin a Pavia/ma chi va in cerca de pearà/l'è costreto a vegnar qua./Fin dai tempi de la storia/ghe ne femo 'na baldoria/con el manzo e codeghin". La poesia termina con un peana a rima baciata: "Viva dunque la pearà/che te trovi solo qua/se la magni qua a Verona/te la trovi sempre bona". A questo punto la

disputa finì: di fronte al Gioco bellicoso, Brera alzò le mani.

*La leggenda sull'origine
della salsa ha per protagonisti
Alboino e Rosmunda*

La storia. Verona, anno Domini 568 (o giù di lì). In quella che fu la reggia di Teodorico, ora risiede Alboino, re dei Longobardi, conquistatore di mezza Italia, mitico personaggio per il suo popolo, ma, se è vero quello che racconta Paolo Diacono nella *Historia Langobardorum*, anche un gran filibustiere. Durante una delle tante notti di baldoria, Alboino tracannò vino in quantità industriale usando un calice che non era proprio da sommelier: **il teschio di Cunimondo**, re dei Gepidi, sconfitto l'anno prima in battaglia, da lui ucciso e decapitato. Consegnò il capo mozzato all'orafo di corte ordinandogli: **"Fanne una coppa"**. Senza la minima remora aveva poi sposato la figlia di Cunimondo, Rosmunda, una bella ragazza di cui era invaghito da tempo.

Rosmunda, in quella notte di gozzoviglia in cui Alboino aveva perso ogni ritegno - ammesso che ne avesse mai avuto uno - era a fianco al marito che a un certo punto, ubriaco fradicio, le allungò la coppa-teschio piena di vino (Valpolicella?) dicendole: "Bevi Rosmunda, bevi dal cranio di tuo padre". La povera ragazza si schermì, supplicò, pianse, implorò, ma non ottenne misericordia dal marito che la costrinse a bere con la violenza.

Fin qui la storia. A questo punto scatta la leggenda della pearà. Dopo aver bevuto dal cranio del padre, Rosmunda





Alboino ordina a Rosmunda di bere dal cranio di suo padre, Scuola di Rubens

perse ogni appetito: non toccava cibo a tavola e, a letto, che era l'appetito che più stava a cuore ad Alboino, nulla. Non sapendo come rimediare al malfatto, il re dei Longobardi, che rivolgeva Rosmunda con tutti gli appetiti a posto, convocò a corte i migliori cuochi del reame ordinando loro di preparare piatti irresistibili. "Se riesco a farle tornare la voglia di mangiare", fu il suo ragionamento, "le torneranno sicuramente anche tutte le altre voglie". Alla regina furono serviti piatti squisiti, da tre stelle Michelin se a quel tempo ci fossero state le guide. Macché, lei assaggiava, piluccava, spilluzzicava e respingeva. Fu quando Rosmunda era ormai prossima all'anoressia che si presentò a corte un oste che aveva una taverna in riva all'Adige. Aveva con sé una pentola dalla quale scodellò nel piatto una salsa fumante colore del pane, ma con tanti puntolini neri. Rosmunda vi intinse la punta del cucchiaino e la portò alla bocca rassegnata. Miracolo! **Alla regina piacque quella salsa fatta con pane raffermo grattugiato, brodo di carne, midollo di bue e tanto pepe** ("Per questo si chiama pearà", informò gongolante l'oste) e cominciò a mangiarne a cucchiainate. E più ne mangiava più le gote riprendevano colore, più gli occhi tornavano a sorridere, più, più, più... più tutto. Il pepe, si sa, è afrodisiaco e, alla fine della giostra, quel satrapo di Alboino recuperò la moglie anche sotto l'aspetto che più gli interessava. La storia ci dice come andò a finire tra Alboino e Rosmunda. Questa, per vendetta, fece assassinare il marito dal suo amante Elmichi, scudiero e fratello di latte del re, il che non gli impedì di ammazzarlo sotto gli occhi compiaciuti dell'amante.

La pearà definisce l'identità veronese in cucina nei giorni di festa

La leggenda della pearà, pur suggestiva, è un'invenzione letteraria per mettere su un piedestallo il piatto che, sottolinea lo storico **Andrea Brugnoli** in *Verona illustrata a tavola*, "Definisce l'identità veronese in cucina e compare indifferibilmente sulle tavole veronesi nel dì di festa". Secondo Brugnoli, un condimento a base di pepe, la piperata, pur non risalendo ai Longobardi, è assai antico **a Verona: se ne parla in un documento del 1319** anche se quella piperata, oltre al pepe, era fatta con cannella, zafferano e zenzero.

La pearà come la conosciamo noi oggi è nata probabilmente nel 1700 quando dalla Francia si diffuse l'uso di salse grasse, a base di burro, che s'imposero su quelle a base acida. **A Verona, al posto del burro, si preferì il midollo bovino**, che dava alla pearà, fatta solo con il pepe e con nessun'altra spezia, un sapore più gradito al popolo. Intendiamoci: l'uso del burro al posto del midollo è praticato in molti ristoranti e in numerose case veronesi, un uso che si è diffuso soprattutto dopo l'epidemia di encefalopatia spongiforme bovina (mucca pazza) e la proibizione da parte della Ue, nel 2001, di commerciare carne con l'osso. Per non perdere l'amato piatto, i veronesi si adattarono al burro, ma quando il bando dell'osso fu bandito nel 2005, i puristi della vera pearà tornarono a prepararla con il midollo.

La pearà è l'ultimo elogio alla carne bovina, l'epitaffio alla generosità delle varie carni messe in pentola quando l'acqua bolle. A questo punto va precisata la differenza tra lessato e bollito. Il lessato si ottiene mettendo la carne in acqua fredda con lo scopo di ottenere un buon brodo; nel bollito la carne è immersa nell'acqua già bollente per chiuderne i pori e preservare meglio aromi e sapori. **Quando il piatto con i bolliti misti - manzo, vitello, cappone, lingua, lingua salmistrata, cotechino, testina - viene servito, deve arrivare contemporaneamente, a completare il trionfo, la Rosmunda delle salse, la pearà.**

Tanti cuochi del territorio la celebrano con sublimi definizioni

Alla pearà hanno dedicato articoli, libri, canzoni. Poteva mancare una confraternita? **La Confraternita del lessato e della pearà** ha sede nell'antica trattoria "Al Bersagliere", nel quartiere dei Filippini. **Leo Ramponi**, il Presidente, precisa che la sua è una confraternita enogastronomica e culturale. Definisce la pearà **"la benzina dei veronesi: scorre nelle loro vene insieme ai globuli"**. "Non possiamo farne a meno neppure in agosto. Lasciata raffreddare e tagliata a fette come la polenta, è una delizia anche a colazione". **"La pearà è il sapore di Verona"**, aggiunge **Alberto Marchiori** del ristorante "Cavour" di Dossobuono, famoso per il carrello dei bolliti serviti con la pearà. "È la nostra storia, il nostro credo. Io la mangio tutti i giorni, per lavoro e per piacere". Altro ristorante famoso per il carrello dei bolliti e per la superba pearà, calamita dei ghiottoni, è la "Pergola" di Fagnano di Trevenzuolo. **Stefano Bresciani** racconta che ogni mattina la pentola con la pearà è la prima che si mette sui fornelli. **"La pearà è una compagna della mia esistenza.** Se un giorno mancasse sarebbe un giorno perso. È buona con tutto, anche col pane. Per non parlare del velo secco che rimane attaccato alle pareti della pentola: una delizia".



Occhio... alla sogliola

di Giancarlo Burri

Accademico di Padova

*Ricercatissima
fin dall'antichità
per la squisitezza
delle sue carni,
è ancor oggi
protagonista
di fantasiose ricette
di chef stellati.*

"Xe tuta question de ocio" chiari-
va pazientemente il robusto
e infreddolito pescatore del
mercato del pesce di Chioggia alla possi-
bile cliente indecisa sulle varie tipologie
di pesci piatti esposti sul banco e il relati-
vo valore economico-nutrizionale.
In particolare, il riferimento era alla **diffe-
renza tra la sogliola comune** (*Solea solea*
Q.), in dialetto *sfogio nostran*, **e la zan-
chetta** (*Arnoglossus laterna* W.), in dialet-
to *pataracia*.
Ricordando che l'evoluzione ha portato
tali pesci a una postura sdraiata su un
fianco, con il lato destro (quello pigmen-
tato) rivolto verso l'alto e il sinistro (quel-
lo bianco) verso il fondo, è facile notare

che nella prima entrambi gli occhi sono
posti a destra sul lato destro, mentre nel-
la seconda sono sempre sul lato destro,
ma a sinistra.

Anche se la carne per entrambe le spe-
cie è delicata, **la zanchetta è meno
pregiata** perché di taglia minore e **piut-
tosto spinosa**, mentre la sogliola pre-
vale gastronomicamente ...ed econo-
micamente.

Diffusa nel mar Mediterraneo, presente
anche nel Mare del Nord e nell'Atlanti-
co nord-orientale, vive su fondi sabbiosi
o melmosi anche delle lagune e degli
estuari. Può misurare fino a 50 cm, ma **la
tipica sogliola nostrana**, quella del mar
Mediterraneo, **non supera i 30 cm.**





La carne fine e bianca della sogliola richiede una cottura rapida

La sua carne, fine e bianca, richiede una cottura rapida **per non alterarne la morbidezza** e, se anche disponibile praticamente tutto l'anno, **il periodo migliore per consumarla è quello dei mesi autunnali**.

Secondo **una leggenda della mitologia romana**, la sogliola, una volta, possedeva una puntura velenosa. Un giorno, Nettuno gli si avvicinò e il pesce gli pizzicò il piede. Furioso, il dio appiattì il pesce con un calcio e gli strappò il pungiglione. Da allora, la sogliola e tutti i suoi discendenti sono pesci piatti, che devono strisciare vicino al fondo del mare!

Ricercatissima fin dall'antichità per la squisitezza delle sue carni, la sogliola era chiamata dai Romani, anche per le sue dimensioni, *Solea Jovis*, il Sandalo di Giove.

Di **Apicio** (*De re coquinaria*) una ricetta, "*Patina soliarum ex obis*", in cui alle sogliole, passate in padella con *garum*, olio, vino, porri e coriandolo, venivano incorporate - prima di essere servite - uova sbattute e pepe.

La stima per la sogliola andò esaurendosi nell'epoca medievale e almeno fino al 1500 il suo consumo è documentato solo per le classi agiate: **Martino da Como** (*Libro de arte coquinaria*, 1450-1467) suggerisce spartanamente di friggerne i filetti e cospargerli di sale, succo d'arancia e prezzemolo tritato, mentre nel *Kunstbuch von mancherley essen* (1598) di **Frantz de Rontzier** figura la "Sogliola filosofale", a base di filetti scottati in una salsetta composta da pera, pane, vino bianco e serviti irrorati di burro fuso e zenzero.

La rivalutazione gastronomica venne più tardi dalla cucina francese

Indubbiamente, il più rilevante contributo alla rivalutazione gastronomica della sogliola venne più tardi dalla cucina francese. Ne rappresentano concreta testimonianza **una gran quantità di ricette**, come quelle - per esempio - dedicate alle più celebri amanti dei diversi regnanti: dai **filetti di sogliola alla Pompadour** (dorati in burro e serviti guarnendoli con salsa béchamel e lamelle di tartufo nero) alla **suprême di sogliola alla d'Estrée** (filetti di sogliola farciti con un battuto di polpa di pesce e aromi, passati in forno con una salsa a base di burro, vino bianco e champignon, serviti con una fettina di tartufo), alla **sogliola alla Walewska** (filetti sobbolliti in vino e scalogni, guarniti con medaglioni di astice lessato, ricoperti con una salsa di panna, bisque dell'astice, limone, tuorli d'uovo e serviti sempre con fettina di tartufo). A confermare la grande passione d'oltralpe "*pour la sole*" le **ben 300 ricette** (dalla Adrienne alla Wilhelmine) del *Répertoire de la cuisine* (1914) di **Gringoire e Saulnier**, ispirato da Auguste Escoffier.

Le attuali fantasiose proposte di casa nostra

Restiamo in casa nostra dedicandoci alle attuali fantasiose proposte gastronomiche. Alla ormai quasi desueta, storica **sogliola alla mugnaia** (spellata e passata nella farina, fritta nel burro e servita con

la risultante salsa di burro nocciola, prezzemolo e limone), **Gianfranco Vissani** avvicenda un **finger food** in bicchiere da aperitivo, con una base di riso soffiato al cioccolato su cui vengono posati lampogni freschi, sogliola marinata nel framboise e spuma di pistacchi.

Il pluristellato **Mauro Uliassi** presenta la sua **sogliola alla maître d'hotel** (porzioni di filetto di sogliola soffritte nel burro, disposte su una crema di aglio con due palline di burro chiarificato ai lati e due strisce di crema di prezzemolo, completando con qualche foglia di spinaci scottati, gocce di succo di limone e prezzemolo), mentre lo chef **Stefano Ciotti** propone una ricetta di sogliola in potacchio, crema di patate arrosto e bietole.

Nella fresca e mediterranea interpretazione di **Alessandro Borghese**, i filetti, trattati con sale al sedano, vengono arrotolati, cotti in vaporiera con acqua aromatizzata agli agrumi e serviti con agrumi freschi e salsa all'arancia e zenzero.

Giorgio Locatelli, conciliando il gusto italiano con i prodotti britannici, valorizza la sogliola di Dover, cotta sull'osso e poi sfilettata, abbinando una "macedonia" calda di legumi freschi, piselli, fagiolini, fagioli, accompagnata da un pesto leggero e guarnita con fiori di zuccina.

Come omaggio al grande Gualtiero Marchesi, **Carlo Cracco** ha voluto preparare **una rivisitazione del famoso raviolo aperto** marchesiano (sul risone cotto, tenuto al dente, e poi bagnato con zenzero fresco grattugiato e con un po' di vino bianco, viene appoggiato un ragù di capesante e sogliola appena scottate. Copertura con una sfoglia di tuorli d'uovo marinati e cerfoglio).

Tra le tante curiosità, a proposito della sogliola può essere ricordata **la singolare usanza di un tempo, in Venezia, per la Festa di Santa Marta** (29 luglio). I pescatori si ritrovavano sulle rive del Canale della Giudecca per un party goloso in cui veniva gustato, freddo, **el sfogio gentil in saor** (in versione sobria, senza uvetta e pinoli, con filetti di sogliola o sogliolette intere, fritti in abbondante olio, e poi ricoperti, in una terrina a strati alternati, con fette sottili di cipolle bianche fatte appassire in olio, con vino e aceto).



Alla riscoperta del fondo bruno

di **Roberto Zottar**

Delegato di Gorizia

Il ruolo del fondo di cucina risulta importante non solo come insaporitore, ma anche per raggiungere certe consistenze al palato.

Nelle trattorie troviamo ancora spesso molte pietanze, non solo carni ma anche primi piatti come tortelli o gnocchi, condite con abbondante sugo d'arrosto e da bambino mi chiedevo sempre come facessero ad avere tanto sugo, perché mamma dal suo arrosto di vitello ricavava solo alcune cucchiainate. Se il sugo di mamma, brava cuoca ma priva di "tecnica", consisteva in un fondo

di grasso trasparente con alcune sapori-
te "chiazze" di sugo molto scuro, in trattoria, al contrario, esso era bello uniforme, legato, saporito e assolutamente non grasso. Con il tempo ho capito che al ristorante tale sugo proveniva da un "fondo": non sto parlando del fondo di cottura, cioè ciò che rimane nella padella o nella pentola dopo aver cotto gli alimenti, ma di un **"fondo di cucina"**, una "base di cucina", **che non è un avanzo, ma una riduzione di liquido, fatta apposta**, composta da acqua e da più elementi aromatici e nutritivi.

Anche se negli ultimi anni non è poi così utilizzato nella cucina moderna, forse vocata a cotture più semplici e veloci, il ruolo del fondo di cucina risulta importante, non solo come insaporitore, ma anche per raggiungere certe consistenze al palato, senza ricorrere a moderni addensanti e gelidificanti, più o meno artificiali, tra l'altro ultimamente di gran moda. **Henri Gault e Christian Millau, i pionieri della nouvelle cuisine**, già nel

1973 avevano bandito tutti i fondi tanto che tra i loro 10 "comandamenti" di questa "nuova cucina" leggiamo "Eviterai marinate, frollature, fermentazioni, ecc." e "Eliminerai le salse e i sughi ricchi".

I fondi si classificano in bianchi o bruni

Cos'è praticamente un "fondo"? Sostanzialmente è una riduzione liquida ottenuta da una lunga cottura per espansione di mirepoix di verdure (sedano, carote, cipolle) **e di elementi nutritivi quali ossi o carapaci o lische di animali, pesci o crostacei.**

I fondi si classificano in bianchi o bruni e **la differenza non sta nel tipo di ingredienti usati ma sostanzialmente nella rosolatura preventiva di ossi e carcasse in forno ad alta temperatura, necessaria per il fondo bruno, assente in quello bianco.** Il classico fumetto di pesce o bisque di scampi è un fondo preparato con verdure e lische di pesce o carapaci, mentre se usiamo carcasse di selvaggina, otteniamo un fondo di selvaggina.

Ogni tipo di fondo ha bisogno di una lunga cottura a fuoco molto lento, senza coperchio. Per preparare i fondi è necessario procurarsi gli ossi di un animale e parature della sua carne (manzo, vitello, pollo o selvaggina) **e verdure** come carote, sedano, cipolla, erbe aromatiche, pomodoro, a volte vino, funghi secchi e acqua. Tutti gli ingredienti vanno posti in pentole molto capienti e fatti cuocere per 5-6 ore, il liquido va schiumato più volte e poi filtrato.





È importante usare gli ossi di animali giovani perché più **ricchi di collagene che con la cottura si trasforma in gelatina** e conferisce alla preparazione quella particolare consistenza densa e velante.

L'industria oggi fornisce fondi liofilizzati granulari già pronti

L'industria oggi viene in aiuto fornendo fondi liofilizzati granulari già pronti. **Dal fondo bruno si ricava la demi-glace**, ottenuta facendo ridurre il fondo stesso a un terzo, **o la glace**, riducendolo ulteriormente della metà. La salsa spagnola, o fondo bruno legato, derivata dalla *demi-glace* con l'aggiunta di *roux* bruno, è una delle 5 salse madri della cucina francese (insieme a vellutata, olandese, besciamella e di pomodoro): era già in uso nel 1600, anche se tutti ritengono che il vero padre sia Auguste Escoffier che nel 1800 l'ha codificata ed estensivamente utilizzata.

I fondi sono base di alcune delle salse più famose della cucina francese, come la bordolese, a base di vino rosso, fondo bruno e midollo, o la salsa *perigueux*, al tartufo, o la *bigarade*, fondamentale per la *canard à la presse*, la *civet*, la *diable*, la bretonne, la romana, la zingara, la ginevrina... Dal fondo di pesce si ottengono,

per esempio, la salsa *thermidor*, con *roux*, senape e vino bianco, o la *bercy*, con scalogni o porri, prezzemolo e limone. Una salsa dovrebbe avere come scopo quello di legare tra loro alimenti diversi e di dare sapore ed esaltare le caratteristiche della pietanza cui si accompagna, senza coprirla. La cucina francese oggi ne contempla moltissime, tanto che **Alain Ducasse**, nel suo *Grand livre de cuisine*, **descrive ben 66 ricette di salse diverse, che usa quotidianamente.**

La rinascita dei fondi nei piatti d'alta cucina

Dopo essere stati dimenticati sotto l'azione dell'alleggerimento dei piatti della *nouvelle cuisine*, anche in ottica salutistica, stiamo assistendo, però, a una rinascita dei fondi e **l'alta cucina degli ultimi anni ne ha trasformato l'impiego, non l'uso.** A riscontro di ciò, lo chef Marco Pirota, guru italiano della cottura a bassa temperatura, ne ha appena codificato una ricetta in versione *sous vide* che impazza sul web tra gli appassionati di questa tecnica. Una volta, poi, il fondo salsato tendeva a permeare e avvolgere la pietanza, mentre **il gusto moderno privilegia al piatto i sapori distinti** ed ecco che invece di avere una *demi-glace* come salsa a specchio,

abbiamo **solo alcune sue gocce che, oltre al gusto, partecipano anche alla coreografia del piatto.** Recentemente ho assaggiato un piatto "moderno" di una chef stellata, Antonia Klugmann: quagliette alle cime di rapa. Il piatto era composto da coscette di quaglia e piccoli petti, che ho scoperto poi aver avuto cotture diversificate a bassa temperatura per garantire la giusta consistenza a ciascuno, cime di rapa al vapore e gocce di *demi-glace* ottenuta da ossicini di quaglia. L'amarotico delle rape si sposava molto piacevolmente con la dolcezza e la leggera untuosità della *demi-glace* senza *roux*, che non copriva, ma completava, anche in sapidità, la tenerezza delle carni.

Permettetemi un suggerimento a casa. Se è pur vero che la realizzazione dei fondi richiede tempo e attenzione, **non è certo un'operazione impossibile nemmeno in una cucina casalinga**; tra l'altro si può preparare un fondo in gran quantità e congelarlo in piccoli contenitori monoporzionati per averlo sempre pronto all'occorrenza. **Il fondo più versatile è quello bianco di pollo** (o anche quello di vitello), che si adatta bene a ogni genere di preparazione, anche a quelle a base di pesce o verdure. In generale, la presenza di qualche fondo nel freezer di casa consentirà di preparare splendide salse, zuppe, pietanze e creme più saporite, oltre che grandi risotti.



La grande bellezza a tavola

di Antonio Gaddoni

Delegato di Imola

*Un ricordo di
Gianluigi Morini,
storico fondatore
del ristorante
"San Domenico",
recentemente
scomparso.*



Ci voleva un attore per avviare, mezzo secolo fa, una svolta epocale nel mondo della ristorazione. Ma anche l'arte e la musica, per il Nostro, erano le Muse che avvolgevano la sua mente e le sue passioni. Non era nato per far di conto, ma per trasferire il suo sogno sfavillante su un palcoscenico, poi ideato e realizzato tra le mura di una casa vissuta dai suoi avi. **Nacque così la "grande bellezza" della tavola e di tutto quello che le ruotava attorno, negli addobbi e, sotto, nelle interrate cantine.** Un *unicum* di cui Imola va più che mai orgogliosa, che resiste nonostante i tempi difficili, che riesce a offrire, in un crescendo, uno spettacolo nello spettacolo impossibile da replicare. **Gianluigi Morini aveva accettato e affrontato la sua sfida ini-**

ziale con la forza del sentimento più che con il ragionamento nudo e crudo, **con quel pizzico di follia che non l'abbandonerà mai.**

Improntò il suo "San Domenico" con salette e arredi come un set cinematografico

L'aver improntato il suo "San Domenico" con salette e arredi tali da poter essere parti luccicanti di un set cinematografico **gli venne naturale, era connesso al suo modo di essere, di porsi e di accogliere.** Sapeva essere, nella sua grandezza, anche caustico, con rare ma mirate e puntuali stilette con quel pizzico di ironia che gli era connaturale. Aveva donato, con a fianco la gioiosa moglie Renza, tutto se stesso e ben oltre al suo gioiello, con lo sguardo sempre proiettato all'insù verso persone e cose, **lasciando in un cantuccio, fin dagli inizi, la ricerca di un consenso di breve respiro.** Di scelte ne ha fatte tante, forse non tutte l'hanno pienamente soddisfatto, ma le fondamentali, quelle su cui si regge il "San Domenico", hanno superato ogni più rosea aspettativa. Ovvio pensare, in questi casi, ai **bei lampi di follia che hanno fatto la differenza**, che hanno inciso, che hanno avvicinato i suoi sogni a mete inattuabili. Certamente per Gianluigi non valeva il detto latino *"ad impossibilia nemo tenetur"* e qui bastano e avanzano le vicende o gli aneddoti, ben ricordati negli articoli di stampa o in alcuni pregevoli filmati, come quello di Giuseppe Savini e Mauro Bartoli, o come nel video girato da Sergio Silvestrini durante l'incontro organizzato, poco più d'un anno fa, dalla Delegazione di Imola dell'Accademia, a partire dall'appassionato e sofferto ag-

gancio con il cuoco dei Re o il Re dei Cuochi, che dir si voglia, **Nino Bergese.** E anche qui a vincere furono la sua eleganza, la determinazione, il modo di porsi, la sua empatia, ossia le doti di un attore sempre sotto i riflettori con l'ingegno di saper riempire per ogni ruolo il palco con altri protagonisti grandi sì, ma anche tanto umili.

*Ricordava che aveva sempre
appetito perché era nato
alle 12 in punto, ora di pranzo*

È vero, è stato un bancario, svelto e preciso nella mansione affidata, con la battuta sempre pronta e sagace. Sì, perché il tempo che risparmiava davanti e sopra la scrivania gli consentiva di saltare sulla nuvola dei suoi sogni. A ben raffigurare il personaggio, ospite protagonista in un evento a lui dedicato dalla Delegazione, dopo che era trascorso un settimana dal suo ritiro a vita privata, vale rammentare le sue parole di quella serata: "Mi han sempre chiesto perché ho sempre tanto appetito, semplice la risposta, **a so né a mezdè (sono nato a mezzogiorno).**"

Gianluigi era venuto alla luce alle 12 in punto, ora di pranzo, del 19 giugno 1935 nelle stanze sopra quella che poi sarebbe diventata "la cucina di una grande e magnifica casa". Fu un **successo di pubblico e di attenzione verso un personaggio che ha vissuto il suo tempo nel modo che più gli compiacenza**, donando agli altri quel tesoro nascosto nella sua "grande bellezza" e lasciandoci non soli ma nelle mani e nei piatti di Valentino, Natale, Massimiliano, Giacomo e di una squadra che lascia a Francesco il fascino del calice.



Obesità e coronavirus

di **Gabriele Gasparro**

Delegato di Roma

Una patologia che crea ulteriori complicanze e che ha spinto l'OMS a studiare soluzioni adeguate.

Questo triste periodo ormai lo paragoniamo a una grande guerra mondiale, ma mentre dalla guerra si usciva smagriti e denutriti, quando finirà tutto, forse ci ritroveremo ingrassati e paffuti, se non veri e propri obesi. L'Istituto Superiore di Sanità, che tiene da anni sotto osservazione lo stato di salute degli italiani, attraverso vari programmi di monitoraggio, ha verificato come il *coronavirus* possa **peggiore la situazione per le persone in sovrappeso oppure già obese**.

Stare chiusi in casa, il tempo a disposizione, a volte anche la noia, **risvegliano l'interesse per la cucina**. Non si resiste alla tentazione di imitare quella marea di **cuochi e cuoche che affollano gli schermi televisivi** e si torna a cucinare con il piacere di farlo, senza la fretta che i



tempi moderni ci hanno imposto. La conseguenza: tavole imbandite e gran mangiate, causate anche dallo stress psicologico. Vengono a mancare, inoltre, le occasioni di movimento e di attività fisica. Sono chiuse le palestre e le piscine.

L'OMS ha creato un gruppo di esperti di varie Nazioni per trattare gli obesi affetti dal virus

L'eccesso di peso è rilevante anche per i pazienti di Covid-19 che subiscono un decorso più severo della malattia.

In proposito, l'Organizzazione Mondiale della Sanità ha creato un gruppo di esperti di varie Nazioni per trattare nella maniera adeguata gli obesi affetti da *coronavirus*. L'obesità è ormai considerata una vera e propria malattia, da prevenire e curare nella maniera migliore possibile. Gli ultimi dati, risalenti al 2016, contavano quasi 2 miliardi di adulti in sovrappeso e, di questi, 650 milioni obesi. Lo stesso anno, 340 milioni di bambini e adolescenti, tra

i 5 e i 19 anni, erano in sovrappeso oppure obesi.

Troppi gli individui in sovrappeso, mentre l'altra metà del mondo soffre la fame

Il paradosso del mondo d'oggi è che sono troppi gli individui in sovrappeso o troppo nutriti, mentre l'altra metà del mondo soffre la fame.

L'ultimo rapporto delle Nazioni Unite, sullo stato della sicurezza alimentare e della nutrizione nel mondo, stima che **quasi 690 milioni di persone abbiano sofferto la fame nel 2019, con un aumento di 10 milioni rispetto al 2018** e di quasi 60 milioni in cinque anni; di questi circa 13 milioni sono bambini. Gli affamati sono più numerosi in Asia, ma il tasso di espansione più rapido si registra in Africa. In tutto il Pianeta, secondo le previsioni del rapporto, **la pandemia di Covid-19 potrebbe far sprofondare nella fame cronica ulteriori 130 milioni di persone**.





Le misure del contrasto al Covid *nel settore della ristorazione*

di **Andrea Vitale**

Accademico onorario di Milano Navigli

Un gran numero di provvedimenti diversi che rischiano di trasmettere un senso di provvisorietà.

Ormai è un dato di fatto: la pandemia ha stravolto le nostre abitudini; ha modificato la concezione delle nostre priorità; ha limitato i nostri obiettivi. Tutto ciò è, però, da imputarsi al virus o alle misure politiche, sociali e sanitarie adottate per contrastarne la diffusione e combatterne gli effetti? A mio avviso l'incidenza del virus è stata determinante sul piano morale, riportando in auge valori forse messi in disparte dalla frenesia della vita moderna, mentre le misure emergenziali, contraddistinte per la pervasiva limitazione delle libertà personali della popolazione, hanno così tanto modificato la vita di tutti i giorni da generare il dubbio che anche il felice giorno in cui potremo dire vinta questa battaglia, **molte cose non torneranno più come prima.**

Basti, per esempio, pensare allo **smart working**, agli **acquisti on line**, alle **attività scolastiche e formative a distanza**, alle forme di **condivisione di esperienze, affetti, amicizie, mediante gli strumenti tecnologici di comunicazione.**

Tanto sono state pervasive e limitanti della libertà personale dei cittadini le misure adottate dal Governo, e di conseguenza

dalle Regioni, che in ordine alla legittimità giuridica e opportunità sanitaria ed economica delle stesse si è acceso un ampio dibattito - tra esperti (o presunti tali), istituzioni, associazioni di categoria, gruppi di pensiero, cittadini - che ci accompagna pressoché quotidianamente.

Il gran numero di misure applicate al comparto della ristorazione

Senza entrare nel merito delle ragioni sanitarie poste a fondamento dei provvedimenti delle nostre Istituzioni, vorrei comunque **focalizzare l'attenzione sul**

gran numero di misure applicate dall'inizio della pandemia al comparto della ristorazione e somministrazione di alimenti e bevande. Interventi legislativi attuati **attraverso lo strumento del Dpcm** (Decreto del Presidente del Consiglio dei Ministri) e **che non sempre si sono distinti per uniformità e coerenza** avendo prima **imposto agli operatori la modifica di locali**, strutture, attrezzature, organizzazione del personale e del servizio al fine di poter continuare a svolgere l'attività, **salvo poi disporre un susseguirsi di chiusure totali, parziali, settoriali** e riaperture che hanno suscitato ampie rimostre negli operatori del settore e non hanno certo contribuito a rinfrancare un settore pesantemente in crisi.



Eccone alcuni esempi in ordine cronologico.

26 febbraio 2020. I bar e/o pub che prevedono la somministrazione assistita di alimenti e bevande possono rimanere aperti come i ristoranti, a condizione che sia rispettato il vincolo del numero massimo di coperti previsto dall'esercizio.

Dpcm 1° marzo 2020. Svolgimento delle attività di ristorazione, bar e pub consentito a condizione che il servizio sia espletato per i soli posti a sedere e che, tenendo conto delle dimensioni e delle caratteristiche dei locali, gli avventori siano messi nelle condizioni di rispettare la distanza di almeno un metro tra i visitatori (criterio droplet).

Dpcm 11 marzo 2020. Chiusura di bar, pub, ristoranti di ogni genere.

Dpcm 26 aprile 2020. Gli esercizi abilitati alla somministrazione di alimenti e bevande possono effettuare su tutto il territorio nazionale la loro attività esclusivamente in modalità da asporto o consegna a domicilio.

Dpcm 17 maggio 2020. Possono riprendere le attività i ristoranti e i bar nel rispetto di molteplici misure di sicurezza.

Dpcm 13 ottobre 2020. Consentita la ristorazione con consegna a domicilio, e fino alle 23.00 asporto o modalità *drive-trough*. Vietato il consumo di bevande alcoliche di qualsiasi gradazione nelle aree pubbliche compresi parchi, giardini e ville aperte al pubblico.

Le attività di somministrazione di alimenti e bevande, sia su area pubblica sia privata (fra cui bar, pub, ristoranti, gelaterie, pasticcerie, rosticcerie, pizzerie, chioschi) sono consentite sino alle ore 24.00; in tali attività, dopo le ore 18.00, il consumo di alimenti e bevande è permesso esclusivamente ai tavoli; la misura non si applica agli esercizi situati lungo le autostrade e nelle aerostazioni.

È vietata la vendita per asporto di qualsiasi bevanda alcolica da parte di tutte le tipologie di esercizi pubblici, nonché da parte degli esercizi commerciali e delle attività artigianali dalle ore 18.00. Resta sempre consentita la ristorazione con consegna a domicilio. Sono chiusi dalle 18.00 alle 6.00 i distributori automatici cosiddetti "h24", di bevande e alimenti



confezionati, con affaccio sulla pubblica via; tale misura non si applica ai distributori automatici di latte e acqua.

21 ottobre 2020. Bar, pub e ristoranti aperti dalle ore 5.00 alle ore 23.00; dopo le 18.00 solo con consumazione al tavolo e con massimo 6 persone per tavolo.

Dpcm 24 ottobre 2020. Chiusura dei ristoranti alle 18 in settimana ma apertura domenicale. Al tavolo consentite al massimo 4 persone, "salvo che siano tutte conviventi". Dopo le 18 non è possibile consumare né cibi né bevande nei luoghi pubblici. Resta la possibilità della consegna a domicilio e del servizio da asporto, quest'ultimo fino alle 24.

Suddivisione del Paese in zone di rischio

Dpcm 3 novembre 2020. Suddivisione del Paese in zone di rischio.

Zona gialla: le attività dei servizi di ristorazione (fra cui bar, pub, ristoranti, gelaterie, pasticcerie) sono consentite dalle ore 5.00 fino alle 18.00; il consumo al tavolo è consentito per un massimo di quattro persone per tavolo, salvo che siano tutti conviventi; dopo le ore 18.00 è vietato il consumo di cibi e bevande nei luoghi pubblici e aperti al pubblico; resta consentita senza limiti di orario la ristorazione negli alberghi e in altre strutture ricettive limitatamente ai propri clienti, che siano ivi alloggiati; resta sempre consentita la ristorazione con consegna a domicilio nel rispetto delle norme igienico-sanitarie sia per l'attività di confe-

zionamento sia di trasporto, nonché fino alle ore 22.00 la ristorazione con asporto.

Zona arancione: sospese le attività dei servizi di ristorazione, a esclusione delle mense e del catering e della ristorazione con asporto e con consegna a domicilio.

Zona rossa: chiusura attività di bar, pub, ristoranti, gelaterie, pasticcerie, a eccezione della ristorazione con consegna a domicilio e, fino alle ore 22.00, quella con asporto, ma con divieto di consumazione sul posto o nelle adiacenze.

Alle ragioni dell'urgenza dovrebbero ora sostituirsi quelle della pianificazione

Certo sarebbe semplicistico contestare *tout-court* l'operato delle Istituzioni in quanto **la necessità di fronteggiare un fenomeno imprevedibile** e gravissimo, come la pandemia che ci ha colpiti, **ha obbligato il Governo a ricorrere a strumenti**, anche legislativi, **figli dell'emergenza**, ma ora che (purtroppo) la situazione è conosciuta, alle ragioni dell'urgenza **dovrebbero sostituirsi quelle** della pianificazione e **dello studio, onde scongiurare il rischio** che l'attuale forma di legislazione "emergenziale" vada a sostituirsi a quella ordinaria parlamentare, **connotando l'operato delle Istituzioni di un senso di provvisorietà che è incompatibile con il principio della certezza del diritto** sul quale si basa l'ordinamento giuridico e su cui, ancor più nei momenti difficili, i cittadini hanno bisogno di poter contare.



Allergie alimentari, oggi

di Maria Cristiana Serra

Accademica di Pescara Aternum

Emerge una disattenzione diffusa verso questa problematica, nonostante abbia un alto impatto sociale.

Secundo quanto emerge dai recenti dati ISTAT, nel 2019 i soggetti allergici sono aumentati di un punto percentuale (11,6%) rispetto al 2017 (10,7%), in prevalenza al Nord Italia (Nord Ovest 12%) e al Centro (11,8%).

Gli esperti della SIAAIC, Società Italiana di Allergologia, nel 2017 rilevavano che i soggetti allergici agli alimenti erano più di 2 milioni, pari al 3,5% della popolazione, con una stima di decessi per shock anafilattico pari a circa 40 persone l'anno.

L'allergia e l'intolleranza alimentare sono due distinte espressioni di sensibilità al cibo

L'**allergia alimentare** è una reazione immunitaria del nostro organismo, chiamata anafilassi, a un particolare alimento o a una sostanza in esso contenuta e, talvolta, può condurre alla morte. I bambini, inconsapevoli della loro situazione, sono spesso i più colpiti.

L'**intolleranza alimentare**, al contrario,

non coinvolge il sistema immunitario, ma provoca una reazione di ipersensibilità a uno specifico cibo, dovuta prevalentemente a un deficit enzimatico; i sintomi possono essere importanti, ma mai letali.

Nel 2014, sulla materia, è intervenuto il legislatore, applicando il **Regolamento (UE) 1169/2011**, relativo alla *fornitura di informazioni* sugli alimenti ai consumatori. Chi viola tale regolamento, salvo che i fatti non costituiscano reato, è sottoposto a sanzioni pecuniarie molto onerose.

Successivamente, sono intervenute le linee guida del Ministero della Salute, esplicative delle modalità con le quali i consumatori devono essere *effettivamente* informati sugli allergeni contenuti nei cibi offerti al pubblico. **La normativa riguarda qualsiasi alimento, sfuso o preincartato, somministrato nei pubblici esercizi**; nelle mense ospedaliere, aziendali e scolastiche; negli esercizi di catering e anche per mezzo di veicoli ambulanti, come i *food truck*.

L'informativa deve essere fornita prima che l'alimento sia servito al consumatore finale, e deve essere **immediata-**





mente e liberamente fruibile, non solo su sua richiesta.

I pericoli della contaminazione incrociata

Dal 2015 a oggi, si sono palesate tutte le difficoltà pratiche per un'effettiva e corretta applicazione della normativa. Gli addetti ai lavori, infatti, oltre ad assolvere l'obbligo di informativa, hanno anche l'onere, da un lato, di formare il personale di cucina e di sala e, dall'altra, di controllare la filiera delle derrate acquistate dai propri fornitori, al fine di evitare casi di *cross contamination*, ossia **la contaminazione involontaria di un materiale o di un prodotto con un altro.**

Prendiamo, per esempio, una pizzeria che in menu offre anche **prodotti per celiaci.** Il pizzaiolo dovrà avere un forno e accessori *ad hoc* per la preparazione e la cottura di tali pizze, poiché **qualsiasi contatto tra materie prime può generare nel cliente danni più o meno apprezzabili.**

La *contaminazione incrociata* emerge anche in fase di approvvigionamento delle materie prime.

I fornitori, al fine di evitare contaminazioni involontarie, hanno l'onere di specificare, nelle etichette, gli eventuali allergeni presenti nelle merci che producono. Le industrie alimentari si trovano, di conseguenza, nella necessità di mettere in atto misure precauzionali, anch'esse prontamente regolamentate, volte a ridurre al minimo il rischio di contaminazioni, rispettando i principi igienici generali di

Buona Pratica di Fabbricazione (GMP) e del sistema HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point).

Approntata la formazione, e attuati i citati controlli, il compito successivo che gli addetti al settore dovranno attuare è quello di **compilare il registro degli ingredienti, in modo da informare correttamente i consumatori.**

L'informativa, di regola fornita con il menu o con appositi cartelli, è sbarcata anche *online* grazie allo sviluppo delle **App più disparate, predisponendo la scansione dei codici a barre delle etichette alimentari** o generando "QR Code" riepilogativi degli allergeni contenuti in un prodotto. La norma prevede, tuttavia, che questi sistemi elettronici non siano gli unici strumenti informativi utilizzabili, in quanto non facilmente accessibili da tutta la popolazione e dunque non sufficientemente idonei allo scopo.

Dopo un'esuberante partenza, si adotta spesso la soluzione più facile ma meno efficace

Nonostante tutto ciò, dopo un'esuberante partenza, la maggior parte dei ristoratori sembra essersi mollemente adagiata sulla soluzione più facile ma meno efficace, ossia la **generica descrizione degli allergeni**, approssimativamente individuati nei menu, con l'inserimento dei caratteristici asterischi di riferimento. **Le tabelle degli allergeni sono esposte in luoghi poco accessibili ai consumatori** o, comunque, poco leggibili, presentati

al consumatore solo ove richiesti e spesso non fruibili dai turisti stranieri.

Di fatto è venuta meno la ratio della norma, poiché l'onere dell'informativa torna a cadere sul consumatore finale, visto che spesso il menu riporta solo il nome della pietanza o il personale è occasionale e non accuratamente formato.

La norma, tuttavia, presenta anche delle lacune, poiché prevede l'obbligo di informare della presenza dei soli 14 allergeni più importanti. A questo aggiungiamo che molti sostengono che l'informazione rilasciata oralmente sia migliore di quella scritta, senza tuttavia comprendere che **la fruizione dell'informativa non deve avvenire "a domanda" ma deve essere fruibile "a vista"**. Inoltre, la norma è posta a tutela anche del ristoratore stesso, poiché lui spetta, in caso di incidente, l'onere della prova, ossia la dimostrazione di aver comunicato l'esistenza dell'allergene in modo adeguato (*Verba volant, scripta manent*).

Svariate Start up si sono incamminate su questo irto sentiero creando, come dicevamo, diverse App, ma la risposta dei ristoratori non è stata altrettanto positiva, o almeno così sembra, nonostante sia una delle metodologie più efficaci per il raggiungimento della *compliance normativa*. Negli Store online, infatti, troviamo App vetuste poiché non recepite dagli addetti del settore e non economicamente vantaggiose, quindi non aggiornate e piene di *bug*.

Dai dati rilevati, oggi **emerge una disattenzione diffusa verso questa problematica, nonostante abbia un alto impatto sociale.** I soggetti allergici o intolleranti, oltre a rischiare un danno grave alla loro salute, specie nel caso dei bambini e in particolare quando accedono a un servizio di refezione scolastica, lontano dalla supervisione genitoriale, non possono sempre godere del piacere della tavola fuori casa, sia per disinteresse da parte di alcuni ristoratori, sia per la mancanza di volontà di ricercare alimenti alternativi da inserire nei piatti tipici regionali.

È necessario sensibilizzare, quindi, gli addetti alla ristorazione affinché si raggiungano forme di comunicazione sempre più comprensibili e condivise.



Ghilardi, Milano, 2020,

pp. 157

€ 14,90



Sulla società del XXI secolo spira il vento della ricerca e promozione della consapevolezza, o *mindfulness* per gli anglofili irriducibili, come non rinunciabile presupposto di comportamenti responsabili che contribuiscano a migliorare la qualità della nostra vita. Poteva mai questa ricerca di consapevolezza trascurare un campo di vitale importanza come quello dell'alimentazione? Ed ecco, a risposta, l'opera di Giovanni Ballarini, pluridecorato esperto di disci-

La cucina consapevole

Criteri per ripensare la nostra alimentazione

di Giovanni Ballarini

pline alimentari, nonché Presidente Onorario della nostra Accademia, dedicata al tema della consapevolezza lungo il percorso che si estende dall'origine, alla preparazione e al consumo dei cibi. Negli ultimi 4 millenni, l'alimentazione umana è passata attraverso cinque grandi rivoluzioni, da quella che ha portato alla nascita dell'agricoltura e dell'allevamento a quella dell'ingegneria alimentare, che stiamo attualmente vivendo. Per alimentarci in modo consapevole dobbiamo stare alla larga dalla situazione di analfabetismo funzionale che minaccia da vicino il nostro approccio al cibo. Dobbiamo innanzitutto educarci al gusto, che è "l'anima della cucina", perché solo così essa guarirà dalla malattia che ne ha colpito, appunto, l'anima.

In cucina non è sufficiente conoscere quel che si fa, ma bisogna anche sapere perché lo si fa. Il cammino verso la consapevolezza prosegue attraverso l'acquisizione di conoscenze, e la smitizzazione di convinzioni del tutto infondate, sulla sicurezza e il salutismo alimentare, l'esatto inquadramento di alcune tecniche di cucina e preziosi suggerimenti sul come proteggersi dalle minacce che incombono sul nostro rapporto con il cibo: quelle che Ballarini compendia nel concetto di ignoranza alimentare, alla quale non sfuggono neanche i cibi cosiddetti (o millantati) sani e sicuri. In tale modo arriveremo a quella consapevolezza da cui dipendono l'adeguatezza, la salubrità e, ultima ma non meno importante, la piacevolezza della nostra alimentazione.

Armillaria,
Milano, 2020,

pp. 153

€ 12,00



Vinokrazia

Estetica del gusto e dell'impostura

di Manlio Della Serra

Ormai non stupisce più nessuno il fatto che scrittori, editorialisti e opinionisti, con una formazione filosofica di base, entrino quasi giornalmente nel nostro quotidiano con argomentazioni di tipo antropologico, politico, sociale, di costume e chi più ne ha più ne metta. Lo stesso non può dirsi quando, attirati e incuriositi dal titolo di questo volumetto, ci si accorge che lo si deve a uno studioso che, dopo aver dedicato la giovinezza alla filosofia e alla teologia, ha deciso di interessarsi al mondo del vino. Si è così ritrovato nel ruolo di vinokrate, cioè (sono sue parole) "un interprete del vino che sceglie di privilegiare il racconto secondo disciplina ed

etica" e che "crede nella necessità del vino come strumento e fine della conoscenza". Non ci troviamo quindi di fronte a un tradizionale manuale sul vino (storia, vitigni, terroir, vinificazione) né a una altrettanto tradizionale guida alla degustazione. Più di due secoli fa, il citato Brillat-Savarin esprime le sue meditazioni di gastronomia trascendente, di fatto separando nettamente la necessità di sopravvivenza dal piacere della tavola. Oggi il vinokrate si propone di educarci ad apprezzare la valenza gustativa del vino non senza averci messo in guardia contro le insidie e i tranelli che una serie di imposture possono disseminare sul nostro cammino.