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. 329, SETTEMBRE 2020 / MENSILE, POSTE ITALIANE SPA SPEDIZIONE IN ABBONAMENTO POSTALE 70% ROMA AUT MP-AT/C/RM/

CIVILTÀ DELLA TAVOLA
ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA

SETTEMBRE 2020 / N. 329

DIRETTORE RESPONSABILE
PAOLO PETRONI

COORDINAMENTO REDAZIONALE
SILVIA DE LORENZO

PROGETTO GRAFICO E IMPAGINAZIONE
SIMONA MONGIU

IN QUESTO NUMERO SCRITTI E RICETTE DI
NAZZARENO ACQUISTUCCI, ALDO AGOSTINELLI, GIOVANNI BALLARINI, GIUSEPPE BENELLI, ATTILIO BORDA BOSSANA, ENZA BUONFRATE, ELISABETTA COCITO, MAURIZIA DEBIAGGI, STEFANO FAUCCI, ANTONIO GADDONI, GABRIELE GASPARRO, GIGI PADOVANI, ROSANNA PANEBIANCO, MORELLO PECCHIOLI, PAOLO PETRONI, LUCIO PIOMBI, ROBERTO PIRINO, ANTONIO RAVIDÀ, GIANCARLO SARAN, ALDO E. TAMMARO, FRANCESCO TRIMARCHI, MARTA VILLA, ANDREA VITALE.

CREDITI FOTOGRAFICI
ADOBE STOCK.

❖❖❖

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
DIGITALIALAB 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 ORIO 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 di un particolare dell'opera "Natura morta con piatto di peltro, aragoste, limone, ampolle di vetro, pane e bottiglia di vino" (1750 circa) di Giacomo Ceruti, Pinacoteca di Brera di Milano (fino a ottobre 2020 in prestito alla Galleria Estense di Ferrara)*

Focus del Presidente

3 Libertà di stampa, statistiche e crisi della ristorazione
(Paolo Petroni)

Attualità • Costume • Società

4 Il futuro della carne e la carne del futuro
(Maurizia Debiaggi)

6 Come evolverà la cucina? La visione di Jacques Attali
(Gigi Padovani)

8 Fisica della materia soffice e gastronomia
(Giovanni Ballarini)

Tradizioni • Storia

10 L'intenso aroma del rosmarino
(Morello Pecchioli)

12 Il secondo sangue degli umani
(Elisabetta Cocito)

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.*

Sommario

14 La tavola a Messina al tempo di Antonello *(Francesco Trimarchi)*

Territorio • Turismo • Folklore

15 L'arrosto morto della tradizione eugubina *(Aldo Agostinelli)*

16 Giorgio Bocca alla "guerra" del testarolo *(Giuseppe Benelli)*

18 Go, il piccolo re di laguna *(Giancarlo Saran)*

20 La nuova Dop del cappero delle isole Eolie *(Attilio Borda Bossana)*

22 Mele per tutti i palati *(Marta Villa)*

24 La trippa e Firenze *(Stefano Faucci)*

26 Le lumache di Verezzi *(Roberto Pirino)*

Cucina • Prodotti • Tecnologia alimentare

28 Frittata per ogni stagione *(Nazzareno Acquistucci)*

30 Il merluzzo nordico *(Enza Buonfrate, Rosanna Panebianco)*

32 Operazione nostalgia *(Antonio Ravidà)*

33 Cappelletti imolesi *(Antonio Gaddoni)*

34 Fiori ed erbe spontanee in frittura *(Lucio Piombi)*

Salute • Sicurezza • Legislazione

36 I reati in materia alimentare *(Andrea Vitale)*

38 Il problema della plastica monouso *(Gabriele Gasparro)*

In libreria

40 Recensioni di Aldo E. Tàmmaro

Libertà di stampa, statistiche *e crisi della ristorazione*

di Paolo Petroni
Presidente dell'Accademia

Frastornati da notizie contraddittorie, occorre saper distinguere ed essere prudenti.

Abbiamo tutti la sensazione di vivere in un Paese democratico dove la libertà di stampa è assoluta, a motivo di una grande varietà di testate giornalistiche e televisive, ciascuna con orientamenti politici più o meno marcati, ma comunque differenti. Purtroppo, però, siamo di fronte a una realtà diversa. Secondo la prestigiosa associazione internazionale "**Reporters sans Frontières**", l'Italia si colloca **al 41° posto** nella classifica mondiale sulla libertà di stampa. Il Ghana, il Sud Africa, il Burkina Faso, il Botswana sono solo alcuni esempi di Paesi dove c'è una maggior libertà di stampa rispetto all'Italia. Non che il governo propali "veline" mattutine alle direzioni dei giornali come ai tempi del fascista **Ministero della Cultura Popolare** (Minculpop) o i notiziari televisivi siano una sorta di cinegiornali **dell'Istituto LUCE**, ma le concentrazioni delle testate in pochi gruppi editoriali, i finanziamenti pubblici a quotidiani e periodici, le inserzioni pubblicitarie e gli interessi economici degli editori condizionano gli orientamenti. I singoli giornalisti sono poi talvolta influenzati da amicizie e consuetudini e da minacce della malavita.

L'uso delle statistiche è spesso un modo subdolo ma efficace per distorcere la realtà

Fatto sta che molto spesso il coro, su certi argomenti, sia unanime e le interviste ai potenti di turno vengano fatte "in ginocchio". A ciò si aggiungano dossier secretati dai governi e il largo e spropositato uso di statistiche che secondo molti esperti sono il modo più subdolo ed efficace per mentire, distorcere o nascondere la realtà. Usava dire **Mark Twain**: "*Ci sono tre tipi di bugie: le bugie, le sfacciate bugie e le statistiche*" e in modo romanesco confermava il nostro **Trilussa** che affermava che "*Se io mangio due polli e tu nessuno, abbiamo mangiato un pollo a testa*". Quanto sopra è la normalità quotidiana, ma da mesi il quadro è aggravato dalle notizie riguardanti l'epidemia da *coronavirus*. Un tormento quotidiano di notizie, vuoi per esacerbare la situazione, vuoi per banalizzarla.
I titoloni sono sempre zeppi di "ma". "Calano i decessi, **ma** aumentano i contagi"; "Oggi sono calati i contagi, **ma** ci sono più ricoveri"; "Nessun ricovero e meno contagi, **ma** in India si aggrava la situazione".

È del tutto utopistico avere zero contagi in tutto il mondo. Ci vorranno anni

Sia chiaro che è assolutamente utopistico avere zero contagi in tutto il mondo; per avere tale dato ci vorranno anni e non perché il virus non ci sarà più, ma perché ci saranno altri problemi, i "media" avranno deciso di smetterla con il tormentone visto che la notizia non farà più vendere. Tutto questo per dire che si raccomanda la massima prudenza e circospezione nel leggere i titoli cubitali che sparano contagi a raffica. E si riaffaccia persino la "fascia fragile", oggi trasformata in "**lavoratori fragili**", la cui età ora inizia addirittura a 55 anni. Si tratta di lavoratori che rischiano di essere infettati dai giovani mascalzoni untori. Abbiamo già avuto modo di dire che il problema Covid esiste e bisogna essere molto prudenti, ma anche che i numeri e le percentuali possono mentire grandemente se non sono spiegati nei loro aspetti qualitativi. Abbiamo anche detto, in un nostro precedente Focus, che vi era un "assordante silenzio" sulla drammatica situazione della ristorazione. Orbene, quel silenzio è stato rotto da una esponente del governo che ha suggerito ai ristoratori in affanno di cambiar mestiere. Accortisi della clamorosa gaffe, sono stati proposti sconti a chi paga con carta di credito da accreditare sul conto corrente, proposta ovviamente caduta nel nulla. Altri geni hanno suggerito di non rilasciare più licenze di ristoranti. Va bene che la categoria dei ristoratori è piuttosto incline alle lamentazioni, ma la situazione è davvero critica.

I buoni ristoranti se la caveranno da soli, secondo le leggi di mercato

Comunque lasciamo stare bonus e sussidi che finiscono spesso nelle mani sbagliate e hanno il fiato corto. I buoni ristoranti, se aiutati da sgravi burocratici, fiscalità non opprimente e cessazione dello *smart working* (che svuota le città e annulla la socialità) se la caveranno da soli, secondo le leggi di mercato, non secondo leggi ipocrite che fanno apparire il temibile *coronavirus* come una sorta di novello **Conte Dracula** che si sveglia al tramonto alle 18 per mordere e infettare e rientra nel suo loculo alle 6, alle prime luci dell'alba.

Il futuro della carne
e la carne del futuro

di Maurizia Debiaggi
Accademica di Singapore-Malaysia-Indonesia

Come fermare la crisi della biodiversità.

Modificare il nostro sistema alimentare diminuendo il consumo dell'amata carne è un po' come recidere le radici con il nostro passato, con la nostra storia. Sembra un piano di difficile attuazione, non a misura d'uomo. Eppure questa è la sfida che ci propone uno studio del World Economic Forum (WEF) del 2019. La considerazione che siamo circa otto miliardi ha di certo avuto il suo ruolo.

Ridurre il consumo di carne comporta benefici anche per l'ambiente

L'analisi del WEF dimostra come il bilanciamento del consumo di carni, in particolare quella di manzo, con fonti proteiche alternative, possa portare a **benefici significativi per l'ambiente e la salute umana**, riducendo l'emissione di gas serra e le malattie legate all'alimentazione.
La recente pandemia da Sars-Cov-2 aggiunge ulteriori motivazioni tra cui, *in primis*, il timore (o meglio, la consapevolezza) dell'emergenza di zoonosi. Anche per i "salti di specie", infatti, la questione di fondo è ecologica e legata agli allevamenti animali intensivi, che ho sempre guardato con occhio critico.
Qual è allora il futuro della carne? Un sentiero sempre più stretto, sembra!
Una via per ridurre questi allevamenti consiste nel sostituire parte delle proteine animali con le vegetali, tanto che oggi una tendenza crescente nell'industria alimentare innovativa è quella di **sviluppare prodotti vegetali simili alla carne** per caratteristiche olfattive, di gusto e di consistenza. I due pionieri e leader del mercato della "carne vegetale" sono *Beyond Meat* e *Impossible Food*, aziende

californiane nate, rispettivamente, nel 2009 e 2011, che hanno abbracciato la causa ambientalista, presentando ai consumatori flexitariani prodotti appetibili ma a ridotto impatto ambientale.
La produzione delle carni vegetali utilizza infatti **dal 75 al 95% in meno di acqua e dal 93 al 95% in meno di suolo** rispetto alla carne bovina; a ciò si aggiunge una **diminuzione dell'emissione dei gas serra dall'87 al 95%. I loro principali ingredienti**, proteine di piselli, olio di cocco, succo di barbabietola, per il *beyond burger,* e proteine di soia, olio di cocco e girasole e leghemoglobina di soia, per *l'impossible burger,* **conferiscono al prodotto l'aspetto, il sapore e persino lo *sfrigolio in cottura*** simili a quelli della carne animale. Sulla scia di un innegabile successo nel mercato alimentare USA, **altre aziende in Europa hanno dato una pronta risposta**; l'*Incredible burger* di Nestlè o l'acquisto di *The Vegetaria Butcher* da parte di Unilever sono solo alcuni esempi.

La "carne non carne" inizia a piacere molto in Italia

Per la sempre crescente consapevolezza di una dieta più sostenibile, la "carne non carne" inizia a piacere molto in Italia: *beyond burger* è presente in catene e locali di successo come Well Done, Burger Wave, Ham Holy Burger o Avo Brothers; *incredible burger* è arrivato nella grande distribuzione e le polpette di *the vegetarian butcher* sono in vendita da Burger King, nell'alternativa vegana del suo prodotto di punta, il *whopper*.
A oggi, però, **tali carni vegetali non sembrano essere molto più salutari di quelle animali**: progettate per essere un loro sostitutivo organolettico, pur prive di colesterolo e con più fibre, **hanno una lunga lista di ingredienti e una quantità di grassi, compresi quelli saturi, simile a quelli della carne** da allevamento. Il loro **costo** è inoltre ancora relativamente **elevato**: un *burger* vegetale costa in media quasi il doppio di quello animale. Le aziende produttrici sono tuttavia consapevoli di ciò e pronte a una **nuova sfida**: **migliorare il loro prodotto per renderlo più sano ed economico**.

Proprio in Italia possiamo oggi contare su una produzione di carne vegetale (ancorché limitata) che ha un notevole vantaggio nutrizionale rispetto a quella dei concorrenti stranieri: ossia una corta lista di ingredienti e grassi di buona qualità come l'olio extravergine d'oliva o di girasole. Sono i ***burger* a base di piselli e riso** di Emilia Foods (Modena) e i prodotti alternativi alla carne di pollo, suino e manzo, a base di farina di soia, di Joy Food (Perugia), questi ultimi venduti ora anche presso Esselunga, per esempio.

Alcuni scenari per la "carne del futuro"

Presto, però, **la carne di origine vegetale non sarà l'unica alternativa** commercialmente valida **alla carne di origine animale**: questi alcuni scenari per la "carne del futuro".
Carne stampata in 3D, in fase di elaborazione dalla start-up spagnola *Novameat*. Si ottiene con un processo brevettato, chiamato di *microestrusione*, che a partire da proteine vegetali e attraverso una stampante 3D, permette di ottenere un incrocio di filamenti che imita la disposizione delle proteine intracellulari nelle cellule muscolari.
Carne a base di cellule coltivate in laboratorio, ottenuta da staminali di un animale vivo (*clean meat*). Alcune start-up, tra cui *Mosa Meat*, *Memphis Meat*, *Aleph Farm* e *Just,* stanno mettendo a punto i primi prototipi di carne ottenuti da staminali prelevate senza danno per bovini, suini, ovini.
Carne ottenuta da sottoprodotti della pasta, del pane e della birra.
Questo è l'obiettivo del progetto ***Smart Protein***, condotto dalla *School of Food and Nutritional Science-University College Cork* in Irlanda, con 33 *partner* provenienti dall'industria e dal mondo accademico.
Carne a base di aria. In California, la start-up *Air Protein* sta utilizzando microrganismi in grado di **convertire la CO_2 in una sostanza proteica** che ha lo stesso profilo aminoacidico della carne.

Tutto ciò può apparire fantascienza, ma la sfida è reale

Oggi tutto questo può apparire fantascienza perché non ne conosciamo la piattaforma di ricerca, i tempi di realizzazione, la capacità di produzione e i costi. La sfida è, però, li davanti a noi ed è reale. Va affrontata e vinta in tempi rapidi **per garantire** agli oltre otto miliardi e di umani di domani, se non a quelli di oggi, **un'alimentazione sana con sistemi alimentari sostenibili**.
Il raggiungimento di un simile obiettivo comporterà in automatico un secondo e altrettanto importante successo.
La produzione della "carne vegetale" o quello della "carne del futuro", libererà, infatti, gran parte del nostro territorio dagli allevamenti; permetterà di riforestare; di fornire un habitat sufficiente per fermare la crisi della biodiversità e rivitalizzare gli enormi pozzi naturali di assorbimento di carbonio necessari per rallentare il riscaldamento globale. Trovo difficile ignorare tale necessità.

Come evolverà la cucina?

La visione di Jacques Attali

di Gigi Padovani
Accademico onorario di Torino Lingotto

Un futuro distopico per il cibo, in un libro dell'economista francese Jacques Attali. Ma la gastronomia dell'Italia è la più popolare del mondo.

Assisteremo alla "morte della cucina"? Un po' come il politologo americano Francis Fukuyama, che predisse la "fine della storia" dopo la caduta del muro di Berlino e gli attentati alle Torri Gemelle del 2001, allo stesso modo un altro famoso economista e storico, **il francese Jacques Attali**, nel suo libro *Histoires de l'alimentation*, recentemente pubblicato in Italia con il titolo ***Cibo. Una storia globale dalle origini al futuro*** (Ponte alle Grazie, giugno 2020), disegna un futuro distopico per l'alimentazione. **Attali ipotizza il ritorno ai tempi dell'antica Roma, quando gli unici a mangiare bene erano i ricchi**, perché si potevano permettere di avere, nella loro *domus,* una propria cucina, con un cuoco a occuparsene, mentre il popolo mangiava, nelle *tabernae,* "pasti portatili" e di strada. Il rischio è che succeda qualcosa di simile anche nel prossimo futuro: **ognuno si ciberà da solo in un orario casuale**, prendendo qualcosa al volo **da un distributore automatico**, e nelle mense saranno i robot a preparare **piatti tutti uguali**.

Si rischia una "solitudine alimentare" senza convivialità

Si vivrà in una "solitudine alimentare", in cui il pasto perderà il suo ruolo di convivialità: **verrà meno la socialità del mangiare**, che - sostiene l'autore del saggio *Cibo* - "È stata una costante della storia dell'umanità per almeno cinquemila anni, e il cibo diventerà una mera questione individuale".
Prospettiva davvero inquietante. Il professor **Attali ha dedicato alcuni dei suoi ultimi libri al futuro dell'umanità, con uno sguardo attento alla sostenibilità ambientale e sociale**. In questo studio sul cibo, per fortuna, **non si limita al pessimismo** delle previsioni catastrofiche, ma nelle pagine finali ricorda che **l'uomo può ancora modificare il proprio destino** e, con cifre, informazioni, curiosità sorprendenti, **indica alcune vie da seguire per non cadere nella solitudine alimentare**. In primo luogo propone di "Cambiare il modo in cui il cibo viene prodotto e distribuito": con regole più

stringenti per l'industria agroalimentare; con una dieta meno ricca di carni, di zucchero, di bibite gassate, dunque più sana e vegetariana, vicina alla natura; con un maggiore ruolo dei piccoli produttori come protagonisti di un nuovo sviluppo. Una visione alla Slow Food, ma meno romantica e più scientifica, sostenuta da dati storiografici e sul potere? Lo chiediamo al professore. "Slow Food? Beh, non è soltanto mangiare lentamente, è tanto altro, è vero. Certo **sarà importante tornare al mangiare locale, accontentandoci di prodotti stagionali e trasformati il meno possibile dall'uomo"**.
Attali è stato consulente di Mitterrand e di Sarkozy; banchiere, musicista, giornalista, una figura di spicco della cultura europea ed è interessante come nella sua analisi affronti l'alimentazione mettendola in stretta relazione alla storia dell'uomo, in quanto è convinto che "Cibo, linguaggio e scrittura evolvano all'unisono". **Mangiare, per chi governa, può diventare esibizione, ostentazione, segno di potenza**. Così racconta tanti episodi curiosi: **dall'incredibile banchetto del re assiro Assurnarsirpal II**, il quale, nel IX secolo a.C., offrì da gozzovigliare per dieci giorni a 70mila persone, con migliaia di pecore, agnelli, buoi e piccioni macellati per l'occasione, **al pranzo-show di Luigi XIV** a Versailles, che mangiava da solo davanti a una folla di nobili in piedi, umiliati come semplici osservatori. E c'è persino chi cenava a base di lingue di fenicotteri rosa? Sembra un paradosso, ma pare sia stato un capriccio **dell'imperatore romano Eliogabalo**.

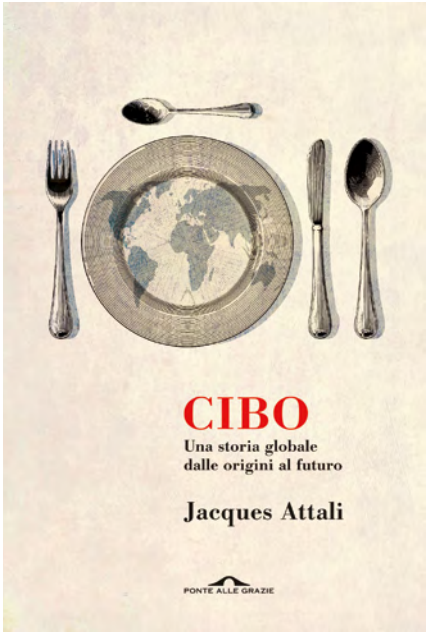
Attali riconosce due importanti primati alla cucina italiana

L'economista francese riconosce due importanti primati alla cucina italiana: quello che conquistò **durante il Rinascimento**, quando, tra il XIII e il XVIII secolo, divenne **egemone nel mondo**, e **quello della contemporaneità**, poiché oggi è **diventata la più popolare al mondo**, davanti a quella cinese, giapponese, tailandese e francese.

"Sono due ruoli importanti, direi allo stesso modo", spiega Attali, mentre confessa il suo amore per il nostro Paese e i suoi **piatti italiani preferiti: i carciofi alla giudea**, mangiati in un ristorante di Trastevere a Roma, e gli **spaghetti con le vongole**. "Vuole che parli di cucina italiana? Però, non esiste realmente: esiste la cucina veneziana, romana, e via via delle diverse regioni**. Io penso che mangiare italiano sia 'mangiare l'Italia' stessa, cioè i suoi prodotti**. Non c'è cucina senza agricoltura, che sa ispirare tanti chef. Del resto, la cucina italiana ha saputo abilmente reinventare quella cinese e quella araba: e nessuno alla fine si ricorda molto dei precursori, ai quali siamo tutti molto riconoscenti. Siete riusciti a far credere che gli spaghetti siano italiani, ve ne siete appropriati".
Il libro riporta **il sondaggio dell'istituto francese YouGov che assegna il primato delle cucine nazionali all'Italia**. Un podio spiegato in primo luogo con la dolorosa storia di povertà del nostro Paese - 27 milioni di emigrati dal 1876 al 1985 - che ha avuto come conseguenza l'esportazione di molte ricette. In secondo luogo, grazie **all'offerta di ristoranti italiani all'estero, assai più popolari e abbordabili di quelli francesi,** in genere di alta gastronomia. E infine con la **massiccia esportazione di formaggi e vini,** anche attraverso la catena di Eataly fondata nel 2004, che si "Ispira al concetto del grande *bazar* di Istanbul".

Paradossalmente, considera la pizza la meno italiana dei piatti identitari

E la pizza? Per Jacques Attali, paradossalmente è la meno "italiana" di tutti i nostri piatti identitari. **Perché, ci dice, è una formula che "si trova in tutte le culture del mondo: in fondo è un disco di pasta** sulla quale si può mettere di tutto, un po' come certe preparazioni del riciclo, come il *pot-au-feu* francese (un bollito di carni e verdure miste, *ndr*) o il cous cous". Chissà se i napoletani si accontenteranno di questi paragoni…



Forse una strada per evitare il declino potrebbe essere **un ritorno ai valori del Rinascimento, quando l'Italia insegnò al mondo la centralità dell'umano**, rispetto al divino, **ridando il giusto peso al piacere del cibo**, con "L'attenzione per la raffinatezza delle forme" che si riflesse anche nei pasti. Il pranzo delle nozze di Enrico IV e Maria de' Medici, scrive Attali, è stato il punto di cambiamento della cucina europea, il momento d'incontro tra quella italiana e la francese. "Caterina de' Medici porta con sé in Francia una brigata di cuochi italiani e fa conoscere a corte la cucina italiana. Poi, con Pierre de La Varenne e i suoi discepoli, da Nicolas de Bonnefons a Pierre de Lune, inizia il predominio culinario di Francia, con chef che riescono a dare un'anima alla tavola". "C'è sempre un rapporto tra superpotenza economica e predominio culinario: successe per la Cina, poi per l'Italia, infine per la Francia. Per fortuna non fu così con Paesi Bassi e Regno Unito, quando ebbero il potere sull'Europa: hanno una pessima cucina. E gli Arabi furono potenza culinaria, ma non economica", conclude lo storico. Dalla politica alla gastronomia, il passo è breve.
Si è scritto che l'emergenza *coronavirus* ha fatto tornare nelle case l'amore per la cucina, ma Attali non ne è convinto, forse riferendosi alla situazione parigina, che ben conosce: "Più che altro hanno tutti fatto ricorso ai piatti pronti e al *delivery*: **c'è cucina soltanto dove c'è famiglia**".

Fisica della materia soffice
e gastronomia

di Giovanni Ballarini
Presidente Onorario dell'Accademia

Molte sostanze in cucina non sono riconducibili alle categorie di solido, liquido e gassoso: basti pensare a yogurt, maionese, burro o gelatine. Lo studio della cosiddetta materia soffice apporta alla gastronomia nuove conoscenze.

Anthèlme Brillat-Savarin, nella IX meditazione della *Fisiologia del Gusto o Meditazione di Gastronomia Trascendentale* (1825), afferma che la scoperta di un manicaretto nuovo fa, per la felicità del genere umano, più che la scoperta di una stella. Stelle e manicaretti sono un'opposizione ampiamente superata, perché oggi la fisica, sia pure di branche diverse, permette di individuare nei cieli buchi neri e nuove stelle e al tempo stesso la ***fisica della materia soffice* consente di scoprire in cucina il segreto degli spaghetti al dente** e sta aprendo **nuovi orizzonti nella produzione dei formaggi e sul gusto**. Gli studi di fisica sulla materia soffice stanno dimostrando che nella pasta la forma è sostanza: **perché in taluni piatti i bucatini non danno gli stessi risultati degli spaghettoni o spaghetti e i maccheroni rigati non sono omologabili a quelli lisci. E anche come si formano i buchi nei formaggi** e come in questi la struttura fisica determini pure il loro apprezzamento gustativo.

La materia soffice comprende gran parte degli alimenti

La materia soffice (*soft matter*) è un vasto insieme di materiali molto diversi, con proprietà intermedie tra lo stato solido e liquido e che si presentano come fluidi caotici e viscosi o come solidi disordinati e deformabili. Tale materia dai comportamenti difficili da prevedere, e che comprende gran parte degli alimenti, **è stata studiata da diverse scienze tra le quali la chimica e oggi anche dalla fisica** della materia soffice (*soft matter food physics*) della quale **Pierre-Gilles de Gennes, Premio Nobel** per la fisica (1991) è considerato padre.
La fisica della materia soffice sta ora aprendo nuovi orizzonti interpretativi e applicativi sui comportamenti della pasta fresca e secca nelle loro differenti tipologie e forme, come dimostrano numerose pubblicazioni.

Fisica della materia soffice e pasta al dente

Per gli italiani la pasta secca di grano duro, dopo la cottura, deve essere al dente, morbida ma non collosa all'esterno mantenendo un centro più duro. Per ottenere tale risultato, la pasta è stata oggetto di ricerche da parte della fisica della ma-

teria soffice **studiando separatamente le modificazioni fisiche dell'amido e del glutine sotto l'azione della temperatura in ambiente acquoso**, consentendo la costruzione di equazioni e di modelli interpretativi che permettono un controllo sistematico dei fenomeni connessi alla produzione e cottura della pasta secca che assicuri il desiderato carattere di essere al dente e non scotta. Di speciale importanza, per una buona pasta, sono le farine, il metodo e le condizioni di produzione e il processo di essiccazione, che influenzano la superficie della pasta e la sua porosità, condizionando l'autoreticolazione del glutine. **Importante**, oltre alla capacità di assorbire e trattenere il condimento, **è la forma della pasta che interviene nella sua reidratazione durante la cottura**, quando l'acqua non deve arrivare nel centro della pasta, che deve permanere vetroso, mentre le parti esterne sono già morbide. Da qui il concetto che nella pasta **la forma diviene anche sostanza**. La reidratazione della pasta avviene attraverso un'unica superficie esterna negli spaghetti, ma attraverso due superfici, nelle forme cave, come nei bucatini e nei maccheroni. Inoltre, l'entrata dell'acqua nella pasta è influenzata dallo stato fisico della sua superficie e migliora con superfici frastagliate a livello macroscopico (per esempio maccheroni rigati) e soprattutto microscopico (superfici irregolari con trafile di bronzo).

Come la struttura dei formaggi ne influenzi le caratteristiche

Con la fisica della materia soffice si ha una migliore conoscenza di **come si formino i buchi nei formaggi**, delle relazioni struttura-funzione nel formaggio e di **come la struttura influenzi le caratteristiche** e funzionalità **permettendo di progettare formaggi con proprietà fisico-chimiche migliorate** e di qualità sensoriali e nutrizionali ottimali. Questo tipo di conoscenza è particolarmente importante per la qualità di formaggi con basso contenuto di grassi e di sale. Le strutture del formaggio svolgono, infatti, un ruolo importante nella percezione della consistenza e dei composti aromatici, durante la maturazione e la stagionatura, e hanno un ruolo per un rilascio controllato di nutrienti e di componenti bioattivi e probiotici: un'area di importanza fondamentale nello sviluppo di formaggi funzionali e **per comprenderne le proprietà durante la cottura o in bocca** con la masticazione o nell'intestino durante la digestione.

Come si determinano le sensazioni del gusto

La fisica della materia soffice oggi **inizia anche a fare luce sugli importanti aspetti delle modificazioni che i cibi assumono in bocca**. Durante la masticazione, il cibo è frantumato e trasformato in bolo per essere deglutito, ma le sensazioni che se ne ricavano dipendono dalle dimensioni delle particelle che ne derivano e dalla loro capacità d'assorbire la saliva e di liberare sapori e aromi, per cui **la risposta al gusto è fortemente associata alle proprietà fisiche del cibo** e al bolo risultante, dimostrando che la conoscenza e l'interpretazione delle analisi sensoriali sono da correlare non solo alla chimica e alla fisica molecolare, ma anche alla fisica della materia soffice degli alimenti.

L'intenso aroma del rosmarino

di Morello Pecchioli
Accademico onorario di Verona

Una pianta capace di cambiare i connotati ai piatti che incontra.

Ha un nome lungo: *Acqua aromatica di rosmarino della regina d'Ungheria* e una storia ancora più lunga, 700 anni. È un tonico astringente, un distillato di rosmarino e alcool che da sette secoli promette alle donne, che specchiandosi scoprono con orrore qualche imperfezione sulla pelle, di correggere il difetto. *L'Acqua della regina d'Ungheria*, in pratica, "sbianchetta" macchie e rughe. Una pozione miracolosa? Mah... Qualcosa di buono, però, deve pur fare se **dame, gentildonne e signore l'hanno usata nel corso dei tempi** e la usano ancor oggi trovandola su Amazon a 13,58 euro, spedizione inclusa, o in parecchie erboristerie, anche in internet, a qualche euro di meno.

La storia. Siamo nella seconda metà del 1300. La settantaduenne regina Isabella d'Ungheria, tormentata da indicibili dolori reumatici, chiede a maghi e alchimisti di alleviarle le sofferenze. Uno di loro, **un alchimista che crede nelle proprietà magiche e curative del rosmarino, confeziona una lozione** con l'estratto della piantina raccomandando alla sovrana di usarlo sul corpo, collo, braccia e décolleté compresi, senza risparmio, tutti i giorni. Isabella segue diligentemente le istruzioni accompagnando la pratica con altrettante copiose preghiere.

Furono queste o fu il rosmarino, fatto sta che la regina non soltanto guarì dai reumatismi, ma **si ritrovò con la pelle di una ventenne**, **senza macchie e senza rughe**. "*Acqua della regina Isabella*", così venne chiamata la taumaturgica essenza: la ringiovanì a tal punto che, secondo la leggenda, il granduca di Lituania, Carlo Alberto, si fece avanti a chiedere la sua mano.

Sulle virtù salutari del rosmarino ci si può mettere la mano sul fuoco

Per secoli la "medicina" dell'ignoto alchimista andò a ruba: le nobildonne sugli "enta" e sugli "anta" la consumarono a ettolitri. E ne fece uso anche chi soffriva di dolori reumatici. Luigi XIV, il Re Sole, la volle per curare la gotta. Sulle virtù salutari del rosmarino ci si può mettere la mano sul fuoco. Le testimoniarono illustri medici del passato come **Ippocrate** e **Dioscoride,** che ne scrisse nel libro *De materia medica,* e lo conferma la medicina moderna: il *Rosmarinus officinalis*, chiamato scientificamente così perché usato a scopi terapeutici, **tonifica la memoria, combatte dolori muscolari e affezioni delle vie respiratorie** (un tempo venivano bruciati rametti sulle stufe per far respirare meglio gli ammalati), favorisce la circolazione del sangue, è diuretico, antisettico e digestivo. **Combatte anche la malinconia**: pare che l'aroma acuto e penetrante aiuti le persone a risollevarsi dalla tristezza.

Nel Medioevo i guaritori consigliavano di riporre sotto il cuscino un ramoscello di rosmarino per favorire sogni belli e allontanare gli incubi. Una sorta di acchiappasogni.

Vero? Non vero? Mah... Di sicuro la fragranza del rosmarino titilla i piaceri gastronomici. **Per il suo aroma intenso e la piacevolezza del gusto si usa in moltissime preparazioni**, dagli antipasti al gelato. Rilascia aromaticità e freschezza a carni e pesci, soprattutto cucinati al forno o arrosto in casseruola. Si usa per insaporire pane, grissini e focacce. Profuma risotti,

paste e fagioli, trippe. È fondamentale negli spaghetti al grillo; delizioso nelle patate arrosto o al forno, sulla pizza con i pomodorini o su quella con olive taggiasche. Il rosmarino triturato fine insaporisce il sale. Un ramoscello nella bottiglia d'olio extravergine d'oliva gli dona sapore. Carni e pesci alla griglia, spennellati con una frasca di rosmarino fresco, intinta in olio buono, acquistano la perfetta squisitezza.

Fu Galeno a consigliare di associarlo ai cibi per il suo potere digestivo

Fu Galeno, medico romano del II secolo d.C., a sdoganare il rosmarino in cucina consigliando di associarlo ai cibi per il suo potere digestivo. **Fu bello scoprire che oltre alle virtù salutari aveva anche pregi gastronomici**. Fino ad allora, il rosmarino era stato usato, oltre che come erba medicinale, anche per pratiche esorcistiche o per rituali funebri. Gli Egizi lo consideravano, per la proprietà di rimanere a lungo fresco anche se reciso, simbolo di immortalità, una sorta di biglietto d'ingresso all'eternità. Per questo mettevano rametti della pianticella accanto ai defunti. Anche Greci e Romani piantavano rosmarino sulla tomba dei cari estinti. **Orazio consigliava: "Se vuoi guadagnarti il favore dei defunti, porta loro corone di rosmarino e di mirto"**. I discendenti di Romolo lo bruciavano nei sacrifici agli dei. Considerato un potente rimedio contro malattie e spiriti maligni, lo mettevano sulle culle dei neonati. Simbolo d'amore, lo intrecciavano come corona sulle teste degli sposi. Furono i Romani a chiamare con un nome poetico la pianta che cresce spontanea lungo le coste e che, del mare, riflette il colore nei suoi fiori: ***ros maris*, rugiada del mare**.
Nel Medioevo era usato per scacciare spiriti maligni e streghe. Per molto tempo, è stato considerato un mezzo scaramantico, per difendersi da forze maligne e malattie. **Il profumo persistente dell'arbusto sempreverde era equiparato al ricordo**, alla costanza, alla devozione, **alla memoria**.

Veniva, perciò, usato nei filtri d'amore per incantare il cuore e attirare i ricordi amorosi. Simbolo d'amore, di fedeltà e di morte, il rosmarino è il tragico testimone degli sfortunati amori di Giulietta e Ofelia.

Il rosmarino è il tragico testimone degli sfortunati amori di Giulietta e Ofelia

Nel poemetto del veronese **Berto Barbarani**, ***Giulieta e Romeo***, la ragazza, immersa da un filtro nel sonno della morte apparente che, ingannando i genitori, avrebbe dovuto favorire la fuga con Romeo, sogna di avere accanto il suo innamorato e di offrirgli un rametto di rosmarino: "Tolì, tolì (prendete, prendete) per vostra garansìa,/tolì sta rama del me rosmarin". È lo stesso pegno d'amore che Ofelia, nell'***Amleto*** di **Shakespeare**, immersa nella follia, vorrebbe dare e ricevere: "Ecco del rosmarino, che è per il ricordo, ti prego, amore, ricorda".
Il rosmarino, come amore, morte, ricordo nasce con il mito di Leucothoe raccontato da **Ovidio nelle *Metamorfosi***: Apollo, dio del sole, preso da passione per la bella Leucothoe, la seduce con un inganno. Il padre di lei, invece di prendersela con il dio, punisce la figlia seppellendola viva. A tragedia oramai consumata, ecco di nuovo il bell'Apollo che irradia l'avello dell'infelice fanciulla con i raggi del sole: sulla tomba nasce un profumatissimo arbusto dai fiorellini azzurri: il rosmarino.
Il rosmarino che potenzia il ricordo nasce nella medicina popolare antica e medievale: il profumo persistente della pianta ha la capacità di riportare alla memoria fatti del passato che si erano dimenticati. Soprattutto ricordi e incanti d'amore. Fantasie shakespeariane? A quanto pare, no. **Una ricerca della Northumbria University**, su 150 persone di oltre 65 anni, ha dimostrato che **gli anziani sistemati in stanze irrorate da vapori di rosmarino** ne erano usciti **con la memoria più vivida**.

Una pianta che ispira poeti e cantanti

Il rosmarino ispira poeti e cantanti. **La famosa siepe de *L'Infinito* di Giacomo Leopardi**, a Recanati, era fatta anche con **cespugli di rosmarino**. Lo ha detto l'architetto paesaggista **Paolo Pejrone**, chiamato a restaurarla nell'Orto delle Monache, dove il poeta amava passeggiare: "Al colle dell'Infinito va restituita la sua autenticità un po' anarchica, fatta di piante antiche e povere, come i cespugli di rosmarino e i gigli selvatici". Il **Leopardi buongustaio amava il profumo del rosmarino anche a tavola**: il cuoco napoletano Pasquale Ignarra gli preparava piatti intriganti con gli odori del rosmarino e del timo.
La giornalista **Licia Granello** riconosce alla pianticella una natura evocativa: "Il rosmarino è un'erba capace di cambiare i connotati ai piatti che incontra. Un'erba tosta, che si porta addosso il DNA del Mediterraneo. Chiudi gli occhi, annusi e ti ritrovi il sapore dell'estate al mare".
Suggestivi, nel *Canto del servo pastore*, i versi di **Fabrizio De André**: "Dove fiorisce il rosmarino c'è una fontana scura/dove cammina il mio destino c'è un filo di paura". Meno poetico **Zucchero** in *Menta e rosmarino,* metafora per dire quanto lui e l'ex moglie fossero diversi e il loro amore destinato a fallire: "C'incontreremo stasera/menta e rosmarino/che ho preso a calci le notti/per starti più vicino".
Affidiamo, in conclusione, un'antica credenza popolare alle fanciulle da marito: alla vigilia di Sant'Agnese (il 20 gennaio), intreccino un rametto di rosmarino con uno di timo: vedranno in sogno il loro amore e futuro sposo. Provare non costa nulla. Non si sa mai.

Il secondo sangue degli umani

di Elisabetta Cocito
Accademica di Torino

Così definì il vino Edmondo De Amicis.

Il vino è compagno di strada del percorso umano fin dai suoi albori, complemento inseparabile dei piatti più semplici e di quelli più arditi, colpevole, talvolta, di tragici effetti, ma anche di riflessi positivi sull'intelligenza, l'immaginazione, la creatività e l'amore. Non è quindi un caso che sin dall'antichità ne abbiano trattato sommi poeti, romanzieri illustri e autori di canzoni.
Arnaldo da Villanova, naturalista vissuto nel 1300, pare sia l'autore di un **trattato sui vini dove spazia tra alchimia, teologia, scienza medica e credenze popolari**. È un libretto curioso, che riporta ricette dove il vino, combinato con altri elementi, risulta una vera panacea per quasi tutte le necessità. Secondo Arnaldo, la bevanda non dà solo benefici al corpo chiarificando il sangue torbido, ma rende gioiosa l'anima, concede sollecitudine, audacia e prodigalità e predispone lo spirito perché l'anima cooperi con il dolore e la fatica. Sorprende ***il vino colorante*** formato da allume e vino rosso ridotto sul fuoco, da utilizzare **per dare colore alle guance delle dame**. Il vino che invecchia in inverno è adatto ai melanconici e ai flemmatici, ritarda la comparsa dei capelli bianchi e migliora la vista.
Bartolomeo Sacchi detto il Platina, umanista e raffinato gastronomo del 1400, afferma "L'età nostra produce certo vini più buoni di quanto lo siano gli uomini". In effetti, nel Medioevo, come documenta la letteratura dell'epoca, si beveva molto; questo anche perché il vino era probabilmente più salubre dell'acqua, il più delle volte malsana e scarsa. I canti dedicati alle osterie testimoniano l'importanza della bevanda e la promiscua, assidua e vasta frequentazione che le caratterizzava.

Insospettabili personaggi hanno dedicato al vino erudite trattazioni

Lo stesso **Brunelleschi**, come ricorda il Vasari, fece approntare un'osteria sull'impalcatura della cupola del Duomo in costruzione, per impedire agli operai di

Immersione, sui fondali marini, delle bottiglie di vino contenute in gabbie di acciaio inox a una profondità di 60 metri alla temperatura costante di 15°

scendere e perdere tempo nelle bettole cittadine.
Molto più vicini a noi, troviamo insospettabili personaggi che al vino hanno dedicato erudite trattazioni. Nel 1890 si tenne a Torino un "Ciclo di undici conferenze pubbliche intorno al vino tenute da undici amici", che annoveravano, tra gli altri, personaggi quali **Graf, Lombroso, Cognetti, Giacosa e De Amicis**, che **intrattennero il pubblico parlando di vino dalle più diverse angolazioni**: botanica, chimica, fisiologia, letteratura, storia naturale ma anche del delitto e della poesia.
Edmondo De Amicis chiuse il ciclo di conferenze affrontando il tema degli effetti psicologici del vino, presentandolo come una potenza occulta capace di agire sull'intelligenza, sull'immaginazione e sul sentimento, senza oltrepassare, però, i limiti della ragione oltre i quali si entra nelle competenze del professor Lombroso! Secondo De Amicis si dovrebbe smettere di bere quando si è,

sì, ancora in possesso di sé, ma già in preda a un senso di freschezza: "Allora le cose ci appariranno ancora come sono, ma contornate da un sottile orlo luminoso". "La voce è ricca e la parola è facile! I dispiaceri retrocedono nell'ombra…e, poiché *in vino veritas*, qualche segreto sfugge". In alcuni, il vino accentua il desiderio di solitudine: sono "gli arcadi dell'ebbrezza" cui il vino addolcisce l'indole. E poi ancora: "C'è chi ha il vino amoroso e ricorda gli amori passati, le fugaci passioni, tutto si ravviva e ci ringalluzzisce". Di certo ci sono due vini: il veleno che trascina all'ozio e a volte alla tomba e **c'è il vino che fa alzare il calice, la fronte e il pensiero, quello dell'allegria**, quello che scalda i nostri vecchi, che rinvigorisce i convalescenti, che aggiunge un sorriso all'amicizia e una scintilla all'amore. **Questo è il secondo sangue della razza umana per De Amicis**.

Poetici aggettivi usati per caratterizzare il vino

Giuseppe Giacosa, drammaturgo, scrittore e librettista, punta invece l'attenzione sui **poeti del vino**, dividendoli tra quelli che lo hanno cantato e coloro che lo hanno bevuto. Per i primi il vino è compagnia, a volte allegra, a volte consolatrice di affanni e lenitrice di malinconia; per i secondi, a volte è miseria che genera sgomento. Il vino, però, non è mai solo bene o male: se serve ad accendere la fiamma della poesia va tenuto come un bene al pari dell'amore.
Pensiamo inoltre alla poetica degli appellativi e degli aggettivi usati per caratterizzare il vino, **parole evocatrici e seduttive: ambrato, morbido, color rubino, d'oro e speziato**.
Grandi scrittori, uno tra tutti, **Mario Soldati** ha raccontato il vino con sublime poesia e ricchezza di sfumature tanto che pare di assaggiarlo e di coglierne i profumi mentre ne leggiamo.

Un produttore ligure ha fatto maturare uno spumante classico nei fondali marini

A conclusione, porto l'esempio di **un produttore ligure** della Riviera di Levante che, qualche anno fa, è riuscito a realizzare un suo ambizioso progetto: far maturare un vino spumante classico di vitigni autoctoni **immergendo nei fondali marini**, al largo di Sestri Levante, **le bottiglie** contenute in gabbie di acciaio a una profondità di 60 metri, a temperatura costante di 15 °C per 18 mesi. Prelevate dal mare, le bottiglie si presentano incrostate di mitili, alghe, coralli e conchiglie, proprio come le anfore antiche, affondate con le navi che le trasportavano. Anfore ritrovate dopo secoli, per caso o per ricerca, dai subacquei ancora piene del prezioso liquido. Chissà se i posteri troveranno in fondo al mare qualche bottiglia di Abissi (così si chiama questo vino spumante) smarrita o dimenticata dal nostro vignaiolo: sarebbe un lembo di storia enologica che si rinnova.

La tavola a Messina
al tempo di Antonello

di Francesco Trimarchi
Delegato di Messina

In un romanzo dedicato a Santa Eustochia (Smeralda Calafato), canonizzata da Giovanni Paolo II, le prelibate pietanze sulle tavole aristocratiche, molte delle quali consumate ancora oggi.

Vista di Messina a volo d'uccello in un dipinto di Filippo Villari del 1752

Il timballo di maccheroni alla tavola del Principe di Salina è diventato il simbolo topico della cucina aristocratica siciliana degli ultimi due secoli, grazie alla rappresentazione che ne fa Giuseppe Tomasi di Lampedusa. **Il monumentale pasticcio**, descritto con quasi maniacale attenzione ai colori e ai profumi e al godimento della vista nello scoprire tutte le componenti della preparazione, **è rimasto, nella tradizione messinese**, sia aristocratica sia popolare, **in una versione** giocoforza **semplificata**, nella "***pasta 'ncasciata***", piatto forte della cucina festiva di Messina.

Ritrovare in testi storici o letterari riferimenti così fedeli a una tradizione che non si è mai smarrita non è certamente agevole, specie se si va molto indietro nel tempo. **Un recente testo letterario**, tuttavia, fornisce **sorprendenti elementi storici sulla cucina messinese del 1400, negli anni in cui visse Antonello da Messina**, contemporaneo e vicino di casa di una mistica messinese, Smeralda Calafato, beatificata poco tempo dopo la morte e canonizzata, come Santa Eustochia, da Giovanni Paolo II.

Sontuose cene in casa della Santa contemporanea di Antonello da Messina

Alla Santa messinese è dedicato **un romanzo di Lucia Abbate, *L'orgoglio dei Calafato***, fedelmente basato su testi storici relativi al tempo di Antonello da Messina e di Smeralda, uno dei quali è una biografia della Santa, scritta da Suor Jacoba Pollicino, sua consorella nel monastero di clausura di Montevergine. Nel romanzo si leggono alcune notizie di notevole interesse, relative a una cena approntata per ricevere uno dei pretendenti alla mano della futura Santa. Oltre a una **zuppa di verdure dell'orto, le stesse di oggi, biete (*segheri*) e cavoletti selvatici (*cauliceddi*)**, profumata con curcuma e zenzero, spezie disponibili in una città di commerci e con un porto di primaria importanza per l'industria della seta, i Calafato mettono **in tavola polli, agnello, maiale e uccelletti farciti di spezie prelibate**. Si può notare la mancanza di carne bovina, certamente dovuta alle peculiarità del territorio, povero di pascoli per armenti. In un'altra occasione, per celebrare il fidanzamento che Smeralda rifiutò, la ricca famiglia aveva fatto preparare una **zuppa di verdure con ravioli ripieni di pecorino e uvetta** (la tradizione dei ravioli in Sicilia orientale risale al XIII secolo); **maccheroni** conditi in modo simile al cacio e pepe romano dei nostri giorni; **capponi ripieni cotti nel lardo; maiale alla griglia e frittelle dolci** (ancora oggi consumate con uvetta o ricotta dolce, chiamate *màgnali*) **oltre al marzapane**, la cui attuale eredità è nota in tutto il mondo come **frutta di martorana**. Mancano, nel romanzo, riferimenti alle preparazioni di pesce, consumato più di frequente e non solo nelle grandi occasioni, essendo quotidianamente disponibile in una città situata sul pescoso mare Ionio e nel mezzo del suo Stretto, via di passaggio del pesce spada da maggio ad agosto.

L'arrosto morto
della tradizione eugubina

di Aldo Agostinelli
Accademico di Gubbio

Un piatto semplice che utilizza le carni degli animali dell'aia.

La falciatura dei foraggi, la mietitura e la trebbiatura del grano costituivano, un tempo, giorni felici, pieni di vita, di allegria e di intenso lavoro, in cui anche la cucina assumeva un ruolo importante, se non fondamentale.
Per esempio, **in occasione della trebbiatura del grano**, avvenimento molto atteso per evidenti ragioni economiche, occorreva tanto personale occasionale per lo svolgimento dei lavori, ma le sostanze erano scarse. Le famiglie contadine, per non ricorrere al bracciantato, affrontavano quei lavori eccezionali invitando giovani e meno giovani di altre famiglie vicine, i quali, ormai per consuetudine, partecipavano a titolo gratuito, in quanto sapevano, a priori, che il loro contributo sarebbe stato sicuramente ricambiato, magari con un pranzo succulento. In tale contesto, quindi, **la cucina assumeva un ruolo importante e le donne facevano del loro meglio per allestire un pasto ricco e gustoso.**
Già dal giorno prima dell'arrivo della trebbia nell'aia, si preparava la carne necessaria per questo pranzo da ricordare: oche, anatre, conigli, polli maturi e ruspanti. Naturalmente il menu era semplice in confronto ai banchetti di oggi per cresime o comunioni: oltre a qualche antipasto e ai primi, **l'arrosto morto era il piatto forte e di rigore**. Una pietanza semplice ma sicuramente con il suo fascino, le cui origini, come si dice, si perdono nella notte dei tempi.

L'arrosto, nel Medioevo, compariva sulle tavole dei nobili

Nel Medioevo, sono memorabili i banchetti alla corte di duchi, marchesi e principi. Gli arrosti più elaborati e sofisticati, fatti con pollame e selvaggina, erano portati in tavola al cospetto e al giudizio di raffinati e prestigiosi invitati.
Alla corte dei Gonzaga, lo stesso marchese Francesco II e sua moglie Isabella d'Este, in tali particolari occasioni, si prestavano a ordinare il necessario.
Ne è d'esempio questa lettera di Isabella, ripresa dal libro di Giancarlo Malacarne *Sulla mensa del principe*, inviata presso il siniscalco dei cugini del ramo cadetto di Luzzara: "Mandando noi Ludovico, nostro pollarolo per condurci di là certa quantità de pollami per uso nostro, pregamovi che per amore et rispetto nostro lo vogliate lassare venire dentro di quella terra a extrahere la ditta quantità de polastre...".
Tornando **al giorno della trebbiatura, nell'aia**, c'era un'atmosfera di allegria e in cucina il clima non era da meno; in più si svolgevano ampi confronti fra le donne su come si dovesse cucinare l'arrosto morto: **l'arrosto con l'oca** doveva avere la sua ricetta e l'arrosto fatto **con le altre carni** un'altra.
Sono passati tanti anni da quei tempi, e la società in generale è cambiata moltissimo, ma **la ricetta dell'arrosto morto ancora è attuale; il pollame intero o tagliato a pezzettoni si cuoce nel suo sugo con l'aggiunta di pochi aromi**, cipolla, sedano, carota, pepe e vino.

È importante seguire costantemente il processo di rosolatura della carne

Per cucinare un buon arrosto è indispensabile l'uso di una teglia robusta e di giuste dimensioni e poi seguire costantemente e puntigliosamente il processo di rosolatura della carne, che suggerirà i tempi giusti per l'aggiunta degli aromi che si vogliono usare. In conclusione, si tratta di **una cucina essenziale**, che conserva ed esalta i profumi delle carni usate e che mantiene il suo fascino perché racchiude in sé storia, ambiente e cultura.
Lunga vita all'arrosto morto.

Giorgio Bocca alla "guerra" *del testarolo*

di Giuseppe Benelli
Accademico della Lunigiana

La lunga e anche divertente polemica tra gli appassionati di cucina lunigianese e il "ruvido" giornalista che aveva denigrato testaroli e vini della Lunigiana.

Giorgio Bocca, "l'anti-italiano" ruvido e duro, con i "connotati celtici, appena romanizzati" (come scrive di se stesso); il grande giornalista di cui **ricorrono i cento anni dalla nascita** a Cuneo, il 18 agosto 1920 (muore a Milano il giorno di Natale del 2011), **non è mai compiacente con i vizi degli italiani**. Nel settimanale "L'Espresso" del giugno 1980, **scrive l'articolo *Ed ecco le brutte maniere da conservare***, dove consiglia di "**rifiutare la degustazione dei vini della Lunigiana**, specie i bianchi, color urina pallida e **allontanare con un gesto fermo i testarelli** o testicolli, o tenerelli che sono un'altra specialità della ubertosa zona, specie di rospi di pasta bollita".
Al giudizio gastronomico di Bocca **rispondono prontamente alcuni produttori** di vino bianco, come il conte Nino Picedi, **ristoratori e amministratori, studiosi e appassionati di cucina** lunigianese, **ma anche giovani goliardi** che, riuniti nel foyer del Teatro della Rosa di Pontremoli, si divertono a schernire i gusti enogastronomici del giornalista con lettere dialettali e scurrili.

La risposta più pertinente la pubblica, su "La Nazione", il giornalista Mario Ferrari

Tuttavia, la risposta più pertinente ed elegante la pubblica, nel quotidiano "La Nazione" del 9 giugno, **Mario Ferrari** con l'articolo ***I "testaroli" per le occasioni***. Ferrari, consigliere della Corte dei Conti e giornalista noto con lo pseudonimo di "Agricola", scrive che forse a Bocca hanno fatto bere "Quello che nel nostro lessico famigliare eufemisticamente chiamiamo 'agretto di Valdimagra', comunemente noto come 'vino per battezzar le civette', fatto con Trebbiano e 'pisacra', uve che in Lunigiana non maturano mai. […] Ma coi bianchi superiori - il dolce di durella ed albarola, simile al piculit veneto, il secco di bracciola, vermentino e turcanesa che sta alla pari di qualsiasi brut - il discorso è ben altro". **Per quanto riguarda i testaroli**, continua Ferrari, "Saranno anche 'rospi', ma non sono né 'pasta' né bollita". "Essi **prendono nome dai 'testi', strumento di cottura** inventato alcuni millenni prima del forno, e formato di due parti: una specie di teglia (testo sottano) e un coperchio a cupola (testo soprano). Fatti una volta di una grigia argilla refrattaria del luogo, oggi di ghisa porosa, vengono arroventati su un vivo fuoco di fasci-

ne. Roventi che siano, si adagia il testo sottano nella cenere calda, vi si versa dentro una pappetta leggermente salata fatta con molta acqua e poca farina, e si copre il tutto col testo soprano sul quale si ammucchia la residua cenere calda della fascina. A cottura finita, si trova nei testi una specie di tozza *crêpe* morbida per la molta umidità che ancora contiene. Per renderla ancora più voluminosa, la si taglia a quadri e la si inzuppa (*la's tors*) nell'acqua bollente senza, però, farvela cuocere, visto che è già cotta nei testi. Naturalmente una roba simile, per essere commestibile, deve esser condita con qualcosa di piccante: aglio e basilico tritati, con pecorino vecchio grattugiato e olio acerbo, verde e che pizzichi la lingua (non la gola, perché quello sarebbe olio fatto con olive andate a male)".

Per Bocca gli italiani sono più legati a cibi e vini casalinghi che alle vicende politiche

Grande stupore e meraviglia leggere su "L'Espresso" del 13 luglio 1980 l'articolo di Bocca ***Testarolo tu sei la mia patria***. Delle centinaia di lettere, che esprimono "sdegno e commozione", il giornalista cita solo quelle dei giovani goliardi pontremolesi che sì lo insultano, ma lo prendono anche scherzosamente in giro. Tutto questo per consentire a Bocca di sentenziare che "Si capisce da queste lettere perché le corruzioni dei governanti non cambino il voto e le azioni del terrorismo non incidano davvero sulla Nazione: gli italiani se ne fregano, la loro antica passione pagana, il loro inesausto legame con il *Genius loci* sono i testaroli o le piadine o gli agnolotti o gli spaghetti con relativi vini casalinghi". Per poi soffermarsi sulla **lettera appassionata che fonda la Resistenza sui testaroli:** "Carissimo Giorgio Bocca, ho pianto quando ho letto del vino bianco 'piscio' e dei testardi. Ho pianto perché quel vino e quei testardi hanno sfamato la mia gente e tutti i partigiani che hanno combattuto sui monti della Lunigiana, […] ma tu forse hai fatto il partigiano in qualche villa borghese di Torino perché ti avrebbero fatto schifo cibi e vini della povera gente". La risposta di Bocca sorprende perché non capisce o fa finta di non capire la provocazione. "No, caro Roberto, mi dispiace, da partigiano non stavo in una villa a Torino, ma a Monforte d'Alba, da Felicin, quello con la stella della guida Michelin: lui tirava fuori il Barolo di venti anni e diceva: 'Per non farglielo bere ai tedeschi beviamolo prima noi'. Non era sempre andata così, si intende: in val Varaita mangiammo per venti giorni castagne bollite. E qui si pone il problema: potrei dire che le castagne bollite mi fanno tristezza senza offendere la Resistenza?".

Testaroli e vini lunigianesi vengono gustati perfino nella sede del CSM

Dall'articolo, la "guerra" del testarolo riprende subito vigore. A quel tempo il pretore di Pontremoli **Enrico Ferri**, il futuro "ministro dei 110 km all'ora", è **a Roma nel Consiglio Superiore della Magistratura**. Il collega e amico Mario Almerighi, "pretore d'assalto", gli chiede che cosa siano questi testaroli contro i quali si accanisce così pervicacemente Giorgio Bocca. Ferri organizza una "spedizione punitiva" calando da Pontremoli su Palazzo dei Marescialli a Roma con i testaroli e due damigiane di vino bianco. In accordo con il vicepresidente Ugo Zilletti, alla chiusura dei lavori, entrano gloriosamente, nella sala rotonda del Consiglio, le signorine Angiolina e Antonietta della trattoria pontremolese "Bössé" **con vassoi fumanti di testaroli profumati**. Il vino, reperito sapientemente da Don Giovanni Fogola, corona il piacevole incontro che viene talmente apprezzato da spingere molti dei presenti a gridare: "Viva i testaroli, viva la Lunigiana e abbasso Bocca!". **Almerighi diligentemente redige il verbale della seduta e lo invia al giornalista**. A tutto questo Giorgio Bocca reagisce male. Come ha preso sul serio le provocazioni studentesche, anche l'iniziativa dei magistrati del Consiglio Superiore non gli è piaciuta. Lo testimonia Mario Spagnol, il grande editore della Longanesi, al Premio Bancarella 1982, quando mi riferisce che invano aveva consigliato a Bocca di non mettere nel suo nuovo libro, ***In che cosa credono gli italiani?***, la vicenda dei testaroli. Ma il cocciuto scrittore nel capitolo "Tra l'Europa e il campanile" ricorda le "centinaia di lettere al giornale, di tutti i tenori e timbri, patetiche, indignate, scurrili" e conclude: "una replica ironica provoca altre ondate di sdegno, **la Lunigiana ormai mi è proibita**". Così il testarolo, umile servitore del gusto, principe del palato di uomini semplici ma ricchi di sapienza, non è riuscito a fare la pace con Bocca. L'amico dei deschi contadini nella quiete della magica Lunigiana, che accoglie castelli e statue stele, accompagnato da un vino bianco spigoloso ma amabile, ha atteso invano il ritorno in val di Magra di Giorgio Bocca.

Go, il piccolo re di laguna

di Giancarlo Saran
Accademico di Treviso

Doppia pinna dorsale, bocca carnosa, livrea giallo verdastra con molte macchie nere ben distribuite, dimensioni medie di quindici centimetri: ha carni virtuose.

Il miglior biglietto da visita glielo ha dedicato **Maria Teresa De Marco**. "Per riuscire a pescarli ci vuole un misto di vocazione e ostinazione. Per ottenerne il massimo e il meglio in cucina, caparbietà e amore". Un mix di ingredienti che incuriosisce ad approfondire la loro conoscenza. I go sono piccole creature dei fondali di laguna, *in primis* **Venezia**, ma anche **Grado** e **Marano lagunare**. Un tempo erano considerate squame di seconda scelta, cibo per poveri se non addirittura merce di scambio quando la moneta era un lusso. Eppure avevano incuriosito, sin da tempi non sospetti, **Marziale** e pure **Bartolomeo Scappi**, rinascimentale cuoco dei Papi nonché tra i primi a mettere per iscritto i segreti delle migliori ricette, che così li descrive nel 1570: "I pescatori li cuociono alla brace, si friggono nell'olio come gli altri pesci e si servono caldi con sugo di melangole" (cioè arance amare). Ancora sino alla fine del 1800, al **mercato di Rialto,** ne venivano trattate circa settanta tonnellate l'anno, non poco per dei presunti carneade dei fornelli.

Il risotto ai go è tra le migliori attrazioni di Burano

Negli ultimi decenni, causa le modifiche ambientali, sono diventati **merce rara e pure ricercata** per chi ha avuto la ventura di provarne le indubbie qualità, una su tutte il loro famoso **risotto**, tra le migliori attrazioni di **Burano**, l'isola dei merletti, ma anche dei pescatori per antonomasia in quel magico "orto di terra e di acqua" rappresentato dalla laguna. Go, *testimonial* della sua isola, in un servizio televisivo dell'americano **Anthony Bourdain**, cuoco e regista, nei suoi pellegrinaggi golosi in giro per il mondo.

Andar per go, un tempo, era considerato un *mestiereto*, un'attività che serviva ad arrotondare le entrate di giovanetti e pescatori in pensione. Qualche cronista locale è arrivato a individuare sino a otto "specialisti" diversi, anche se poi erano due le principali categorie. I ***goanti*** e i ***brassarioli*** (cioè quelli che pescavano a braccia). Curiosità mia fatti capanna! Meglio riavvolgere la trama e partire dagli inizi. **I go sono piccoli pesci che raggiungono le dimensioni medie di quindici centimetri**. Vivono

nei fondali dove si nutrono di microrganismi, di piccoli crostacei e molluschi. Vi sono anche i ***goati de mar***, cioè quelli che vivono al largo dell'Adriatico, che possono raggiungere i venticinque centimetri, ma è altra tipologia. I maschi costruiscono le loro tane, anche sino alla profondità di un metro, attorno alle zostere, sottili piante dalle lunghe foglie nastriformi. Tane con regolare porta d'entrata e di uscita, giusto per ottimizzare il ricambio ambientale.

Le uova vengono deposte sulle radici delle zostere, piante dalle lunghe foglie

A primavera, "*de san Jsepo el go el fa el leto*", ossia costruisce il suo talamo attorno alla metà di marzo, nei dintorni del giorno di San Giuseppe. Stagione degli amori, così che nel silenzio delle notti in laguna può capitare di sentire i loro richiami. Piccolo ma vigoroso, tanto che può arrivare ad accoppiarsi, successivamente, anche con una decina di *goate*, così sono chiamate le sue partner. Se le trovate al mercato di Rialto, dal ventre ricco di uova, ve le presentano come "*panzone*". Uova che vengono deposte dalle femmine, a gruppi, sulle radici delle zostere, per dar loro il necessario ancoraggio e non farle portare via dall'alternarsi delle maree. Pur se le pulsioni da *lagunar lover* li fanno sembrare creature di incerta virtù, i go si riveleranno, poi, **genitori attenti e premurosi**. Presidiano il loro nido come un fortino tenendo lontano altre pinne malintenzionate. **La pesca li vede preda possibile**, tra il finire dell'estate e l'autunno, **quando arrivano alle dimensioni di circa dodici centimetri**, che raggiungono in poche settimane. Sembrano mansueti se non addirittura affetti da pigritudine, ma si possono rivelare saette quando c'è da procurarsi il cibo oppure fuggire alle mire dei loro cacciatori. Qui entrano in gioco varie strategie. Le più eleganti prevedono l'uso di piccole gabbiette, dette **nasse** o *chebe* (gabbie) *da go*. I più sbrigativi (i *brassarioli*) andavano di braccia dentro le tane e raccoglievano a man bassa quanto natura offriva. Gli animi più sensibili riponevano poi qualche esemplare dentro la tana divelta, quale augurio di nuove e future stagioni di pesca. C'era anche chi, più grossolano, sondava con una specie di bastone i fondali e, quando intercettava una tana, al fuggire delle piccole creature le raccoglieva con capaci retini.

Va spinato con molta pazienza, ma il risultato vale la sfida

Il go o si ama o si ignora, tra i fornelli. Va infatti spinato con molta pazienza, ma poi il risultato vale la sfida. Il segreto è giocarsela bene nel valorizzarne la **preparazione del fumetto** con testa, lische e alcune verdure, quali cipolla, carota, sedano. Quindi si dispongono i filetti in padella con il classico soffritto e si inizia a ottimizzarne la cottura con il **riso**, generalmente **Vialone nano**. È una delle poche preparazioni ittiche in cui è concessa la **mantecatura** con **burro** e **formaggio**. Nelle varianti tra le calli, si può trovare anche quello cui viene dato il turbo con un po' di **brandy** e **succo di limone**. Go eclettico che, a seconda della pezzatura, può trovare anche altre preparazioni che lo valorizzano. Quelli più grandi si possono preparare alla **griglia** o in **umido** come in **frittura** assieme alle alici. I più piccoli, in **minestre**, **brodi**, ma anche con un abbinamento fuori spartito, con **pasta e fagioli**. Poi ci sono le ***maciarelle***, i go baby. C'è chi li usa come **esca** per pezzi grossi, branzini *in primis*, ma possono anche finire **fritti al cartoccio**, in un mix il più svariato. Un tempo, sulle piccole barche dei pescatori, si usava il **go in broeto**: venivano cotti in acqua di mare acidulata con aceto.

Il go si presenta con una fisiognomica che lo fa riconoscere subito. Doppia pinna dorsale, bocca carnosa, livrea giallo verdastra con molte macchie nere ben distribuite. Le sue **carni** sono **virtuose**. Ricche di proteine, vitamine e sali minerali, per un valore medio di **74 Kcal per 100 g** (circa un terzo delle alici). Go che non si nega a interpretazioni extra culinarie. Se a Gorizia vi danno del… **testa di guda** (così è chiamato da quelle parti) non è proprio da prendere come un complimento. A Trieste, nella memoria collettiva, i più anziani ricordano ancora **santa Maria del Guato** (la nomea triestina del nostro piccolo protagonista), che non è una cattedrale, ma **la vecchia pescheria**, edificata agli inizi del 1900 da un famoso architetto. Tale la possanza, con vista adriatica, che ricordava una cattedrale: tre navate, una specie di campanile che, in realtà, era un artifizio architettonico per celare un più materiale impianto per la distribuzione dell'acqua salata ai banconi di pietra addetti alla vendita. Un ossimoro, quindi, la maestosità dell'edificio rapportata a una delle creature più piccole del mare. Ora il luogo è diventato un museo d'arte moderna, il Salone degli incanti. Chissà se, nel subconscio, si rifà ancora agli incanti del pescato della vecchia Tergeste, tra cui spiccava, protagonista discreto, il piccolo guato, il go dei lagunari.

La nuova Dop del cappero *delle isole Eolie*

di Attilio Borda Bossana
Accademico di Messina

Questa eccellenza alimentare italiana, ora è protetta nell'Unione Europea, insieme ad altre trentadue Dop/Igp siciliane.

La Sicilia ha una nuova Denominazione di Origine Protetta: è il cappero delle isole Eolie che, sulla Gazzetta ufficiale Europea, è stato registrato come prodotto Dop. La Commissione Europea lo aveva deliberato a Bruxelles, il 30 aprile 2020, e con la pubblicazione della decisione, **il disciplinare è ora attivo** e permette di coltivare capperi su tutto l'arcipelago delle Eolie, per ottenere un prodotto di "Colore verde tendente al senape con striature violacee; sapore intenso e pungente; odore aromatico, forte, senza alcuna inflessione di muffa o odori estranei; calibro non inferiore a 4 mm per i capperi; calibro non superiore a 20 mm per i cucunci".

Il cappero è una perenne suffruticosa spontanea o inselvatichita su rocce e muri delle coste mediterranee, ma è nelle isole Eolie, che **i boccioli (capperi)** della pianta e **le sue fruttescenze (cucunci)**, assumono fragranza e corposità, donando sapore e aroma a molti cibi e pietanze. Già nel 1568, monsignore Domenico Romoli, detto il "Panotto", nel suo *La singolare dottrina*, edito a Venezia, annota che mangiato in insalata con "Petrosemolo e qualche altra herbetta, incita l'appetito molto". Il cappero era conosciuto sin dall'antichità e se ne trova citazione anche nell'Antico Testamento. Dioscoride Pedanio, botanico e medico dell'antica Grecia, vissuto nella Roma imperiale sotto Nero-

ne, con Galeno, medico di corte imperiale del II secolo d.C., ne suggerivano le virtù di energico diuretico, analgesico contro il mal di denti, e persino contro le durezze della milza e i vermini dell'orecchio.

Il vino di cappero, ottenuto dalla macerazione della scorza nel vino rosso, ha proprietà digestive

La letteratura officinale di oggi indica **la pianta come tonica, stimolante e aperitiva**, riconoscendo al cappero anche **proprietà digestive**, tanto da rivendicare le qualità medicinali del vino di cappero, che si prepara facendo macerare a lungo 60 g di scorza in due litri di vino rosso e assaporandone un bicchierino prima o dopo i pasti.
Ai capperi, oltre che una grande e costante presenza in cucina, vengono attribuite proprietà medicamentali come antispasmodico, detergente, diuretico, tonico, e, freschi, contengono un flavone restauratore delle pareti dei vasi capillari.
Capperi e cucunci, oltre che per aperitivi e tartine, costituiscono la **base per molti piatti** utilizzandoli "dissalati", secondo una procedura da manuale che li vuole sciacquati in acqua e poi bolliti per un paio di minuti, quindi scolati e lasciati per mezza giornata in acqua fredda che va cambiata frequentemente. Più celere la procedura senza bollitura, lasciandoli più tempo in acqua fresca, specie per **insalate tipiche delle Eolie** come quella con capperi, cucunci e pane casereccio sbriciolato in grossi pezzi con aggiunta di aglio, menta, basilico, origano, peperoncino, succo di limone e olio d'oliva.

Numerose le ricette che fanno ricorso al cappero

Numerose le ricette che fanno ricorso al cappero, dal **riso nero ai capperi di Salina**, agli **spaghetti con capperi e *'cca muddica*** (pangrattato abbrustolito in tegamino con un po' di olio), alle **pennette eoliane**, al **pesce spada al vapore "cu chiapparu"**. Anche la tartare di carne ai capperi o le triglie al cartoccio sono piatti arricchiti ed esaltati da questa eccellenza alimentare italiana, ora protetta nell'Ue, insieme ad altre trentadue Dop/Igp siciliane.
Il cappero, intanto, con le sue qualità "energetiche", ha ridato vigore alla contrapposizione tra Lipari e i tre comuni di Malfa, Leni e Santa Maria Salina i quali, dal 1910, fanno capo a Salina, che con i produttori del cappero del territorio dell'isola non si riconoscono nella richiesta della Dop, e per i quali il "cappero di Salina" deve mantenere le sue peculiarità e non mescolarsi con i frutti dell'omonimo arbusto che si producono su altri territori.
La Commissione Europea aveva già ricevuto, dalle tre amministrazioni di Salina, una notifica di opposizione comprensiva di dichiarazione di opposizione motivata, definendola, però, irricevibile.
A prescindere dal sodalizio tra i capperi e l'isola di Salina, che affonda le radici nel 1800, c'è da registrare che dal XIX secolo i commercianti della Penisola e di alcuni empori del Mediterraneo si dirigevano sull'isola siciliana per acquistare e poi rivendere i preziosi boccioli verdi.
Capperi freschi senza alcun sapore ma che, dopo il trattamento con aceto o con sale, acquistano un aroma particolare dovuto a processi enzimatici. **Nell'arcipelago eoliano**, oltre per la terra vulcanica, il vento e il mare, **è la procedura di trattamento** - dalla salatura, ai rimescolamenti, alla scolatura - che ne fa un prodotto che oltre a qualità nutrizionali, medicinali e cosmetiche è apprezzato nella preparazione di molte ricette.

SPAGHETTI SAPORITI AI CAPPERI

Ingredienti: ***400 g di spaghetti, 300 g di pomodori maturi, 3 spicchi d'aglio, sale, peperoncino rosso in polvere, 2-3 foglie di basilico, olio extravergine d'oliva, alcuni capperi dissalati, caciocavallo grattugiato.***

Preparazione: ***pelare i pomodori e, dopo aver eliminato i semi, tagliuzzarli e versarli in un'insalatiera con gli spicchi d'aglio affettati finemente, sale, peperoncino, basilico, capperi e olio. Mescolare bene, coprire il recipiente e fare riposare per almeno 3 ore. Lessare gli spaghetti e, quando saranno al dente, versarli in un piatto largo con la salsa e il formaggio grattugiato.***

Mele per tutti i palati

di Marta Villa
Accademica di Trento

Da giugno a novembre maturano diverse varietà, ognuna con colori e sapori differenti.

Molti pensano che sia l'autunno il mese delle mele e della loro raccolta nei fondovalle montani e nelle vallate, dove questo prelibato frutto cresce prendendo tutta l'energia dell'ambiente circostante trasformandola in colori e sapori unici, ma si sbagliano. Certamente la mela è un frutto autunnale, perché la maggior parte delle varietà che conosciamo arriva sulle nostre tavole fresca proprio in questa stagione, ma **vi sono alcune speciali cultivar, molto antiche, che invece hanno maturazioni più precoci e ci permettono di gustarne la fragranza anche in pieno periodo estivo**.
Incontriamo, nel mondo poliedrico e meraviglioso di questo frutto proibito, Giustino Margoni, agricoltore biologico trentino e il suo frutteto: in Valle dei Laghi, il simpatico contadino coltiva varietà di mele da decenni e conosce i suoi alberi uno per uno. Passeggiando in questo luogo fuori dal tempo, racconta delle diverse varietà e per ognuna ha un aneddoto o un consiglio. Ha piantato lui stesso molti di questi alberi, alcuni di loro sono un'eredità di quando ha acquistato la terra: sono qui almeno da un secolo. Sono quelli, lo dice abbassando la voce, che producono i frutti più buoni, ma che nessuno vuole comperare, quelli senza nome, selvatici e dimenticati.

La "mela di giugno" è piccola, croccante, dalla buccia verde e rossa

La maturazione della **prima mela in montagna** avviene già a giugno: è quella che gli agricoltori chiamano "la mela di giugno", piccola, croccante, dalla buccia verde e rossa e dalla polpa bianca e **sontuosamente profumata**. Essa, infatti, **ha raccolto il meglio dello sbalzo termico tra giorno e notte tipico della primavera** e ha saputo così rielaborare, nella buccia e al suo interno, **una mescolanza di sapori aspri e dolci** che la rendono unica e ottima da consumare fresca o in centrifugati.
La seconda mela a maturare, e quindi a essere pronta per il suo consumo nelle Alpi orientali italiane, lega invece il suo nome alla Santa che la protegge e che secondo la tradizione la rende perfetta: Sant'Anna, che si festeggia il 28 luglio. Proprio in questa data, tale varietà antica (**la Sant'Anna Moreno**) raggiunge il suo acme: **ha la buccia screziata e un sapore inconfondibile, ancora un po' aspro**

ma con aromi e sentori quasi agrumati. In agosto, finalmente, arrivano le note **Royal Gala e Red Delicious** accanto alla **Gravenstein**, antica cultivar tedesca, dalla polpa succosa e dall'aroma delicato: sono proprio queste le mele che dissetano quando fa molto caldo e che è utile portare con sé nelle passeggiate in quota.

Settembre e ottobre, quando le temperature cominciano a farsi più fresche, sono i mesi in cui vengono a maturare le diverse varietà che troviamo più facilmente anche nella grande distribuzione: le **Pinova**, le **Topaz**, belle da vedere e da mangiare, le **Fuji**, le mele più mangiate al mondo in assoluto, **e le diverse renette**, facilmente riconoscibili per il sapore un poco più acidulo, deliziose sia fresche sia cotte.

La Renetta Canada ruggine, originaria proprio del Trentino, in particolare della Val di Non, per esempio, è **una varietà molto antica** e ideale sia per il consumo da tavola sia per ricette di dolci: in Austria è fra le predilette per lo strudel. Ha un profumo e un sapore gradevoli e matura già verso la fine di settembre. **La Bella di Boskoop**, diffusa soprattutto nel nord Europa e **proveniente dall'Olanda**, matura nei primi giorni di ottobre ed è una **sinfonia di profumi, con sentori che tendono quasi alla rosa**: si può consumare sia cruda sia cotta.

La Renetta Champagne, dopo colta, continua la maturazione cambiando sapore ogni giorno

Una tra le ultime a venire raccolta, **in novembre, è la Renetta Champagne o Napoleon, di origine francese** come testimonia anche il nome, interessante perché, staccata dall'albero, continua la sua maturazione cambiando sapore quasi ogni giorno: quindi per il palato una sorpresa continua.

Da ultimo, non è possibile non ricordare **le mele semiselvatiche**, che crescono con intemperanza e quasi con una vena di caparbietà in alberi dimenticati, spesso al confine **tra il mondo coltivato dell'Alpe e il bosco**. Sono mele bellissime da vedere, con **colori esclusivi, varianti dal rosso al verde chiaro** e mescolati tra loro e dai **sapori introvabili**, continuamente fusi tra loro nello stesso frutto. Sono una scoperta e una gioia se per caso ci si imbatte in esse: **racchiudono anche un ricordo antico**, di furtivi sguardi per scegliere la migliore e di rapidi gesti per coglierle e infilarsele nelle tasche. Sanno di erba e fieno tagliato; raccontano storie quasi magiche e ci riportano a un tempo favoloso, forse quello del giardino dell'Eden.

Quando poi si pensa alle mele a occhi chiusi, più che un'immagine, spesso sovviene un profumo: **quello della torta o dello strudel, soprattutto nelle vallate montane**. Le nonne, infatti, sapevano molto bene quale mela usare per preparare con la propria ricetta segreta, tramandata solo a chi meritava veramente di conoscere l'antica arte, il tipico dolce autunnale-invernale. Infatti, **non tutte le mele hanno una resa eccellente se cotte**: è necessario trovare **quel delicato equilibrio di gusto** che sappia mescolarsi con sapienza agli **aromi di cannella, pinoli, uva passa e pasta sfoglia o frolla**, a seconda della tradizione.

Le classiche mele gialle o rosse, quindi, sono solo la punta di una piramide infinita di specie, anche nelle nostre Alpi, che è un piacere andare ad assaggiare e scoprire. Il suggerimento allora è di andare per campi e cambiare il vecchio adagio una "mela al giorno…" con "**una mela diversa al giorno"** per coltivare, con un morso, sia il corpo sia lo spirito e riscoprire qualche antica ricetta nascosta nelle pieghe della memoria dei nostri ricettari di casa per assaggiare sapori ormai dimenticati!

La trippa e Firenze

di Stefano Faucci
Accademico di Firenze

È stata definita come l'emblema dell'anima più vera e popolare della città.

La trippa che, come è noto, rientra nel novero del cosiddetto "quinto quarto", pur essendo un piatto che, variamente preparato, si trova nella cucina di molte regioni italiane, **a Firenze (ove è preparata con la croce e la cuffia) è una vera istituzione**, tant'è che l'attuale Sindaco, alcuni anni or sono, nel presentare un libro sull'argomento, ebbe ad affermare "Se il Giglio è il simbolo storico e nobile della città, la trippa è forse l'emblema della sua anima più vera e popolare". Credo che tale affermazione risponda al vero; infatti la trippa, nonché il lampredotto (nome tutto toscano per indicare l'abomaso, il vero e proprio stomaco), sono così compenetrati nella realtà fiorentina, che ancor oggi, nella società globalizzata e del *web,* girando per il centro storico o per la periferia della città, si possono incontrare (attualmente sono circa 23) i caratteristici **venditori ambulanti di trippa, i trippai**.
Definire questo mestiere storico non è certo un azzardo, in quanto, a Firenze, già nel 1792, vennero censiti nel *Mercato vecchio* (lo spazio oggi occupato da Piazza della Repubblica) due veri e pro-

pri trippai e nel 1793, nei Regolamenti per i mercati, si prevedeva che i macellai potessero vendere la trippa ai trippai, i soli che avevano il permesso di "portar trippa alle case".

I trippai, ancora oggi, vendono trippa e lampredotto da gustare al momento

Ancor oggi, in città, non si può parlare di trippa o lampredotto, senza che la mente corra ai trippai, che continuano a vendere, ora come allora (sia pur avvalendosi di **attrezzatissimi chioschi**, fissi o mobili, e non più dei tradizionali barrocci o tricicli, prima a pedali e poi motorizzati), trippa e lampredotto per asporto o da gustare direttamente al momento. E come non ricordare la vivida immagine che **Pratolini, in un brano de *Il quartiere***, dà dei garzoni che, con il pane croccante tra le mani, si affollano attorno al trippaio sul cui carretto "fuma nella vaschetta il lampredotto"? Lo scrittore racconta anche che nel quartiere "di là d'Arno", nel 1800, si sviluppò (tanto da divenire una delle attività che connotavano il rione) la lavorazione della trippa, dalla pelatura, sgrassatura, cottura e raffreddamento. E da San Frediano partivano i trippai per poi andare a venderla nel resto della città.
I trippai, antesignani del moderno *street food*, veri e propri cuochi di strada, preparano gustosi piatti a base di trippa, sia con ricette tradizionali, come **l'insalata di trippa** (condita con cipolla, basilico, prezzemolo, sale, pepe, olio extravergine, aceto e limone), oppure la **classica trippa alla fiorentina**, il lampredotto in zimino o lesso accompagnato da salsa verde, da gustare magari all'interno di un panino (il famoso "panino al lampredotto"), sia con ricette alternative legate alla fantasia dei cuochi stessi. È quindi, forse, merito più dei trippai che dei ristoranti (anche se ultimamente la tendenza sembra invertita) o di molti libri di cucina, i quali in realtà lo maltrattano (con eccezione di quelli relativi alla cucina fiorentina o toscana), se questo tipico piatto fiorentino ha mantenuto la propria tradizione. Del resto, abbiamo testimonianza di quanto la trippa sia radicata nella tradizione, oltre che nel citato brano di Pratolini, anche in **Collodi**, quando, ne *Le avventure di Pinocchio*, racconta della cena all'Osteria del Gambero Rosso, dove il Gatto, tra gli altri piatti, divora ben "quattro porzioni di trippa alla parmigiana".
Senza dimenticare **Francesco Redi** che, alla corte di Cosimo III de' Medici, sul finire del 1600, affermava che "il lampredotto di daino è vieppiù gentile, teneruccio e saporoso di qualsiasi voglia altra bestiaccia" o, il fratello Giambattista che, prevedeva la trippa, tra gli antipasti caldi, nel menu di un pranzo offerto ai nobili fiorentini, tra cui il futuro granduca, Gian Gastone de' Medici.
Più recentemente, con il tipico spirito fiorentino, negli anni Sessanta del secolo scorso, è stata proposta una commedia in vernacolo, il cui titolo era *00127-Licenza di trippaio*.

Pomodori maturi, cipolla, odori, parmigiano, olio e "l'incomparabile trippa fiorentina"

Come è noto, **la trippa alla fiorentina ha, tra gli ingredienti fondamentali, i pomodori** ("maturi o pelati") e quindi, per risalire alla sua nascita, non possiamo prescindere dall'introduzione di questo ortaggio in cucina.
Un punto di riferimento da cui partire potrebbe essere il ricettario (manoscritto), definito dall'autore "opera in cui si mostra il modo facile di cocinare moderno con poca spesa" del 1705, del fiorentino Francesco Gaudenzio, ove si dà la ricetta in uso fino ad allora, cioè lessa con erbe e odori; e ciò in un ricettario che consiglia come cucinare spendendo poco, caratteristica imprescindibile per un piatto "povero" come la trippa!
Comunque, per la ricetta tradizionale della trippa alla fiorentina, oltre agli ingredienti: pomodori maturi, cipolla, odori, parmigiano, olio d'oliva, sale e pepe, **la base non può non essere "l'incomparabile trippa fiorentina così bianca, così morbida**"; "non deve essere brodosa" e si deve "servirla bollente con altro parmigiano a parte", oltre a quello usato durante la preparazione.

Le lumache di Verezzi

di Roberto Pirino
Delegato di Albenga e del Ponente Ligure

La ricetta tradizionale prevede di cucinarle con acciughe salate, capperi, mandorle e nocciole, e le famose erbe aromatiche del caratteristico borgo.

Quando una ricetta diventa tradizionale? Gualtiero Marchesi, un giorno, mi ha detto che "la tradizione è una innovazione ben riuscita". L'innovazione può nascere in famiglia, come in osteria, come dalla fantasia del capo cuoco di un grande albergo. Non poniamo limiti alla creatività. E l'innovazione si trasforma in tradizione quando esce dai confini di una casa, di un luogo, di un'osteria o di un ristorante. Attrae l'attenzione degli scrittori di cucina che ne raccolgono le fonti e stampano, portando per sempre qualcosa nato per caso, nel mare dell'eternità.
Per parlare delle lumache di Verezzi, visto che siamo in Liguria, dobbiamo ricordare i più noti testi di cucina ligure: ***La cuciniera genovese*** di Gio Batta e Giovanni Ratto, stampato a Genova nel 1864, e ***La vera cuciniera genovese*** di Emanuele Rossi, del 1865. Ebbene, nel primo le ricette di lumache sono quattro: **fritte, a zimino senza guscio, a zimino col guscio, e col guscio alla graticola**. Nel secondo due, sempre fritte e sempre in zimino. Qui nasce la tradizione ligure, o meglio, genovese, perché non sempre la cucina del Ponente coincide, anzi dimostra personalità e originalità legate al territorio e ai suoi prodotti. Per restare ai libri di cucina, nel suo *Liguri a tavola,* del 1965, lo storico **Massimo Alberini**, sempre molto rigoroso, non menziona tra le ricette tradizionali le lumache, contrariamente al marchese **Giuseppe Ga-**

votti, il quale, nel 1973, pubblica *Cucina e vini di Liguria*, in cui, con la collaborazione di Ettore Buscaglia, **nobilita le lumache e il territorio**.

Le lumache si cibano di erbe spontanee profumate e diventano uno dei più ghiotti bocconi

Ecco alcuni passi del suo scritto: "E sulla roccia del litorale, erbe profumate che crescono spontanee, arse dal sole e dal salmastro: **l'origano, la menta, la ruta, il finocchio, la salvia, il timo, la maggiorana, il rosmarino**, con le quali aromatizziamo i nostri piatti; e le lumache della Caprazoppa se ne cibano riuscendo a essere a loro volta uno dei più ghiotti bocconi della nostra cucina". Altro passo dedicato alle lumache: "Nella gamma delle pietanze di magro, ce n'è inoltre una veramente caratteristica, fornita da quei modesti gasteropodi della nostra terra che sono le chiocciole. Non si cuociono sulla brace o col burro, ma **si pimentano con aglio, olio, prezzemolo, sedano, pomidoro, timo, maggiorana, basilico e vino bianco**. In un trionfo di tutte quelle erbe aromatiche di cui si son pasciute, e lumasse finiscono i loro giorni! La cottura comporta una lunga preparazione, specialmente per la lavatura, perché si confezionano intere con la loro scorza; ma quando seduti a tavola in una trattoria che può trovarsi a Verezzi, o a Vezzi o a Voze, ce ne scodellano una buona porzione dopo avere a tutta prima esclamato troppa grazia, dobbiamo subito dopo constatare che non è disdicevole un bis". **Le ricette sono parecchie ma variano di poco**. Ne vorrei citare una preziosa: **le lumache alla Maresciallo Caviglia**. Il grande condottiero era un appassionato di cucina e questa sua ricetta la fece conoscere a un ex attendente che lo aveva seguito per tutte le peripezie della Grande Guerra. L'attendente, ritornato borghese, prese moglie, aprì una modesta osteria nel suo paese montano, tra i più medievali e belli della provincia, e con le lumache del Maresciallo Caviglia fece la sua fortuna.

I gasteropodi di Bergeggi e Gallinara sono più piccoli, con un sapore vagamente marino

Nel 1974, viene dato alle stampe *Pesto e buridda*, scritto da **Ferrer Manuelli** e **Dario G. Martini**, con interventi di Luigi Veronelli ed Enzo Tortora. **Manuelli** è stato uno dei più grandi testimoni della cucina ligure di Ponente e nel suo libro riporta **una ricetta di lumache alla savonese** che può essere preparata con le lumache dell'isola di Bergeggi o della Gallinara, più piccole, con un sapore vagamente marino. Non dobbiamo dimenticarlo, qui siamo sul mare: se ne sente il vento, la salsedine, e i profumi, che diventano sapori in cucina.
La cucina del Ponente ligure, scritto da Silvio Torre e Paolo Lingua, ha come sottotitolo: *Storia, leggende e ricettario filologico*. Anch'essi citano le lumache alla Maresciallo Caviglia, nella cui casa c'era la raffinata accortezza di effettuare l'ultima lavatura aggiungendo qualche foglia di fico, e Torre racconta che **durante la preparazione bisogna predisporre un singolare pesto**: **noci, pinoli, capperi sotto aceto e un pugno di formaggio pecorino fresco**. Il pesto va emulsionato con un po' di brodo e quindi **versato sulle lumache** ancora sul fuoco per pochissimi minuti.
Nella ricetta tradizionale delle lumache alla verezzina, della Società di Mutuo Soccorso, si nota **la presenza originalissima delle acciughe salate, capperi, mandorle e nocciole, e le famose erbe aromatiche di Verezzi**.
I già citati Alberini, nel 1965, e Veronelli, nel 1968, avevano dato alcune indicazioni su dove mangiare bene in Liguria, ed entrambi, a Verezzi, avevano indicato una famosa e antica trattoria, in cui era d'obbligo mangiare le lumache.

Frittata per ogni stagione

di Nazzareno Acquistucci
Delegato di Treviso-Alta Marca

Un piatto nato povero ma ricco di risorse e di storia.

La frittata, ahimè, è un piatto ormai relegato tra i mangiari domestici come soluzione di emergenza o di ripiego, quando proprio non c'è nulla d'altro. Si può provare a cercarla nei vari locali di ristorazione, da quelli blasonati per finire nelle osterie con cucina e agriturismi, ma si rimarrebbe delusi. È completamente **ignorata** e solo in primavera, quando la natura si risveglia, qualche ristoratore sensibile riesce **a proporla con i germogli che la terra sa offrire**.
Anche i libri di ricette, con qualche rara eccezione, non trattano la frittata, ritenendola poco interessante per i palati ormai condizionati da una cucina impostata sulle costruzioni architettoniche. Eppure, attraverso i secoli, essa ha avuto la sua importanza e ha soddisfatto generazioni di palati risolvendo perfino problemi di sopravvivenza.
La parola frittata deriva dal verbo latino *frigere,* perché la sua cottura avviene nella padella con l'olio o con altro grasso. Il suo composto era chiamato *ovorum intrita* (impasto di uova) dove alle uova **si aggiungevano svariati ingredienti**, che **Marco Gavio Apicio** descrive nel suo libro *De re coquinaria,* come **le rose, gli asparagi, il latte, i fiori di sambuco e la lattuga**.
È interessante sapere che **i legionari, nella propria bisaccia, avevano la padella con la quale cuocevano le frittate** grazie alla facile reperibilità delle uova e di qualche ingrediente dell'orto a tutte le latitudini dell'impero e in tutte le stagioni.
Il termine frittata è esclusivamente ita-

liano e sta, appunto, a indicare un composto realizzato con le uova sbattute e amalgamate con altri ingredienti e soprattutto cotto da entrambe le parti in padella.

Erroneamente, spesso, si identificano frittata e omelette

Diciamo subito che questo sistema di cottura contraddistingue la frittata **dall'omelette francese che invece è cotta da una sola parte e poi piegata su se stessa per mantenere l'interno morbido**. Sono due preparazioni diverse che, purtroppo, molti erroneamente vogliono identificare. **La frittata è un piatto popolare, mentre l'omelette vuole essere nobile,** nata nelle corti aristocratiche di Francia.
La ricetta ha trovato nei secoli passati, in tutte le regioni italiane, gli abbinamenti migliori con la fantasia e con i prodotti di eccellenza di cui disponiamo. Qui è il caso di ricordare **la *fortaja* veneta,** di chiare origini veneziane, fatta preferibilmente **con la cipolla** o con qualche altro ingrediente disponibile al momento. Questo può essere **una salsiccia**: allora **la *fortaja* diventa *rognosa*.**
In primavera si utilizzano le erbe di campo: dai *bruscandoli* (germogli del luppolo) ai *s-ciopeti* (silene), agli asparagi, passando per le *galinele* (gallinelle), l'*ortiga* (ortica) e i *rustegot* (germogli di pungitopo) e, volendola dolce, con i fiori di acacia.

Percorrendo l'Italia, non manca la fantasia nel mischiare le uova con ogni ingrediente possibile

Scorrendo l'Italia, troviamo la ***fritada* milanese** fatta **con il grana e gli spinaci o con il salame**; quella **con il pesto alla genovese**; quella **romana chiamata "alla burina"** con l'uso della **lattuga** che richiama lontanamente Apicio ed è sposata **con il pecorino**; la **frittata alla napoletana** fatta **con i maccheroni**. Insomma,

da Nord a Sud, non è mancata la fantasia nel mischiare le uova con ogni ingrediente possibile per preparare fragranti e gustose frittate.
È interessante rilevare che **Pellegrino Artusi** parla anche lui della frittata e nel dare consigli pratici per la sua preparazione ottimale, come quello di non sbattere troppo le uova e di usare rigorosamente la forchetta, **suggerisce però di cuocerla solo da una parte** venendo meno, così, alla caratteristica più autentica della vera frittata.
Oggi, volendo essere accaniti sostenitori della frittata, possiamo sbizzarrirci a tavola dall'antipasto al dolce. Intanto **la scelta delle uova può fare già la differenza**. Evitare quelle di batteria e cercare le uova di galline ruspanti che sono molto più saporite.
Inoltre, c'è differenza di resa e di gusto pure fra le molte specie di galline nostrane. Anche le uova **di faraona, di quaglia e di anatra** fanno la differenza per il loro **gusto leggermente selvatico**.

Dall'antipasto al dolce

Un quadratino di frittata con le erbe di primavera, gustato con un calice di bollicine, può essere un ottimo inizio prima di sedersi a tavola.
Come primo piatto può essere perfetta un'accattivante **frittata con i maccheroni** o con qualsiasi altro tipo di pasta, meglio ancora se avanzata dalla sera precedente.
I secondi piatti di frittate hanno come ingredienti carni di qualsiasi genere. **Salsiccia, salame, prosciutto, guanciale, speck e anche la carne lessa** come elemento di recupero. C'è poi l'abbinamento con le **innumerevoli tipologie di formaggio** che la nostra penisola offre, ed ecco che la fantasia trova facile sfogo in frittate particolarmente gustose e ricche di profumi.
La frittata può essere **anche dolce** e allora **si combina, una volta cotta, con qualsiasi tipo di confettura**. Solitamente, poi, è ripiegata alla maniera di un'omelette ripiena.
Come dessert le frittate non hanno certamente il fascino di quelli proposti dai nostri pasticcieri ma sono pur sempre valide e gradevoli per una cena veloce.
Ci sono due ricette di dessert con le uova che meritano una menzione particolare. Una è la ***Kaiserschmarren*,** una frittata fatta **con uova, farina, latte e uvetta**. Viene servita **con confettura di mirtilli rossi** ed è tipica dell'Austria ma è anche di casa in Alto Adige. Sembra sia stata molto gradita dall'imperatore Francesco Giuseppe.
L'altra è **la frittata di mele**, la cui origine si fa risalire alla Svizzera tedesca e la sua resa migliore, in questo caso, è condizionata molto al sapore delle mele utilizzate. Viene realizzata **aggiungendo uva sultanina o scorzette di limone o di arancia** per renderla più ricca di gusto. Alcuni la cuociono in forno e può assumere anche la forma di un pasticcio. Qui la fantasia è d'obbligo e la differenza del risultato, più o meno buono, è data naturalmente dalla qualità e combinazione dei prodotti utilizzati.
La frittata può essere, in definitiva, sia salata sia dolce ma è assolutamente determinante che le materie prime utilizzate siano eccellenti se si vuole gustare al meglio un piatto nato povero ma ricco di risorse e di storia.

Il merluzzo nordico

di Enza Buonfrate, *Delegata della Valle d'Itria*
e Rosanna Panebianco, *Veterinaria*

Come vengono selezionati, trattati e conservati baccalà e stoccafisso.

Delizia del palato. Il baccalà ti fa mangiare magro. Ti fa rispettare il "digiuno" imposto dalla Chiesa per ricordare i quaranta giorni trascorsi da Cristo nel deserto. Tempo addietro, disobbedire era un grave peccato. Il digiuno/astinenza non si pratica soltanto in Quaresima ma, stando al Codice del Diritto canonico, in tutti i venerdì dell'anno e nelle vigilie di alcune feste, giorni nei quali è proibito l'utilizzo di carni rosse e bianche e degli insaccati. Dopo il Concilio Vaticano II, le limitazioni alimentari nei giorni di magro si riducono di molto. Aumenta, di contro, l'uso del baccalà e dello stoccafisso. Come suol dirsi, fanno al caso: ottimi per rispettare l'astinenza prescritta dalla Chiesa cattolica e per riconquistare la forma dopo gli eccessi della tavola.
Il pesce di cui parliamo è il *Gadus Morhua*, **conosciuto anche come merluzzo nordico o merluzzo bianco**, che non va confuso con quello venduto, con questo nome, nelle nostre pescherie.
Il merluzzo bianco cresce nell'Oceano Atlantico, in acque molto fredde. Lo scontro tra correnti fredde e calde del Golfo è il suo habitat preferito, anche se esso passa tutta la sua vita a spostarsi di zona in zona, a eccezione del periodo di riproduzione (durante l'inverno), quando grossi banchi si stanziano in un tratto favorevole per deporre le uova (otto-dieci milioni di unità: ottime per la produzione di bottarga).
La maggior parte del pesce che viene trasformato in baccalà o stoccafisso è pescato nei mari del Nord Europa, tra Islanda, Danimarca e Norvegia e, in piccola parte, in Canada nella penisola di Terranova. A introdurlo nel nostro Paese, come è noto, è Pietro Querini: nel 1431, naufraga nei pressi delle isole Lofoten dove, salvato dagli indigeni, vi rimane a lungo riuscendo a carpire i segreti della

tecnica di seccare i merluzzi rendendoli inattaccabili dalle muffe. Rientrato a Venezia, intraprende il commercio di stoccafissi in cambio di sale, difficile da reperire in quei luoghi.
Nel secolo scorso, con il *boom* economico del secondo dopoguerra, il consumo del baccalà si riduce rispetto a quello della carne, simbolo di benessere sociale.

La moderna scienza dell'alimentazione conferisce dignità al baccalà

La moderna scienza dell'alimentazione conferisce dignità al baccalà, il cui consumo permette un comportamento alimentare corretto. **Rispetto alla carne, il baccalà ha un minor contenuto di zuccheri e una parità di proteine e grassi**. La carne è ricca di omega 6, il baccalà di omega 3, ossia è abbondante dei cosiddetti grassi buoni che ripuliscono le arterie abbassando i valori di colesterolo. È, pertanto, indicato agli sportivi che seguono diete iperproteiche: **100 g di baccalà contengono circa 21 g di proteine e un solo grammo di grassi**. Il suo alto contenuto di lisina (un aminoacido che aiuta la crescita dei tessuti) fa bene sia agli sportivi sia alle donne in gravidanza. È ricco di vitamina B (B_1, B_3 e B_6) e concorre al corretto metabolismo di grassi e proteine: aiuta, quindi, il fegato e l'intestino a lavorare correttamente ed è ideale per chi ha problemi di digestione o gastrointestinali. Contiene, infine, arginina, un vasodilatatore naturale che mantiene bassa la pressione arteriosa.

L'arte di scegliere lo stoccafisso perfetto

L'arte di scegliere lo stoccafisso perfetto, ossia **la capacità di valutare la pezzatura e la polposità**, richiede un'attenzione particolare che costituisce uno dei piccoli segreti custoditi gelosamente e tramandati da generazione in generazione dalle famiglie dell'arcipelago norvegese di Lofoten.
La forma naturale a ventre aperto, collo e ventre puliti, l'assenza di ecchimosi, di macchie di muffa e di danni causati dal gelo, la pelle e il colore brillante sono gli elementi che consentono a ogni "pezzo" di entrare in una speciale classifica. **Il migliore è detto *Ragno*. Lo stoccafisso di seconda scelta accede a una classifica a parte**.
Quindi, **bisogna stare attenti alle frodi**. C'è, infatti, chi tenta di far passare per merluzzo nordico **pesce meno pregiato come molva, eglefino salato o essiccato** (polpa meno consistente, dimensioni ridotte, differente colore, indicazioni poco chiare sul prodotto in vendita). **Il *vrakeren*, il selezionatore, individua la differenza** valutando il prodotto al tatto, alla vista e annusandolo.
Lo stoccafisso è il merluzzo essiccato al sole dopo l'eviscerazione e l'apertura a farfalla. Sistemato su apposite rastrelliere, per tre mesi, tra febbraio e giugno, viene esposto alle condizioni climatiche ideali con **un perfetto equilibrio tra sole e vento artico**. La sua maturazione continua, **poi, al chiuso per almeno altri due mesi**. Lo stoccafisso di Lofoten Igp, lo Skrei, segue un procedimento di essiccazione e stagionatura utilizzato dai Vichinghi mille anni fa.
Per la conservazione del baccalà, si usa il metodo della salatura il cui processo dura tre settimane. Appena pescati, i merluzzi - eliminate le parti non commestibili - vengono spinati, sistemati in vasche e ricoperti da strati di sale (prima salatura). Posti in salamoia e in celle refrigerate per minimo due-tre settimane, si girano ogni quattro-cinque giorni, in modo che possano assorbire tutto il sale e perdere l'acqua in eccesso.

L'intensità del sapore del baccalà dipende dalla più o meno lunga stagionatura

Dopo tali operazioni, il baccalà può essere selezionato, imballato e venduto, oppure subire una seconda salatura (messo nuovamente sotto sale per una-due settimane e poi venduto, oppure essiccato su graticci per consentire la ventilazione e posto in tunnel di essiccazione da due a quattro giorni). L'intensità del sapore del baccalà dipende dalla più o meno lunga stagionatura. Il pesce **può dirsi baccalà soltanto quando l'assorbimento del sale supera il 18%**.
Prima di essere cotti, sia lo stoccafisso sia il baccalà devono essere "ammollati", ossia immersi in **acqua freddissima per cinque giorni circa**: per eliminare il sale in eccesso nel baccalà e reidratare lo stoccafisso. L'acqua fredda (si suggerisce di aggiungere del ghiaccio) va cambiata ogni 24 ore. Si passa, quindi, alla spaccatura e alla toelettatura: si taglia a metà partendo dalla pancia e si eliminano le lische, i residui di parti viscerali e le eventuali piccole zone di sangue rimaste. Si rimette a bagno per 10 giorni circa. **Durante l'ammollo il prodotto si reidrata**, recupera il 40% di peso e riacquista morbidezza.

Operazione nostalgia

di Antonio Ravidà
Delegato onorario di Palermo Mondello

Pur non volendo essere troppo tradizionalisti, a volte ci troviamo di fronte a veri tradimenti gastronomici.

Il troppo storpia e suggerisce l'antico detto siciliano, che non necessita di traduzione perché è eloquente: "Ci vuole 'u ventu in chiesa ma mancu avi astutare i cannili".
Mi è sembrato l'*incipit* ideale per alcune note **sulle arancine**, così chiamate nella Sicilia occidentale essendo **rotonde come arance**, mentre, nella fascia orientale jonica dell'isola delle meraviglie, la più estesa del Mediterraneo, sono denominate con il maschile **arancini e hanno forma conica**. Gli ingredienti non differiscono: riso e zafferano anzitutto e poi a scelta con ragù di carne e piselli ovvero con burro e prosciutto. Leccornie impareggiabili! E qui casca l'asino. Infatti, **impazzano le versioni più imprevedibili** definite rivoluzionarie dagli autori, e che danno fiato al falso in tavola nemico giurato della nostra Accademia.

Inaccettabili contraffazioni della nostra gastronomia

Ci troviamo per l'ennesima volta davanti a inaccettabili contaminazioni e dissennate contraffazioni della nostra gastronomia. Come dire, per esempio, che la celeberrima pasta con le sarde sia fatta non con i classici finocchietti di montagna/campagna ma, per non apparire retrogradi conformisti, con la bieta, il cavolfiore, il carciofo!
Ecco **le sorprendenti scelte offerte a Palermo da un'assai frequentata rosticceria** con altissimo target: **arancine con finocchietti e salsiccia ovvero con salmone o pescespada e melanzane** o ricotta salata; salsa e ancora melanzane o spinaci; prosciutto, rucola e mozzarella di bufala. Versioni - si vede subito - sul modello abitudinario di pastasciutte e pizze più o meno in voga.
Idem per **gli arancini che plagiano la "Norma"** o con i pistacchi di Bronte **o con il cioccolato fondente di Modica**, secondo quanto spiega Alberto Cicero che è uno dei più apprezzati giornalisti de "La Sicilia" e *leader* di un gruppo che, al fianco di conosciuti chef, si occupa di enogastronomia del territorio.

Domandiamoci quanto ci sia di apprezzabile tra piatti e fornelli stravaganti

Chiediamoci, con molta franchezza, se siamo ancora una volta davanti a una "operazione nostalgia" apposta a **innovazioni frutto di fantasia e ardimento**. Insomma, **i "soliti due mondi" popolati da conservatorismi o progressismi**, peccati veniali o addirittura mortali che infrangono i "testi sacri", tramandati in famiglia, del saper cucinare autenticamente e non solo per i riflettori e le lusinghe della fama. *Beautiful* dicono gli inglesi per quanto c'è di leggiadro e grazioso, ma domandiamoci quanto di questo ci sia tra piatti e fornelli delle cucine "in azione" nei ristoranti *chic* o nelle osterie dove spesso si mangia proprio bene. **E le versioni eccentriche a**

km zero o meno? Pensiamo se a Parma, "Da Antonia", ci imbattessimo in tortelli di banane anziché di zucca, o al "Leon d'Oro" nel carrello dei bolliti trovassimo mele cotte. Oppure, a Milano, al "La Pesa" trovassimo l'ossobuco con purea di patate anziché con risotto o se, a Roma, da "Sora Lella" gli gnocchi all'amatriciana fossero con le triglie (anche se di scoglio). Si comprende benissimo, qualora ci inoltrassimo in una specie di *risiko* per il palato, **quanto e dove sarebbe possibile arrivare**. Garantisco che c'è da appassionarsi ben poco nella giungla dell'impossibile, dell'eccessiva temerarietà di coloro che ce la propongono. Non dimentichiamo che siamo noi a pagare con soldi veri, tante volte mangiando robaccia (nella speranza che almeno non sia rafferma).

Cappelletti imolesi

di Antonio Gaddoni
Delegato di Imola

Una preparazione unica, differente sia dai tortellini bolognesi sia dai cappelletti romagnoli.

Ai confini tra l'Emilia e la Romagna, Imola è città di frontiera attirata da Bologna ma con il cuore in Romagna, in cui però non vorrebbe chiudersi. E la cucina riflette in larga parte tale pendolarismo con preparazioni che hanno più volte, magari facendo di necessità virtù, raccolto il fermento proveniente da entrambi i fronti. È con questo preambolo che apriamo la pagina sui **cappelletti, un piatto al vertice della cucina romagnola**, con la loro forma a cappello e di varia misura o spessore. Occorre riandare alla fine del 1700, quando **Alberto Alvisi**, cuoco del Cardinale Barnaba Chiaramonti, Vescovo di Imola e poi futuro Papa Pio VII, **mise a punto una ricetta sui cappelletti** allora classificati come "bolognesi" con "forma grattugiata, uova, grasso di rognone, midolla e noce moscata".

La sfoglia sottile veniva tagliata con un disco rotondo

Il ripieno e il formato andarono via via modificandosi con solo formaggio o formaggio con carne. La pasta di sfoglia, tenera e sottile, veniva tagliata con un disco rotondo, oppure un nappo, chiamato anche coppapasta, posando il compenso al centro del disco. I dischi piegati in due formavano una mezzaluna pressando i bordi e unendo le due estremità. **Scattava poi il giro del dito e della pasta per dare vita al cappelletto**. Ora il nappo non è più in uso e la pasta viene tagliata formando dei quadretti. Va da sé rammentare che **la ricetta dell'Artusi** del cappelletto romagnolo contempla un compenso di solo formaggio o misto con la carne ricorrendo alla ricotta e/o raviggiolo, **petto di cappone cotto nel burro condito con sale e pepe, parmigiano, uovo, noce moscata, e qualche spezia**.

La ricetta imolese ha un ripieno di carne di maiale e cappone, e con la mortadella

A Imola, nella ricetta dei cappelletti in brodo, invece, il compenso si basa sulla carne con lombo e mortadella mischiati al cappone al posto del prosciutto crudo del tortellino bolognese. I cappelletti imolesi, con quadretti di 3,5 cm di lato, sono un po' più grandi dei tortellini ma più ridotti rispetto ai cugini romagnoli. Anche **la sfoglia è più spessa dei tortellini ma più sottile rispetto ai cappelletti** di Romagna. Imola si conferma quindi un territorio non chiuso ma che si apre al confronto, a cominciare proprio dalla tavola.

CAPPELLETTI IMOLESI

Ingredienti ***(per la pasta): 250 g di farina 00, 250 g di semola rimacinata di grano duro, 5 uova. Per il ripieno: 300 g di braciola di lombo di maiale con osso, 250 g di petto di cappone, 200 g di mortadella di Bologna Igp, 300 g di parmigiano reggiano 24 mesi, 3 tuorli, noce moscata, olio extravergine di oliva, sale, pepe. Per il brodo di cappone: 4 lt di acqua, ½ cappone allevato a terra, 1 pezzo di punta di petto o doppione, 1 osso spugnoso, 1 carota, 1 gambo di sedano con le foglie, ½ cipolla dorata, 1 foglia d'alloro, sale.***

Preparazione: ***far riposare l'impasto per mezz'ora; macinare finemente le carni ben rosolate e insaporite con la mortadella; incorporare i tuorli, aggiungere il parmigiano e la noce moscata. Stendere la pasta e ritagliare i quadretti di 3,5 cm di lato. Al centro collocare il ripieno piegando la pasta a triangolo, girarla attorno al dito e sovrapporre i due angoli opposti premendo in modo che la pasta si attacchi saldamente. Cuocere per 2/3 minuti nel brodo di cappone. Vige la regola dei due brodi: uno per cuocere e uno per la scodella.***

Fiori ed erbe spontanee
in frittura

di Lucio Piombi
Delegato di Bergamo

Imparare a trovarli nei prati, per preparare gustosi piatti.

Non solo in primavera, ma ormai in tutti i mesi dell'anno, sempre **stretto è il legame fra il mondo delle erbe e dei fiori con la cucina**. È utile imparare, quindi, a cercare e raccogliere i fiori spontanei e le erbe per uso alimentare previa attenta e approfondita conoscenza onde evitare pericolose scelte, poiché esistono anche erbe e fiori tossici e velenosi.
Quello dei fiori è un mondo che può colorare i nostri piatti ed è da esplorare; nulla, però, va improvvisato, **rispettando anche le specie protette**.
Potremmo, in realtà, **preparare un intero pranzo**, stuzzichini e aperitivi compresi, nonché insalate di varie specie, dessert, crostoni caldi, vasetti sottolio e sottaceto, focacce, salse, polente, tortini, con fiori ed erbe spontanee dagli accattivanti colori.
Vorrei consigliare qualche semplice e veloce piatto, non vere e proprie ricette, poiché il difficile, per chi vorrà cimen-

tarsi in qualche prova, sarà reperire gli ingredienti, magari con la guida iniziale di un esperto.

Sono molte e semplici da realizzare le preparazioni con erbe e ortaggi

Sarà semplice realizzare una **frittata di borragine** con le sue foglie più giovani e i suoi fiori scottati e immessi nella pastella e, dopo averla ben fritta da entrambi i lati, decorarla con qualche fiore fresco. Altrettanto semplice, anche nel reperire la materia prima, sarà realizzare le **frittelle di sambuco,** scegliendo i fiori a ombrello più grandi e fitti; sarà necessario passarli in pastella e friggerli in olio di girasole. Più difficile trovare un **misto di erbe spontanee** (germogli di silene dei prati, borsa del pastore, ortica, salvia), sminuzzarle, passarle in pastella, ricavare frittelle e decorarle poi con primule, pratoline e Buon Enrico.
Semplicissimo è realizzare uno stuzzichino per l'aperitivo con grosse **foglie di salvia** appena raccolte, lavate e asciugate, intingendole in una pastella lenta, friggendole e infine asciugandole con carta assorbente e servendole calde, meglio se cosparse di parmigiano reggiano grattugiato o da *formai de mut* sminuzzato. Altrettando semplice è la realizzazione di una **frittata di asparagi selvatici**: bastano le uova, un misto di formaggio grana e pecorino, sale, pepe e noce moscata; gli asparagi interi andranno sparsi sul fondo della padella, a raggiera, versandoci poi sopra, con attenzione e pian piano, il composto e girando sui due lati la frittata da servire calda.

Raccomando **il Buon Enrico, in dialetto bergamasco chiamato *paruch***, appena scottato e ben lavato, al burro e formaggio o in minestra; è **simile agli spinaci, ma molto più saporito**.

Numerosi i fiori, passati nella pastella e fritti, da consumare caldi e croccanti

Sono, infine, tanti i fiori da friggere in olio di girasole in pastella e da servire poi caldi anche per sorprendere l'ospite: i fiori di borragine, quelli delle zucchine, la calendula, la bistorta, i fiori di malva, l'*echinacea purpurea*, l'agastache rugosa (menta coreana), le roselline selvatiche, il fiordaliso, l'acetosella oltre al già citato tarassaco, le primule, le pratoline e i non ti scordar di me.
Per friggere i piccoli, è bene raccoglierli in mazzetti, immergerli in acqua, scolarli e asciugarli con cura; se sono grandi, pulirli uno a uno; preparare in una ciotola la pastella con farina, sale e un filo d'olio, aggiungere acqua ghiacciata e mescolare il tutto con una frusta togliendo i grumi; far scaldare l'olio portandolo a un calore elevato e friggere per due minuti; servirli caldi.

I reati in materia alimentare

di Andrea Vitale
Accademico onorario di Milano Navigli

Una pluralità di condotte illecite può interferire con la salubrità e la sicurezza degli alimenti.

La legislazione in materia di alimenti si compone di un sistema estremamente ricco, e talvolta disomogeneo, di leggi nazionali e comunitarie, decreti legislativi, decreti ministeriali, raccomandazioni, regolamenti e direttive che mirano alla tutela della salute, dell'igiene, della corretta informazione del consumatore, della leale concorrenza tra i produttori.
Avendo affrontato nel mio ultimo articolo il tema della riforma dei Controlli Ufficiali in materia di igiene e sicurezza alimentare, mi pare utile proseguire nell'argomento analizzando le principali fattispecie che possono essere contestate e sanzionate a esito di un controllo e cioè **i reati in materia alimentare previsti e disciplinati dal Codice Penale italiano**.
Al fine di meglio introdurre l'argomento, occorre evidenziare la distinzione tra le nozioni di genuinità, pericolosità e nocività dell'alimento.
Di genuinità si hanno due definizioni: **la prima**, sostanziale, secondo cui **è genuino l'alimento che è conforme alla**

sua composizione naturale e dunque il prodotto **non modificato**; **la seconda**, formale, secondo cui è genuino l'alimento **conforme agli standard prescritti dalla moderna legislazione**.
Si dice invece pericoloso l'alimento in grado di arrecare potenzialmente danno alla salute. Si distingue tra **pericolosità concreta** (ossia quella che deve essere accertata in concreto dal Giudice) e **pericolosità presunta** (la cosiddetta tutela anticipata della salute). In quest'ultimo caso, il Giudice dovrà accertare la mera sussistenza della condotta tipica vietata, poiché al solo compimento di questa, il legislatore ricollega la messa in pericolo di un determinato bene.
Si definisce infine **nocivo l'alimento non solo pericoloso, ma certamente dannoso per la salute**.

Un alimento può essere non genuino o nocivo a causa di comportamenti dolosi

Ciò precisato, un alimento può essere non genuino, pericoloso o nocivo per la salute in conseguenza di una pluralità di condotte illecite che determinano, quale risultato finale, **l'adulterazione, l'alterazione, la contraffazione e la sofisticazione dei prodotti alimentari**.
Quali sono dunque le differenze tra queste diverse risultanze di un comportamento doloso o colposo, che interferisce con la salubrità e sicurezza degli alimenti e/o dei consumatori?
L'adulterazione di un prodotto alimentare consiste nella variazione della struttura originale di un alimento mediante la sostituzione di alcuni elementi con altri estranei, o con la sottrazione di elementi dell'alimento o ancora con l'aumento di alcuni di essi. Le adulterazioni hanno gravi riflessi commerciali, igienico-nutrizionali e di pericolo per la salute pubblica. **Per esempio, aggiungere alcool metilico al vino, acqua al latte**.
L'alterazione consiste nel mutamento della composizione originaria di un alimento dovuta a **fenomeni degenerativi spontanei** determinati da errate

modalità o eccessivo prolungamento dei tempi di conservazione. **Per esempio, l'insorgenza di parassiti nei cereali o nel grano**.
La contraffazione consiste **nell'azione fraudolenta** finalizzata a far apparire genuino un alimento prodotto con sostanze diverse, per qualità e quantità, da quelle che naturalmente concorrono a formarlo. **Per esempio, la commercializzazione di olio di semi per olio d'oliva**.
La sofisticazione riguarda, infine, l'operazione fraudolenta di **aggiungere all'alimento sostanze estranee che ne alterano l'essenza**, corrompendo o viziando la composizione naturale, con lo scopo di migliorarne l'aspetto e/o coprirne i difetti. **Per esempio**: salsiccia trattata con anidride solforosa per renderla di colore rosso o **mozzarella sbiancata** con trattamenti chimici.

Le frodi alimentari si distinguono in "sanitarie" e "commerciali"

Tutti questi comportamenti vengono definiti "frodi alimentari" e si distinguono in **"frodi sanitarie"**, che si sostanziano in **condotte idonee a rendere nocive le sostanze alimentari** e pertanto costituiscono un attentato alla salute pubblica, e in **"frodi commerciali", che ledono i diritti** contrattuali e patrimoniali **del consumatore**, senza, tuttavia, che vi sia una variazione delle qualità dell'alimento tali da renderlo nocivo.
Le principali fattispecie criminose contemplate dal Codice Penale sono dunque l'avvelenamento, l'adulterazione e la contraffazione di acque o di sostanze alimentari, nonché il commercio di acque o di sostanze alimentari contraffatte, adulterate, se idonee a provocare uno stato di pericolo per la pubblica salute; la frode in commercio e la vendita di sostanze alimentari non genuine come genuine.
Queste le definizioni e l'inquadramento giuridico generale dei casi sanzionati dall'ordinamento: resta da evidenziare come, grazie al proliferare delle tecnologie, alla globalizzazione degli usi e costumi alimentari, all'ingegno "criminoso" che trova sempre nuova linfa e nuove iniziative, **l'attività di contrasto alle frodi alimentari** da parte delle Autorità di Controllo a essa deputate (NAS, NAC, ASL, dipartimenti di igiene e prevenzione) **sia sempre più qualificata, costante ed efficace** e ciò nel rispetto della tradizione di eccellenza e sicurezza che contraddistingue tutto il settore agroalimentare e della ristorazione italiana.

Il problema
della plastica monouso

di Gabriele Gasparro
Delegato di Roma

È necessario arginare il consumo di tazze, contenitori, piatti e posate.

Ritorniamo sul tema della plastica monouso, un problema che sta assumendo proporzioni drammatiche. Buoni ultimi rispetto ad altri Paesi, l'Italia sta cercando di definire una strategia "green" per arginare il consumo, allineandosi a quanto già fanno le altre Nazioni europee.
Il problema, tuttavia, ha anche importanti conseguenze sul piano economico e produttivo, per il coinvolgimento di numerose aziende del settore. In proposito moltissime sono le pressioni delle associazioni di produttori e distributori, non ultima la stessa Confindustria, affinché non intervengano provvedimenti troppo affrettati e non attentamente valutati.
La Commissione Europea ha proposto una "Strategia per la plastica nell'economia circolare" tendente a ridurre il pericoloso inquinamento, specialmente per la plastica monouso e ha emanato un'apposita direttiva sulle misure che dovranno adottare i Paesi dell'Unione Europea. Fra queste, importantissima è la possibilità del riuso, i cui vantaggi superano di gran lunga quelli provenienti da un

alleggerimento degli imballaggi o della semplice sostituzione con materiali bio.

Un rapporto sull'opportunità di abbandonare la plastica monouso

Il movimento "Break free plastic Europe" e alcune Ong europee hanno pubblicato un rapporto sull'opportunità di abbandonare la plastica monouso e passare ai materiali riutilizzabili. Lo studio si concentra, in particolare, su alcuni tipi di articoli monouso, ampiamente utilizzati nella vendita al dettaglio di alimenti e bevande, mostrando progetti sul riuso, avviati in diversi Stati europei che stanno funzionando.

Il consumo delle tazze monouso, per esempio, usate per caffè o bibite calde, realizzate con polistirene espanso, secondo la direttiva europea **dovrà essere ridotto drasticamente entro il 2026**. Per capire le dimensioni del problema basti dire che in Germania si usano 2,8 miliardi di tazze da caffè monouso l'anno, mentre nel Regno Unito si arriva a tre miliardi. Meno dell'1% di tali tazze viene riciclato.

Altro prodotto di largo consumo sono le **vaschette usate come contenitori di alimenti** di cui l'Italia è nella lista dei 13 Paesi al mondo che consumano il numero maggiore di pasti da asporto. Il 50% di tali vaschette è incenerito, mentre la quasi totalità della quota restante finisce in discarica. **Il problema più grave, tuttavia, è lo smaltimento delle bottiglie e dei tappi di plastica**: moltissimi sono abbandonati sulle spiagge e risucchiati dal mare. In Europa ogni anno consumiamo ben 46 miliardi di bottiglie di plastica. E noi italiani siamo i primi nella classifica essendo il primo Paese nel mondo per il consumo di acqua minerale. **Le posate e i piatti** sono anch'essi tra gli oggetti monouso più spesso presenti sulle spiagge e forse per questo motivo l'associazione per la difesa degli oceani "Ocean Conservancy" li considera il rifiuto di plastica monouso **più letale per la vita di uccelli marini**, mammiferi e tartarughe.

Dal 2021, posate e piatti monouso non potranno essere commercializzati

Dal mese di luglio 2021 tali oggetti non potranno essere commercializzati, e questo ha destato qualche perplessità, essendo **l'Italia tra i primi produttori in Europa, con una quota di export del 30%**.

Le dimensioni del problema impongono lo studio urgente di provvedimenti che contribuiscano a limitare le conseguenze dell'uso della plastica monouso.

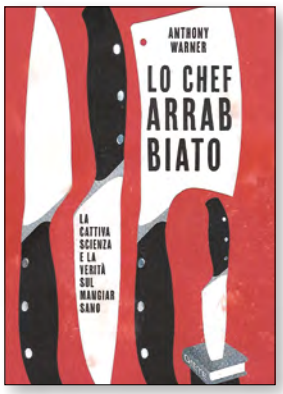
Una possibilità potrebbe essere quella di **proporre materiale riutilizzabile** dopo l'uso, ma entra in gioco la disponibilità del consumatore ad accettare di consumare un pasto in un piatto che può risultare leggermente usurato, oltre alla capacità delle aziende di realizzare articoli adatti, utilizzando materiali durevoli e facilmente lavabili.

Lo chef arrabbiato

La cattiva scienza e la verità sul mangiar sano

di Anthony Warner

Guido Tommasi, Milano 2020, pp. 319 € 20,00

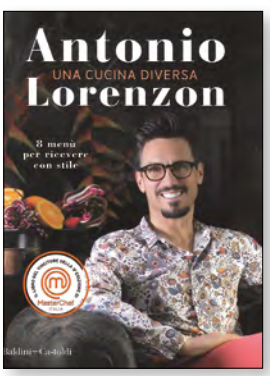


Con chi sarà mai arrabbiato questo quarantasettenne diplomato in biochimica, che ha passato l'ultimo quarto di secolo nelle cucine dei ristoranti, con il proprietario o con i collaboratori? Con nessuno di questi.
Anthony Warner ha riversato in questo volume e in un altro, appena pubblicato in inglese dal titolo *La verità sui grassi*, la sua acerrima avversità per le abitudini alimentari inadeguate alle necessità nutrizionali, indotte da fisime o pregiudizi di vario genere. Si tratta di quella posizione pseudoscientifica sul cibo, definita dal neologismo faddismo, assunta dai sostenitori della presunta "alimentazione pulita", nelle cui fila milita anche l'avvenente Gwyneth Paltrow, spesso fatta bersaglio di argute frecciatine. Lo scopo che l'Autore persegue è la demolizione di quelle comuni credenze sull'alimentazione che, a suo avviso, sono almeno discutibili nel migliore dei casi, decisamente dannose nel peggiore. Basandosi sull'evidenza e sul buon senso e condendo il tutto con una buona dose di umorismo, lo chef arrabbiato cala la sua impietosa mannaia su una serie di luoghi comuni, come vari tipi di dieta (detox, paleo, alcalina), gli antiossidanti, gli eccessi del complottismo antizucchero e via dicendo. Il risultato finale è quello di fornire le basi razionali e scientifiche per una riconsiderazione della scienza dell'alimentazione, con il nobile scopo di riportare il mangiare alla sua naturale dimensione di piacere della vita. E alla causa del mangiare bene, in una società che dispone di un numero sufficiente di libri di ricette, giova sicuramente il lavoro di un Autore che tralascia la culinaria in senso stretto indirizzando i suoi sforzi verso la necessità di fornire, con spirito e arguzia, le conoscenze scientifiche utili per accostarsi al problema con una nuova mentalità. Gustose le due appendici in cui Warner elenca le più comuni corbellerie che infestano il mondo del cibo e le figure professionali di quel mondo cui accordare o no la nostra fiducia. Del tutto insolito per questo tipo di pubblicazioni, ma prezioso per il lettore, l'indice analitico che conclude il volume.

Una cucina diversa

di Antonio Lorenzon

Baldini-Castoldi, Milano 2020, pp. 221 € 20,00



Un ragazzino "diverso" perché dislessico, che si rifugia nella cucina della nonna per fuggire dal carico di complicazioni che circondano la sua vita e fa della culinaria il suo punto di forza, tanto che un insegnante lungimirante gli fa portare una crostata di frutta all'esame di terza media. Un adolescente "diverso" perché omosessuale e un giovane che incontra Daniel e con lui costruisce la sua famiglia, facendo della comune passione per la cucina lo strumento per realizzare la loro personalità. Con tali premesse, una volta che un tipo siffatto si accinge alla stesura di un libro di cucina, logica vuole che non possa venirne fuori altro che un'opera "diversa". Ricercando l'equilibrio gustativo fra le portate e l'armonia sul piano estetico, cioè la combinazione fra il buono e il bello, Antonio va oltre l'usato, e a volte abusato, concetto del ricettario e propone otto menu, ognuno contraddistinto da un colore e da un titolo in inglese, composto dalle classiche quattro portate, ciascuna con una sua denominazione, che nasce dalla fertile fantasia dell'Autore. Alla base di ogni menu, un breve commento storico-ambientale. Fantasia e ricerca dell'armonia si trovano anche nelle ricette, che mettono alla portata di un cuoco appassionato, anche se dilettante, la possibilità di sorprendere piacevolmente se stesso e i convitati. A questo punto il recensore non si può esimere dal segnalare il fatto, del resto ben visibile in copertina, che Antonio sia stato il vincitore delle 9ª edizione di MasterChef Italia. Sappiamo che manifestazioni di questo tipo vengono guardate con occhi critici e sospettosi dai sostenitori del "politicamente corretto" in campo gastronomico ma, come non è escluso che, indipendentemente dalla presenza delle stelle Michelin, in un ristorante si possa gustare una cucina di eccellenza, così non è detto che dal vincitore di un premio non esente da motivi di discussione, non ci si possa aspettare un'opera che serva da punto di riferimento per chi aspiri a una cucina "diversa".