

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. 334, FEBBRAIO 2021 / MENSILE; POSTE ITALIANE SPA SPEDIZIONE IN ABBONAMENTO POSTALE 70% ROMA AUT MP-AT/C/RM/

FEBBRAIO 2021 / N. 334

DIRETTORE RESPONSABILE
PAOLO PETRONI

COORDINAMENTO REDAZIONALE
SILVIA DE LORENZO

PROGETTO GRAFICO E IMPAGINAZIONE
SIMONA MONGIU

IN QUESTO NUMERO SCRITTI E RICETTE DI
GIOVANNI BALLARINI, GIUSEPPE BENELLI,
ATTILIO BORDA BOSSANA, MAURIZIA DEBIAGGI,
FLAVIO DUSIO, GABRIELE GASPARRO,
PAOLO LINGUA, ENRICA NICOLINI,
GIGI PADOVANI, MORELLO PECCHIOI,
PAOLO PETRONI, VITTORIO RASERA,
VITTORIO RICCI, MARA RONDÌ,
ALBERTO SACCHETTI, GIANCARLO SARAN,
ALDO E. TAMMARO, SARA VENTURINO,
ANDREA VITALE, ROBERTO ZOTTAR, ADRIANA ZUDDAS.

CREDITI FOTOGRAFICI
ADOBE STOCK, BERN KAMMERER.



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



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

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

STAMPA
DIGITALLAB SRL
VIA GIACOMO PERONI 130, ROMA

STAMPATO
SU CARTA ECOLOGICA
CERTIFICATA FSC



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

CODICE IN MATERIA DI PROTEZIONE
DEI DATI PERSONALI

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



Rivista associata
all'Unione Stampa
Periodica Italiana



Sommario



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

E DA LUIGI BERTETT, DINO BUZZATI TRAVERSO,
CESARE CHIODI, GIANNINO CITTERIO, ERNESTO DONÀ
DALLE ROSE, MICHELE GUIDO FRANCHI, 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: Particolare dell'opera "Lotta tra Carnevale e Quaresima" (1559) di Pieter Bruegel il Vecchio, Kunsthistorisches Museum di Vienna

Focus del Presidente

3 Un lungo anno di rinunce (Paolo Petroni)



Attualità • Costume • Società

4 Il "pappo" e l'"dindi" (Attilio Borda Bossana)



Tradizioni • Storia

6 Pane e vino nella Divina Commedia (Giuseppe Benelli)



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.



- 8** "L'uomo è ciò che mangia"
(Aldo E. Tàmmaro)



- 10** Le chiacchiere di suora
e il loro dolce mistero
(Giovanni Ballarini)

- 12** L'arte a braccetto con il cibo
(Alberto Sacchetti)



Territorio • Turismo • Folklore

- 14** I grissini, bastoncini del re
(Gigi Padovani)

- 16** Chiocchie e lumache
(Paolo Lingua)

- 18** Il broccetto di Custoza
(Morello Pecchioli)

- 20** L'anice verde di Castignano
(Vittorio Ricci)

- 22** Un fiore bello da mangiare
(Roberto Zottar)

Cucina • Prodotti • Tecnologia alimentare

- 24** Storia e storie dei vincisgrassi
(Giancarlo Saran)

- 26** Prosciutto cotto di Trieste
(Mara Rondi)

- 28** Il pomodoro secco,
nostalgia d'estate
(Adriana Zuddas)



- 30** Polifunzionalità dei
chiodi di garofano
(Flavio Dusio)

Ristorazione e Cuochi

- 32** A Singapore la cucina italiana
parla anche giapponese
(Maurizia Debiaggi,
Enrica Nicolini)

- 34** Manifesto orizzontale
dell'ospitalità e della tavola
(Vittorio Rasera)

- 36** Metti l'artista sul menu
(Sara Venturino)

Salute • Sicurezza • Legislazione

- 38** Il novel food
(Andrea Vitale)

- 39** I furti ai supermercati aumentano
(Gabriele Gasparro)

In libreria

- 40** Recensioni di Aldo E. Tàmmaro





Un lungo anno di rinunce

*Siamo ancora in piena emergenza,
ma gli Accademici non perdono
la voglia di ripartire con vigore.*

Dum Romae consulitur, Saguntum expugnatur, cioè "Mentre a Roma si discute, Sagunto è espugnata". Mai come in questo momento, il celebre, amaro commento di Tito Livio ci viene alla mente. Sagunto, cioè la povera nazione ridotta in uno stato penoso dalla pandemia, dal disastro economico e sociale, viene espugnata, mentre a Roma ci si consulta e si perde tempo in bizantinismi e balletti distanti dalle necessità del Paese. **Dopo un anno di pandemia siamo ancora alla piena emergenza su tutti i fronti**, senza un programma frutto dell'esperienza di questi lunghi mesi, senza un piano sanitario, di investimenti, di credibili soluzioni ai tanti problemi. Per ora siamo fermi ai banchi a rotelle, ai monopattini e alle lotterie con ricche estrazioni degli scontrini dei fortunati che hanno fatto acquisti con carte di credito agognando il *cashback*.

*A gennaio dello scorso anno,
nessuno sospettava cosa stesse per avvenire*

Era il 29 gennaio 2020 l'ultimo giorno di vita normale, una meraviglia che oggi pare un sogno irraggiungibile. Si guardavano con distacco e quasi con incredulità le immagini che ci venivano da un mondo lontano, dalla Cina, da una città grande, ma sconosciuta, che si chiama Wuhan. Di lì a poche ore saremmo piombati in un terribile incubo. Il 30 gennaio, dall'ospedale Spallanzani di Roma giunge la conferma dei primi casi di *coronavirus* riscontrati in due coniugi turisti cinesi (per la cronaca poi guariti perfettamente e rientrati a casa loro). Ma nessuno sospetta cosa stia per avvenire. **Il 21 febbraio si scopre in Italia il primo contagio autoctono in provincia di Lodi**, nel comune di Codogno, la nostra piccola Wuhan. Scatta il primo *lockdown*, zona rossa, nell'illusione di bloccare sul nascere il contagio. **Ormai, tuttavia, tutto è fuori controllo**. E da allora è un crescendo di bollettini di morte; si scoprono le mascherine (che non ci sono, ma forse non servono); si impongono le distanze che vengono chiamate sociali invece che fisiche, le chiusure dei ristoranti e dei negozi; non si va più a messa, non si va più a scuola. È la disperazione, **ma c'è anche la solidarietà e la speranza**. **"Tutto andrà bene"**, si diceva, e dai balconi si cantava l'Inno di Mameli. **E invece non è andata bene**. L'11 marzo tutto il Paese

di Paolo Petroni
Presidente dell'Accademia



va in zona rossa. Le bare di Bergamo su un convoglio di camion militari lasciano tramortiti, le immagini fanno il giro del mondo e l'Italia è l'appestato d'Europa. Tutti chiusi in casa, a vedere virologi, immunologi, infettivologi che straparlano contraddicendosi e grotteschi inseguimenti sulla spiaggia con quad e droni.

*Resta immutata la voglia di riprendere
le attività accademiche in presenza*

Le attività della nostra Accademia, riunioni conviviali e convegni non possono più svolgersi in presenza, ma con grande energia proseguono gli incontri virtuali, i tanti webinar, le iniziative a supporto dei più deboli. Il numero di marzo della nostra rivista esce in forma completa con tutte le riunioni fino a febbraio. Scrivevamo allora che "I ristoratori ci aspettano con una voglia pazzesca di ricominciare. **I nostri Delegati non vedono l'ora di ripartire con grande vigore**". Ci siamo illusi durante l'estate, ma quella voglia di ricominciare resta immutata. **Siamo stanchi di questa asocialità, di questa mancanza di libertà**, di una situazione che ha colpito nel profondo l'anima del turismo e della enogastronomia. **Confidiamo**, questa volta su solide basi, **che i vaccini risolvano in tempi brevi tutti i problemi**, con la speranza che le campagne vaccinali, partite con lentezza, subiscano presto una forte accelerazione.



Il "pappo" e l'"dindi"

di Attilio Borda Bossana

Accademico di Messina

La Zecca di Stato ha coniato, per il 2021, due monete da collezione da 5 euro, dedicate a cannoli e Passito siciliani e a tortellini e Lambrusco emiliani.

I versi che **Dante utilizza** nell'XI canto del *Purgatorio*, per indicare il **linguaggio della prima infanzia**, quando si chiama il **pane "pappo"** e il **denaro "dindo"** (*Che voce avrai tu più, se vecchia scindi/da te la carne, che se fossi morto/anzi che tu lasciassi il "pappo" e l'"dindi"*), sono appropriati per legare le due parole, **cibo e monete, che decodificano la nuova collezione numismatica emessa, per il 2021, dal Ministero dell'Economia e delle Finanze e coniata dal Poligrafico e Zecca dello Stato.**

La collezione del nuovo anno è costituita da 15 soggetti ispirati a storia, arte, sport,

scienza, natura ed eccellenze enogastronomiche italiane. La creatività e il genio italiani, riconosciuti in tutto il mondo, vengono celebrati, oltre che dalle emissioni per Dante, Caravaggio ed Ennio Morricone, con quelle per il **cannolo**, il **Passito siciliano**, il **tortellino** e il **Lambrusco** modenese **imprese in due monete da collezione da 5 euro**. Ogni anno la Zecca, oltre a coniare le monete abitualmente circolanti, realizza un'edizione della **Collezione Numismatica della Repubblica Italiana**, con monete destinate al collezionismo. Una delle serie, inaugurata nel 2020 col nome "Sapori d'Italia", è dedicata alla cultura enogastronomica del nostro Paese e **celebra le eccellenze di ogni regione.**

Due cannoli siciliani e un bicchiere di Passito in primo piano

Due cannoli siciliani e un bicchiere di Passito in primo piano **su una decorazione tipica della ceramica di Caltagirone, una colonna tortile barocca con capitello corinzio, ispirata dall'interno della Chie-**

sa Madre di Palazzolo Acreide, sono i protagonisti della nuova collezione di monete che omaggia la tradizione enogastronomica siciliana. Il cannolo, cialda di pasta fritta, detta "scoccia" - la scorza -, con un ripieno a base di ricotta di pecora, è un dolce inserito nella lista dei prodotti agroalimentari tradizionali italiani del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali. **Secondo gli storici, il primo a farne cenno è stato addirittura Cicerone**, nel 70 a.C., quando, durante un viaggio in terra di Sicilia, rimase ammaliato da un "*Tubus farinarius dulcissimo edulio ex lacte fartus*", ossia un tubo di farina ripieno di morbida crema di latte. Oggi le varie zone dell'isola sono omogenee per la lavorazione della ricotta, rigorosamente di pecora e freschissima, mentre si differenziano per le guarnizioni finali nella decorazione delle estremità del cannolo, ove figurano o canditi, o granella di noci o di pistacchi. Il Passito è il vino ottenuto da uve sottoposte a procedimenti di disidratazione, più o meno avanzata; sull'isola si può trovare **il Passito di Pantelleria, ottenuto dal vitigno ad alberello; lo Zibibbo; la Malvasia delle Lipari; il Passito di Noto e tanti altri vini dolci, eredi di una ricca storia millenaria.**





Nell'altra moneta, il tortellino, il parmigiano reggiano e un calice di Lambrusco

Sull'altra moneta emessa quest'anno, **il tortellino declinato quale specialità tipicamente emiliana**, rappresentato insieme a uno spicchio di parmigiano reggiano e a un calice di Lambrusco, uno dei vini che meglio si abbina. La ricetta del tortellino e del ripieno dal 1974 è registrata, dalla Dotta Confraternita del Tortellino, alla Camera di Commercio di Bologna. **Il tortellino, che nasce dalle esigenze della antica cucina povera di impiegare la carne eccedente dalle tavole dei nobili**, oggi è fatto di pasta all'uovo. **Il ripieno, per la versione bolognese**, è di lombo di maiale marinato per 2 giorni con aglio, rosmarino sale e pepe, cotto successivamente in un tegame a fuoco lento con una noce di burro, cui si aggiunge un trito di prosciutto crudo, mortadella, parmigiano, un uovo, noce moscata. **Per la versione modenese**, macinati finemente: lonza di maiale tagliata a cubetti e saltata in padella, prosciutto crudo, mortadella, parmigiano stagionato, una o due uova, noce moscata, pepe bianco e sale. La sua forma è fatta risalire alla leggenda che ne indicava la somiglianza con l'ombelico di Venere. Lo storico Alessandro Cervellati, nel suo manoscritto, parla dei "Tortellum ad Natale" sulle tavole dei bolognesi già nel XII secolo, ma riferimenti letterari appaiono fin dai primi del 1300, in una ricetta in dialetto modenese "torteleli de enula", mentre nel 1400 il tortellino viene addirittura citato nel *Decamerone* del Boccaccio. **Cannolo e tortellino vanno così ad affiancarsi anche alla pizza e alla mozzarella, oggetto dell'emissione 2020, mentre un'altra serie, dedicata alle eccellenze industriali italiane, celebra**

quest'anno anche la Nutella, la nota crema gianduia con cacao e nocciole. Dopo il riconoscimento Unesco, anche la Zecca dello Stato aveva infatti onorato con una moneta da 5 euro la pizza, simbolo della cultura enogastronomica partenopea e italiana. Una storia millenaria e una tradizione italiana affermatasi nel mondo quale simbolo internazionale del Paese. Una genesi che affonda le radici lontanissime e che, nella moneta, **è raffigurata attraverso una cornucopia che raccoglie gli ingredienti di quella più famosa, la Margherita**, rappresentata **insieme a Pulcinella**. L'emissione è stata occasione per ricordare il lavoro artigianale di generazioni di pizzaioli napoletani ma anche di tanti emigranti che all'inizio del 1900, fecero "sbarcare" la pizza soprattutto negli Stati Uniti.

Le monete si distinguono per metodo di conio e professionalità degli incisori

Le monete, che hanno aperto, attraverso le specialità regionali, il nuovo filone sull'enogastronomia, **sono una particolarità, nel mondo della numismatica, per la scelta di piatti regionali e per la qualità della lavorazione in cupronichel**, le metodologie di conio oltre alle professionalità artistiche dei maestri incisori. Ma **numismatica e cibo**, non costitui-

scono un binomio moderno, in quanto la simbologia ha spesso **legato le monete antiche agli alimenti**, soprattutto al vino.

La città di Naxos, in Sicilia, che iniziò a battere moneta dopo il 515 a.C., **rappresentò in una moneta un grappolo d'uva**, riferimento alla produzione vinicola del territorio etneo; Ferdinando IV di Borbone, nel 1790, è ritratto dalla Zecca di Napoli sul fronte di una moneta che sul retro ha un grappolo d'uva con pampini. Per non andare tanto indietro, **molte delle vecchie lire raffigurano frutta o cereali**: la moneta del 1919, da cinque centesimi, presenta il re Vittorio Emanuele III e una spiga di grano, elemento, questo, che si ritrova sulle monete da 2 e 10 lire, coniate rispettivamente nel 1947 e nel 1954. **Le vecchie 5 lire, le prime coniate dalla Repubblica Italiana nel 1946**, raffigurano una donna con fiaccola su una facciata e sull'altra **un grappolo d'uva**; l'anno dopo, furono realizzate anche le monete da una lira che ritraevano una donna decorata con spighe e, dall'altro lato, **un ramo di arancio** con un frutto e quattro foglie, e poi le 10 lire con **il ramo di ulivo**. Più tardi, **le 100 lire con Minerva e l'albero di alloro** e le 100 lire commemorative del 1993, che sul dritto riproducevano una raffigurazione di Italia Turrita circondata dall'iscrizione "Repubblica Italiana" e sul rovescio l'indicazione del valore, tra rami di ulivo, un delfino, un gabbiano e una spiga.





Pane e vino nella *Divina Commedia*

di Giuseppe Benelli

Accademico della Lunigiana

*I due alimenti
si transustanziano
nel corpo e nel
sangue di Cristo.*

Nel linguaggio di Omero “mangiatori di pane” (*sitòfagoi*) è sinonimo di “uomini”, ossia di Greci portatori di civiltà, in contrapposizione ai “barbari” che non ne mangiano. **Il pane, cibo che non esiste in natura, separa lo stato bestiale da quello civile.** Anche chi beve vino, per i Greci, è civile; chi non ne beve è barbaro, facendo del succo della vite il simbolo alimentare dell'identità ellenica, concepita come la forma più compiuta di umanità. Il selvatico Polifemo è carnivoro e antropofago, beve latticini

e non conosce il vino che, come il pane, non esiste in natura, ma rappresenta l'esito di una cultura complessa. Da qui l'adozione del pane e del vino da parte del Cristianesimo che li traduce nella sua teologia e nella sua liturgia facendone la sostanza sacra dell'eucarestia. Così i due emblemi alimentari del Mediterraneo antico si transustanziano nel corpo e nel sangue di Cristo. Nel 1264, un anno prima della nascita di Dante, papa Urbano IV istituisce la festa del *Corpus Domini*, tra le più importanti della liturgia cattolica.





*"Tu proverai sì come sa di sale
lo pane altrui"*

Il riferimento più intimo nella *Divina Commedia* riguarda sempre il pane, cibo prezioso ed essenziale, necessario e quotidiano, che si invoca da Dio. **È il pane dell'esilio**, nel canto doloroso e profetico che conclude il colloquio con Cacciaguida: "Tu proverai sì come sa di sale/lo pane altrui, e come è duro calle/lo scendere e 'l salir per l'altrui scale" (*Paradiso*, XVII, 57-60). La ferita aperta dell'esilio, cacciato dai lupi famelici che hanno preso possesso del suo bel San Giovanni, trova la forza simbolica di come sia amaro il pane che si riceve dagli altri e come sia duro e penoso dover salire e scendere le scale delle case altrui alla ricerca di ospitalità, rifugio, accoglienza. Per chi è privato della patria, costretto a vivere da mendicante, il pane dell'esilio **"sa di sale"** perché **bagnato dalle lacrime**, *panis lacrymarum*, come nell'immagine biblica del Salmo: "Tu ci nutri con pane di lacrime, ci fai bere lacrime in abbondanza".

Per Dante il pane è il cibo per eccellenza, quello che prima e più di ogni altro soddisfa le esigenze della sopravvivenza. Lo dimostra il conte Ugolino della Gherardesca nel canto XXXII dell'*Inferno*: "e come 'l pan per fame si manduca,/così 'l sovrani denti a l'altro pose/là 've 'l cervel s'aggiugne con la nuca". Con la stessa avidità con cui si mangia il pane quando si ha fame, il conte è intento ad addentare la testa del compagno dannato. Accusato di tradimento nel disastro della Meloria, Ugolino viene lasciato morire di fame con i figli nella Torre della Muda a Pisa. È la tragedia di un padre che ricorda quando "pianger senti" fra 'l sonno i

miei figlioli/ch'eran con meco, e dimandare del pane".

La scienza è pane per l'intelletto

In Dante il pane non è solo legato alle sofferenze dell'esilio e alle diavolesche atmosfere infernali: **esiste un altro cibo, che è il cibo dell'intelletto, della scienza, della ragione**. Sulla metafora del "pane degli angeli" Dante costruisce tutta la simbologia della sua *Commedia*, dove la scienza è pane per l'intelletto. Nel *Paradiso* le schiere celesti vivono della contemplazione mistica, insieme ai beati e ai santi che si nutrono simbolicamente dei misteri divini. Quando sta per giungere al cielo della Luna, Dante afferma che potranno seguirlo nella terza cantica "solo quei pochi che drizzarono il collo/per tempo al pan de li angeli". **Lo chiama "pan de li angeli"** perché nel regno delle glorie celesti l'atto del nutrirsi viene elevato a un gesto spirituale che i comensali compiono alla presenza di Dio. Gli angeli, come gli altri beati, si nutrono della beatitudine soprannaturale che è costituita non solo dalla visione intellettuale, ma anche dall'amore e dal gaudio che ne consegue. **San Bonaventura** dà al "*panis Angelorum*" il senso di unione della nostra anima con l'eterna Sapienza e **San Tommaso d'Aquino** scrive che Dio è cibo in quanto è "*veritas contemplanda*".

Il sole infonde ogni tipo di virtù alla vite generando il vino

Nel Medioevo è la Chiesa a dare un nuovo slancio alla produzione del vino per la liturgia. In questo periodo si introducono le bottiglie di vetro e si ricominciano ad adoperare i tappi di sughero, il cui uso era abbandonato dal tempo dei Romani. Sulla scia della *Summa Teologica* di Tommaso d'Aquino, **Dante ricorre all'esempio della vite per far comprendere come Dio riesca a infondere l'anima intellettuale negli essere umani**: il sole infonde ogni

tipo di virtù alla vite generando il vino. Nel canto XXV del *Purgatorio*, ove espiano le anime dei lussuriosi, si legge: **"Guarda il calor del sole che si fa vino,/giunto a l'omor che de la vite cola"**, pensa al vino che è prodotto dal calore del sole, unito all'umore che cola dalla vite. La similitudine serve per chiarire il concetto che l'anima razionale s'infonde in quella vegetativa-sensitiva e forma l'essere umano. Non appena il feto sviluppa il cervello, Dio spira nel corpo un'unica anima che unisce le potenze vegetativa, sensibile e intellettuale, come il vino prodotto dall'umore sostanziale della vite e dal calore del sole. Durante la celebrazione dell'eucarestia, il pane e il vino rappresentano lo spirito che si fa carne. Mentre Gesù offre il pane e il vino ai discepoli, egli trasforma quelle semplici specie naturali nel suo stesso corpo, nel suo stesso sangue, e solo in questo modo il suo gesto diventa il segno fisico della "nuova alleanza". Naturalmente, per entrare in uno stato paradisiaco in vita, l'uomo deve liberarsi da ogni attaccamento e da ogni tipo di degenerazione, come Dante insegna nella *Divina Commedia*. Ed è anche per questa antica idea di una sacralità insita nel vino stesso che la proibizione di somministrare il vino ai laici - a un certo punto sancita dalla Chiesa cattolica - ha provocato non poche resistenze e ribellioni.

Anche il paradiso terrestre è stato perso per un cibo

Le due fondamentali parole dell'area del mangiare si polarizzano su due valori semantici diversi: quello legato al mondo terreno e quello adeguato al regno della contemplazione spirituale. D'altronde anche il paradiso terrestre è stato perso per un cibo, per quel desiderabile frutto della conoscenza che è diretta espressione dell'intelligenza di Dio. Così **con il Cristianesimo si sviluppa un patrimonio straordinario di consuetudini alimentari**: dal ruolo del pane e del vino nell'eucarestia al valore di redenzione del digiuno, dalle pratiche alimentari monastiche alle regole dell'astinenza quaresimale.



“L'uomo è ciò che mangia”

di Aldo E. Tàmmaro

Accademico di Milano Brera

*Feuerbach
e la gastrosofia.*

Ludwig Feuerbach visse in Germania fra il 1804 e il 1871. Allievo della scuola filosofica di Friedrich Hegel, insieme a Marx ed Engels ne rappresentò la corrente conosciuta come *sinistra hegeliana*. Giunto all'età di 54 anni, constatò amaramente che **i suoi scritti erano “da gran tempo spariti dalla circolazione” e l'unica traccia che ne rimaneva era la frase “L'uomo è ciò che mangia”** da lui formulata 12 anni prima nella recensione di *Dell'alimentazione. Trattato popolare* di Jakob Moleschott. A questo proposito, va precisato che, nella sua formulazione originale (“*Der Mensch ist was er isst*”), la frase **si**

presta al gioco di parole sostenuto dall'assonanza fra “*ist*” (è) e “*isst*” (mangia). Solleticato dal fatto che, a giudizio dei suoi connazionali questo motto conteneva una trivialità offensiva della filosofia e della cultura tedesche, il Nostro ritenne doveroso dedicargli una trattazione autonoma, reperibile nella traduzione italiana edita da Bollati Boringhieri nel 2017 e preceduta da un ampio e godibile saggio di Andrea Tagliapietra, dall'accattivante titolo *La metafora gustosa*.

*L'abitudine di identificare i popoli
con le loro abitudini alimentari
risale alla notte dei tempi*



All'accusa di essere alfiere della “moderna pseudoscienza sensistica”, Feuerbach risponde ricordando ai suoi intransigenti connazionali che l'abitudine di identificare i popoli con le loro abitudini alimentari risale alla notte dei tempi. **In Omero** troviamo i galattofagi (latte) e i lotofagi (frutto del loto) e a questa consuetudine non si sottraggono storiografi e geografi greci, **Plinio il Vecchio**, **Pomponio Mela** e **Ateneo**: così troviamo acridofagi (locuste), rizofagi (radici), agriofagi (selvaggina), ofiofagi (serpenti) e panfagi (cioè noi onnivori, con buona pace di vegetariani, vegani e di quei dietologi che tendono innaturalmente a circoscrivere le nostre sorgenti alimentari).

In omaggio alla cronologia, va ricordato che già vent'anni prima, all'inizio della sua *Fisiologia del gusto*, vera e propria Bibbia dei buongustai moderni, **Brillat-Savarin** scriveva, senza tuttavia procedere oltre, l'aforisma: “Dimmi

cosa mangi e ti dirò chi sei". Ma i suoi lettori, francesi e per di più cultori della buona cucina e della buona tavola, non si scandalizzarono affatto. Anzi. Peccato che l'autore, scomparso lo stesso anno della pubblicazione, non poté godere dello strepitoso successo della sua opera. Così come Feuerbach lasciò questa valle di lacrime senza sospettare minimamente che dopo più di un secolo il suo conazionale, nonché "collega", Harald Lemke avrebbe pubblicato un'opera dal titolo *Etica del mangiare: introduzione alla gastrosofia*, facendo della sapienza del mangiare un fecondo campo di studio e di prassi. In questo modo, **Lemke ha operato una rivalutazione del pensiero di Feuerbach, che viene da lui definito precursore della gastrosofia.** Ma non finisce qui. Poiché l'uomo deve la sua esistenza anche al mangiare, Lemke sostiene la necessità di introdurre il concetto di *Ess-istenz*, come ampliamento di quello generale di *Existenz*. Ancora un gioco di parole a sostegno del concetto da cui siamo partiti: l'uomo è ciò che mangia. Di fronte a tale rivalutazione del suo pensiero, Feuerbach si sarebbe compiaciuto, sì, ma non sorpreso, giacché, per usare una similitudine calcistica, la partita si giocava in casa, nella comune casa della filosofia. Anzi, avrebbe giudicato molto favorevolmente il fatto che Lemke non fosse solo; infatti, molti altri filosofi, da Marcello Veneziani a Diego Fusaro, da Bernard-Henry Levy a Stefano Zecchi, solo per citarne alcuni, hanno preso a occuparsi attivamente dei problemi comuni dell'uomo della strada, addentrandosi in quel cammino che i suoi contemporanei avevano giudicato con tanta supponenza intransigenza.

L'implicazione gastrosofica negli studi sulle abitudini alimentari dell'uomo

La sorpresa non sarebbe però mancata nell'apprendere che, a cavallo fra il secondo e il terzo millennio, **due antropologi britannici** si sarebbero fatti **alferi di una ipotesi evolucionistica**, che avrebbe



portato al suo mulino un'acqua sgorgata da acquisizioni e ricerche scientifiche. Se rapportata all'intero corpo, la massa del cervello umano è superiore a quella dei primati, raggiungendo il triplo di quella dello scimpanzé, il più vicino a noi fra gli esseri viventi. Secondo **Leslie Aiello e Peter Wheeler**, questa situazione sarebbe il risultato di un processo di evoluzione, definito **encefalizzazione**, sviluppatosi lungo gli ultimi due milioni di anni. In termini di energia necessaria per il suo funzionamento, il cervello è, fra quelli del corpo umano, l'organo più dispendioso: assorbe fino al 20% dell'energia prodotta dal corpo, contro il 9% dei primati. Come ha potuto l'uomo permettersi il lusso di alimentare un cervello più grande, pur mantenendo un livello di spesa energetica generale analogo a quello dei primati? Gli studiosi rispondono: riducendo la massa dell'apparato gastrointestinale, energeticamente dispendioso quasi quanto il cervello, al 60% di quella dei primati. L'energia risparmiata in seguito alla riduzione di massa del tratto digerente, dirottata verso il cervello, avrebbe coperto le spese del processo di encefalizzazione, senza alterare il bilancio familiare, cioè senza aumentare le spese energetiche dell'intero organismo. Ed ecco apparire l'implicazione gastrosofica di tale stato di cose. Gli studi sulle abitudini alimentari dell'uomo hanno evidenziato che, **con il trascorrere del tempo, si è verificato un graduale aumento della qualità dei cibi, con un incremento del loro contenuto energetico** e riduzione dell'impegno richiesto per la masticazione, la digestione e l'assorbimento. Un'importanza decisiva, in questo processo evolutivo, va attribui-

ta alla cottura dei cibi, caratteristica unica per la specie umana. Che questa pratica sia iniziata, secondo le varie scuole di pensiero, 200.000, 800.000 o 1.8 milioni di anni fa ha un valore puramente cronologico; in ogni caso, il suo ruolo nel processo di encefalizzazione dell'*Homo sapiens* non viene intaccato.

L'importanza della cottura e della qualità dei cibi nel processo evolutivo dell'Homo sapiens

La cottura ha consentito di aumentare la qualità alimentare dei cibi carnei e di quelli amidacei, cioè delle patate e dei cereali e loro derivati (pane, pasta). La digestione di questi ultimi porta alla formazione del glucosio, fondamentale carburante per il corretto funzionamento del cervello, e l'uomo ha sviluppato una capacità di digestione degli amidacei tre volte superiore a quella dei primati. Il gioco è fatto: **meno impegno per il tratto digerente, che si rimpicciolisce, più energia per il cervello, che può ingrandirsi.**

"Avete visto, avevo ragione io, l'uomo è ciò che mangia" possiamo immaginare ci direbbe il Nostro se ci capitasse di incontrarlo. Sì, Herr Feuerbach, lei, come filosofo del suo tempo, aveva le sue ragioni; noi, uomini del XXI secolo, pur se convinti e appassionati cultori della gastrosofia, ma anche consci degli orizzonti che la scienza e la tecnologia vanno aprendo continuamente davanti ai nostri occhi, accettiamo il suo concetto, con una aggiunta: l'uomo è *anche* ciò che mangia.



Le chiacchiere di suora e il loro dolce mistero

di Giovanni Ballarini

Presidente Onorario dell'Accademia

*Diverse ipotesi
sull'origine del nome
parmense dei dolci
di Carnevale, leggeri e
friabili, a forma
di striscia o di nodo.*

Il Carnevale, in attesa degli austeri digiuni e astinenze della Quaresima, è sempre stato celebrato con spettacoli, costumi fantasiosi, e si mangiano cibi grassi e dolci leggeri e friabili conosciuti con nomi diversi: chiacchiere di suora a Parma, bugie in Piemonte e Liguria, cròstoli e galani in Veneto, frappe e crespelle nell'Italia centrale, fregnacce a Roma, meraviglie in Sardegna e così via. Perché a Parma l'antichissimo dolce tradizionale di Carnevale dai mille nomi assume quello di chiacchiere di suora?

*Perché il nome di
chiacchiere di suora?*

Il termine tipicamente parmigiano (*ciàc'ri d sòra*) fa la sua comparsa nel lessico dialettale ottocentesco in relazione alla

dizione milanese di *ciàcer*. Guglielmo Capacchi (*La cucina popolare parmigiana* - Artegrafica Silva, Parma, 1985, 1989, 1995), assieme a Giovanni Petrolini (*Chiacchiere* - Gazzetta di Parma, 31 gennaio 1977), ritiene che **la leccornia carnevalesca esca da uno di quei conventi che per secoli sono laboriose fucine gastronomiche** e questa dizione, nel 1900, è accolta anche dal dizionario di Devoto Oli.

C'è da dire, inoltre, che la dizione di chiacchiere di suora inizia a essere usata nel 1800, quando **Parma è aperta alle novità delle pasticcerie europee e soprattutto francesi**, usando anche le loro denominazioni tal quali o modificate. Di suora, in Francia, vi sono dolcetti chiamati *pet de sœurs*, letteralmente peti, di religiose o monache: si tratta di pasticcini che, secondo la leggenda francese, sarebbero stati inventati nel 1540 dal cuoco italiano di nome Pantarelli o Pantanelli, sette anni dopo aver lasciato Firenze con Caterina de' Medici e la sua corte. Sulla strana origine della certamente poco nobile denominazione che sicuramente ha favorito la sua diffusione, l'opinione più diffusa è che il termine sarebbe derivato da *pâte* o *paix*, storpiato in *pet*, e il nome iniziale sarebbe stato quello dato a un dolce alla moda di Ponticelli o all'augurio di pace dato dalla suora.

È stato anche detto che *pet de sœurs* derivi dal suono che fa l'impasto mentre è fritto nell'olio e non mancano altre ipotesi altrettanto fantasiose.

Va anche ricordato che il dolce qui considerato è denominato anche bugia, cioè una menzogna o calunnia e che questa è un venticello, come ricordano Cesare Sterbini e Gioachino Rossini ne *Il Barbiere*.



re di Siviglia, opera comica composta per il Carnevale del 1816. Tutte le ipotesi sono discutibili, ma i venticelli delle suore sono anche da inserire tra le tante denominazioni di cibi che fanno riferimento alla chiesa, come i sospiri delle suore, la torta paradiso, la torta cibo degli angeli, la mousse cardinale, la torta della dodicesima notte, la torta di Natale, il budino di Gerusalemme. Molto probabile, comunque, è che l'arrivo a Parma di denominazioni francesi che fanno riferimento alle suore, per dolci più o meno leggeri e fritti, abbia indotto a creare il nome di chiacchiere di suora.

Nel girone dei golosi

Un dolce, e più propriamente una crespella o frittella di Carnevale, sembra essere presente anche nella *Divina Commedia* di Dante Alighieri, del quale quest'anno si celebra il settecentesimo anno della morte. Nel *Liber de coquina* medievale è riportata la ricetta *De crespelli ovvero frittelle ubaldine*, che ripete la ben nota ricetta richiamandosi però a un Ubaldo, sulla cui identità si è molto discusso (Martellotti A. - *I ricettari di Federico II. Dal Meridionale al Liber de coquina* - Leo S. Olschki, 2005). Ubaldo degli Ubaldini, nobile famiglia del Mugello toscano, detto anche **Ubaldo della Pila**, vissuto all'incirca tra il 1205 e il 1289, per la sua condotta di vita è posto da Dante **nel Purgatorio tra i golosi**, tanto che si racconta sia morto a causa dell'eccessiva obesità, lasciando la sua eredità a amici e compagni di bevute anche per pagare i suoi debiti al gioco. Al goloso Ubaldo sarebbero state dedicate le crespelle o frittelle, denominandole ubaldine, e a lui Dante fa riferimento quando Forese Donati lo mostra tra i suoi compagni peccatori di gola, mentre insieme a Bonifazio Fieschi, conte di Lavagna, mastica a vuoto (*"vidi per fame a vòto usar li denti/Ubaldin de la Pila"*). Una ricetta di crespelle dedicata a un ghiottone, com'è più probabile, è tanto celebre presso l'opinione pubblica dell'epoca da essere citata da Dan-



te Alighieri. Se fosse vera quest'ultima ipotesi, anche le chiacchiere di suora parmigiane non sarebbero un peccato grave, tale da mandare all'inferno, caso mai soltanto in purgatorio. In modo analogo **non si può escludere che al tempo di Dante fosse noto che Ubaldo della Pila fosse particolarmente ghiotto di crespelle, vale a dire di quelle che ora sono dette chiacchiere**. Se fosse vera quest'ultima ipotesi, il riferimento dantesco sarebbe un altro importante pregio delle parmigiane chiacchiere di suora.

Come si preparano oggi

Attualmente, la base di questo dolce è **un impasto di farina, burro, zucchero, uova, con una componente alcolica**, come l'acquavite, il marsala, la sambuca,

il vinsanto, il brandy, la grappa, o altro distillato o liquore. L'impasto è tagliato a strisce, talvolta per formare un nodo. La cottura tradizionale avviene in frittura, che in tempi recenti si è sostituita con quella **al forno considerata più salutare**, e infine si spolverizza con zucchero a velo oppure con miele, pur non mancando recenti varianti con il cioccolato e/o zucchero a velo, Alchermes, o servite con il cioccolato fondente, con mascarpone montato e zuccherato. Nonostante quanto esposto, tutt'altro che chiarita è l'origine tipicamente parmigiana dell'ancora misteriosa denominazione di chiacchiere di suora, ma è forse bene che sia così. Per quanti potrebbero arricciare il naso sull'accostamento delle *ciàc'ri d'sòra* al *pet de sœurs*, bisogna ricordare che le chiacchiere di suora sono prevalentemente un dolce di Carnevale e che *"A Carnevale ogni scherzo vale"*.



L'arte a braccetto con il cibo

di **Alberto Sacchetti**

Accademico di Apuana

*Un viaggio
immaginario
fra sapori e colori.*

Arte e cibo hanno un buon rapporto che parte da molto lontano e si è consolidato di secolo in secolo. **Molti artisti si sono cimentati nel celebrare sulla tela la bellezza del pane,** prodotto semplice e prezioso, di verdure, frutti, minestre o pietanze di consumo

quotidiano e di piccoli e grandi capolavori culinari apprezzati dai buongustai, che sanno abbinare vini di qualità a ogni tipo di creazione gastronomica, consapevoli che non esiste un solo vino per esaltare le caratteristiche organolettiche di un piatto. Se vogliamo avventurarci in un viaggio immaginario fra sapori e colori, al di là del tempo e dello spazio, possiamo a ragione partire da **Leonardo da Vinci**, ricordando che due anni fa è stato celebrato il cinquecentenario della morte. **Il suo rapporto col cibo è ben documentato** non solo grazie ai dipinti che ci ha lasciato. Il grande artista, che amò i piaceri della buona tavola, come altri pittori protagonisti nel Rinascimento, non

solo a Firenze ma anche in altre regioni italiane, ha infatti lasciato traccia delle sue preferenze alimentari nelle sue liste della spesa, dove il pane è sempre presente. E ha affidato alle carte raccolte nel primo *Codice di Madrid* fenomenali invenzioni come un mulino e un frantoio all'avanguardia, utili per lavorare prodotti destinati alle necessità alimentari. Nel *Codice Atlantico* troviamo progetti di marchingegni precursori del cavatappi, del macinapepe e dello spiedo.

*Simboli e misteri
dell'alimentazione
nel "Cenacolo"*

Lo stretto legame tra arte e cibo, condito col mistero, lo si scopre "leggendo" il *Cenacolo*, realizzato su una parete del refettorio della chiesa domenicana di Santa Maria delle Grazie, a Milano, nella quale l'artista, con capacità e sensibilità uniche, **racconta per immagini in che misura la tavola rappresenti l'uomo e possa essere un viatico per accedere al mistero** attraverso alimenti che nel linguaggio dell'arte si trasformano in simboli, sancendo un'unione fra Cielo e Terra. **Il pane e il vino** indicano il corpo e il sangue di Gesù, **l'agnello** rappresenta il sacrificio di Cristo, **i pesci** tagliati richiamano la sua passione, **le arance** mostrano l'amore. Il genio di Leonardo, amante degli enigmi e degli indovinelli, ha nascosto nei suoi quadri indizi per una lettura esoterica dei suoi lavori? Difficile dirlo. Certamente ha lasciato tracce così evidenti del suo buon rapporto con la cucina da dar credito alla storia dell'esi-

"Cena in Emmaus" di Caravaggio, Pinacoteca di Brera, Milano



stenza di un'osteria chiamata "Tre rane", che avrebbe gestito con l'amico e artista Sandro Botticelli, naturalmente a Firenze, di cui non si trova conferma nelle sue carte.

Creatività e fantasia nel rapporto di grandi artisti con il cibo

E se Raffaello Sanzio, di cui lo scorso anno ricorreva il cinquecentenario della scomparsa, costituisce un'eccezione perché non amava dipingere tavole imbandite o nature morte, è sotto gli occhi di tutti che **dal Rinascimento in poi sono molti gli artisti che hanno raccontato attraverso le loro opere il rapporto tra arte e cibo** declinato dalla loro immaginazione e dalle loro preferenze culinarie. Fra questi il mai completamente decifrato **Giuseppe Arcimboldi** detto Arcimboldo che, nel 1500, col suo mix incredibile di creatività e fantasia, ha evocato allegoriche figure nelle quali tutto ciò che diventa cibo, come piccoli animali, ortaggi e frutta, è parte di **un puzzle di un'immagine antropomorfa, buffa e grottesca**, ma anche un chiaro messaggio: "L'uomo è ciò che mangia", come nel 1800 ha affermato il filosofo tedesco **Ludwig Feuerbach**. E proprio per questo bisogna avere cura dell'aspetto gastronomico della vita. Come sosteneva **Virginia Woolf**: "Uno non può pensare bene, amare bene, dormire bene, se non ha mangiato bene". Guardando con attenzione i dipinti che illustrano aspetti diversi della buona tavola si capisce subito non solo che tipo di rapporto avessero con il cibo gli artisti che li hanno realizzati ma, soprattutto, come si mangiasse ai loro tempi. Restando nel XVI secolo, **Pieter Bruegel il Vecchio** mostra un banchetto per **un matrimonio nel mondo rurale**, con contadini vestiti con l'abito della festa e un pranzo a base di polenta, minestra e birra, mentre **Paolo Veronese** incanta con i suoi **suntuosi e metaforici banchetti** veneziani. Su tavole riccamente imbandite i protagonisti sono piatti prelibati a base di pesce e di carne, dolci e vini serviti ad

Salvador Dalí e il pane



aristocratici e a dame ingioiellate strette in abiti di stoffe pregiate. Due approcci con la tavola che segnalano usi e costumi di due diverse società. Sul fronte del cibo semplice ed essenziale come il pane, i legumi e la frutta sono illuminanti le scene di vita quotidiana sapientemente illustrate da **Annibale Carracci** nel suo *Mangiatore di fagioli* e da **Vincenzo Campi** con la *Fruttivendola*.

Il pane protagonista dal Rinascimento a Dalí sulle tavole e nelle tele

Gran protagonista è spesso il pane, che accompagna i salumi nelle tele di pittori del Seicento e del Settecento. Se **Caravaggio lo esalta con la luce** trasportandolo su un piano mistico nella sua *Cena di Emmaus*, **Giacomo Ceruti**, il Pitocchetto, lo rappresenta insieme al salame e alle noci. È **Giuseppe Recco** a farci venire l'acquolina in bocca, **affiancandolo al prosciutto e a un tipico pasticcio** che "racconta" la tradizione culinaria napoletana. **Evaristo Baschenis**, invece, mostra **cucine piene di ogni ben di Dio**, da volatili di diverse grandezze a biscotti e formaggi di varie fogge, immagini che riempiono gli occhi di opulenza facendo pregustare pranzi succulenti, cene luculliane.

Osservando attentamente questi dipinti, si scopre che non solo il palato e lo stomaco ma anche gli occhi vogliono la loro parte. D'altronde, come affermava Voltaire: "Nulla sarebbe più faticoso che mangiare e bere se Dio, oltre che una necessità, non ne avesse fatto un piacere". Insomma, **l'arte nei secoli è sempre andata volentieri a braccetto con il cibo e sulla tela**, così come sulla tavola imbandita raramente è mancato il pane, che per **Salvador Dalí** era così importante e una tale ossessione che non gli bastava mangiarlo. **Lo immortalò infatti nei suoi quadri** anche nelle versioni iperrealista e minimalista e lo usò perfino come copricapo.

Non si può, tuttavia, concludere questo viaggio senza sottolineare **l'importanza del vino**. Esso è stato celebrato anche attraverso quello che per gli antichi Romani era il suo dio, **Bacco, immortalato da numerosi artisti** in diverse versioni fra le quali quelle di **Caravaggio**, che lo realizzò su commissione del cardinale Francesco Maria Del Monte, e **Velasquez**. Il vino lo incontriamo spesso nelle tele così come il pane, due alimenti che caratterizzano il nostro Paese. E che non possono mancare sulla tavola delle famiglie italiane, soprattutto nei momenti di festa. Ha affermato, a ragione, Papa Francesco: "Senza vino non c'è festa, immaginatevi di finire la festa bevendo tè".



I grissini, bastoncini del re

di Gigi Padovani

Accademico onorario di Torino Lingotto

La leggenda racconta che alla fine del 1600 furono preparati alla corte di Torino per alleviare i dolori di stomaco dell'infante Vittorio Amedeo II.

Quando, ai primi del 1700, il filosofo Jean-Jacques Rousseau arrivò a Torino dalla natia Ginevra, mandato dal padre a perfezionare la sua educazione, fu piacevolmente sorpreso nel trovarsi in una "grande città" e decise di soggiornarvi per alcuni anni lavorando come istitutore. Nelle *Confessioni* (il libro autobiografico pubblicato dopo la morte, nel 1782), **Rousseau esprime in più passaggi la sua grande golosità per un cibo che gustò per la prima volta:** "Avevo fame, faceva caldo: entrai da una venditrice di latticini; mi dettero la giuncata [formaggio fresco vaccino od ovocaprino, ndr], e **due grissini di quell'eccellente**

pane piemontese che mi piace più di ogni altro: con cinque o sei soldi feci uno dei più bei pranzi della mia vita". Quei bastoncini di pane croccante fin dal 1600 sono una specialità piemontese e oggi **i "grissini di Torino" si possono trovare sulle tavole di tutto il mondo.** Spesso nei ristoranti gastronomici sono preparati dagli chef, in varianti gustose: alle spezie, integrali, alle olive.

Gli storici grissini torinesi si distinguono in "stirati" e "rubatà"

In realtà gli storici grissini torinesi si distinguono in **"stirati", cittadini e più aristocratici, e "rubatà" (che in dialetto significa "arrotolato"), più corti e rustici,** tipici della collina di Chieri (Torino). La parola *grissia*, italianizzata in *griccia*, era già presente nel *Dictionnaire italien et françois* di Antoine Oudin (1663). **Il racconto popolare ne fissa però la nascita nel 1679,** quando un fornaio di Lanzo, piccolo centro montano a pochi chilometri da Torino, tal Antonio Brunero, fu chiamato a palazzo dal medico di corte, don

Teobaldo Pecchio, affinché preparasse dei bastoncini di pane ben cotti, e quindi più digeribili, destinati a Vittorio Amedeo II di Savoia. L'infante divenne re all'età di nove anni, sotto la reggenza della madre Maria Giovanna Battista di Savoia-Nemours, ma era gracile, di salute precaria e aveva sempre mal di stomaco: non digeriva il pane di scarsa qualità, con troppa mollica, che gli veniva servito. Il bravo fornaio, invece, riuscì a preparare quei lunghi e sottili bastoncini di pan-grissino, croccanti e "bis-cotti", facilmente assimilabili, che fecero guarire il sovrano sabaudo.

Gli storici però pensano che l'origine sia dovuta all'aumento del prezzo del frumento e alla conseguente "furbizia" dei panettieri che ridussero le forme del pane comune, dette *ghërse*, allungandone l'impasto. Probabilmente dalla *ghërse* si passò ai bastoncini, battezzati *ghërsin*. Di certo, per secoli, fu una specialità della tavola regale: re Carlo Felice (1765-1831) ne era molto ghiotto, tanto da sgranocchiare grissini senza alcun ritegno quando assisteva alle recite del Teatro Regio. **E grande estimatore dei petits bâtons de Turin fu Napoleone Bonaparte,** al quale probabilmente si deve la prima esportazione al di là delle Alpi.

Nel 1998 il grissino è stato inserito nella lista dei Pat del Piemonte



Davanti i "rubatà", dietro i grissini "stirati"

Il "grissino stirato" nel 1986 divenne protagonista di una sagra svoltasi a Lanzo Torinese, durante la quale i Comuni di Torino, Chieri, Andezeno e la stessa Lanzo firmarono un protocollo d'intesa impe-

gnandosi per la tutela e la valorizzazione di quella specialità; nel 1998 il "bastoncino friabile croccante, denominato *grissino* o *ghers(s)in* (la sua forma originaria)" è stato inserito nella lista dei Prodotti Agroalimentari Tradizionali (Pat) dal Ministero delle politiche agricole, su proposta della Regione Piemonte.

Oggi molti fornai torinesi sono tornati a difendere quella tradizione, con le produzioni artigianali di qualità che combattono le squallide bustine industriali, contenenti grissini ricchi di grassi e insapori. Uscire da una delle loro botteghe sotto i portici del centro con un pacchetto di grissini confezionato con cura e legato con un cordino rosso è uno dei piaceri della vita che si possono ancora godere a Torino, insieme con un buon Vermouth e un gianduiotto, i tre simboli gastronomici della città. In uno dei suoi mirabili *reportage* per la Rai, nel programma *Alla ricerca dei cibi genuini. Viaggio nella valle del Po*, **Mario Soldati** precisò (era il 1957): "Il grissino, pur essendo rifatto dappertutto in Italia e nel mondo, **non può essere esportato, perché, anche soltanto a cinquanta chilometri da Torino, non è più lui**". Forse il rigore dello scrittore torinese oggi appare un po' eccessivo, ma certo il destino dei bastoncini di pane è indissolubilmente legato al capoluogo piemontese, tanto che **Emilio Salgari** battezzò (forse con un po' di malcelato disprezzo) "grissinopoli" la città dove arrivò agli inizi del 1900, richiamato dall'editore Speirani che pubblicava i suoi libri di avventure. Lo storico **Alberto Vigiglio**, nel suo libro *Voci e cose del vecchio Piemonte* (1917), giunse addirittura a proporre di inserire i grissini nello stemma comunale: "Se la riconoscenza fosse virtù cittadina, l'impresa araldica del Comune di Torino dovrebbe esser quella col toro portante il bicchierino, coronata di zolfanelli ed ornata di Vermouth e grissino". Forse, la testimonianza più forte del legame dei torinesi con i grissini risale a metà del 1800, quando **fu eretto un obelisco dedicato al ministro Giuseppe Siccardi** in piazza Savoia di Torino. Il monumento fu costruito nel 1852-53 per onorare la nascita delle "leggi Siccardi", che abolirono i privilegi del clero, compreso il foro

LA ZUPPA DI GRISSINI

Ingredienti: per il brodo: 800 g di carne di vitello per bollito, 2 cosce di pollo, 2 gambi di sedano, 1 cipolla, 1 carota, 1 mazzetto di aromi.

Per la zuppa: 2 lt di brodo, 200 g di cipolle bionde, 250 g di salsiccia di maiale, 1 bicchiere di vino bianco secco, 150 g di grissini stirati all'acqua, 4 cucchiaini di olio extravergine d'oliva.



Preparazione: lessare le carni con le verdure e gli aromi per circa 90 minuti in modo da ottenere un buon brodo. Filtrarlo e tenerlo in caldo. Intanto, in un tegame di terracotta, stufare le cipolle, affettate sottilmente, con l'olio, poi aggiungere la salsiccia privata del suo budello e sminuzzata. Far insaporire, quindi versare il vino, lasciandolo sfumare. Introdurre i grissini

ridotti a pezzetti. Mescolare bene, coprire con il brodo e far cuocere per 45-50 minuti a fuoco minimo, aggiungendo brodo se necessario, finché si otterrà una zuppa cremosa e molto appetitosa, ideale per le serate invernali. (ricetta di Clara Vada Padovani, autrice e narratrice gastronomica)

ecclesiastico. I fondi per la sua costruzione furono raccolti con una sottoscrizione popolare lanciata dal quotidiano *La Gazzetta del Popolo*, alla quale aderirono anche oltre ottocento Comuni di Piemonte, Valle d'Aosta, Liguria, Savoia (oggi francese) e Sardegna.

Inciso sul granito di Baveno della stele, alta ventuno metri, che ancora svetta nella piazza, c'è il motto "La legge è uguale per tutti" e sono elencati tutti i nomi delle città che ne sostennero l'erezione. Nelle fondamenta, è celato uno "scrigno della memoria". Contiene: due copie della *Gazzetta del Popolo*, due monete (un 5 centesimi del 1862 di Carlo Alberto e uno scudo da 5 lire del 1851 di Vittorio Emanuele II); una scatola con polvere da sparo a ricordo delle guerre di Indipendenza; semi di frumento, di riso, di melone; "una piccola bottiglia contenente vino ordina-

rio del paese", probabilmente Barbera; e infine un "altro pacco contenente quattro pezzi di pane grissino". **Quel piccolo tesoro simbolico fu sotterrato con una cerimonia solenne**, il 17 giugno 1852, da una serissima delegazione composta da una decina di persone, tra i quali i deputati Quaglia, Bottone e Borella.

Molti sono gli scrittori che li hanno citati nei loro romanzi, da Massimo D'Azeglio a Edmondo De Amicis (nel suo *Cuore*), da Grazia Deledda a Giovanni Arpino ne *La suora giovane*, fino ai fumetti della Walt Disney. Oggi il carattere filiforme di questo tipo di pane è entrato nella lingua italiana in senso figurato, per indicare una persona particolarmente magra: si dice "essere un grissino" o "magro come un grissino", e la parola divenne persino il soprannome di uno dei sindaci di Torino, Piero Fassino.



Nelle fondamenta dell'obelisco, lo "scrigno della memoria" contiene il pane grissino



Chiocciole e lumache

di Paolo Lingua

Accademico di Genova-Golfo Paradiso

Nelle aree di Savona e Imperia, questi simpatici animaletti sono molto graditi a tavola.

In un passaggio del *Bellum Iugurthinum* (siamo nel 106-104 a.C.), lo storico **Salustio** racconta che il generale **Caio Mario**, che poi avrebbe sconfitto e imprigionato il crudele e bieco re dei Numidi Giugurta, **espugnò una roccaforte in Numidia** (grosso modo l'odierna Algeria), **grazie alla "golosità" di un suo soldato di origine ligure** che, seguendo una tribù di chiocciole, infervorato nelle operazioni della cattura, trovò un passaggio impervio e sguarnito alle spalle della fortezza, attraverso il quale le legioni di Mario piombarono alle spalle degli assediati prendendo la guarnigione di sorpresa.

È certamente il primo documento scritto che testimonia una ben diffusa abitudine alimentare dei Liguri sin dai tempi più remoti.

Godono di un alto prestigio anche nei ristoranti più noti

Com'è noto, lumache e chiocciole godono di grande successo nella vicina Francia dove sono cucinate con celebri e prestigiose ricette. Ma ancor oggi, in alcune parti della regione (**in particolare nelle**



aree di Savona e di Imperia, più accentratamente nell'entroterra degli Appennini e delle Prealpi), questi simpatici animaletti sono confezionati con grande cura e godono di un alto gradimento non soltanto sulle tavole familiari, ma **anche su mense di prestigio e nei ristoranti più noti.**

Abbiamo parlato dell'entroterra, perché dobbiamo far riferimento, come origine storica di questo singolare, e oggi forse un po' desueto, costume alimentare, ai **Ligures** come popolazione preromana di componente mediterranea e poi celtica. Erano abitanti dell'entroterra e della montagna ed erano consumatori di castagne, fichi, legumi, cereali "minori" come orzo, segale e poco frumento. Nel corso dei secoli si aggiunsero anche, in modesta proporzione, gli ovini (capre in particolare, la cui tradizione resiste nell'entroterra imperiese con alcune pietanze molto particolari).

Tornando a chioccioline e lumache, le varianti di cottura e di confezione hanno passaggi fissi e diversificazioni a seconda della località. Quelle più celebri sono **le aree del Nervia e del Roja o Triora** (a Imperia) oppure **Borgio Verezzi e l'entroterra immediato di Savona.** Vale la pena di ricordare che **in dialetto**, a seconda delle zone, sono definite **ciui** o **gianchele**.

Le "ciui" imperiesi si tolgono dal guscio, si infarinano e si friggono

In ogni caso, **prima di cucinarle occorre la "purificazione"** che, a seconda della dimensione degli animali può essere differente. O **con acqua calda salata**, o **con acqua fredda sempre salata.** Ma anche **con acqua e aceto.** Un'altra regola fissa è **il taglio della punta estrema della coda che in genere produce sabbietta.** Una tecnica, tipica dei **ciui** imperiesi è, dopo la "purificazione", togliere dal guscio, con l'apposita forcella, gli animaletti, infarinarli e friggerli. Sino all'inizio del XIX secolo, le nostre lumache e chioccioline erano cucinate in bianco.



Poi, nel corso del 1800, sono apparsi il pomodoro e le patate, come del resto in tutta la cucina della Liguria.

Se ci divertiamo a studiare **le ricette più antiche** come quella di **Molini di Triora o la classica "savonese"**, le chioccioline vengono predisposte in un **umido "bianco"** con olio, aglio, cipolle, erbe aromatiche, lardo (un trancio intero o cotenna), brodo di carne e vino rosso, preferibilmente l'Ormeasco. Certamente un piatto robusto. **Nella variante di Verezzi** troviamo, invece, le acciughe salate, le noci (o i pinoli) e il vino bianco secco.

Nella variante "al verde" vengono passate in acqua e aceto e rosolate nell'olio con un mazzetto di erbe (prezzemolo, timo, salvia, menta), sedano e cipolla, con il solito spruzzo di vino bianco alla fine. **Le variabili sono dunque infinite, sia pure con poche differenze.**

La ricetta del ristorante gestito dall'attendente del Maresciallo Caviglia

Vale la pena citare **la ricetta del piatto sontuoso che anni fa aveva lanciato un ristorante di Borgio Verezzi**, gestito dall'attendente del Maresciallo d'Italia, Caviglia, nativo di Finale Ligure e passato

alla storia come il vero artefice della vittoria definitiva della Prima guerra mondiale a Vittorio Veneto. **Caviglia** era molto severo nel suo ruolo, tuttavia anche uomo di mondo e **raffinato gourmet.**

Seguiamo la procedura: si comincia, ovviamente, dalla lavatura e spurgatura dei nostri animaletti. **L'ultima lavatura avviene unendo all'acqua alcune foglie di fico.** Poi le lumache vengono lasciate in un ampio tegame (meglio se di coccio) coperte di sale, quindi si gettano nell'acqua bollente con l'aggiunta di un bicchiere di aceto bianco. In un altro tegame si prepara un soffritto: olio extravergine d'oliva, cipolla tritata e un bel pezzo di lardo pestato battuto al coltello. Quando la cipolla è bionda, si aggiungono, nel soffritto, prezzemolo, sedano, maggiorana e pomodori spellati privati dei semi e, una volta amalgamanti, si uniscono le lumache con il loro guscio. Si aggiunge vino bianco secco, si fa evaporare e si cuoce il tutto per altri dieci minuti. Nel frattempo si prepara un "pesto": noci, pinoli, capperi e un pugno di formaggio pecorino fresco grattugiato. Il pesto va emulsionato con un po' di brodo (meglio vegetale) e infine versato sulle lumache ancora sul fuoco. Dopo cinque minuti servire bollente in tavola. Si tratta di un piatto complicato ed elaborato, ma degno d'un protagonista della storia.



Il broccoletto di Custoza

di **Morello Pecchioli**

Accademico onorario di Verona

Un ortaggio tipico del territorio, prodigo di bontà e dolcezza, oltre a essere uno scrigno di proprietà salutistiche.

Il suo regno inizia con il freddo. Quando il gelo crepa la terra e la galaverna imbianca l'erba e gli alberi, il broccoletto di Custoza sale sul trono del gusto. È un sovrano guerriero, un magnifico lottatore che, umile e paziente, resiste alle

bassissime temperature. Le gelate più crude lo sfiancano e fiaccano a terra le sue lunghe foglie. Ma più il ghiaccio gli entra nelle fibre vegetali e nelle costole, più l'aria punge con la potenza di mille aghi, più il mercurio precipita nel termometro e più il broccoletto di Custoza, ubriaco di gelo e di sofferenza, **si ammantava di un colore verde intenso e diventa più buono che mai, dolce come il miele, tenero come il burro.** È proprio nel momento del massimo sacrificio che si esalta. Il gelo lo abbatte, ma non lo vince. È un ortaggio asceta, sanpaolino: "Quando sono debole, è allora che sono forte" (2 Cor. 12, 9-10). È questo momento che i ghiottoni attendono impazienti da un anno all'altro. Forchetta e coltello in mano,

accompagnano il broccoletto di Custoza nel suo estremo viatico, gustando e godendo il dono che fa di sé.

Semplice, povero, francescano, il broccoletto non pretende molto per dimostrare la sua santa bontà. Gli basta la benedizione di un filo d'olio extravergine d'oliva, la compagnia di un uovo sodo o di un paio di fette di salame per consegnarsi, appetitoso e prelibato, ai palati più esigenti.

Il broccoletto dei Cimbri

Il broccoletto di Custoza è un ortaggio antico, parente stretto, secondo alcuni studiosi, delle cime di rapa coltivate dai Cimbri, popolazione germanica che alla fine del XIII secolo si stanziò nel territorio montuoso della Lessinia, portando con sé le tradizioni, i costumi, la lingua e la cultura agricola dei territori di provenienza. **In quale periodo i broccoli cimbri scesero dalla montagna verso la pianura non si sa di preciso.** A quanto pare - ma si tratta di un'ipotesi non avvalorata da fonti storiche precise -, furono trapiantati dai montanari discendenti dei Cimbri, scesi nelle zone di pianura spopolate dalla peste manzoniana (1630). I broccoli diedero il meglio di sé in alcune zone, particolarmente adatte alla loro coltivazione: sulle colline a Ovest di Vicenza, a Creazzo, dove diedero origine ai broccoli fiolari, e **sulle colline moreniche di Custoza, a Sud del Garda veronese.** Qui, sui colli di sassi e d'argilla che fanno corona al paese, **il broccoletto trovò la sua dimora ideale**, la zolla che gli regalò una eccezionale unicità e il nome. È la stessa terra sulla quale crescono le



viti di garganega, bianca fernanda, trebbiano toscano, chardonnay. **Le viti che danno le uve del Custoza.** Il broccoletto è come la vite, un succhiasassi che trasforma il niente in tutto, la non-vita in esistenza. **Per questo va così d'accordo con il fratello vino.** È talmente in sintonia con la vite che un tempo, quando la tecnica moderna non esigeva ancora filari razionali e sgombri da ostacoli, **era piantato tra le vigne** o sugli improduttivi terreni sassosi, incolti, ai margini dei vigneti. I vecchi contadini, pieni di saggezza antica, ammonivano: se si vogliono broccoletti buoni e teneri come il burro, non bisogna *luamarar la tera* (gettare il letame) altrimenti diventano grassi e insapore. E aggiungevano: *"I ga da vegnar su con cativeria, tribolando"*. E li raccoglievano nei primi giorni di gennaio dopo che brume e ghiaccio, per l'appunto, li avevano estenuati.

Il bianco fratello

Tanta rustica delizia va abbinata al vino bianco dei colli storici, ricavato dalle uve delle viti che affondavano le radici nella stessa terra dei broccoletti: **il Custoza. Figli della stessa terra,** il vino e il broccoletto sono tuttora inseparabili fratelli sulla mensa. Nei lontani anni di cucina povera, il broccoletto con salame e/o uova sode era considerato un *magnarin*, un mangiarino. **Spiega Dino Coltro, cantore e custode della civiltà contadina,** che il *magnarin* stava tra il *magnar* e il *magnaron*. *Magnar* era il nutrirsi puro e semplice, il mangiare per sopravvivere. *Magnarin* era un cibo umile, di cucina povera. Poca roba, ma gustosa, tramandata di madre in figlia attraverso i secoli. *Magnaròn*, nel lessico popolare, era, invece, il cibo dei ricchi.

Il bello, il buono e la storia

Custoza rimane una delle mete preferite per il fuoriporta dei veronesi. La bellezza delle colline, il paesaggio quieto dopo un



secolo e mezzo di fracassi, dalla Prima guerra d'indipendenza (1848) alla Seconda mondiale (1945), la storicità del luogo, i semplici piatti e il buon vino che vengono serviti nelle trattorie del paese sono un forte richiamo per le allegre brigate, le famiglie dei gitanti domenicali, i turisti risorgimentali che arrivavano nella frazione di Sommacampagna per visitare l'ossario e i luoghi delle due battaglie per l'indipendenza. Sui colli dove, nel 1848 e nel 1866, fumavano i cannoni e l'aria era rotta del sinistro cozzar di baionette, ora fumano solo i camini e l'unico tintinnio che si sente è quello delle forchette nei piatti.

C'è stato un periodo in cui il broccoletto se l'è vista brutta. **Tra la fine della guerra e i primi anni Sessanta iniziò il suo declino.** Il boom economico, la ricchezza, le sistemazioni dei terreni, i nuovi metodi di coltivazione, l'ampliamento delle superfici vitate, la progressiva perdita di valori culturali e alimentari, della ritualità stagionale e forse, soprattutto, il ripudio del cibo povero, emarginarono pian piano il broccoletto, lo allontanarono dai campi e dalle tavole. *Brocoleti e ovi duri? Vade retro.* Meglio la fettina di vitello. **Si perdettero il senso della tipicità del prodotto e la conoscenza contadina, secolare, delle proprietà terapeutiche,** medicinali di tante erbe e ortaggi. Broccoletto compreso. L'eco dell'insegnamento tramandato di generazione in generazione, *"l'è bon e el fa ben"*, si udì sempre meno in famiglia.

Cominciarono così i tempi duri per il sa-

vonaroliano ortaggio di Custoza che Marchi innalzerà agli onori della letteratura. Esso sopravvisse nei terreni magri di qualche vecchio contadino che non accettò di barattare la tradizione e i sapori dei padri per qualche verdura più alla moda.

"Il duro dal cuore tenero"

Grazie a Dio, gli umili hanno sempre uno o più santi protettori. Il broccoletto salì di nuovo agli onori della cronaca quando **su L'"Arena", nella prima metà degli anni Ottanta, uscì un articolo intitolato "Il duro dal cuore tenero".** Furono, in seguito, **la Pro Loco di Custoza che istituì la festa del broccoletto, e i giovani agricoltori dei colli storici,** riunitisi in associazione nel 2011, a valorizzarlo **rinovando la tradizione,** le memorie dei padri e la storia della frazione di Sommacampagna. Fu altrettanto chiaro che la sua assoluta tipicità poteva divenire una fonte di guadagno. Lo capì anche l'Associazione ristoratori del Custoza, nata nel 2010: l'umile verdurina invernale poteva diventare una ghiotta fonte di richiamo. **Così cominciò il riscatto della dolce brassicacea** divenuta Presidio Slow Food. I campi coltivati si moltiplicarono e nacquero, a opera degli stessi ristoratori del Custoza, **le serate del broccoletto,** celebrazioni gastronomiche nelle quali il duro dal cuore tenero recita da protagonista, e non più da comparsa, in piatti straordinari, **dall'antipasto al dessert:** vol-au-vent, zuppe, risotti, pasticcini di lasagne, timballi, tortelli, gnocchi, dolci e gelati. Coniugato in varie maniere, il broccoletto è un ingrediente sorprendente, saporito, gustoso. **Il segreto sta nella dolcezza.** Rispetto agli altri membri della vasta famiglia broccolara, quello di Custoza è assai più delicato, armonioso. Entra con soavità nella preparazione di sughi per trofie, orecchiette, lasagnette, pasticcini; nei ripieni di faraone, pollame, rotoli di vitello. È talmente prodigo di bontà e dolcezza che si presta, perfino, nella preparazione di pane, grissini, dolci (millefoglie, biscotti, semifreddi) e gelati.



L'anice verde di Castignano

di Vittorio Ricci

Delegato di Ascoli Piceno

*Profumata e saporita,
pur conservando una
grande dolcezza,
costituisce la base per
liquori, confetti e dolci.*

Lincantevole cittadina di Castignano, in provincia di Ascoli Piceno, è rinomata, pur se non come meriterebbe, soprattutto per **due simboli peculiari: il cippo, o stele funeraria e la particolare anice verde. Il cippo** è l'orgoglio del comune dell'Ascolano, risalente al VI-VII secolo a.C. È **una stele funeraria di tufo con un'iscrizione bustofredica**, vale a dire che può leggersi da destra a sinistra e viceversa e **rappresenta il più antico alfabeto italico esistente**. È alta poco più di 1,30 m, ed è a forma di piramide abbozzata e tronca in cima, con quattro lati. Sembra sia stata portata dalle genti apule (Pugliesi), e reperita presso l'isola di Corcyra (l'attua-

le Corfù). Attualmente è conservata presso il Museo Archeologico di Ascoli Piceno. In pratica serviva a segnalare la presenza di una tomba. Gli studiosi non sono stati ancora in grado di interpretare definitivamente e identificare le tante ramificazioni linguistiche che vi si intersecano.

*Dai semi della pianta
si ricavano diversi liquori*

La caratteristica più rilevante della località, tuttavia, è sicuramente **la particolare anice che vi si produce** (come





peraltro anche nei comuni confinanti di Offida e Appignano, entrambi in provincia di Ascoli Piceno), raccolta, manualmente, prevalentemente nelle colline di Castignano. È peculiare perché molto più profumata e più saporita di altre specie, pur conservando una grande dolcezza. Il merito è dovuto a **un'esposizione ben soleggiata e riparata dai venti troppo forti**.

Ha origini orientali ed è attualmente coltivata in Asia Minore, in India, in Cile, in Messico, e in tutto il Mediterraneo. Sembra fosse conosciuta sin dai tempi dell'antico Egitto e dei Babilonesi. **Veniva utilizzata per curare diverse affezioni:** l'uomo di scienze e medico romano **Celso** (I secolo a.C.) la somministrava contro gli avvelenamenti; **Pita-**

gora (V secolo a.C.) la consumava cotta nel pane; **Carlo Magno** la fece coltivare ad Aquisgrana.

Nelle Marche, ove si trova Castignano, sembra sia stata introdotta nel 1700, ma solo nel secolo successivo si iniziò la coltivazione intensiva, sulle prime, per la distillazione di tipo domestico, per estrarre i vari liquori che si possono ricavare dalla lavorazione dei semi, quali, oltre ovviamente all'**anisetta**, anche il **mistrà** e la **sambuca**.

Nel 1870, l'imprenditore ascolano Silvio Meletti ne ideò lo sfruttamento per fini industriali avendo creato la ricetta per la produzione della famosa "Anisetta Meletti", diventata tale, peraltro, proprio grazie all'anice castignanese. Tuttavia, l'azienda sostituì pian piano il prodotto

con altre varietà di anice, e la sua produzione andò diminuendo, nel territorio, quantomeno nelle quantità industriali che aveva conosciuto. È valutabile in una cinquantina di kg l'anno, grazie alla tenace risolutezza di pochissimi, intraprendenti produttori locali.

*Biscotti, dolcetti e maritozzi
con l'anice si preparano
in occasione delle festività*

Con l'anice verde di Castignano si preparano anche **dolci e dolcetti uno diverso dall'altro**, prodotti in concomitanza con varie **ricorrenze festive e religiose**, come il Carnevale, il giorno di San Giuseppe, Pasqua e Natale, durante la trebbiatura, la mietitura, la vendemmia. L'anice verde di Castignano è ingrediente per i **biscotti**, insieme di farina, zucchero, vino bianco, lievito e olio di arachidi. Per gli **anici-ni**, i semi si utilizzano insieme a farina di farro, olio extravergine d'oliva, uova, zucchero, scorze di limone. Squisiti i **maritozzi al mosto e all'anice verde**, per i quali occorrono i seguenti ingredienti: farina, lievito madre, mosto, zucchero, olio extravergine d'oliva, scorza di arancia candita, uova, anice verde e uvetta. Questa particolare anice viene inoltre adoperata per preparare una specifica **tisana** che si ottiene pestando i semi e lasciandoli in infusione per 5 minuti nel latte bollente.





Un fiore bello da mangiare

di Roberto Zottar

Delegato di Gorizia

*La rosa di Gorizia,
dolce e croccante,
è il radicchio più costoso
al mondo:
il procedimento
che precede la messa
in vendita
è molto elaborato.*

Bella e romantica come il profumato fiore, ma decisamente più saporita, la rosa di Gorizia è una delle eccellenze culinarie di questo periodo, annoverata tra i Pat - Prodotti Agroalimentari Tradizionali - del Friuli - Venezia Giulia e tra i Presidi Slow Food. L'estetica basterebbe, ma **quando il gusto incontra la sua delicata dolcezza e croccantezza si capisce appieno il suo valore** e si cambia per sempre la percezione sui radicchi invernali veneti, solitamente più amari. Si tratta di **una coltivazione** su terreni ghiaiosi drenanti, **limitata solo alle campagne di Gorizia e di Salcano** (ora in Slovenia), i cui segreti vengono gelosamente custoditi e tramandati da poche famiglie produttrici. Gorizia, da sempre, **è famosa per i suoi radicchi, dal radicchietto "primo taglio"** amorevolmente raccolto con le forbici, al **lidric cul poc** (radicchio con parte del fittone, *pòc*, appunto, in friulano), ma indubbiamente il più pregiato è la rosa di Gorizia, un radicchio rosso che da oltre due secoli illumina con i propri colori il

rigido inverno dell'estremo nordest d'Italia. Questo radicchio, che è sostanzialmente una cicoria, un ecotipo di *Cichorium intybus* varietà sativa, **deve il nome alla forma del cespo a bocciolo di rosa, caratterizzato da un colore rosso intenso o da un rosso con sfumature che portano al rosa**. La rosa ha anche un fratello più raro e più dolce, il **radicchio canarino**, che ha le foglie giallo chiaro e assomiglia a un uccellino arruffato.

*È diventata una nuova star
nel panorama dell'alta cucina
internazionale*

La "rosa" (come è anche sinteticamente evocata) è diventata una nuova star nel panorama dell'alta cucina internazionale e se la disputano chef come **Norbert Niederkofler e Antonia Klugmann**. La notorietà oltre i confini della regione è giunta dopo che alcuni anni fa, per un'edizione di *"Cook it Raw"* nel Collio e a Gorizia, sono arrivati gli chef **Bottura, Scabin, Narisawa, René Redzepi**, che l'hanno interpretata nelle varie elaborazioni di cucina facendo capire **come sia possibile utilizzarla nelle più svariate forme, dal cotto al crudo, sino alla versione sott'olio extravergine di oliva**. La "rosa" esprime un'antica sapienza contadina non disgiunta da una grande manualità artigianale e l'elevata domanda ha indotto anche produttori di zone limitrofe a coltivare radicchi "compatibili" simili, come la "rosa dell'Isonzo" nella bassa friulana.

L'origine di questo tipo di ortaggio è incerta: testimonianze orali riferiscono



che i primi semi furono portati a Gorizia da un contadino, tale Vida, con campi nella zona Nord della città, ritornato dal Veneto ai primi del 1800. Indubbiamente l'ortaggio si è adattato alle condizioni e alle esigenze locali. **La prima citazione scritta** di questo radicchio risale al 1873 nei documenti del barone Karl von Czernig von Czernhausen, funzionario boemo, direttore della statistica amministrativa dell'Impero asburgico, che si era ritirato a Gorizia, città considerata con il clima più mite dell'impero e che lui ribattezzò "La Nizza d'Austria". Scrive lo studioso: "... negli orti di Gorizia... si coltiva la cicoria rossastra che in autunno viene trapiantata nelle stalle dove è esposta al calore degli animali e dello stame ed è molto apprezzata nei mercati".

La tecnica culturale rientra tra le mode del 1800 di forzatura dei radicchi

Come si ottiene questo ortaggio che è considerato il radicchio più caro del mondo?

La tecnica culturale rientra tra le mode di metà Ottocento di forzatura dei radicchi, introdotte nel Trevigiano dal vivaista belga **Van den Borre**. Il seme viene selezionato e miscelato in formule segrete dalle varie famiglie di contadini goriziani che le custodiscono e tramandano di generazione in generazione. Mentre il comune radicchio di Treviso va in semina ad agosto e viene raccolto dopo circa quattro mesi, **la rosa di Gorizia ha bisogno di un ciclo molto più lungo**. La semina avviene prima di Pasqua e si lascia poi che le comuni erbe infestanti ad alto accrescimento invadano il campo. La nostra rosa, che viene quindi coperta da erbacce e non vede più il sole, va in stasi e sviluppa un apparato radicale che giunge fino 30 cm di profondità. **Durante l'estate non richiede quindi irrigazione** e non viene effettuata alcuna concimazione in copertura, dato che un elevato apporto azotato risulterebbe dannoso, determinando un'eccessiva crescita delle foglie,



a discapito delle qualità organolettiche della pianta e della resistenza al freddo. Quando, mesi più in là, avviene lo sfalcio ad altezza tale da non danneggiare il radicchio goriziano, la rosa riprende la propria crescita. **Sul mercato è disponibile da novembre a febbraio, ma il procedimento che precede la messa in vendita è elaborato, motivo per cui il suo costo è elevato.** A ottobre, infatti, la rosa raggiunge la dimensione ottimale e con le prime brinate di novembre la pianta è pronta per la raccolta. **Le piante, raccolte manualmente** e scartate le foglie più esterne, sono legate in mazzi che vengono messi con **le radici in un letto di trucioli di legno bagnati o in una miscela di terra e torba**, uno a fianco dell'altro. La forzatura prevede il mantenimento delle piante al buio (si usano o vecchie trincee della guerra o cantine buie) per circa quindici giorni, a temperature comprese tra i 10-12 °C circa, e con due irrigazioni.

Al caldo umido riprende a vegetare, acquisendo un sapore dolce e il caratteristico colore

Al caldo umido il radicchio riprende a vegetare e sviluppa il cuore, acquisisce un sapore dolce e le foglie diventano croccanti, oltre a prendere il caratteristico colore rosso-rosato nella rosa di Go-

rizia o quello giallo chiaro del canarino. Nel passato, i contadini accatastavano i mazzi di radicchio sul letame, nelle stalle, che con il calore liberato dalla fermentazione, li preservava dai danni provocati dal freddo, ne conferiva il colore rosato e favoriva la formazione della tipica forma a bocciolo di rosa. Dopo la forzatura, per andare sul mercato, **il radicchio necessita di una toelettatura**. I mazzi vengono tolti dal loro letto, si slegano, si scartano le foglie esterne, la radice viene ridotta a un tocchetto che serve a mantenere intatta la forma della rosa e ad aumentare la conservabilità. **Lo scarto è di circa l'80%.** Il radicchio viene quindi più volte lavato per eliminare impurità e ricontrattato per essere pronto per il consumo... ma si sa, non c'è rosa senza spine, e infatti la resa è di soli 25-30 quintali per ettaro.

La selezione dei singoli "boccioli" viene fatta a mano da ogni famiglia che inverno dopo inverno disegna geneticamente le foglie, la dimensione e la struttura della sua rosa, risaltando ulteriormente l'unicità di ogni singolo produttore. **Nel 2010, il Ministero per le politiche agricole ha anche riconosciuto il marchio collettivo Rosa di Gorizia, affidandone la tutela alla stessa Associazione produttori Rosa di Gorizia.**

Così bella e buona, così dolce e rara, è quindi inevitabilmente costosa: la *Rosa di Gorizia*, sul mercato di Gorizia, vale sui 20-25 euro al chilogrammo, ma sulla piazza di Milano arriva a 40-50! In cucina, a mio avviso, la rosa di Gorizia non va assolutamente cotta: **il radicchio va assaporato crudo e accompagnato da patate e fagioli lessati, uova sode a spicchi oppure solo condito con olio d'oliva, aceto e sale.** Anche la piccola radice, tagliata sottile, è ottima da mangiare. Splendido anche assaggiato alla friulana, tagliato in quattro quarti e condito con *lis fricis* di maiale (ciccioli di pancetta o guanciaie freschi) tostati in padella e sfumati con aceto. Si può servire alla *julienne*, con appena un filo d'extravergine e del fior di sale, appoggiato su un filetto di branzino cotto al vapore. Un sogno!



Storia e storie dei vincisgrassi

di Giancarlo Saran

Accademico di Treviso

Un gustoso piatto marchigiano, frutto di continue contaminazioni, sul cui nome si sono sbizzarrite le diverse scuole di pensiero.

Risalire al Dna delle loro origini è un'indagine degna del miglior Maigret gastronomico. Eppure quelli che ora chiamiamo **vincisgrassi** sono tra i migliori esempi di come un piatto possa evolvere nel tempo, frutto di influenze e contaminazioni diverse. Innan-

zitutto il visitatore foresto, che si avvicina alla tavola marchigiana, eviti il più scontato degli equivoci. **Anche se esternamente si possono assomigliare, lasagne alla bolognese e vincisgrassi sono due entità distinte.** Assemblaggi tra carni e pasta trovano rimandi che spingono sino ai tempi dell'Apicio romano, in cui spesso vi era la necessità di riciclare quanto più possibile avanzava da altre elaborazioni. A diradare le nebbie del tempo ci pensò **Antonio Nebbia**, con *Il cuoco maceratese*, dato alle stampe nel 1779. Descrive una **salsa per princisgras**, composta da prosciutto, tartufi, panna e tagliolini. Un libro di successo, tanto da avere edizioni successive, molto apprezzato anche "all'estero", Veneto *in primis*. Un piatto in movimento, tanto che in una edizione del 1786 Nebbia descrive delle **lasagne di princisgras**, dove, oltre al cambio di taglio di pasta, spariscono panna e prosciutto, ma

rimangono i tartufi. Il testo è stato, per certi versi, anticipatore di quanto pubblicherà poi **Pellegrino Artusi**. Ossia un insieme di ricette che possano essere usate nella quotidianità della nascente borghesia, posto che le cucine aristocratiche, con i loro lussuosi banchetti descritti nel Rinascimento, hanno oramai fatto la loro epoca.

Antonio Nebbia crea le basi di quella cucina borghese che vedrà ambasciatore l'Artusi

Nebbia si distingue anche per un altro aspetto. Molto preciso nel dettare **istruzioni di buona igiene in cucina, attenzione all'eccesso di uso dei grassi**, non solo per questioni di leggerezza e digeribilità, ma perché, a quell'epoca, il grasso, se non conservato a dovere, poteva irrancidire compromettendo così anche i piatti migliori. Lascia in soffitta i tanti francesismi in uso sino ad allora e crea le basi di quella cucina borghese che vedrà poi ambasciatore Artusi anche se quest'ultimo omette di citare i princisgrassi.

Sull'etimo si sono sbizzarrite le scuole di pensiero. Per alcuni, il "**prncis**" è un rinvio al **primogenito delle famiglie** che, in tempi di carestia, andava sostenuto nella crescita con un cibo grasso e sostanzioso. Per altri, invece, posto che le Marche vivevano in un tempo di stretta osservanza pontificia, con i suoi dettati di magro nelle feste comandate, **il princisgrass era il piatto principe**, il più goloso **nei giorni in cui si poteva peccare di gola** senza tema di scomuniche *a divinis*.

Il cambio di passo nel 1891, con il Cuo-



co perfetto marchigiano, scritto da penna rimasta anonima. Alcune variazioni in corsa. **Compare la besciamella con spezie a dare una marcia in più** rispetto alle cugine lasagne bolognesi ma, soprattutto, le **rigaglie di pollo, la vera rivoluzione al piatto** di quello che verrà chiamato **gattò di lasagne alla misgrasse**. Sul fondo della teglia il pangrattato si mescola al prosciutto, a far da cuscinetto alle lasagne perché non si bruciacchino una volta infornate.

Con Cesare Tirabasso cambia l'etimologia del nome

Bisognerà aspettare ancora un po' per arrivare a quelli che, **dal 1927, diventeranno per tutti i vincisgrassi**, per opera di **Cesare Tirabasso** il quale ci mette del suo, oltre all'anagrafe ricettaria. Tra gli ingredienti **esordiscono il pomodoro, il Marsala sciolto nel burro** e qualche altro piccolo dettaglio. **Tuttavia, come spiegare il nuovo nome?** Il critico colto si appella all'antico latino, laddove con **"vincio" si intendeva l'atto di legare componenti diverse**, in questo caso i sette veli di pasta ad avvolgere il "condimento grasso". **Peccato che Tirabasso si**

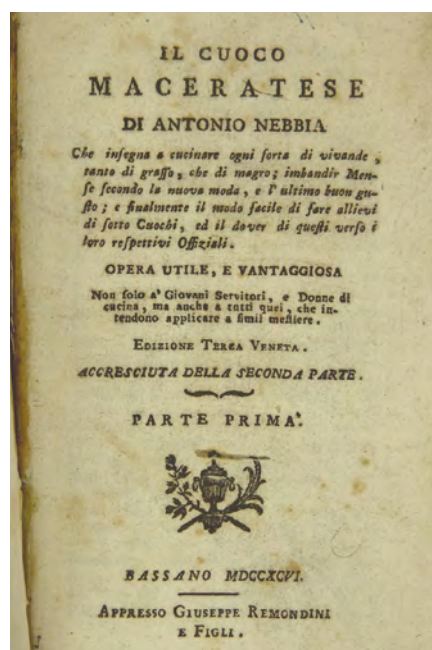


diverta a seminare zizzania, citando con *nonchalance* che, quando per tutti l'antenato sui ricettari recitava princisgrass, **in realtà il suo padrino fu un generale dei dragoni boemi, il nobile Alfred von Windish-Graetz**. La dietrologia non pose limiti alla fantasia. Il generale al servizio dell'Impero austriaco li provò durante l'assedio alle truppe napoleoniche asserragliate ad Ancona nel 1799. Per quanto eroico fosse l'armigero, era difficile essere generale a soli 12 anni. Ecco allora che la scoperta sulla via dei vincisgrassi avvenne cinquant'anni più tardi, nel 1849, quando le truppe austriache riconsegneranno ai papalini la città di Ancona momentaneamente insorta per spirito risorgimentale. Certo, nel 1927, l'Italia era prossima all'autarchia, e quindi **rivendicare quarti di nobiltà asburgica era un modo per dare spolvero al goloso tesoretto locale. Vincisgrassi intesi, quindi, come italianizzazione del loro mentore, il nobile boemo Windish-Graetz**. L'altalena durò per lungo tempo. La **Guida Gastronomica del Touring Club**, edita nel 1931, passando per le Marche, li cita bipartisan: vincisgrassi o princisgrassi. Lo stesso avviene nel 1962, ma il curatore del 1969 suggerisce tra le righe che "Intorno al piatto è stata creata, da gente piena di fantasia, una storia ben congegnata nei particolari da sembrare autentica". Ci pensa di suo qualche anno dopo **Vincenzo Buonassisi**, nel 1977, che commenta così l'ambivalente identità del piatto: "In realtà c'è da pensare che un pasticcio di tagliatelle simile a questo si facesse da secoli, ma il cuoco del generale ci mise forse qualco-

sa in più". Viene in mente il sempre attuale **Indro Montanelli** il quale, a chi gli chiedeva come mai condisse con note personali la sua *Storia d'Italia*, così commentò "Non è importante che una vicenda sia vera, ma verosimile".

Un piatto con tante piccole varianti, compresa quella marinara

Resta la sostanza. **I vincisgrassi sono profondamente radicati nella storia di un'ampia area marchigiana**, tanto che la contemporanea **Giulia Ubaldi** chiosa, senza tema, che **"Nelle Marche ci sono tanti vincisgrassi quante sono le donne"**. Piccole variazioni che troviamo a seconda che si gustino a Macerata, sua patria storica, come ad Ancona ma anche nella piccola Cartoceto (sede di una sagra dedicata), a Fermo, Fabriano, Ascoli. **Vincisgrassi che stregarono molti palati**, tra cui il celebre **Orson Welles**, in trasferta da Roma nel 1953, impegnato nelle riprese de *L'uomo, la bestia e la virtù*, per la regia di Steno. **Non solo la versione canonica con rigaglie di pollo e besciamella aromatizzata, ma anche quella marinara**, come in uso negli anni Sessanta a Porto Recanati, con calamari, seppie e mazzancolle. Arricchita, nel terzo millennio, a Senigallia, dallo stellato **Mauro Uliassi**, con un bendidio di Nettuno comprendente astice, trippe di baccalà, pinoli e basilico. Non poteva mancare l'istrionico **Gianfranco Vissani**, che però è umbro. "Troppo complicati, bisogna farli espres- si", *et voilà* la sua versione con due soli fogli di pasta, anche se il massimo es- per- to di forchetta locale, l'Accademico **Ugo Bellesi**, osserva benevolmente che "Più che vincisgrassi sembrano lasagne alla Vissani". **Piatto del "buon ricordo"** nella versione bianca, senza pomodoro, al **"Due Cigni" di Montecosaro Scalo**, uno dei borghi più belli d'Italia. Il cerchio si chiude ancora una volta con i vincisgrassi proposti per la certificazione **Stg**, Specialità Tradizionale Garantita, a marchio europeo.





Prosciutto cotto di Trieste

di Mara Rondi

Accademica di Trieste

*Gusto delicato,
lieve sentore
affumicato,
colore rosato,
tagliato rigorosamente
"a mano", servito
ancora tiepido.*

Uno dei simboli gastronomici di eccellenza di Trieste è il prosciutto cotto, la cui denominazione a marchio Igp è "Cotto di Trieste".

Nasce a Praga, da un'antica ricetta austroungarica quasi 200 anni fa e viene portato a Trieste proprio dalle donne di servizio boeme che, numerose, lavoravano nelle case della ricca borghesia triestina di fine Ottocento.

Oggi, nella capitale boema, non si trova più questa pietanza che si è, invece, trasformata in **una vera e propria specialità della tradizione triestina**. I salumieri e gli artigiani giuliani hanno mantenuto inalterate le metodiche di preparazione,

seguendo regole omogenee che oggi permettono di identificare questo prodotto rispetto a tutti gli altri prosciutti sul mercato, grazie al suo gusto delicato, al lieve sentore affumicato, al colore rosato, al taglio rigorosamente "a mano", servito ancora tiepido. **Ci si accorge subito che è un prosciutto diverso** perché, rispetto agli altri, **mantiene l'osso e non viene, dunque, trattato in modo da assumere la consueta forma tondeggianti**. La cotenna è affumicata e la carne è gradevolmente rosata con una consistenza morbida e piacevole al palato. Nelle salumerie viene esibito su un morsetto e, quando è cotto nel pane,



questo è offerto al cliente, gustosissimo con il prosciutto.

Il prosciutto con l'osso è cotto in bollitura o arrostito in crosta di pane

Il prosciutto con l'osso è dunque cotto in procedimento di bollitura o attraverso arrostitura (in crosta di pane), accompagnato da crauti acidi e cren (rafano).

Francesco Babudri, studioso istriano di storia patria, autore di numerosi libri su usi e costumi della Venezia Giulia, nel testo *All'insegna del Buon Gusto nelle tradizioni giuliane* (1931), scrive che alla fine del 1700 il prosciutto cotto non appariva ancora in città: da notizie riportate sull'“Osservatore triestino”, infatti, nell'elenco di pietanze servite nei vari luoghi di ristoro, appare solo il prosciutto crudo di San Daniele.

Sempre il Babudri, però, racconta che i **contadini istriani erano ottimi “porziteri” (norcini)** e, descrivendo la ritualità della “maialatura”, auspicio per la buona annata agricola e fonte di piatti stupendi, sodi e ricchi di sostanza e gusto, afferma che “...nelle case, la lista della cibaria, per tale occasione, prevede come da un manoscritto in sei fogli risalenti al 13 dicembre 1806 la tavola habbia li seguenti piatti, ...et indi il secondo piatto sii di fette di porco nuovo con radice forte di cren in aceto di nostro vino”.

Il procedimento per prepararlo, in una ricetta di Katharina Prato

Una delle prime ricette per preparare il prosciutto, presente nel **Die Süddeutsche Küche di Katharina Prato** (Graz, 1892), ne descrive il procedimento: “Bollire il prosciutto; mozzata al prosciutto la cima del garretto e lavato in acqua calda, lo si mette in una marmitta coperto d'acqua. Per renderlo tenero bisogna farlo bollire da 2 a 4 ore, lasciandolo poi freddare nel proprio brodo; se quest'ultimo fosse troppo salato, se ne



leva una parte per sostituirvi dell'acqua pura bollente”. “Per cuocere nel forno il prosciutto”, prosegue Katharina Prato, “Lo si lascia una notte in molle nell'acqua, poi, dopo asciugato, avvolto in una pasta di pane nero già lievitata alta un dito, punzecchiandola più volte per impedire che cuocendola non crepoli, è messo in una leccarda nel forno”. **La ricetta, così codificata, arrivò a Trieste, su tutte le tavole e nei punti di ristoro.** Una testimonianza certa del prosciutto cotto di Trieste si trova **nell'archivio del più antico buffet triestino, “Da Pepi”**, dove, nel lontano 1897, anno di apertura da parte di un certo Pepi Klajnsic, venivano serviti misti di maiale cotti in caldaia (testina, piedini, cotechino, lingua, pancetta, “salsicce di Vienna” e di cragno, *kaiserfleisch* e porcina) e soprattutto il **prosciutto cotto tagliato a mano.**

Nel suo romanzo *Le quattro ragazze Wieselberger*, la scrittrice triestina **Fausta**

Cialente scrive: “... delle quattro ragazze due erano abbastanza grandi, si era attorno al 1880 e si acconciavano per le serate musicali... il padre usava comperare il famoso prosciutto cotto al momento di salire in carrozza”.

È interessante ricordare come la voce “prosciutto cotto triestino”, o “di Trieste”, figurasse, negli anni Cinquanta e Sessanta, nei menu delle motonavi del Lloyd Triestino.

Per tornare ai giorni nostri, non c'è buffet o salumeria dove non si possa mangiare un “rodoletto” (rotolino) di “Cotto di Trieste” che rappresenta un ottimo spuntino o antipasto con il pane nero, senape e abbondante radice di rafano grattugiata.

La tradizione di Pasqua prevede anche, a colazione, **una fetta di “Cotto di Trieste” con la pinza**, ottimo e inusuale connubio tra gusti, sapori e usanze triestine.





Il pomodoro secco, *nostalgia d'estate*

Adriana Zuddas

Accademica di Cagliari

Essiccato al sole estivo e conservato, con l'alloro, in contenitori sigillati, arricchisce il gusto di numerose pietanze.

Poni una mattina d'inverno, il cielo è grigio, non promette nulla, ma... lo sguardo è attratto da quel barattolo di vetro che se ne sta silenzioso nell'angolo buio della credenza. Lo apri, svitando il coperchio a tenuta stagna, e il suo profumo, **frutto di un matrimonio felice tra i pomodori secchi e le foglie di alloro**, ti prende, regalando magie d'estate. E col pensiero torni a fine giugno, quando il tempo sembra essersi assestato e, talvolta, fino a settembre, in molte case, specie nei paesi della Sardegna, il

profumo dei pomodori, aperti a metà e ricoperti di sale, a piccoli grani, si diffonde, impertinente ma sicuro di sé, nei cortili o nelle terrazze assolate. Posati su cannicciati o su tavole, consumate per l'uso, resteranno per alcuni giorni esposti al sole finché, a giudizio della massaia, gli umori succosi non siano disseccati e i due lati sottili del pomodoro, sigillati uno sull'altro, saranno depositati in contenitori di coccio o di vetro.

Prima di chiuderli con un tappo "a sigillo" e, a completamento dello straordinario





aroma che si sprigiona intorno, si posano su di essi alcune foglie di alloro, vecchie di qualche giorno o, a piacere, piccoli rami di basilico fresco. Comincia così il lungo riposo dei pomodori secchi, in un angolo nascosto della credenza o in cantina, **per fare capolino ogni tanto e arricchire il gusto e il profumo delle numerose pietanze**, riportando ogni volta, ai nostalgici dell'estate, immagini assolate.

Hernàn Cortès, di ritorno in Europa, portò alcuni esemplari di pomodori

Nessun ortaggio, come il pomodoro, può vantare, nel suo percorso di diffusione, incontri fuori dal comune che ne hanno decretato il successo nel tempo.

Le cronache raccontano che **gli Aztechi e gli Inca**, in Perù e in Messico, **ne facessero largo consumo** e che fosse *xitoma-ti* il nome a essi attribuito. E vide lungo *el Conquistador* Hernàn Cortès, quando nel 1540, di ritorno in Europa da quelle terre, ne portò con sé alcuni esemplari.

Narrano ancora le cronache che **tra il 1500 e il 1600, gli alchimisti ne suggerissero l'impiego in pozioni e filtri magici**, tanto che nelle diverse lingue europee si trovano le espressioni: *love apple*, *liebesapfel*, *pomme d'amour* o *pomme d'or* e nella nostra Sicilia, *pumu d'amuri*. Senza però dimenticare il nome botanico, espressione di diffidenza, *Lycopersicon* o "frutto del lupo".

Il pomodoro compare in Italia nel 1596, prima nelle abitazioni del Nord, come pianta ornamentale, e vent'anni

dopo nel Meridione, dove il clima favorevole rende i frutti più grandi e dal colore giallo arancione. Ciò invoglia le classi meno abbienti a farne largo consumo nei più diversi modi, crudi o cotti nelle minestre, fritti nell'olio, nelle salse. Si può senz'altro affermare che **nel Sud Italia il pomodoro sia stato usato ben un secolo prima che nel resto del continente europeo**.

Nel XVII e XVIII secolo, nel resto d'Europa, flagellato da pestilenze e carestia, il pomodoro viene usato da tutte le classi sociali, specie in minestre acidule, in alternativa al grano che scarseggia. Si diffonde in Francia, dove il clima freddo lo condanna a restare piccolo, contorto, rugoso e dal colore giallo pallido; il Re Sole lo usa come afrodisiaco o come pianta ornamentale. Nessuno avrebbe scommesso che quel frutto, al sole (metafora della vita?), sarebbe diventato quello che noi oggi chiamiamo **"pomodoro d'oro"**, così definito dal padre della botanica italiana **Pietro Andrea Mattioli** (1501-1577), che lo denominò in un primo momento *"mala aurea"*.

In terra sarda la sua storia comincia a primavera

In terra sarda la sua storia comincia nei mesi della primavera quando i contadini preparano i semenzai (*su pranteri*) e, quando le piccole piante sono cresciute fino ai 12-15 centimetri, le trasferiscono, a primavera inoltrata, in piena terra, in filari, affiancati per tutto il loro percorso da cunette nelle quali scorre, come nu-

trice amorosa, l'acqua. Una volta maturi, **i frutti a forma di zuccina "croccoriga" o rotondi risvegliano la fantasia e l'abilità delle donne sarde**.

A parte l'uso quotidiano in **suntuose insalate**, nelle quali figurano per lo più cetrioli e lattuga croccante, i pomodori sminuzzati e uniti al soffritto di cipolla, aglio e prezzemolo, si trasformano in **salsa di pomodoro** destinata a condire agnolotti, *micchittus*, fregola o gnocchetti sardi.

In estate, si preparano i pomodori secchi nelle grandi corti aperte, nelle terrazze assolate, per finire, poi, in recipienti di coccio o di vetro. **Numerosi sono i modi di utilizzare il pomodoro secco in cucina: nel brodo di carne** (*coiàdu*, letteralmente "sposato"), che prevede l'uso di carni miste, bue, maiale, pollo ai quali si unisce l'alloro, la parte legnosa di un mazzetto di prezzemolo e, volendo incantare l'ospite, specie di domenica, oltre a una cipolla intera, una mela e una mela cotta. Oppure, per cucinare al forno la noce di maiale o bovina, tagliata a mo' di organetto, nei cui canali aperti si posa un trito di prezzemolo, aglio e pomodoro secco e, ancora, alloro. E non disdegna di **accompagnare i pesci sia arrosto sia bolliti**, ma attenzione alla cottura che avrà cura di rispettare il tempo sufficiente a evitare che le carni si sfaldino.

Quella del pomodoro secco è una delle tradizioni più antiche e più semplici da mantenere, al punto che c'è stato un tempo in cui in Svezia, in quel di Göteborg, d'agosto, tanta era la nostalgia degli emigranti, che i pomodori aperti e ricolmi di sale, dato il pallido sole di quelle contrade, finirono in forno, riuscendo a ricreare un'atmosfera in tutto simile a quella sarda.

C'è un segreto svelato dal maestro scultore Pinuccio Sciola, che in una delle tante magiche serate, in quel di San Sperate (Cagliari), al cospetto dei suoi abituali amici, attratti dal cibo oltre che dall'arte, presentò "la coratella di agnello" (*sa cordula*) allo spiedo che prevedeva, come avemmo modo di constatare, l'uso del pomodoro secco che faceva capolino tra frattaglie e lardo, sapientemente intrecciati.



Polifunzionalità dei chiodi di garofano

di Flavio Dusio

Accademico di Novara

Oltre ad avere una spiccata attività antibatterica e antinfiammatoria, la spezia, in cucina, regala il suo aroma a diverse preparazioni.

La preziosità di tale spezia è testimoniata da Dante nel canto XXIX dell'*Inferno*, dove si trova condannato un ricco senese scialacquatore. "... e Niccolò, che la costuma ricca/del garofano prima discoperse/nell'orto, dove tal seme si appicca". I versi si riferiscono a un gruppo di dodici ricchi senesi che, credendo prossima la fine del mondo, si affrettano a dissipare tutti gli averi nel godimento ultimo, arrostando la carne, non sul legno, ma addirittura sulle braci di chiodi di garofano, mandando in fumo quella che all'epoca era una vera fortuna. La costosissima spezia era impiegata non solo nella preparazione di ricche vivande, per le proprietà aromatiche ma, in particolare, per gli **aspetti farmacolo-**

gici terapeutici, riconosciuti dalla **Scuola Medica Salernitana**. Tale Scuola era così importante che, in un editto del 1231, l'imperatore Federico II riconosceva il titolo di "dottore", solo a coloro che erano in possesso del diploma rilasciato da quella Scuola.

I fiori, essiccati ancora in bocciolo, assumono un aspetto simile ai chiodi

I chiodi di garofano erano già noti **nell'antico Egitto**, dove il loro olio trovava **impiego nelle pratiche di imbalsamazione** per l'elevato potere antimi-



crofico. Furono probabilmente gli Arabi, nel IV secolo, a introdurla in Occidente, esaltandone il valore e la provenienza mitologica.

Nel mondo romano tale spezia era conosciuta, ma non assunse mai un ruolo di primo piano come quello riservato, per esempio, al pepe.

Una testimonianza archeologica, risalente al **VI secolo, in Alsazia**, relativa al ritrovamento in una tomba di **una piccola scatola d'oro, contenente due chiodi di garofano**, mostra la grande rilevanza riservata alla spezia.

La pianta, che **può raggiungere un'altezza di quasi 14 metri**, appartiene alla famiglia delle *Myrtaceae*. Presenta fiori color cremisi, i quali, essiccati ancora in bocciolo, assumono un aspetto simile ai chiodi. L'albero, **originario delle Molucche** (Indonesia), è coltivato in molte aree tropicali e a **Zanzibar**, isola dell'oceano Indiano, oggi **la maggior produttrice mondiale della spezia**.

*I principi attivi
ne caratterizzano
l'aroma e le peculiarità*

Interessanti sono i principi attivi che ne caratterizzano l'aroma e le peculiarità. L'olio di garofano, ricavato dai boccioli, contiene per il 70-80% eugenolo; per il 10-15% acetato di eugenile; per il 5-10% beta-cariofillene. **Il tipico aroma è però dovuto a componenti minori**, quali il salicilato di metile e il 2-eptanone, un chetone con una spiccata attività repellente per gli insetti: sciolto in acqua, emana il tipico odore della banana matura. L'eugenolo è prodotto dalla pianta come meccanismo di difesa nei confronti di parassiti, batteri e funghi. Presenta una **spiccata attività antibatterica** e, mescolato all'ossido di zinco, **trova impiego in odontoiatria** come sottofondo per otturazioni, **per l'effetto sia lenitivo sia battericida**.

Il **beta-cariofillene** è un composto terpenico, sintetizzato nel 1964, le cui peculiari caratteristiche furono definite solo quarant'anni dopo. La molecola agisce



su speciali recettori **riducendo fenomeni infiammatori** per inibizione delle citochine prodotte dalle cellule immunitarie. Contenuto anche nel pepe nero, agisce selettivamente sui recettori cannabinoidi B2, senza provocare effetti psicoattivi che indurrebbero dipendenza, ma **esercita un'azione positiva su ansia, depressione e sul dolore neuroinfiammatorio spinale**.

*In cucina neutralizza la carica
batterica dei cibi ed è ottimo
in tisane e vin brulé*

In terapia "bionutrizionale", i chiodi di garofano trovano impiego **nella cottura di carni per neutralizzare l'eventuale carica batterica**, in tagli sottoposti a eccessiva frollatura.

Nelle patologie virali, all'uso consoli-

dato dalla tradizione del brodo di pollo, **l'aggiunta della cipolla con chiodi di garofano, costituisce un'efficace sinergia terapeutica**. Nella coppa di maiale (costituita dalle cotiche, muso, zampetto e orecchie), al basso contenuto lipidico si associa un alto contenuto di collagene. La cottura, con l'aggiunta della cipolla e chiodi di garofano, assicura aromi e sterilità al prodotto finale. Tuttavia, il vero impiego terapeutico di tale spezia si raggiunge con la preparazione delle **tisane**. Una delle più consolidate si ottiene ponendo in ebollizione, per 8-10 minuti, una mela, cannella spezzettata, chiodi di garofano a piacere e la buccia di mezzo limone.

Per gli adulti, infine, il famoso "**vin brulé**" con cannella, chiodi di garofano, scorza di limone e zucchero, porta piacevole soccorso, specie nella stagione invernale, durante il periodo delle forme influenzali.





A Singapore la cucina italiana parla anche giapponese

di Maurizia Debiaggi ed Enrica Nicolini

Accademiche di Singapore-Malaysia-Indonesia

Intervista a due chef giapponesi che si sono formati in Italia.

Dal Paese del Sol Levante sono arrivati in Italia per studiare: sono tanti gli chef giapponesi rapiti dal fascino della cucina italiana. Alcuni hanno anche raggiunto le vette dell'Olimpo, come gli stellati **Yoji Tokuyoshi**, dell'omonimo ristorante **a Milano** e **Kotaro Noda** del "Bistrot 64" **a Roma** o ancora **Takahiko Kondo**, *sous chef* di Massimo Bottura. Perché tanti chef giapponesi sono conquistati dalla nostra cucina? Se scaviamo in due culture così diverse, possiamo trovare **importanti**

punti in comune: semplicità, freschezza degli ingredienti, enfasi della stagionalità.

Anche **a Singapore**, vera *food hub* del Sud Est Asiatico, che vanta **oltre 100 ristoranti italiani** e dove il cibo è quasi una religione, non mancano gli chef giapponesi "rapiti dal fascino" dell'Italia. Una bella sfida, quella di **Yohei Sasaki** e di **Seita Nakahara** che, dopo avere studiato e lavorato nel Bel Paese, si sono fatti appassionati interpreti della sua cucina... la stessa sfida di uno chef italiano che aprisse un sushi bar a New York!

Yohei Sasaki, quando cucina nel suo ristorante "Il Cielo", pensa in italiano

Chef Sasaki, 38 anni e un sorriso perennemente stampato su un volto da eterno adolescente, è la guida de "Il Cielo",

nell'elegante Hotel Hilton, sulla mondana Orchard Road. Offre ai suoi clienti una cucina che esprime concretamente un'esperienza gastronomica italiana, perfezionata con talento tutto giapponese. Gentile, discreto e affabile, traspare in lui la forza della pazienza e l'ambizione di servire sempre il piatto che più soddisfi il suo cliente. Mi racconta la sua storia tra una portata e l'altra, con il gusto velatamente compiaciuto di rispondere alle mie curiosità.

"Il mio primo incontro con la cucina italiana è avvenuto assaggiando i bocconcini di mozzarella e il prosciutto di Parma; sono rimasto scioccato dal gusto ... mi sono innamorato della loro bontà!" afferma sempre sorridendo e sfoggiando un discreto italiano. Per questo amore *Sasaki-san* si è formato professionalmente nei migliori ristoranti italiani in Giappone e ha poi viaggiato in Italia per lavorare in quelli stellati, come "Romano" a Viareggio, "Arnolfo Ristorante" a Siena e "Da Vittorio" a Brusaporto (Bergamo).

"Quando cucino penso in italiano, uso ingredienti italiani e tecniche giapponesi. Per i carpacci di pesce, preparati secondo la tradizione italiana, uso la tecnica di taglio del sashimi e per la mia ricetta preferita, gli spaghetti aglio olio e peperoncino, preparo gli spaghetti con la macchina del *ramen*, ottenendo così un prodotto di migliore consistenza. La ricetta è la stessa degli spaghetti classici: utilizzo 100% farina di semola rimacinata e acqua, aggiungendo anche un po' di olio all'impasto, per dare più gusto e collosità".

Yohei Sasaki-san ha, tuttavia, anche una sicura padronanza delle autentiche tec-



Yohei Sasaki



Seita Nakahara



Davide Tanda

niche italiane, come ho subito percepito assaggiando i suoi "spaghetti alla chitarra", fatti con la chitarra italiana doc, cotti al dente e conditi con un sugo di scampi sorprendentemente leggero e saporito. Nella sua cucina si avverte, in alcuni piatti, una nota, molto discreta, di elementi di due diverse tradizioni culinarie, ma alla domanda se la sua sia una cucina *fusion*, Sasaki-san risponde sicuro "Quando ho iniziato a 'Il Cielo' facevo solo piatti autentici italiani e i clienti singaporiani apprezzavano e commentavano 'buona questa cucina fusion'... ma non era *fusion*! Allora ho iniziato a offrire due menu, uno italiano e uno giapponese... ma anche quando cucino giapponese penso in italiano, la mia cucina - dice con fare sornione - non è *fusion*"... è Sasaki".

La cucina fusion di Nakahara: ingredienti italiani e giapponesi si fondono in piatti raffinati

Pensa in italiano anche lo chef Seita Nakahara, servendo Omakase (letteralmente "Lo lascio allo chef") a "Terra, Tokyo Italian", il suo ristorante *fine dining* nel vivace quartiere di Tanjong Pagar, una stella Michelin nel 2016. All'entrata del locale, oltre all'essenziale eleganza dei colori pastello e dell'arredamento in legno chiaro, è ben evidente un'insegna, "Japanese Food Culture in Italian Cuisine", a testimoniare l'ossequio-

so e devoto rispetto per le due cucine. Sì, siamo in piena *fusion*, se non l'aveste capito, dove per i suoi piatti Seita-san fa la spesa a Tokyo.

Sono seduta al tavolo del suo ristorante e ho appena terminato un'esperienza gastronomica che mi ha sorpresa; **in ogni piatto l'identità italiana è immediatamente percepibile e i sapori degli ingredienti giapponesi sono una nota discreta e intonata.** Per capire basta chiudere gli occhi... e assaggiare i suoi *spaghettoni al granchio di Hokkaido*, il *Kinki fish all'acqua pazza e profumo di yuzu*, o la *bruschetta di pane casereccio con uni* (riccio di mare) o con *ikura* (uova di salmone) e *mascarpone*, per portare gli esempi più rappresentativi. Una *fusion* di alta classe, dove gli ingredienti italiani e giapponesi si fondono e rincorrono dando vita a piatti unici per palati raffinati!

Anche Nakahara-san risponde con cortesia alle mie domande sulla sua passione per il cibo italiano, che ha radici lontane, profonde e molto curiose.

"Era il giorno del mio quinto compleanno - racconta facendo trasparire dagli occhi un'emozione infantile - e mia mamma mi aveva preparato un pollo alla crema presentandomelo come *pollo italiano*. **Senza sapere cosa fosse 'italiano' ho subito associato la parola al concetto di 'buono'**. So che è molto strano, ma tutto è nato da quel regalo, che solo più tardi ho realizzato che di italiano aveva solo il nome".

Da allora l'idea del cibo buono e italiano

non lo ha più abbandonato e, dopo gli studi superiori a Tokyo e alcune esperienze in ristoranti in Giappone e in Asia, si reca in Italia, il luogo di origine del famoso pollo della sua infanzia, per **inseguire la sua grande passione: cucinare italiano.**

"In Italia ho voluto lavorare soprattutto nelle trattorie per imparare la cultura del cibo, la vera cucina regionale, le tecniche di base. In otto anni ho imparato l'arte della pasta fresca, a usare sapientemente i tartufi, a fare il sugo di pomodoro con gli ortaggi appena colti, e ho imparato anche l'italiano naturalmente! - continua divertito - Quando ero a Firenze mi mancava un po' il Giappone e per ideare le mie ricette pensavo di cucinare andando a fare la spesa a Tokyo, che immaginavo dietro l'angolo. Per questo, **quando cucino, uso ingredienti giapponesi freschi e di stagione: la mia cucina è ispirata dallo shoku bunka (cultura del cibo) giapponese e dalla mia passione per la tradizione gastronomica italiana**".

Dopo queste esperienze nel nostro Paese, chef Seita ne ha fatta di strada, con tenacia, determinazione e la consapevolezza di seguire un percorso tanto difficile quanto gratificante. A Singapore, dopo ulteriori esperienze professionali in prestigiosi ristoranti ha ora il suo "Terra", dove in ogni piatto italiano, è possibile ritrovare, a sorpresa, un po' di Tokyo... sì, quella Tokyo elegante subito dietro l'angolo.

Sasaki-san e Nakahara-san sono buoni amici!



Manifesto orizzontale dell'ospitalità e della tavola

di Vittorio Rasera

Accademico di Rovereto

In un documento elaborato, lo scorso anno, da FIPE e FIC, i valori centrali per la rinascita dell'enogastronomia.

È il titolo di un documento elaborato, lo scorso anno, da FIPE e FIC, a seguito di un convegno tra chef, ristoratori, operatori della ristorazione e giornalisti del settore, che esplorava i fattori che contano nell'incontro tra domanda e offerta nella ristorazione. Convegno che prende spunto dalla drammatica situazione della ristorazione, creatasi a seguito della pandemia del *coronavirus*, per cercare un possibile **nuovo rapporto tra clienti e ristoranti/ristoratori**, potenzialmente valido **per un futuro post pandemia** e che aiuti a salvare la ristorazione italiana. I fattori fondamentali che più influenzano tale rapporto sono 5: **Convivialità, Benessere, Sensorialità, Territorio, Condivisione**.

La convivialità è stata la prima vittima illustre

Nel Manifesto si dice che la prima vittima illustre sarebbe stata proprio la Convivialità. Essa rappresenta un incontro di persone, che si ritrovano per un approfondi-

mento, un rapporto tra pari, che generi efficienza, non degradi l'autonomia personale ma anzi contribuisca a estendere il raggio di azione personale: in questo caso, il ristorante è il luogo in cui ciò si può realizzare. **Lo stare assieme è il motivo che spinge la maggior parte della gente a frequentare un ristorante.** Sono pochi gli avventori motivati da un loro unico rapporto con il cibo. La domanda, quindi, che ci poniamo anche noi Accademici è: cosa si può fare per **poter migliorare, in questa situazione, l'ambiente conviviale?** Molti ristoranti non sono luoghi veramente adatti alla convivialità: **poco attrezzati per l'assorbimento acustico** e quindi rumorosi, e in molti casi **con una distribuzione degli spazi non sempre adeguata.** Il *coronavirus* obbliga a dilatare gli spazi e quindi a ridurre il numero

di commensali ed eventualmente a separare fisicamente gli spazi con delle barriere. Usciti dall'emergenza più immediata post pandemia, si potrà, con l'aiuto di architetti, **ridisegnare uno "spazio sicuro" in grado di accogliere, in maniera adeguata, un incontro conviviale.** Un luogo che coniughi la possibilità di far sedere 4 o più persone allo stesso tavolo con le esigenze di un dialogo tra commensali.

Il benessere coinvolge tutti gli aspetti del nostro essere: fisico, mentale e sociale

Il benessere è uno stato del corpo che coinvolge tutti gli aspetti del nostro essere: fisico, mentale e sociale. Forse non lo



avete mai pensato, ma **la grande madre Europa**, che ormai permea tutti gli aspetti della nostra vita, **ha proposto per benessere questa definizione:** "Lo stato emotivo, mentale, fisico, sociale e spirituale di ben-essere che **consente alle persone di raggiungere e mantenere il loro potenziale personale nella società**". Il primo aspetto che il convegno suggerisce di considerare è **la sicurezza:** il sentirsi al sicuro è, per il cliente, la prima e principale condizione di benessere. Quindi **diminuzione dell'affollamento, qualità e salubrità del cibo, confort generale dell'ambiente.**

Il *coronavirus* obbliga al distanziamento che, dal punto di vista del benessere acustico è un vantaggio: **meno rumorosità e un confort d'ambiente molto maggiore.** Il benessere fisico è anche legato alla salubrità del locale e quindi **un sistema di ventilazione e condizionamento che dovrà essere seriamente riconsiderato.** Per quanto riguarda la qualità del cibo, assieme alle conoscenze e capacità culinarie dello chef nulla cambia. Aumenta di importanza, in epoca di pandemia, la **salubrità del cibo.** Sotto questo aspetto poco possiamo aggiungere. È **compito del sistema pubblico di sanità** assicurare che tutte le norme, che riguardano la salubrità dei cibi, vengano rispettate.

Sottolineerei, per gli amici Accademici, che la voce "ambiente", nella valutazione che solitamente diamo al ristorante, dovrebbe includere anche l'aspetto "benessere" e, in termini di importanza, andare seriamente riconsiderato.

*Usare la tecnica culinaria
per creare pietanze
che emozionino*

I centri sensoriali del nostro cervello recepiscono le sensazioni relative ai nostri sensi che vengono poi utilizzati per elaborare un giudizio. Uno dei punti che ha trovato largo consenso suggeriva di **utilizzare la ripartenza per sfruttare la forte attrazione della clientela per un prodotto di qualità e usare la tecnica**



culinaria per creare delle pietanze che emozionino. D'altra parte il cliente è sempre più portato a educare il proprio giudizio, superando l'immediatezza del gusto personale (il mi piace - non mi piace), per una valutazione che si basi su una conoscenza più profonda delle tecniche di giudizio gastronomico. Un altro punto di consenso è stato la semplificazione delle ricette. Se si tralasciano i grandi chef di ristoranti stellati, che non saranno toccati da esigenze di spazio, di personale e conseguentemente di prezzo, si può certamente essere d'accordo su questo aspetto che coinvolge, appunto, l'economia di gestione del ristorante. **Emozionare e sorprendere il cliente con una ricetta semplice non sarà facile.** Ma la cucina italiana non è quella francese: è già semplice di suo e quindi, considerando anche quanto detto precedentemente, ci si ritroverà con un piatto semplice, unito a un prodotto fresco, di catena alimentare corta e di alta qualità organolettica. **La cucina della tradizione italiana sarà, quindi, un ottimo punto di partenza per questo rinnovamento della ristorazione.**

*La territorialità dell'offerta
si integra bene con le condizioni
di filiera corta e prodotto fresco*

L'origine territoriale del prodotto è sempre stata un elemento caratterizzante l'attivi-

tà dell'Accademia e questo si integra perfettamente con le condizioni di filiera corta e prodotto fresco. Personalmente, tuttavia, sarei contrario a una esasperazione di tale concetto.

L'Italia è un unicum al mondo di biodiversità di coltivazioni, di produzione, di cultura e di paesaggio. Penso che un'offerta turistica regionale non si dovrebbe ulteriormente esasperare, anche se la territorialità, come la stagionalità della cucina vanno rispettate.

La condivisione è intesa come la necessità di ampliare l'offerta del ristorante, per aumentare il fatturato, necessariamente ridotto a causa della riduzione degli spazi. Il suggerimento è quello di **mantenere anche in futuro i servizi collegati alla ristorazione, come le ordinazioni da asporto e la consegna del pasto a domicilio.** Credo sia un'ottima idea, anche perché potrebbe essere forzata in orari predeterminati, al di fuori dell'afflusso di punta nel ristorante. Ulteriormente **si pensa all'estensione dell'orario della cena.**

All'estero si riesce a fare comodamente tre rotazioni del tavolo. È certamente anche una questione di abitudini: in Italia piace restare seduti più a lungo e si cena alle 20. Però nulla è immutabile ed è in atto nel mondo, già da molti anni, una omogeneizzazione di abitudini e costumi. Lo straniero poi, visto che siamo un Paese a forte vocazione turistica, sarebbe già abituato a tale tipo di offerta.



Metti l'artista sul menu

Sara Venturino

Musicologa, food writer

Molti grandi chef si ispirarono a compositori e cantanti lirici per le loro preparazioni, a iniziare da Escoffier.

L'arte dà piacere ai sensi, così come il cibo: da qui l'affermazione che anche la cucina è un'arte. Tuttavia, sebbene questo concetto fosse ben acquisito in epoca antica, e seppure alcuni grandi chef siano stati trattati e apprezzati come vere e proprie superstar del loro tempo, in epoca moderna dovremo aspettare l'avvento di Escoffier, verso la fine del XIX secolo, perché all'esperienza della tavola e ai suoi artefici, possa essere riconosciuto nuovamente lo status di arte.

Auguste Escoffier, cui Guglielmo II si rivolse con la celebre frase: "Io sono l'imperatore di Germania, ma tu sei l'imperatore degli chef", è universalmente riconosciuto come **l'inventore dell'alta cucina moderna**, e la sua *Guide Culinaire* è divenuta la Bibbia di ogni aspirante chef da lui in poi.

Come ogni artista che si rispetti, Escoffier "componeva" i suoi menu "a commissione" (usanza molto in voga anche per i compositori dell'epoca), **plasmando i piatti appositamente per la persona cui erano destinati**, o da cui erano stati ispirati. Nella *Guide Culinaire* **i piatti dedicati a**

musicisti e cantanti sono innumerevoli, a cominciare da uno di quelli che più ammirava, Gioachino Rossini. Si dice che nella guida ci siano così tante preparazioni a lui dedicate da comporre interi e svariati menu.

A dire il vero furono molti gli chef che vollero omaggiare il grande compositore, anche per ricambiare la sincera ammirazione e il rispetto che egli aveva sempre nutrito per loro, e l'elenco dei piatti che portano il suo nome è sorprendente.

Escoffier sembrava avere un debole per le soprano, cui dedicò diverse preparazioni

Altri grandi artisti ispirarono Escoffier e i suoi menu. In onore di **Jacques Offenbach** e della sua operetta *La bella Elena*, creò le **Poires Belle Hélène**, un dessert di pere cotte nello sciroppo di zucchero, servite con gelato alla vaniglia e cioccolato fuso, e poi bissò con le *Pere alla Mary Garden*, il famoso soprano britannico, questa volta guarnendole con ciliegie, kirsch e salsa di lamponi. Escoffier sembrava avere un debole per le soprano: a due grandi cantanti italiane dell'epoca, Adelina Patti e Luisa Tetrazzini dedicò due ben note pietanze a base di pollo, il **Poulard Adelina Patti e il Chicken Tetrazzini**. E per tornare ai dessert, forse la sua ricetta più conosciuta, la **Pesca Melba**, ispirata alla famosa cantante australiana Nellie Melba. Si dice che lo chef rimase così colpito dopo averla vista al Covent Garden in una rappresentazione del *Lohengrin* di Wagner, in cui spiccava una scena con un enorme cigno, da creare questo dolce composto da pesche,





gelato alla vaniglia e salsa di lamponi e servirlo in una scenografica scultura di ghiaccio a forma di cigno.

Per rimanere in Francia, è curioso poi notare come **nella cucina francese** ci siano ben 4 preparazioni con le uova dedicate a grandi compositori: le **Uova Berlioz** (alla coque, accompagnate da *croustade*, patate *duchesse*, tartufo e funghi in salsa di Madeira), le **Uova alla Bizet** (cotte in stamponi foderati con lingua sott'aceto e servite su cuori di carciofo con salsa Périgueux), le **Uova alla Meyerbeer** (al forno in cocotte, guarnite con rene d'agnello alla griglia), e le **Uova alla Daniel Auber** (in camicia, servite su pomodori ripieni di pollo e tartufo tritato, con salsa vellutata). Bizet, oltre alla uova, si è anche conquistato un consommé e un dessert a lui dedicato, la golosa **Torta Bizet**, fatta di strati di meringa e crema al burro.

"Un pasto italiano è come l'opera!"

I dessert, si sa, sono consolatori, e quella doveva essere l'intenzione di Rossini quando, per consolare l'amico Donizetti afflitto da pene d'amore, fece commissionare la **Torta de Dunizet**, una ciambella di pasta margherita con albicocche e ananas.

Mozart era goloso di cioccolato e ci sono molte torte dedicate a lui con questo ingrediente, ma sopra tutti ci sono le **Mozartkugeln** (letteralmente "palle di Mozart"), cioccolatini sferici fatti con marzapane e pistacchio ricoperti di crema di

nocciole e cioccolato fondente, creati per lui dal **maître patissier Paul Fürst nel 1890 a Salisburgo**. Fürst meritò una medaglia d'oro per la sua creazione a Parigi, nel 1905, e le *Mozartkugeln*, con la loro tipica confezione, sono ormai un classico souvenir di Salisburgo.

Nell'epoca d'oro della lirica, al ristorante "Tre Corone" di Verona, vicino all'Arena, i nomi dei piatti sul menu cambiavano ogni stagione in base alle star di turno: vi si trovavano creazioni quali, la *Bistecca Giuseppe Di Stefano*, la *Cotoletta alla Mario del Monaco* o il *Pollo alla Maria Callas*. **Alla Callas poi venne dedicata una torta adeguata alla sua fama, la Torta Divina**. Tra le artiste nate nel 1900, solo un'altra, prima di lei, era stata omaggiata allo stesso modo, la soprano Renée Fleming, cui sono dedicati due dessert, *La*

diva Renée (a base di cioccolato) e la *Renée Fleming golden chiffon cake* (al limone).

Molti avranno poi sentito parlare della Torta Rigo Jancsi (una *sponge cake* fatta a cubo, a base di cioccolato, con glassa di gelatina di albicocche), che il celebre violinista tzigano commissionò a un amico pasticciere, per offrirla alla principessa Clara Chivay, di cui si era innamorato (scapparono insieme e si sposarono: la torta deve aver funzionato...).

E poi ancora, *Salsa alla Caruso* (molto popolare in Uruguay, dove il tenore era particolarmente famoso), e *Vermicelli alla Caruso*, *Filet Mignon à la Meyerbeer*, *Pasta alla Norma*, *Ravioli Paganini*, *Cacciucco alla Mascagni* (una particolare variante con salvia e zenzero), *Spaghetti alla Traviata*, o il *Risotto alla Verdi* (con funghi, asparagi e prosciutto di Parma) che lo chef Henry-Paul Pellaprat dedicò al grande maestro.

L'elenco potrebbe continuare, e salta subito agli occhi come gran parte dei nomi citati siano **grandi artisti italiani, e grandi piatti italiani**. Vengono in mente le parole del famoso gastronomo e giornalista americano **Waverly Root**, che nel suo libro *The Food of Italy* scrisse: "Un pasto italiano è come l'opera!", ammirando la complessità di piatti elaborati quali sinfonie d'opera ed eseguiti con la stessa perizia di un concerto, con la stessa cura e dedizione che si riscontra nella creazione di un'opera d'arte.





Il novel food

di **Andrea Vitale**

Accademico onorario di Milano Navigli

Sembra che l'avvento degli insetti nel nostro regime alimentare non sia poi più così remoto.

Il 13 gennaio 2021 l'Autorità Europea per la Sicurezza Alimentare (EFSA) ha pubblicato la **prima valutazione completa di un prodotto alimentare derivato da insetti**. Tale evento rappresenta un importante passo nel percorso di introduzione dei cosiddetti "nuovi alimenti" nella nostra filiera alimentare.

Per nuovi alimenti la normativa europea intende **tutti quelli che non sono stati oggetto di consumo umano in misura significativa prima del maggio 1997**. In particolare, l'attenzione in questi ultimi anni si è concentrata sull'utilizzo degli **insetti per il loro contenuto di proteine**

e **nutrienti** da utilizzare quali ingredienti o eccipienti di altri cibi.

Gli insetti arriveranno sulle nostre tavole trasformati in polvere o essiccati

Non dobbiamo infatti credere che gli insetti arriveranno sulle nostre tavole interi o nelle suggestive preparazioni che li vorrebbero impiegati quali *snack* salati o dolci (esempio più frequente i grilli fritti o ricoperti di cioccolato) ma, molto probabilmente, lo saranno mediante trasformazione in polvere o essiccati. **Non saremo costretti dunque a superare lo shock** di dover ingerire ciò che siamo sempre stati abituati a combattere a colpi di scopa o spruzzi di sostanze chimiche e che generalmente viene associato a qualcosa di sporco, pericoloso o dannoso per la salute, **ma potremo avvalerci delle sue proprietà nutrizionali in sicurezza e "senza accorgercene"**. Il parere dell'EFSA ha infatti riguardato una domanda sulla commestibilità di quegli insetti comunemente detti "tarme del-

la farina" e che scientificamente si chiamano *Tenebrio molitor* (tenebrone mugnaio), avanzata da un produttore di snack.

L'Autorità europea, **fermo il principio che microbiologicamente il livello di tossicità di un insetto parassitario dipende dal nutrimento di cui si ciba**, dopo lunghe e accurate indagini a opera di una pluralità di esperti composta da chimici, tossicologi, biologi, tecnologi alimentari e nutrizionisti, è giunta alla conclusione che il consumo della ben nota "tarma" non è svantaggioso sotto un punto di vista nutrizionale, naturalmente tenendo conto, nel caso concreto, delle condizioni d'uso proposte dal produttore e della percentuale di contenuto nel prodotto.

Nei prossimi mesi, la Commissione Europea potrebbe valutarne l'immissione sul mercato

L'evento è innovativo in quanto già con il Regolamento UE n. 2470/2017 la Commissione Europea ha istituito l'elenco dei "nuovi alimenti" e al momento nessun insetto o derivato da esso è ricompreso in esso, tuttavia data l'autorevolezza del citato parere possiamo ritenere che **nei prossimi mesi una proposta di autorizzazione verrà posta all'ordine del giorno della Commissione Europea** così come, poi, l'immissione sul mercato di tali prodotti verrà **sottoposta al voto dei vari Paesi Membri**. Insomma, dopo tanto parlare, pare **che l'avvento degli insetti nel nostro regime alimentare non sia poi più così remoto** dato che uno snack prodotto con tarme è stato valutato e ritenuto alimento sicuro. Sicuro sì, appetitoso non è dato sapere... Certo è che presto torneremo su questo argomento.





I furti ai supermercati aumentano

di **Gabriele Gasparro**

Delegato di Roma

*A causa della crisi,
il fenomeno è sempre
più frequente.*

L'aumento dei furti nei supermercati, particolarmente rilevante in questo periodo, evidenzia la povertà nascosta e a volte dignitosa che sta emergendo in conseguenza della strisciante crisi provocata dalla pandemia. Se fino a qualche tempo fa si accusavano di taccheggio persone che ne facevano quasi un mestiere, **ora i furti riguardano spesso i prodotti alimentari** e le persone colte sul fatto il più delle volte confessano di aver agito **per necessità**. Fra i prodotti alimentari **il più rubato è il parmigiano**, seguito dalla carne, con il 5,5% delle perdite; quindi vini e superalcolici (2%). In totale si è calcolato che i furti nei supermercati raggiungono il valore del 9% dell'intero prodotto venduto. L'8% di chi ruba, inoltre, si presenta alla cassa per pagare altra merce.

*Spesso i generi alimentari
sono consumati sul posto*

L'indice che classifica i furti motivati dalla povertà è dato dal fatto che spesso i generi alimentari sono consumati sul posto. Gli addetti alle pulizie dei supermercati **rinvengono involucri vuoti di salumi o di altri prodotti, a volte cartoni di latte o bibite**, quando non addirittura mozziconi di pane o pizza, pacchi di merendine e biscotti aperti, prodotti presi al banco dei freschi, consumati di nascosto, le cui confezioni sono occultate tra altri prodotti. Fino a qualche tempo fa, il furto o il tentativo riguardavano

beni futili come gli alcolici. Adesso un 30% di persone sorprese a rubare o a mangiare nel supermercato si giustifica dicendo che non ha soldi. **Sono persone in difficoltà**, spesso anziani o cassaintegrati. **Non sempre seguono le denunce** poiché spesso i responsabili dei supermercati cercano di far pagare la merce e risolvere il problema, oppure scatta il caso di coscienza, anche se l'incaricato dovrebbe rispettare quello che è il suo dovere. Di norma il furto è punibile in seguito a una querela della persona offesa. Ciò significa che l'azione penale è esercitata discrezionalmente dal proprietario o dal responsabile del punto vendita. **La cronaca recente** ha narrato che, a seguito del furto di alimentari da parte di una persona che non aveva il denaro per pagarli, siano stati gli stessi Carabinieri, chiamati dal personale, a pagare di tasca propria, evitandone l'arresto.

*Fra i tanti metodi
per occultare la merce,
la carrozzina dei bambini*

L'utilizzo di sistemi antitaccheggio, particolari dispositivi che vengono attaccati alla merce per scoraggiare i ladri o rendere loro la vita difficile, ha fatto diminuire il numero di furti, ma il dato rimane ancora alto.

I metodi per occultare la merce sono tanti: nella borsa, nelle tasche della giacca e perfino nel carrozzino del bambino o addosso al bambino stesso seduto sul carrello. In caso di scoperta, è ovvio incolpare il piccolo, attratto dagli articoli in mostra.

In Italia i supermercati registrano ogni anno all'incirca 3 miliardi di euro di danni, una cifra tale da destare preoccupazioni sia negli imprenditori sia nei commercianti. L'ingente somma di denaro impone la necessità di studiare sistemi più efficaci antitaccheggio, specialmente ora che le superfici dei centri d'acquisto ricoprono aree sempre più ampie e difficili da controllare, visto che il sistema delle videocamere è facilmente eludibile. C'è da sperare anche che diminuisca la necessità di chi è costretto a infilarsi in tasca un pezzo di formaggio o di ingozzarsi furtivamente una merendina.





Lineadacqua edizioni,
Venezia 2020, pp. 72
€ 13,50



Mimesis edizioni,
Milano-Udine 2020, pp. 219
€ 16,00

Agire con consapevolezza (*mindfulness*, appunto) è un ottimo presupposto per ottimizzare il nostro rapporto con gli altri e con noi stessi. Lynn Rossy, psicologa clinica, scrittrice, insegnante di meditazione e yoga, ha raggiunto una certa notorietà anche come insegnante di consapevolezza; si è poi fatta promotrice del programma *Mangiare per la vita*, nel cui ambito trova

La cucina veneta

di Rosa Maria Rossomando Lo Torto

Il vero gastronomo è la persona che sa riunire, in un insieme armonico, il piacere della degustazione, l'impegno della culinaria e il patrimonio storico, culturale e tradizionale che definiscono il valore dei piatti portati in tavola. Rosa Maria, persona di profonda cultura classica oltre che gastronomica, è riuscita a prenderci per mano e condurci in questo viaggio attraverso la cucina veneta, che Arrigo Cipriani nella sua introduzione ha felicemente definito "racconto". Il racconto di un viaggio attraverso piatti catalogati in modo originale, cioè non in base alla tradiziona-

le successione del loro arrivo in tavola, ma secondo tre stagionalità: annua, autunno-invernale e primaverile-estiva. L'originalità non finisce qui, perché le ricette, abituate a farla da padrone nelle pubblicazioni che hanno invaso il mercato, devono accontentarsi di comparire come contorno al succulento piatto principale rappresentato dalle radici di quella preparazione, con la citazione di curiosità storiche, personaggi celebri e anche di diatribe, come quella classica sull'origine del tiramisù. La lettura è piacevolmente scorrevole e allietata da una indovinata iconografia.

A tavola con la mindfulness

Smettere di abbuffarsi e assaporare la vita

di Lynn Rossy

logica collocazione l'insegnamento del mangiare consapevole. Le abitudini alimentari che caratterizzano la nostra epoca rendono spesso problematico il rapporto di molte persone con il cibo, con se stesse e con il proprio corpo, spiando la strada a situazioni di disagio fisico e psicologico, con gli inevitabili riflessi sul piano salutistico. E così l'atto del mangiare perde sempre più i suoi connotati di piacere della vita per trasformarsi in una sofferta competizione con qualcosa che ci appare come nemico. Lo scopo di Lynn è quello di accompagnarci a ristabilire un corretto e consapevole rapporto, non solo con il cibo, che recupera il suo ruolo di piacere e soddisfazione quotidiana, ma anche con il nostro corpo e la nostra mente. Le cono-

scienze scientifiche e l'esperienza professionale, filtrate attraverso un'accattivante piacevolezza espositiva, risultano quanto mai convincenti, a partire dai sei principi che stanno alla base del mangiare consapevole, fino alle tre regole di saggezza che rendono un positivo comportamento verso i cibi ritenuti proibiti tutt'altro che una *mission impossible*. A conclusione dei singoli capitoli, viene consigliato un esercizio da praticare e sono elencate le sfide, le buone notizie e il "cosa fare adesso" per rendere operativo e vantaggioso quanto siamo andati imparando nelle pagine precedenti. Alessandra Pollina, curatrice dell'edizione italiana, ha corredato il volume di una serie di tracce audio degli esercizi, ascoltabili o scaricabili.