

# CIVILTÀ DELLA TAVOLA

ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA



1953  70°  2023

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



ISSN 1974-2681

N. 359, MAGGIO 2023 / MENSILE, POSTE ITALIANE SPA SPEDIZIONE IN ABBONAMENTO POSTALE 70% ROMA AUT. MP-AT/C/RM/

MAGGIO 2023 / N. 359

**DIRETTORE RESPONSABILE**  
PAOLO PETRONI

**COORDINAMENTO REDAZIONALE**  
SILVIA DE LORENZO

**PROGETTO GRAFICO E IMPAGINAZIONE**  
SIMONA MONGIÙ

**IN QUESTO NUMERO SCRITTI E RICETTE DI**  
GIOVANNI BALLARINI, GIUSEPPE BENELLI,  
ATTILIO BORDA BOSSANA, GIANCARLO BURRI,  
ELISABETTA COCITO, MAURIZIA DEBIAGGI, FLAVIO DUSIO,  
GABRIELE GASPARO, ROBERTO MIRANDOLA,  
PAOLO PETRONI, GIOVANNI PICUTI, GABRIELLA PRAVATO,  
ANTONIO RAVIDA, TULLIO SAMMITO,  
GIANCARLO SARAN, ALBERTO SCARAMUCCIA,  
ALDO E. TAMMARO, ANDREA VITALE.

**CREDITI FOTOGRAFICI**  
ADOBE STOCK.



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



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

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

**STAMPA**  
DIGITALIAB 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



**L'ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA**  
È STATA FONDATA NEL 1953 DA ORIO VERGANI  
E DA LUIGI BERTETT, DINO BUZZATI TRAVERSO,  
CESARE CHIODI, GIANNINO CITTERIO, ERNESTO DONÀ  
DALLE ROSE, MICHELE GUIDO FRANCI, GIANNI MAZZOCCHI  
BASTONI, ARNOLDO MONDADORI, ATTILIO NAVA,  
ARTURO ORVIETO, SEVERINO PAGANI, ALDO PASSANTE,  
GIAN LUIGI PONTI, GIÒ PONTI, DINO VILLANI,  
EDOARDO VISCONTI DI MODRONE,  
CON MASSIMO ALBERINI E VINCENZO BUONASSISI.



**In copertina:** Elaborazione grafica dell'opera  
*Carciofi e pomodori (1887)* di Pierre-Auguste Renoir,  
Collezione privata

### Focus del Presidente

**3** Il successo suscita invidie  
(Paolo Petroni)



### Attualità • Costume • Società

**4** Il cibo nell'era  
dell'Intelligenza Artificiale  
(Maurizia Debiaggi)



**6** Dal convivio allo smartphone  
(Giovanni Picuti)

### Tradizioni • Storia

**8** Il dono dei cibi nel  
*Cantamaggio* della Lunigiana  
(Giuseppe Benelli)

**10** Il pranzo è servito...  
nel portavivande  
(Roberto Mirandola)

**12** Caterina de' Medici  
e la cucina francese  
(Aldo E. Tammaro)



**L'App dell'Accademia**, in italiano e in inglese, è uno strumento agile e completo che **consente di entrare nel mondo dell'Accademia**, in ogni momento, **con uno smartphone o un tablet**. L'App si scarica gratuitamente da **Apple Store** per chi ha un iPhone o un iPad, o da **Google Play** per chi utilizza altri smartphone con sistema Android. Apparirà la schermata principale, articolata in quattro sezioni. Per accedere all'Area riservata dalla quale, tra l'altro, si può visualizzare il Carnet, o consultare le cariche degli Organi Centrali dell'Accademia, gli Accademici potranno inserire il numero della tessera; i Delegati utilizzeranno le credenziali di accesso fornite dalla Segreteria.



### 14 La categoria del raviolo (Alberto Scaramuccia)



#### Territorio • Turismo • Folklore

### 16 Il bossolà della "Leonessa d'Italia" (Giancarlo Saran)

### 18 I biscotti di zia Milena (Gabriella Pravato)

### 20 Braciote alla messinese (Attilio Borda Bossana)



#### Cucina • Prodotti • Tecnologia alimentare

### 22 Lo zenzero, spezia dalle molte virtù (Giancarlo Burri)



### 24 Le innumerevoli sensazioni del vino (Flavio Dusio)

### 26 Pan per focaccia (Elisabetta Cocito)



### 28 Cereali, futuro di un grande passato (Giovanni Ballarini)

### 30 Zuppe, minestre, passati e vellutate (Tullio Sammito)

#### Ristorazione e Cuochi

### 32 La ristorazione è profittevole? (Andrea Vitale)

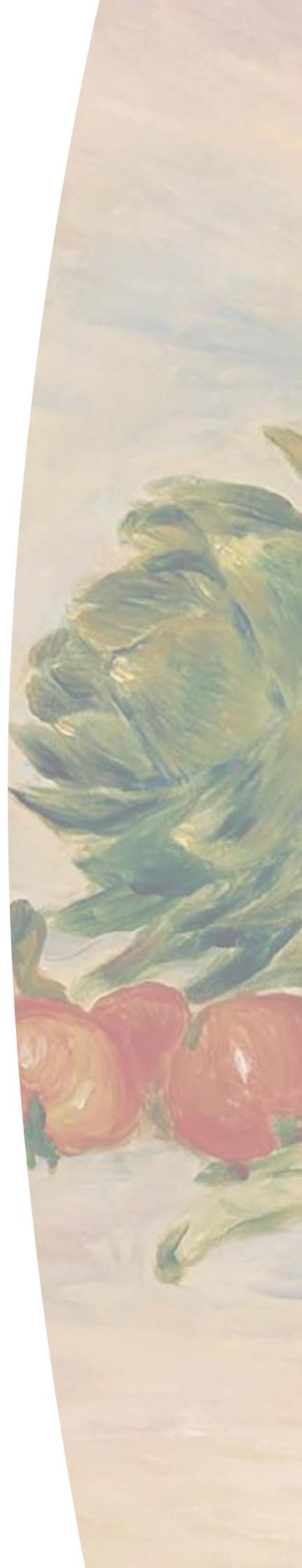
### 34 Cuochi di oggi e di domani (Antonio Ravidà)

#### Salute • Sicurezza • Legislazione

### 35 La scadenza dello scatolame (Gabriele Gasparro)

#### In libreria

### 36 Recensioni di Aldo E. Tàmmaro





# Il successo suscita invidie

*La candidatura della nostra cucina quale bene immateriale dell'Unesco deve essere difesa e supportata.*

L'editore **Ernest Flammarion**, nell'introduzione dell'opera monumentale *L'Art culinaire français* (1950), ha scritto: "Dobbiamo riconoscere che i cuochi italiani che vennero in Francia al seguito di *Caterina de' Medici*, all'epoca del suo matrimonio con *Enrico II* (1533), furono all'origine della cucina francese, per gli elementi e i condimenti, per noi nuovi, che essi portarono e da cui i nostri cuochi s'ispireranno così bene". Molto tempo prima (1822), il famosissimo cuoco **Antonin Carême**, padre della grande cucina francese, ammise che "I cuochi della seconda metà del Settecento avevano conosciuto il gusto della cucina italiana che *Caterina de' Medici* aveva introdotto alla corte di Francia". Più recentemente (1986), anche **Jean Orieux**, nella sua biografia dedicata a *Caterina*, ha affermato che proprio ai cuochi e ai pasticceri italiani risale la cucina francese moderna. Nonostante queste sperticate lodi, i nostri gastronomi e studiosi reclamarono "le prove" sostenendo che i francesi esageravano, perché sarebbero mancati documenti inoppugnabili atti a dimostrare il vero apporto di *Caterina* allo sviluppo della cucina francese. Qualche forzatura può anche esserci stata visto che poi, come dice **Flammarion**, i francesi ci hanno "surclassato", ma è puro autolesionismo mettersi a cavillare su un merito, oggi dimenticato, che ci è stato riconosciuto.

*Si levano voci per ridicolizzare l'iniziativa*

Questi fatti, lontani nel tempo, ci vengono alla mente osservando quanto sta accadendo a seguito della richiesta da parte del governo italiano, **con il supporto determinante dell'Accademia Italiana della Cucina**, di un riconoscimento della

**di Paolo Petroni**  
*Presidente dell'Accademia*

**cucina italiana quale Patrimonio immateriale dell'umanità dell'Unesco.** Nel momento in cui la nostra cucina viene apprezzata in tutto il mondo, grazie ai sensibili miglioramenti degli ingredienti di base e delle tecniche di lavorazione, si levano voci tendenti a ridicolizzare tale iniziativa **vista come una ricerca di inutili "bollini"** a favore di una inesistente cosiddetta cucina italiana nata pochi anni fa.

A parte una doverosa e interessante ricerca delle nostre tradizioni (l'origine della "carbonara" sviscerata sotto ogni profilo ha anche un po' stancato), è fondamentale affermare la qualità dei nostri piatti tipici che si apprezzano nei luoghi dove sono nati, non importa quando.

*Eventi e convegni per dimostrare l'unicità della nostra cucina*

Dopo i riconoscimenti ottenuti dalla Dieta Mediterranea (anch'essa sotto pesante attacco), dall'arte del "pizzaiolo napoletano", e dalla "baguette" francese, la nostra cucina, come è oggi, non com'era nei secoli scorsi, si merita appieno questa candidatura. Perché di candidatura si tratta, non di ottenuto riconoscimento. Essa verrà discussa nei prossimi anni, con la speranza che venga accolta. Proprio per questo non abbiamo certo bisogno del "fuoco amico", che fa più male perché colpisce alle spalle, **ma di un concreto supporto da parte di tutti, e in particolare della nostra Accademia**, che in ogni evento e convegno, in Italia e all'estero, dimostri l'unicità della nostra cucina sempre rimarcando l'eccellenza delle nostre materie prime e le capacità di lavorazione da parte dei nostri cuochi e delle nostre famiglie.





# Il cibo nell'era dell'Intelligenza Artificiale

di **Maurizia Debiaggi**

Accademica di Singapore-Malaysia-Indonesia

*L'abilità di una  
macchina di mostrare  
capacità umane  
anche in cucina.*

**F**antascienza, fantasia, realtà? No, semplicemente Intelligenza Artificiale (IA), ossia l'abilità di una macchina di mostrare capacità umane quali il ragionamento, l'apprendimento, la pianificazione e la creatività... perfino in cucina.

**L'IA è senza dubbio una delle sfide più importanti e complesse per il futuro.**

È in continua evoluzione, con il passaggio, per esempio, dal *machine learning* (apprendimento automatico) al *deep learning* (apprendimento approfondito) e viene oggi utilizzata in molti campi, come la ricerca scientifica, l'automazione industriale, la robotica, la sicurezza

informatica e l'industria alimentare. Proprio in quest'ultimo settore, sempre più aziende la utilizzano per una vasta gamma di scopi.

PepsiCo, per esempio, sta sfruttando l'IA per studiare come migliorare la qualità e la sicurezza alimentare dei suoi prodotti e Kraft Heinz per ottimizzare i processi di produzione, inclusa la prevenzione degli sprechi e la riduzione dei costi. McCormick & Company, uno dei più grandi produttori di spezie al mondo, ha creato una piattaforma chiamata "ONE", che aiuta a identificare nuove combinazioni di aromi, e Tastewise utilizza l'IA per analizzare le tendenze ali-





e consumatori provano le ricette e danno il loro *feedback* a Giuseppe, in modo che possa imparare e migliorare nella successiva fase di iterazione.

---

*Vantaggi e rischi  
che l'IA può apportare  
in campo alimentare*

---

Indubbi sono i vantaggi che l'IA può apportare in campo alimentare: basti pensare alla possibilità di analisi e ottimizzazione delle operazioni di elaborazione e distribuzione di alimenti o all'uso di **sistemi di valutazione della qualità degli alimenti stessi**.

L'IA può essere utilizzata anche **per la raccolta di informazioni storiche su ricette, ingredienti e tecniche di cottura** tradizionali, che possono essere facilmente persi nel corso del tempo, o per attività di formazione "digitale" per i cuochi.

**Tuttavia, non mancano anche le preoccupazioni legate all'utilizzo dell'IA nel settore alimentare**, come la **perdita di abilità e creatività** dei cuochi e la mancanza di un **approccio artigianale** nella preparazione del cibo. Inoltre, l'IA potrebbe **portare alla standardizzazione** del cibo stesso, limitando la diversità culturale nella gastronomia.

**Una domanda ora è d'obbligo: l'IA cambierà il modo in cui mangiamo?** Probabilmente sì. Sappiamo bene, infatti, che non esiste una tradizione culinaria senza evoluzione e che la tradizione culinaria di "oggi" non è quella di "ieri" perché si è sviluppata nel corso del tempo attraverso l'influenza di molti fattori, come la disponibilità di ingredienti o le influenze culturali, solo per citarne alcuni.

Inutile negare, tuttavia, che la mancanza di "papille gustative" di Giuseppe rassicura un po' tutti. La cucina è un'esperienza multisensoriale che coinvolge gusto, vista e olfatto. **Ci conforta quindi sapere che l'IA non può sostituirsi al singolo uomo** e al suo gusto personale, che sono ancora elementi determinanti nella creazione e nell'apprezzamento della cucina tradizionale.

mentari e aiutare le aziende a sviluppare prodotti che soddisfino i gusti e le esigenze dei consumatori.

---

*Stanno emergendo "chef digitali"*

---

La vera novità è che stanno emergendo "chef digitali", o meglio, **"entità digitali", come Giuseppe e Chef Watson**, solo per citarne due che hanno un nome "umano" pur essendo "macchine" **in grado di dialogare e mostrare "capacità umane"**. Chef Watson è infatti in grado di utilizzare l'IA per **suggerire combinazioni di ingredienti e ricette insolite ma gustose** e Giuseppe crea ricette utilizzando algoritmi e modelli di apprendimento automatico.

Cerchiamo di conoscere meglio questi chef. Dove hanno studiato? Dove lavorano?

**Chef Watson è nato nel 2014 in IBM e utilizza l'elaborazione del linguaggio naturale e l'apprendimento automatico per creare nuove ricette culinarie** e suggerirle ai cuochi professionisti e agli appassionati di cucina. Il "sistema digitale" è stato addestrato utilizzando una vasta raccolta di dati, tra cui informazioni sulle proprietà degli ingredienti, sulle tecniche di cottura e sulle combinazioni di sapori.

È ancora giovane, ma nel suo *curriculum* può vantare molte esperienze. A lui è

dedicata una App per smartphone, la "IBM Watson Recipe", che offre anche **una funzione di cucina intelligente in grado di fornire istruzioni dettagliate attraverso un assistente vocale**. Inoltre ha "lavorato" in diversi contesti culinari, tra cui la creazione di un menu a quattro portate per un evento di beneficenza e ha prodotto una serie di ricette per la pubblicazione su un libro di cucina.

**Giuseppe è nato nel 2015 in NotCo** e deve il suo nome di battesimo a **Giuseppe Colombo**, un chimico italiano che, negli anni '70, ha scoperto la tecnologia per emulsionare le proteine vegetali in modo da creare prodotti simili a quelli animali. NotCo, infatti, è un'azienda alimentare con sede principale a Santiago del Cile e fondata con l'obiettivo di offrire alternative vegane, sane e sostenibili, ai prodotti alimentari convenzionali.

**L'IA di Giuseppe analizza le proprietà molecolari degli ingredienti vegetali e li combina in modo tale da imitare il sapore e la consistenza dei prodotti tradizionali di origine animale**, come carne, latte e uova. Sono nati così *NotMilk*, *NotMayo*, *NotChicken*, *NotBurger* ... e persino la salsa *NotBolognese*!

**L'unica cosa che non può fare Giuseppe è ovviamente assaggiare i prodotti che produce**; per un tale riscontro ci vogliono ancora (fortunatamente) le papille gustative umane! Questa è una delle parti più importanti dello sviluppo di un *NotProduct*, in cui esperti culinari



# Dal convivio allo *smartphone*

di **Giovanni Picuti**

Accademico di Foligno

*Il martellamento costante delle immagini dei piatti che circolano in rete sta trasformando il significato della convivialità.*

**I**l cibo che per secoli ha espresso il patrimonio di conoscenze dei popoli, quello che l'uomo stesso, nel corso della sua storia millenaria, ha innalzato a modello culturale, può diventare un'ossessione visto attraverso i social. Martellati dalla condivisione costante delle immagini dei piatti che circolano in rete, condizionati dai prototipi dell'abbondanza e della mescolanza, ormai ci siamo

dentro fino al collo. Un piatto è cultura quando si progetta, si prepara, si plasma e si consuma. Lo è meno quando si incrocia sullo *smartphone*. Dopo secoli di sana condivisione - dei sensi e degli sguardi - è giunta l'era del *foodporn*. Siamo passati dal significato cosciente del condividere il pane (da *cum-panis*, sapersi compagni) ai *social network*. Dal convivio allo *smartphone*.

*La fotografia non può trasmettere il sapore di un piatto*

Se è vero che la cucina è il risultato di combinazioni; se un piatto dà il senso della mescolanza dei diversi prodotti - in modo che, nel cucinarlo, i ceti popolari usano da sempre la loro fantasia combi-

natoria - la fotografia (e prima dell'avvento di questa, la pittura) non è sufficiente per individuarne il carattere. Tantomeno il suo sapore. **Aiuta al massimo a fissare quello dell'arte effimera delle decorazioni** con le quali i cuochi, da che mondo è mondo, provano a "intortarci" (*dal Vocabolario Treccani, "Intortare", derivato di torto, part. pass. di torcere, nel senso di "far girare" allo scopo di stordire. Indurre una persona a cadere in una trappola*). Qui casca l'asino da tastiera, sebbene ci abbiano insegnato che la fotografia è *art moyen*, arte media tra due estremi, trasformatasi radicalmente in una zona dai confini incerti tra le nuove pratiche del XX secolo, basate sull'uso sempre più diffuso della digitalizzazione. Come ogni altra informazione, **anche un'immagine può essere trasformata in linguaggio digitale**, memorizzata, modificata su un computer e condivisa. Come nell'arte tradizionale, **il cibo resta**

*Banchetto degli dei, di Giulio Romano nella Sala di Amore e Psiche, Palazzo Te, Mantova*



**fonte inesauribile di ispirazioni.** Basti guardare **Paolo Veronese, Tintoretto o Giulio Romano**, a Palazzo Te a Mantova, nel banchetto nuziale di Amore e Psiche. Meno noti sono i diversi significati nei percorsi degli artisti stimolati da una necessità fisica, ma anche spirituale ed estetica.

Se per necessità si mangia, è pur vero che gli uomini debbano in un modo o in un altro creare le condizioni per il soddisfacimento della bellezza trasformatrice di un semplice piatto in qualcosa di piacevole alla vista, oltre che al palato. Che i *food bloggers*, o pretesi tali, ci riescano è un altro paio di maniche. Del resto i tempi non sono dei migliori. Sebbene la raffigurazione del cibo sia vecchia quanto l'uomo, **l'"*imago cibum*" costituisce uno smisurato catalogo di usi e costumi di popoli e civiltà e in quanto tale andrebbe apprezzato.**

---

*"Solo un realismo ingenuo  
può far ritenere realista  
la fotografia del reale"*

---

Tornando ai social, **come si fa a giudicare una preparazione attraverso una foto fissata su screenshot?** Oppure dalle foto che la clientela dei ristoranti dispensa su *Tripadvisor* o gli altri siti di recensioni? Che poi sono quelli che hanno

falcidiato le guide gastronomiche. Sappiamo che **il cervello degusta il cibo prima di assaggiarlo**; che una pietanza ben presentata è una pietanza ben sostenuta, considerato che l'esperienza gustativa implica tutti i sensi. La percezione visiva s'innescava prima del gusto e dell'olfatto e ci predispone immediatamente a negare o affermare il gradimento di un piatto. Chiediamoci quanto ci condizionino le foto che compaiono sui social e che esercitano sull'occhio un fascino di ritorno. **Avete mai provato a mangiare bendati?** Può capitarci che uno spaghetti al dente ci appaia troppo cotto e una polpetta, che vista dal vivo si sarebbe rivelata in tutto il suo significato magico religioso, ci sembri sfatta e priva di personalità. "Solo un realismo ingenuo può far ritenere realista la rappresentazione fotografica del reale; se quest'ultima appare obiettiva è soltanto perché le regole che ne definiscono l'uso sociale sono conformi alla definizione sociale dell'oggettività", argomentava il sociologo **Pierre Bourdieu** (1930 - 2002) introducendo il rivoluzionario concetto di violenza simbolica.

Una cosa è ammirare il quadro dipinto da **Renato Guttuso** nel 1974, *La Vucciria*, e altra cosa è inoltrarci tra la sontuosità della frutta, della verdura, dei pesci e di tutti quei colori e odori che contraddistinguono il mercato più famoso di Palermo, il suo fantastico gioco di screzza-



ture e rumori. Lì magari ti rubano il portafoglio, ma lo fanno con il cuore. Allora che vuoi socializzare in punta di *smartphone*? Magari correndo il rischio che, per fotografare il piatto, la carbonara si rapprenda. C'è modo e modo di farsi venire l'acquolina in bocca, di mangiare con gli occhi, divorare con lo sguardo, tenendo a mente che i nostri quotidiani modi di dire sono tormentati da giri gastronomici di parole.

---

*Tutto il male non viene  
per nuocere*

---

Siparietto. Tutto il male non viene per nuocere. **Se questo è ormai il sistema sdoganato per far avvicinare i giovani al nutrimento, per stimolare il loro interesse** verso la trasformazione della materia prima in alimento, per introdurli al cibo come godimento dei piaceri della vita, allora ben vengano le nuove piattaforme pensate per offrire esperienze di questo tipo. Ma **facciamo attenzione a cliccare l'hashtag giusto.** E per il momento preoccupiamoci di lottare contro le farine d'insetti, tema che in questi giorni dovrebbe assillarci più della brutta abitudine del sederci a tavola con lo *smartphone* in mano.





# Il dono dei cibi nel *Cantamaggio* della Lunigiana

di Giuseppe Benelli

Accademico della Lunigiana

*I maggianti, nella notte che precede il 1° maggio, intonano, di casa in casa, strofe beneauguranti.*

“**A**lla luce dorata della primavera, si accosta l’odore del fieno che riempie le narici, nel maggio odoroso che schiude alla speranza e alla gioia”. **Il Maggio, originariamente cantato per salutare la primavera** e le ragazze da marito, sviluppa nei secoli una sua forma drammatica che coinvolge, nella sua esecuzione, le popolazioni dell’Appennino Tosco-Emiliano. Nasce dalle sacre rappresentazioni, ma, in seguito, le imprese guerresche e di amore profano sostituiscono gli argomenti religiosi. **Gli attori vestono costumi sgargianti di pura fantasia, perché il maggiante deve essere una figura fuori dalla vita usuale:** i movimenti esagerati e la voce solenne; le gesta compiute con l’ingenuità e la morale delle favole. La scenografia è lasciata al vino rosso con cui si inaffiano le pause tra un’esibizione e l’altra. **Diverso è il Cantamaggio** augurale, o

*Maggio lirico*, che ogni anno si rinnova nei paesi dell’Appennino. **Dimenticato è il rito del “piantar maggio”**, che consisteva nell’infiggere un albero tagliato in mezzo alla piazza, attorno al quale si svolgevano danze e banchetti. È alle evoluzioni di questa tradizione che dobbiamo sia la pratica dell’Albero della Libertà della rivoluzione francese, sia l’attuale festa del 1° maggio. **Con il tempo, il rito si trasforma cristianamente rivolgendosi alla Vergine Maria gli omaggi e le offerte floreali** in segno di devozione. I fiori si trasformano in “fioretti”, piccole rinunce o atti di virtù da offrire alla Madonna.

*La tradizione del Cantamaggio tiene viva la cultura dell’ospitalità*



Si definiscono “lirici” poiché i cantori, nella sera e **nella notte fra il 30 aprile e il 1° maggio**, con i loro cappellacci cinti da colorati fiori, passano di casa in casa **intonando stornelli beneauguranti**, accompagnati da una fisarmonica e a volte da altri strumenti musicali, come il violino. Durante il cammino, i *maggianti* fanno sosta nei casolari e si offre loro il cibo preparato dalle donne che imbandiscono la tavola **con formaggi, coppa e salami, frittelle di sedano e di farina di castagne, ciambelle dolci e canestrelli**. Così la tradizione del *Cantamaggio* tiene viva la cultura dell’ospitalità, perché ogni famiglia si sente in dovere di accogliere i cantori offrendo i cibi migliori. Se la casa visitata si rivela generosa, il *Maggio* evolve in strofe di elogio e

Una veduta di Montereggio e il monumento simbolo del paese raffigurante un libraio



ringraziamento per i padroni di casa. Se il canto beneaugurale è stato gradito, i *maggianti* ricevono in dono uova, simbolo di fecondità, e altri generi alimentari. Per ricevere l'augurio propiziatorio, i padroni di casa non devono mostrarsi avari: **la canzone prevede infatti due finali ben distinti**. Sotto le finestre di chi offre cibo e bevande, i cantori inneggiano alla vitalità della chiocchia e dei suoi pulcini; al contrario, per chi si rivela gretto e indisponente, le strofe mutano in scherno e augurano "sciagure". Infatti, quando le finestre non si aprono e gli abitanti si dimostrano parsimoniosi, le parole del canto augurano la visita della volpe e della sua progenie.

### *A Montereggio, i maggianti intonano stornelli nei borghi della valle*

Di queste feste primaverili, **in Val di Magra, il principale custode è Montereggio**, la patria dei librai ambulanti che, nel 1952, hanno fatto nascere il **Premio Bancarella**. Il paese sorge nel cuore della Lunigiana, al confine con la provincia de La Spezia ed è posto in posizione strategica in quanto controlla la



via che, attraverso il valico dei Casoni, congiunge la Val di Magra con il mar Ligure. **È un luogo magico, immerso nella natura**, che regala paesaggi pittoreschi e rinnova ogni estate la Festa del Libro. **Il Cantamaggio monteregginno continua a mantenere alcune caratteristiche e a rinnovare alcuni rituali**. I testi sono cantati su una melodia ripetuta all'infinito; i costumi sono pittoreschi e colorati. I *maggianti* portano di casa in casa l'augurio di ritrovarsi insieme, dopo i lunghi mesi d'emigrazione trascorsi lontano dal paese. Il canto è costituito da una serie di strofette o stornelli, intonati nei borghi della valle per la giornata del primo maggio. "È arrivato il maggio bello/Che s'è messo già il cappello;/Un maggio a questo, un maggio a quello,/È arrivato il maggio bello...". Il coro intona la stanza d'apertura, al suono della fisarmonica che ripete lo stornello: "Sulla cima dell'alto faggio/è arrivato il cardellino/col suo canto graziosino/va dicendo 'Viva maggio'/sulla cima dell'alto faggio". Alla strofa si aggiunge di volta in volta il nome del padrone di casa, sollecitando il suo amor proprio attraverso gli aspetti più evidenti dell'ospitalità: gli si chiede di dare da mangiare e bere, onorando così il suo buon nome. I doni raccolti, tutti prodotti locali, andavano un tempo ai poveri del paese, mentre oggi vengono portati all'ospizio per anziani di Pontremoli.

Gli stornelli cantati sono personalizzati secondo l'individuo cui sono rivolti. A una ragazza da marito, per esempio, si canta: "Bella bimba innamorata,/Colorita come una rosa,/Tu presto sarai sposa...". Ottenute le offerte, secondo le possibilità delle varie famiglie, i *maggianti* salutano: "Noi di cuore vi ringraziamo,/Che il Signore vi mantiene;/Arrivederci l'anno che viene,/Augurandovi un buon anno/Noi di cuor vi ringraziamo...".

### *L'usanza si mantiene viva ancora oggi*

Il *Cantamaggio* si mantiene vivo ancora oggi, nonostante lo spopolamento della montagna e l'invecchiamento della sua gente, grazie alla presenza di **numerosi giovani che, affascinati dalla tradizione, rientrano dalle città per l'occasione**. Il vino e la grappa sono il vero carburante della lieta brigata che visita i borghi delle valli circostanti, Suvero, i Casoni, Pieve di Zignago, per far ritorno al paese al tramonto del sole. Con il far della sera, Montereggio si anima di spontanea allegria, tra canti e ricordi accompagnati ancora dalla fisarmonica, dove gli emigranti provano le emozioni che rinnovano il profondo legame col paese da cui sono partiti i loro nonni e bisnonni.



# Il pranzo è servito... nel portavivande

di Roberto Mirandola

Accademico di Padova

*I contenitori ermetici  
rappresentano  
un'alternativa ecologica  
e consentono di  
mangiare cibo  
preparato nella  
propria cucina.*

**S**olitamente, più un oggetto è familiare e diffuso, più ha una biografia densa di aneddoti, fatti, luoghi che si intrecciano all'evoluzione degli usi e dei costumi ed evolvono insieme a un pezzo di storia di un Paese. Accade così anche per il portavivande, che tutti conosciamo e abbiamo incontrato almeno una volta, se non ogni giorno. **Oggetto comunissimo e indispensabile**, ci accompagna per i pasti fuori casa e al panino, in piedi al bar, si preferisce un cibo più sano e curato.

*L'esigenza di trasportare  
e conservare il cibo  
è antica e diffusa*

L'esigenza di trasportare e conservare il cibo è antica e diffusa **in tutte le cultu-**

re anche ai giorni nostri: è famoso il **bento giapponese**, elegante scatola in legno laccato divisa in scomparti, il **tiffin carrier indiano**, insieme di contenitori in acciaio, tondi e schiacciati, impilati uno sull'altro, o la **quentinha**, sorta di vassoio rotondo in alluminio, poco più grande di un piatto, tipico del Sud America ma diffuso anche negli Stati Uniti.

**In Italia, già nel 1833, la gavetta o marmitta faceva parte del corredo militare** e serviva per contenere il rancio. Era in ferro battuto pesantissimo. E infatti venne riprogettata nel 1930 in lamiere di alluminio, leggera e senza saldature. Negli anni Cinquanta, **divenne popolare la schiscetta (termine dialettale milanese** - curiosamente difficilissimo da pronunciare per uno straniero - derivato da *schiscia*, perché il cibo veniva schiacciato nel contenitore), simbolo delle fabbriche e del lavoro. Fu **Renato Caimi**, titolare, insieme al fratello **Mario**, della Caimi Brevetti S.p.A., ad avere l'intuizione di produrre, nel 1952, **"La 2000", un contenitore a chiusura ermetica destinato a contenere il pranzo di operai, impiegati e studenti**. All'epoca non c'erano mense aziendali, distributori automatici o locali di produzione e vendita di cibi per asporto, i cosiddetti *take-away*.

Se, un tempo, portavivande e borracce erano l'unica possibilità per portare un pasto fuori casa, oggi rappresentano **un'alternativa ecologica e salutare per la pausa**, perché permettono la **riduzione delle confezioni usa e getta** e, soprattutto, consentono di **mangiare cibo sano, preparato nella propria cucina**. Sono stati scritti libri di ricette e molti cuochi si sono ispirati al portavivande per

La 2000 "Schiscetta" - prodotta nel 1952 da PENTOLUX





Tiffin carrier indiani

creare preparazioni concepite per resistere alcune ore in un contenitore, essere trasportate, eventualmente riscaldate e consumate nel contenitore stesso.

*Colorati e multiformi,  
sono disponibili  
in vari materiali*

Colorati e multiformi, sono disponibili in vari materiali. **I più diffusi sono certamente l'acciaio e la termoplastica.** Due le caratteristiche principali di tali oggetti: la capacità di conservare il cibo alla stessa temperatura - ossia **l'isolamento termico** - e **la chiusura ermetica**. Alla base della prima vi è una scoperta importante, conosciuta come "vaso di Dewar" dal nome del fisico britannico **James Dewar** (1842-1923) che, nel 1892, intuì per primo come un vaso con due pareti separate da una cavità sottovuoto avrebbe permesso, al liquido contenuto all'interno, di mantenere la temperatura iniziale più a lungo. Il primo "vaso a vuoto" fu prodotto nel 1904 da un'azienda tedesca, la Thermos GmbH, che

ne diede quindi per sempre il nome che oggi conosciamo. Sull'intuizione di Dewar si fondano ancora i portavivande e le borracce termiche contemporanee, che **abbinano un design moderno all'antica idea del multistrato con sottovuoto**. Sono nuo-

vi modelli leggeri e maneggevoli, economici, tecnologici e tutti con l'indispensabile chiusura ermetica. Perfetti come regalo per chi non è indifferente alle tematiche ambientali e pronti a diventare un vero e proprio oggetto da collezione.



Bento giapponesi



# Caterina de' Medici e la cucina francese

di Aldo E. Tàmmaro

Accademico di Milano Brera

## Realtà o leggenda?

**C**aterina Maria Romula de' Medici, pronipote di **Lorenzo il Magnifico**, giunse in Francia, solo quattordicenne, per convolare a nozze con il coetaneo **Enrico di Valois**, figlio di quel **Francesco I** che mecenatizzò gli ultimi anni di **Leonardo da Vinci** e futuro re Enrico II. Tanto bello e attraente lui, quanto fisicamente insignificante lei: bruttina,

tracagnotta, con gli occhi a palla caratteristici dei Medici, definita sdegnosamente "grassa bottegaia fiorentina" dai cortigiani che le rimproveravano anche la mancanza del sangue reale e di una dote. Divenuta regina consorte alla morte di Francesco I, e reggente quando re Enrico II lasciò prematuramente questa valle di lacrime, **Caterina ebbe l'occasione di essere apprezzata per la raffinatezza dei suoi gusti, la vastità della sua cultura**, che spaziava dalla matematica all'astronomia, dalla fisica alla geografia e

all'astrologia, all'arte ("la regina mecenate"), e per il fatto di avere generato, **fra i suoi dieci figli, tre re di Francia, Francesco II, Carlo IX ed Enrico III** ("la regina madre").

*La storiografia si divide sulla sua figura: tollerante o cinica?*

Tuttavia, non furono tutte rose e fiori, perché in questa fase, quando le sue decisioni potevano assumere un significativo valore politico e istituzionale, la storiografia si divide fra l'apprezzamento del suo atteggiamento tollerante e aperto al confronto, e l'immagine di una Caterina più a suo agio nei panni del cinico *Principe* che il **Machiavelli** aveva descritto riferendosi a suo padre, Lorenzo de' Medici, duca di Urbino. Si vuole, infatti, che Caterina sia stata **tutt'altro che estranea alla strage degli Ugonotti**, avvenuta nella notte di San Bartolomeo (23 agosto 1572). **Due atteggiamenti contraddittori in linea di principio**, ma che si fondono idealmente nella "figura di un grande re", alla quale fu simile - sono parole di **Honoré de Balzac** - quella di Caterina nella storia francese del XVI secolo. Intorno alla sua figura non orbitano, però, solo eventi che ne definiscono il ruolo in quella che oggi qualcuno chiama *Realpolitik*. Nella vita di corte, si stabilì un **rapporto preferenziale fra le attività di Caterina e i desiderata del suocero, Francesco I**: come riporta **Pierre de Brantôme**, nella sua *Vie des femmes galantes*, la duchessina eccelleva nella danza, "in cui ella manifestava bellissima grazia e maestosità" e "ama molto anche la caccia", al punto che, nel 1540, farà realizzare **la prima balestra per signore, che porterà**



Ritratto di Caterina de' Medici ed Enrico II di Francia

Papa Clemente VII, celebra le nozze fra Caterina de' Medici ed Enrico II di Francia



**il suo nome.** Lanciò anche **il modo di cavalcare all'amazzone**, che oltre a essere più pratico di quello allora in uso (il cosiddetto *sambue*), le permetteva di esibire le gambe affusolate, una delle sue poche attrattive fisiche, insieme alle mani. La diffusione di tale modo di cavalcare costrinse, inoltre, le dame di corte ad adeguarsi a un'altra abitudine di Caterina, quella di indossare le mutande.

### *Influenzò il rapporto dei francesi con la tavola e la cucina*

Si è molto scritto e discusso anche sulla sua capacità di avere influenzato il rapporto dei francesi con la tavola e con la cucina. **La tavola venne apparecchiata con tovaglie damascate, le portate si succedevano precedute dal cambio dei piatti, il salato era diviso dal dolce, venne introdotto l'uso del tovagliolo**, "inventato" dal suo conterraneo Leonardo da Vinci alla corte degli Sforza, proprio per evitare lo scempio delle tovaglie. Il figlio e futuro re Enrico III venne incaricato di introdurre l'uso della forchetta, ma pare abbia incontrato alcune resistenze da parte dei commensali, che preferivano continuare ad afferrare il cibo con tre dita e portarlo alla bocca, sia pure con sontuosa eleganza.

Se passiamo al settore di più specifico interesse, quello gastronomico, dalla corposa e recente opera di **Alessandra Necchi** (*Caterina de' Medici. Un'italiana alla conquista della Francia*, Marsilio, 2019), apprendiamo che Caterina approdò alla corte di Francia **accompagnata da cuochi e pasticciere** e dal gelataio **Ruggeri**, inventore dell'**universalmente noto**



**sorbetto.** A essi si deve l'introduzione di piatti divenuti poi tipici della cucina d'Oltralpe: dalla zuppa di cipolle alla frittata, dalle *crêpe* agli *choux* (bigné), ai *macarons*. Vennero utilizzati per la prima volta broccoli, asparagi, piselli, pomodori e i prediletti carciofi, ai quali, specie se cotti nel vino, attribuiva poteri afrodisiaci superiori a quelli di cardo, scalogno, sedano, funghi, fave e cipolle. Del resto, il già citato Pierre de Brantôme aveva attribuito ai cuochi toscani la capacità di "accoppiare le leccornie alla lubricità e a quanto e più la scienza medica conoscesse". **Di numerosi altri piatti o condimenti toscani** troviamo, in altre opere, **il corrispondente nella cucina francese**: per esempio, la salsa colla (*béchamel*), il cibreo (*abbatis en ragoût*), la lingua in dolceforte (*cuissot de marcassin à l'aigre-doux*), lo stiacchio (*miroton de boeuf*), il papero al melarancio (*canard à l'orange*), servito al banchetto di nozze di Caterina, e le ricette definite *à la florentine*.

### *Tra fatti realmente avvenuti e ricostruzioni, la storia si trasforma in leggenda*

Siamo in un campo in cui, contrariamente a quello che avviene per la storia, le nozioni giunte fino a noi non sono solo il risultato di precise annotazioni, quasi quotidiane, di fatti realmente avvenuti, ma spesso si basano anche su ricostruzioni, opinioni personali e deduzioni, potenzialmente capaci di trasformare la storia in leggenda. In una recente e lucida messa a punto dell'argomento, **Giovanni Ballarini**, Presidente Onorario della nostra Accademia, fa notare che, come il mito dell'anno Mille è nato otto secoli dopo, **i rapporti fra Caterina e la cucina francese sono stati ignorati per**

**trecento anni**; infatti **Legrand d'Aussy**, nella sua *Histoire de la vie privée des Français* (1782), non ne fa menzione alcuna. Tale intervallo è riempito solo da due dati storici, il cui valore, ai fini della nostra problematica, è però solo speculativo: Caterina fece arrivare in Francia *De honesta voluptate et valetudine* del **Platina** verso la fine del 1500, mentre l'opera ritenuta basilare per la cucina francese e che unisce la gastronomia italiana alle cucine regionali di Francia (*Le cuisinier François* di **Pierre de la Varenne**) vide la luce nel 1680. Nel 1822, **Antonin Carême** scrisse che i cuochi della seconda metà del Settecento avevano apprezzato il gusto della cucina italiana introdotta da Caterina alla corte di Francia, mentre, per **Flammarion**, i grandi cuochi francesi sarebbero stati dei buoni allievi, tanto buoni da surclassare i maestri. Più deciso, **Jean Orioux** (*Catherine de Médicis, ou la reine noire*, Flammarion, 1986) sostiene che i fiorentini hanno riformato l'antica cucina francese e sono i padri di quella moderna.

**Il passaggio al terzo millennio non ha indebolito l'attrattiva del nostro quesito**, che, negli ultimi dieci anni, è stato affrontato in due opere, ambedue di origine transalpina, di cui una decisamente demitizzante (**Paul Aron**, *Le mangeur du XIX siècle*), la seconda più possibilista (**Briost-Quellier**, *La table de la Renaissance. Le myte italien*).

All'uomo della strada, al buongustaio che si siede a una tavola non rimane che ricercare la soddisfazione del palato, considerando che, nelle grandi questioni storiche, raramente la verità si trova agli estremi.

Però, Caterina o non Caterina, se ci fermiamo a considerare la realtà che ci circonda, ci dev'essere un motivo per cui Parigi è sempre più piena di ristoranti italiani e per trovarne uno francese a Milano...



# La categoria del raviolo

di **Alberto Scaramuccia**

Ricercatore di storia locale spezzina

*Il divertente e arguto dibattito per far uscire i ravioli dalla categoria delle pastasciutte, esegrate dai Futuristi.*

Il Futurismo, che deflagrò a inizio Novecento, fu una vera rivolta culturale che sconvolse il mondo della Belle Époque. In ogni settore, la consuetudine diventò **passatismo**, parola che rappresentava l'insofferenza verso le tradizioni, incapaci di rispondere alle esigenze del mondo, che, incamminandosi verso nuovi scenari, apriva spazi e liberava energie. La contestazione fu globale nel **voler respirare un'aria diversa**, nella convinzione che i

paradigmi esistenti fossero ormai superati. **Neppure la gastronomia sfuggì a questa ondata.** All'inizio degli anni Trenta, a Parigi, **Marinetti**, vate del movimento, teorizzò la cucina futurista che mandò al rogo i vecchi menu e propose nuove ricette.

**I piatti futuristi hanno nomi fantasiosi**, gli ingredienti presentano **accostamenti inusuali tanto estrosi quanto rivoluzionari**: montone allietato da salsa di gamberi; vitello da rendere ebbro con l'assenzio; aringa condita con gelatina di fragole. Né si dimentichi il *porcoeccitato*: salame senza pelle, servito diritto in un piatto contenente caffè espresso bollente misto ad acqua di Colonia.

Sotto l'implacabile mannaia antipassatista cadde pure la pastasciutta, condannata perché appesantiva e abbruttiva chi la consumava, per di più illudendo sulla sua capacità energetica. Marinetti, alla pasta che a suo avviso rendeva scettici, lenti e

pessimisti, **preferiva il riso considerandolo alimento patriottico.**

*Un gruppo di futuristi liguri non digerì bene la scomunica della pastasciutta*

Non mancò un acceso *débat*, cui partecipò anche un gruppo di futuristi liguri che non digerirono bene la scomunica della pastasciutta.

A metà gennaio del 1931, Marinetti partecipa a Genova all'inaugurazione della Mostra d'Arte degli artisti del gruppo *Sintesi*, che comprendeva Farfa (al secolo **Vittorio Osvaldo Tommasini**), **Pietro Gaudenzi**, **Joseph-Marie Lo Duca**, **Giacomo Picollo**, **Lelio Pierro**, **Luciano Lombardo**, **Liberio Verzetti** e **Tullio d'Albisola**, all'anagrafe Mazzotti.

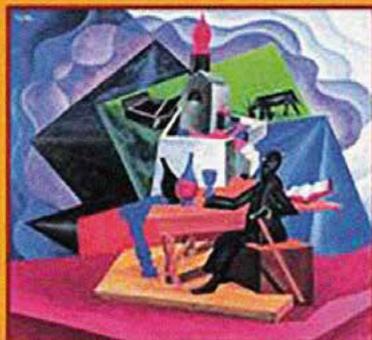
Sono pittori, ceramisti, poeti ma soprattutto sono giovani. Del tutto convinti della bontà delle idee futuriste, sono devoti osservanti del Filippo Tommaso cui, da adepti fedelissimi, si rivolgono con rispetto dandogli del *Voi* e chiamandolo *Eccellenza*.

Solo su una cosa contrastano con il Maestro: **sono tutti accaniti raviolomani**, neologismo che inquadra gli appassionati del raviolo.

Finita l'inaugurazione, i *Sintetici* avanzano a Marinetti un'ardente *supplica*. Pronti a unire alle sue le loro forze, per combattere una guerra senza quartiere contro maccheroni, vermicelli, spaghetti e tortellini, affermano di essere del tutto consenzienti con l'*ardito manifesto della cucina futurista* ed elogiano Marinetti che ha demolito le cucine regionali che fanno ormai solo di stantio. Ribadendo che si devono combattere sia le vecchie vivande sia gli insipidi piatti che vengono dall'estero, gli



F.T. MARINETTI  
& FILLIA  
LA  
CUCINA  
FUTURISTA



otto futuristi si dicono pronti a salire sulle barricate per agitare stendardi con su scritto *Morte alla pastasciutta, evviva il carno-plastico*, la grande polpetta cilindrica ideata da **Fillia**: carne di vitello arrosto, ripiena di undici verdure, servita con salsa di mele contornate da salsicce, il tutto poggiato su tre sfere di carne di pollo.

*Dichiarano simpatia per i ravioli, che provocano elasticità ai muscoli e al cervello*

È una professione di fede fondata sulla totale ortodossia, per cui non c'immagineremmo che, dopo tanta convinta adesione ai dogmi culinari enunciati dal Filippo Tommaso, gli otto *Sintetici* si discostino dalla linea del Maestro. Uniti a lui per *doveri di riconoscenza e di amicizia, gli chiedono leale neutralità verso i ravioli per i quali dichiarano una profonda simpatia*. Perché i ravioli, così dicono, oltre a essere *squisiti e facilmente digeribili*, provocano *elasticità ai muscoli e al cervello*, motivi per cui ne raccomandano la presenza in ogni dieta alimentare.

Tuttavia, nell'argomentazione dei *raviolomani* si avverte odore di eresia. È forte, infatti, la contraddizione fra il piacere del raviolo e l'essere questo piatto comunemente inserito nell'esecrata categoria della pastasciutta.

**L'incoerenza stride e superarla non è facile**. Poi, finalmente, spunta fuori il colpo di genio che adatta il piacere del raviolo all'osservanza della regola marinettiana. *L'escamotage*, che fa uscire dall'*impasse*,

si trova in un'argomentazione dottrinale che derubrica il raviolo, inserendolo in una diversa classificazione.

Il *deus ex machina* è *La Cuciniera genovese ossia la vera maniera di cucinare alla genovese*. È uno scritto del 1893 di **Giobatta e Giovanni Ratto**, padre e figlio, dove, a pagina 46, si sostiene che *i Ravioli, in genovese Ravieu, sono la regina di tutte le minestre*.

**Minestra** è la parola magica che sparglia la situazione perché *u ravieu*, essendo dichiarato dagli addetti ai lavori *minestra*, non è apparentabile con gli spaghetti e i prodotti consimili che appartengono alla *vil razza dannata* delle pastasciutte.

Il libro dirime la *querelle* all'interno del movimento. Non è un testo qualsiasi ma un'opera acclamata su cui nessuno ha mai avuto da ridire. Dunque, dice il vero se garantisce che i ravioli sono minestra e non pastasciutta, assicurazione che non scontenta il Maestro e accontenta il palato dei *Sintetici*. I ravioli, dunque, li accettino, cioè li divorino, anche i più solerti futuristi sicuri che ingurgitandoli non commettono alcun atto impuro.

*Crediamo che su questa premessa la nostra supplica sarà accettata dall'Eccellenza Vostra*, chiosano nella loro istanza i *raviofuturisti* che forse contano, oltre che sulla benevolenza del loro Profeta, anche sul fatto che anche lui gradiva un buon *ravieu*. Viene alla mente una frase famosa. *Santità, il mio cuore è cattolico, ma lo stomaco è luterano*. Così si scagionava **Erasmus da Rotterdam** con **Papa Paolo III** che lo re-darguiva perché mangiava carne di venerdì. Pur sapendo di commettere un peccato mortale, Erasmo trasgrediva con-

scio che, a preservarlo da scomunica e sanzioni del genere, bastava la sua fama. Così, *niuno male gliene incolse*, almeno qui sulla terra. Altrove non si sa, ma confidiamo nell'immensa misericordia del buon Dio.

*Spesso la purezza dell'idea si contamina a contatto con la realtà*

Ignoro la risposta di Marinetti, ma una conclusione, sulla scia delle parole dell'umanista olandese, è facile da trarsi: l'ideologia è gran bella cosa, ma spesso la purezza dell'idea si contamina a contatto con la realtà.

Resta da dire che la supplica termina con un'aggiunta, dove ai ravioli si uniscono le trenette, ma solo quando siano *avvantaggiate col pesto*. Per i *raviofuturisti* le trenette sono da sconsigliarsi essendo *un rifiuto di pasta tutto crusca e priva di glutinati* sì che anche *la colla dei calzolari* è più appetibile. A meno che non si gustino condite con il pesto, perché a ogni regola corrisponde un'eccezione. Questa *salsa, estratto di primavera, col forte profumo della Liguria*, dal colore smeraldo che ricorda *le gesta eroiche dei nostri padri che vogliamo emulare*, beatifica le trenette e le nobilita. Infatti, per indicibile miracolo, il pesto le trasforma in *leggerissime trine di Chiavari* che, morbide e soffici come i merletti del Tigullio, scendono nello stomaco dando la forza per buttarsi in *gesta dinamiche e velocemente audaci*: per rispettare il dettato futurista e serbare la memoria dei predecessori le cui orme gloriose si vogliono ricalcare.

Si potranno giudicare ingenua queste parole della supplica qua succintamente descritta, ma ci si ritrova nobiltà del gusto, prelibatezza del palato, aristocrazia della qualità, élite del sapore. Insomma, un'antologia della raffinatezza.

A noi fanno nascere l'acquolina in bocca: siamo degli inguaribili raviolomani, cui importa ben poco sapere a quale categoria, pastasciutta o minestra, si debba ascrivere *u ravieu*: basta e avanza averlo davanti al piatto.



# Il bossolà della “Leonessa d’Italia”

di Giancarlo Saran

Accademico di Treviso

*Una sorta di alto ciambellone, che riflette il carattere della gente bresciana, tutto sostanza e concretezza.*

**È** per tutti la “Leonessa d’Italia”, **Brescia**, eletta, **assieme a Bergamo, Capitale Italiana della Cultura nel 2023**. Una città con una storia alle spalle fatta di gente solida e operosa sin dalle sue lontane origini romane, mantenuta poi nei secoli. Terra di confine tra i territori della Serenissima Repubblica e la

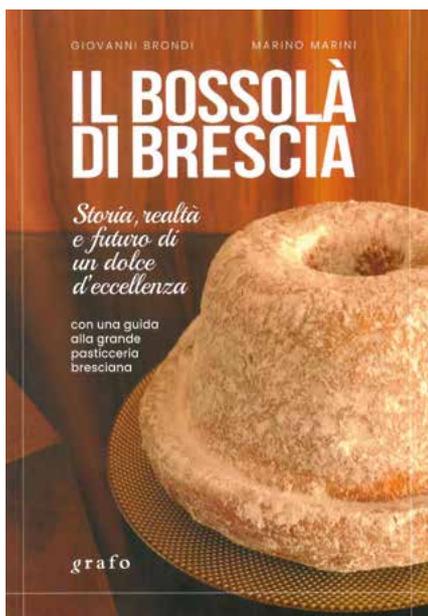
signoria dei Visconti. Leale e combattiva tanto che, **nel 1438**, lo stesso **Senato veneziano la proclamò “Leonessa e degna sposa del Leone”**. Passata alla storia la Repubblica dei Dogi, Brescia resistette con uguale valore alla dominazione austriaca tanto che, **nel 1860**, con le sue famose **“Dieci giornate”**, salì di grado con la promozione a “Leonessa d’Italia”. Negli anni del miracolo economico, la città confermò il suo ruolo di riferimento nazionale nel campo dell’industria: suoi i re del tondino, per non parlare di un evento entrato nella leggenda, la rombante **Mille Miglia**, che fece sognare tutta l’Italia, con partenza e arrivo in viale Venezia. Eppure, nonostante tutte queste indiscutibili medaglie sul petto, Brescia e il Bresciano, in tema di tradizione culinaria, non godono ancora della conoscenza diffusa che meritano, tanto da far dire a una penna di indiscussa esperienza, come **Marco Guarnaschelli Scotti**, che, “nonostante anni di gastronomadismo geografico e culturale”, rimase sorpreso dalle scoperte fatte nel leggere un testo che gli sottopose **Marino Marini** per una sua introduzione a **La Cucina bresciana**, pubblicato per Tarka edizioni alcuni anni fa.

## *Diverse le ipotesi sull’origine del nome*

Saltiamo allora i pur conosciuti *casoncelli* (sorta di ravioli ripieni) e le tentazioni a tiro di spiedo, per arrivare direttamente al dolce finale, la *madeleine* del buon ritorno, ossia il **bossolà**. **Un autentico incrocio di storie e tradizioni** che affon-

dano le radici nei secoli, partendo dalla semplicità della vita rurale di un tempo. Già sull’etimo è una sfida a colpi di citazioni. Inizia **Iginio Massari**, l’indiscusso re della pasticceria bresciana (e nazionale) con una testimonianza che parte dai Celti, in epoca preromana. Il riferimento, sostiene Massari, rinvia al serpente attorcigliato su sé stesso cui, con un po’ di fantasia, si può associare la forma della nostra attuale coccola golosa. Altri, invece, vedono un riferimento alla *buccina*, la tromba ricurva dei legionari Romani, e *bucellaro* era l’addetto che la distribuiva ai vari reparti. **Da lì la traslazione bresciana in besolat da cui poi bossolà**.

Nell’ideale gemellaggio che vede legata Brescia a Venezia (che molto ha influito in varie declinazioni culinarie del territorio), l’**aggancio storico** è collegato alla **battaglia di Maclodio**, nel **1427**, che vide la vittoria definitiva contro le truppe viscontee. Per festeggiare l’evento, il **conte di Carmagnola** distribuì alle sue truppe un dolce lievitato, patrimonio di famiglia, che **venne chiamato bussolà, in suo onore**, poiché, all’anagrafe, il conte recitava Bussone. Dà supporto a tale tesi un testo curato da **Alberto Cougnet**, singolare figura di medico e gourmet che, da una analisi dei listini dei panettieri del XV secolo, vede citati il pan forte a Siena, il pan pepal a Bologna e il **bussolato a Brescia**. Al termine di questa lotteria tra storia e leggenda, forse la miglior sintesi è quella di **Emilio Dal Bono**, già Sindaco della città: **“Il bossolà è una potente madeleine**. Il gusto delicato è il segreto della sua bontà. **Riflette il carattere della sua gente**, tutto sostanza e concretezza, senza inutili orpelli”. Una leonessa addolcita, insomma, che merita di essere





valorizzata al meglio, anche perché, come ha voluto ben approfondire, in un'interessante indagine, **Giovanni Brondi**, grazie anche al suo **Bossolà di Brescia** (Grafo edizioni), uscito pochi mesi fa, il bossolà è poco conosciuto tra i giovani, ma più si sale con l'età, e più la sua fidelizzazione è ben radicata, anche se limitata prevalentemente entro i confini cittadini, pur se **altre versioni si trovano poi nelle diverse realtà di un territorio assai complesso**, che va dai laghi, alla pianura, alle valli.

### *Una preparazione nata nelle cucine di famiglia*

Una preparazione nata nelle cucine di famiglia, poi evolutasi, le cui prime tracce scritte si hanno a partire da metà Ottocento, quando il bossolà inizia a essere lavorato nelle pasticcerie professionali, e non più nelle case o nei forni dei panettieri di vicinato. Nel **1836**, apre la sua **pasticceria Carlo Chiappa**, il quale punta su **bossolà e persicata** (altra tradizione locale), anche per porre una prima resistenza dolciaria alla diffusione del panettone meneghino. Seguirà, nel **1862**, la **pasticceria Piccinelli**, ora gestita dalla **famiglia Gerasi**. Grazie a loro, il bossolà inizia a raccogliere i meriti riconosciuti, **premiato addirittura**

**da re Vittorio Emanuele II** in visita in città.

**Le prime ricette dettagliate si trovano agli inizi del 1900**, in un testo di Alberto Cougnet, ripreso poi dal pasticciere **Giuseppe Ciocca**. Inizialmente, si trattava di due impasti fatti con successive lievitazioni. **Ingredienti molto semplici**: acqua, farina, lievito, burro, uova, zucchero. Ne deriva una sorta di alto ciambellone con il centro cavo. Questo grazie a uno stampo che si rifà a quello inventato da **Brillat Savarin** per il suo famoso riso, mentre, nella versione casalinga, le nonne usavano porre una scodella al centro della classica tortiera.

Se, negli ultimi anni, il bossolà ha assunto una sua identità abbastanza omogenea, negli anni passati si è cercato di incuriosire il potenziale consumatore anche con altre tentazioni golose, dal cedro candito e l'uvetta sultanina nell'impasto, a una corolla in superficie, simil panettone, con zucchero e mandorle tritate.

Suo ambasciatore, negli ultimi anni, Iginio Massari che non solo ha portato la sua **lievitazione ad alternarsi in tre tempi diversi**, ma ha avuto l'intuizione anche di **portarlo al di fuori del suo calendario consueto**, ossia dall'autunno sino a Natale, in quanto **"se un dolce è così buono, perché limitarsi a mangiarlo pochi mesi l'anno"**. Massari *testimonia* a tutto campo, non solo nella sua trincea pasticciera quotidiana, ma

pure mediatica, in quanto, a novembre dello scorso anno, assieme alla figlia **Debora**, ha condotto presso il teatro cittadino un importante evento **"Sua Maestà il bossolà, storia e futuro del re dei dolci bresciani"**, perché è proprio con questo dolce che Brescia potrebbe farsi conoscere anche al di là dei confini.

### *Alcuni cugini minori interessanti da conoscere*

Uno dei primi obiettivi, la **creazione di un Consorzio dedicato**, come suggerito da **Giovanni Brondi**, "Così da riunire, sotto un'unica bandiera, produttori, rivenditori e ristoratori". Il bossolà della "Leonessa" ha anche altri **cugini minori** interessanti da conoscere, come quello della **Val Sabbia**, detto **scalitù**, originariamente cotto sotto la cenere, o i **due della val Camonica**: quello di **Borno**, con tanto di **certificazione De.Co.** (l'impasto prima bollito in acqua e poi passato al forno) o quello di **Esine**. Sugli **abbinamenti**, poi, un caleidoscopio intrigante, dai classici **zabaione** o **crema inglese**, sino al **brodo di giuggiole**, per non parlare di chi se lo gode sorseggiando **whisky scozzese**, in un divertente equilibrio di contrasti, **anche se il consiglio della nonna**, sempre attuale, è di inzupparlo in un bel bicchiere di latte.



# I biscotti di zia Milena

di **Gabriella Pravato**

*Accademica di Roma Eur*

*In un paesino sulla collina di Cerveteri, è tradizione, ancora oggi, prepararli in occasione dei matrimoni.*

**S**ulla collina della città etrusca di Cerveteri, poco lontano dal mare, sorge il Sasso, borgo medievale adagiato, come in un presepe, tra un monte e un sughereto. In questo paesino da favola, piccolo, raccolto, silenzioso, con il suo castello e il suo marchese, **alla metà del 1900, sono nati semplici biscotti messaggeri di felicità: i biscotti della sposa** o, meglio, i biscotti di zia Milena, perché è così che ancora oggi vengono chiamati.

Sono gli anni in cui la Repubblica, appena nata, ha iniziato la ricostruzione di una Nazione stremata e affamata dalla guerra. **Le Poste celebrano l'Italia con una serie di francobolli dedicati al lavoro.** Venti immagini per venti regioni, con il Lazio rappresentato in un francobollo da quaranta lire con un "Carro a vino". Un carrettiere che procede su un'antica strada romana, sullo sfondo della cupola di San Pietro e dell'acquedotto romano. **Enrico Piaggio**, copiando le *Welbike* dei

Borgo medievale di Sasso



paracadutisti americani, immette sul mercato la Vespa. Veloci come le due ruote, le case di città si modernizzano con l'arrivo degli elettrodomestici. Il frigorifero, la lavatrice, la cucina a gas semplificano la vita delle donne, ma al Sasso no, tutto resta immutato, la vita è quella di sempre.

*Mentre l'Italia si modernizza,  
nel borgo medievale  
tutto resta immutato*

Nel borgo vive **Milena Folli**, una ragazza generosa, volenterosa che ama sperimentare e che, sotto la guida della nonna, inizia a mettere "le mani in pasta". E così, come spesso accade in cucina, **quasi per caso crea, in occasione di un matrimonio, dei nuovi biscotti**. Pochi gli ingredienti: la farina di grano tenero Roma, coltivato nei terreni dei marchesi **Patrizi**, presi in affitto con un contratto detto "al quinto"; uova, zucchero, latte delle sue mucche, strutto o burro a seconda delle stagioni, ammoniaca acquistata nella farmacia di Cerveteri e il liquore Alkermes per la glassa rosa. **Biscotti da inzuppo da tuffare nella cioccolata calda**, da offrire la mattina delle nozze durante il piccolo rinfresco nella casa della sposa, mentre le campane della piccola chiesa, custode di una reliquia della Santa Croce lasciata dai Crociati, suonano a festa.

*I biscotti del giorno più bello,  
che non si dimentica*

I biscotti del giorno più bello, quello che indipendentemente da come la vita andrà, non si dimentica. **I biscotti della condivisione**, quelli che quasi per magia riescono a unire tutti, donne e uomini, e a far accantonare, anche solo per un giorno, eventuali dissapori e antipatie.

**Ancora oggi i biscotti di Zia Milena sono un rito** che si compie solo in occasione di un matrimonio. Rappresentano il Sasso, le sue radici, la sua identità. **Se ne offrono cinque come i confetti**, perché cinque sono gli auguri che si fanno

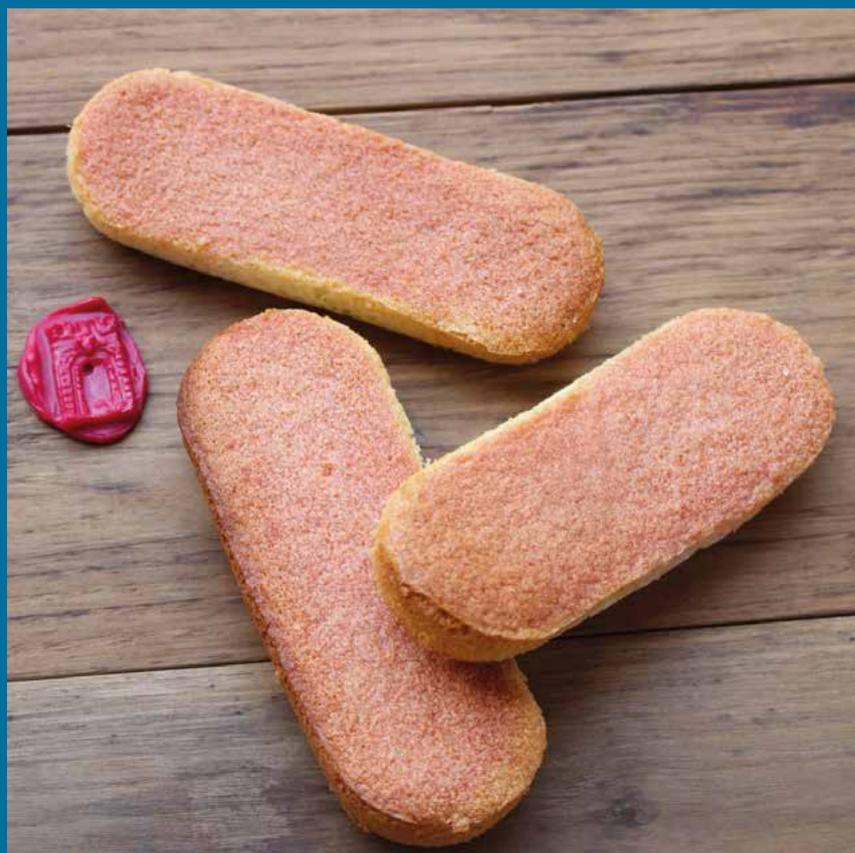
alla giovane coppia che sta per nascere: auguri di felicità, salute, ricchezza, fertilità e lunga vita. Il biscotto **si ricopre di un sottile strato di glassa rosa perché dolce e rosea sarà l'unione** tra i due cuori che si amano.

La loro preparazione è fatta di gesti semplici, antichi e sempre uguali per tutte le donne del borgo. Sono ricordo, emozione, sogno; sono il passato, ma anche il presente. Una ghiottoneria la cui ricetta va difesa perché non sia dimenticata.

## LA RICETTA

**Ingredienti (per 40 biscotti):** per i biscotti: 500 g di farina 00 (w 210-230), 2 uova, 50 g di latte, 180 g di zucchero semolato, 100 g di strutto o burro, 25 g di ammoniaca, buccia grattugiata di arancia e limone. Per la glassa: 120 g di zucchero semolato, Alkermes.

**Preparazione:** versare sulla spianatoia la farina, lo zucchero e fare la fontana. Al centro, porre le uova leggermente sbattute, il latte dove sarà stata sciolta l'ammoniaca, il burro morbido a pezzettini (o lo strutto) e la buccia grattugiata dell'arancia e del limone. Impastare in modo da legare bene gli ingredienti; formare con la pasta una palla, avvolgerla nella carta da forno e lasciarla riposare per 30 minuti. Riprendere la pasta e formare i biscotti creando dei rotolini lunghi 10 cm e alti 1,5 cm. Preparare la glassa unendo allo zucchero il liquore Alkermes, mescolando con una frusta. Glassare i biscotti. Disponerli su una placca da forno imburata e infarinata (o rivestita di carta da forno). Cuocere i biscotti in un forno statico preriscaldato a 170 °C per 15 minuti. Una volta cotti, disporli su una griglia a raffreddare e servirli, accompagnandoli, a piacere, con una tazza di cioccolato.





# Braciole alla messinese

di **Attilio Borda Bossana**

*Accademico di Messina*

*Avviato l'iter  
per il marchio De.Co.  
a una delle specialità  
gastronomiche  
di Messina.*

**U**n caratteristico piatto messinese - le braciole di carne - è stato scelto per avviare l'iter del marchio De.Co, la Denominazione comunale di origine, per la crescita di un'eccellenza gastronomica e rendere riconoscibile e distintiva una specificità del territorio. A formare questa rete, oltre al Comune di Messina, anche Sicindustria Messina, l'Università e la Camera di Commercio.

**Le braciolette o braciole alla messinese**, in dialetto *braciuletti*, *braciuleddi* o *bracioli*, **sono spesso identificate, in modo erroneo, come spiedini**. Solo nel

rispetto del disciplinare della vera ricetta - preparazione e cottura -, rappresentano l'autentico piatto iconico della cucina peloritana a base di carne di manzo, conosciuto ed esportato con varianti, esasperazioni, contaminazioni, e anche mistificazioni, in tutte le zone della Sicilia, dell'Italia e persino all'estero.

Già nel dizionario siciliano italiano di **Antonino Traina**, del 1868, appare il sostantivo femminile braciola quale "*fetta di carne cucinata revvolta, polpetta: braciula avvolta e braciuletta, braciola più piccola*"; e nel dizionario siciliano italiano di **Vin-**



**cenzo Mortillaro** (1881), compaiono il vocabolo *braciola*, con il rimando a *purpetti* e *braciuletta*, fetta sottile di carne. Ciò giustifica anche la descrizione che si trova nel vocabolario etimologico di **Francesco Zambaldi**, del 1889, alla parola braciola: "fetta di carne che si cuoce sulla brace o nel tegame".

### Storia e leggende attorno alla nascita della ricetta

Attorno alla nascita della ricetta si ritrovano riscontri in "leggende" e storie cresciute o costruite attorno alle origini delle bracirole alla messinese che, per taluni, sarebbero datate nel XVI secolo e attribuite agli Spagnoli che adoravano cucinare tale pietanza. Si ascriveva, a tal proposito, la denominazione di "**bracirole della Regina**" perché la sovrana **Giovanna di Spagna, detta "la pazza", si diceva ne fosse ghiotta** al punto da assumere dieci cuochi per la preparazione del piatto. Uno di questi divenne suo amante, ma dovette fuggire dall'ira di **Carlo V d'Asburgo**, figlio di Giovanna e legittimo erede al trono di Spagna, e riparare in Sicilia, diffondendo anche a Messina la ricetta che divenne un piatto tipico del territorio.

Un racconto più popolare riguarda l'espedito delle massaie messinesi di bruciare solo il grasso per non svelare, al vicinato, l'indigenza familiare, quindi la carenza di carne. In realtà, per sfamare le famiglie inventarono le "bracirole messinesi", ripiene di pan grattato. Era un artificio che celava, con il profumo diffuso sulla brace dalla sugna e dall'aglio mescolato alla mollica della farcia, arrostiti più consistenti, come lo fu la "pasta con le vongole fuiute" di **Eduardo De Filippo** che, nel 1947, creò un piatto in cui il profumo di mare è soltanto un'illusione generata dall'uso abnorme di prezzemolo. **La prima testimonianza documentata** di "involtoni" si trova in un'opera del 1400: il *De arte coquinaria* del Maestro **Martino da Como**: "Per fare polpette di carne de vitello o de altra bona carne". Riconducibili alla ricetta di Mastro Martino sono



quelle proposte da **Giovanni de Rosselli**, autore de *Opera nova chiamata Epulario il quale tratta del modo di cucinare ogni carne, uccelli e pesci*, pubblicato per la prima volta nel 1516 e che ebbe circa 17 riedizioni in italiano e francese, una delle quali fu stampata nel 1606 in Messina, per i torchi di **Lorenzo Valla** con licenza de' Superiori. Valla, come molti coevi peloritani, era un tipografo-editore erudito, attivo nella Messina del 1600, città florida e priva di provincialismo, e aveva un'intensa collaborazione con l'editore-stampatore genovese **Brea**, il quale si sentiva messinese "per elezione", città per la quale "... ho voluto per mezzo delle mie stampe di nuovo farla vedere al mondo". Tutto ciò può far ipotizzare come l'*Epulario* sia stato distribuito in Sicilia diffondendo, soprattutto a Messina, la ricetta delle *brasuole*, che negli anni seguenti registrò naturali evoluzioni.

Il filosofo e letterato italiano **Vincenzo Corrado**, ma anche uno dei maggiori cuccinieri che si distinsero tra il 1700 e il 1800 nelle corti nobiliari di Napoli, scrisse di "cucina mediterranea" e, nel suo *Il Cuoco galante*, pubblicato nel 1773, si ritrovano tracce vicine alle bracirole messinesi "*Bracirole in arrosto*".

*Grazie a tre "ambasciatori messinesi della braciola", ne è stata riconosciuta l'eccellenza*

È, tuttavia, in età contemporanea che, a Messina, grazie a tre "ambasciatori della braciola", è stata riconosciuta la peculiarità

per questo prodotto gastronomico ormai noto e apprezzato, con la toponimica espressione di *bracirole alla messinese*. Uno dei primi di tali personaggi, oggi tutti scomparsi, fu **Natale Costa** dell'omonima trattoria, celebre per le bracirole ma soprattutto per quel pesce-stocco, vincente durante una sfida gastronomica televisiva, tra Messina e Genova, nel corso del programma Rai, *A Tavola alle 7*, condotta da **Luigi Veronelli**, dopo il debutto del 22 marzo 1974. A sovrintendere la cucina era la madre, donna Peppina Soraci, la "Maestra", attribuendole i segreti della cucina peloritana. Leggendaro oste-divulgatore fu **Don Mommo**, con le sue inimitabili bracirole, grosse, cotte sulla carbonella, proposte in una casetta tra il residuo verde di una periferia urbana scomparsa, meta di studenti, comitive di famiglie e buongustai, che accompagnavano le bracirole con vino servito nelle bottiglie di vetro trasparente, o nella classica *fojetta* da mezzo litro, in uso negli anni Cinquanta.

Poi arrivò **Alberto Sardella**, titolare del ristorante "Sporting Mortelle", che oltre a proporre le sue squisite bracirole di carne, "inventò" quelle di **pescespada**. Le sue braciolettine alla messinese furono anche proposte a Campione d'Italia, "ospitate", nel 1972, nel ristorante "Le Rose" del Casino municipale, per un gemellaggio gastronomico sul lago di Lugano, che valse ad Alberto il riconoscimento del *Marranzano d'oro gastronomico*. Nel 1974, l'Accademia gli assegnò il diploma di Cucina Eccellente e gli furono attribuite poi le tre forchette e una stella della Guida Michelin.



# Lo zenzero, spezia dalle molte virtù

di Giancarlo Burri

Accademico di Padova

*Proprietà benefiche e versatilità gastronomica.*

L'attuale ampia disponibilità, sui banchi dell'ortofrutta, dell'allungato e bitorzoluto rizoma beige dello *Zingiber officinale* R. rappresenta il piacevole ritorno, alla ribalta gastronomi-

ca e fitoterapica, di **una spezia forse troppo a lungo messa da parte.**

Le antiche culture orientali attribuivano allo zenzero numerose proprietà medicinali e, per questo motivo, era utilizzato come componente di molti rimedi erboristici, principalmente **per il benessere dello stomaco e come antinfiammatorio.** **Confucio** non terminava mai un pasto senza masticarne un pezzetto; **Pitagora** lo considerava un antidoto al morso dei serpenti; **Plinio il Vecchio** lo consigliava come digestivo. **Nel Corano**, addirittura, lo zenzero (*zanjabil*) è descritto come una delle piante presenti nel giardino delle

delizie per la gioia dei beati: "Ed essi riceveranno una coppa contenente una miscela di zenzero".

Il celebre medico e botanico greco **Dioscoride**, nel suo *De materia medica*, ricorda: "Lo zenzero è una pianta particolare che viene largamente coltivata nell'Arabia, dalla parte dei Berberi. Lo usano ancora verde per diversi scopi, come noi la ruta, facendolo bollire nelle loro bevande, prima dei pasti, e mescolandolo come condimento nei cibi bolliti. Inoltre, scelgono le parti esenti dai vermi, le mettono in conserva e le spediscono entro orci di terracotta".





### *Gli impieghi terapeutici consigliati in passato*

**Hildegard von Bingen**, una delle figure femminili più note del Medioevo e venerata come Santa dalla Chiesa cattolica, nel libro *Physica (Storia naturale o Libro delle medicine semplici)*, descrivendo oltre 175 erbe aromatiche e spezie, nelle sue ricette per il corpo e l'anima, raccomanda lo zenzero **per curare stipsi, occhi anebbiati, dolori di stomaco, macchie della pelle, mal di mare...**, ma curiosamente lo sconsiglia ai sani che diventerebbero fiacchi e dissoluti.

Nel **Regimen Sanitatis Salernitanum** (XII-XIII secolo), è contenuto un apprezzabile riferimento agli impieghi terapeutici, che sostanzialmente sintetizza quelli riconosciuti dalla moderna farmacoterapia: "Al freddo dello stomaco, dei reni e dei polmoni, lo zenzero ardente si oppone giustamente, disseta, ravviva, eccita il cervello e nella vecchiaia si risveglia l'amore giovane e nuovo".

**Proprietà antinfiammatorie, antireumatiche, antiossidanti, digestive e toniche**, in grado di aiutare a combattere quelle che siamo soliti definire "le malattie del mondo moderno", grazie alla presenza di principi attivi come gingeroli, shogaoli, paradolo e zingerone. **Uno studio condotto nel 2015** ha evidenziato che lo zenzero **potrebbe avere anche significative proprietà anti-diabetiche**.

Per la capacità di rendere più digeribili i cibi, coprire i cattivi odori... e "risvegliare gli appetiti sessuali", i sapori del Medioevo

e del Rinascimento ruotano intorno allo zenzero, diventato in Europa una delle spezie più usate in cucina e la più commercializzata insieme al pepe nero.

**Francesco di Balduccio**, un mercante del 1300, autore del *Libro di divisamenti di paesi e di misuri di mercatantie e d'altre cose bisognevoli di sapere a mercatanti*, noto come *Pratica della mercatura*, racconta che, in quell'epoca, la gamma delle spezie utilizzate in cucina era cresciuta notevolmente rispetto agli anni precedenti, citando, addirittura, sei tipi di zenzero (*gengiovo*).

**Geoffrey Chaucer** (*The Canterbury Tales*, 1387-1400), scrive rapito: "Piante di ginger verde e pallida liquirizia, e chiodi di garofano che offrivano la loro dolcezza insieme alla noce moscata da mettere nella birra... o da conservare in uno scrigno".

**Nel ricco mercato veneziano delle spezie, si classificavano tre qualità di zenzero:** il comune *belledi* (termine arabo che significa selvatico), il colombino (con riferimento al porto di Columbum o di Quilon a Travancore) e il micchino (proveniente dalla Mecca). Quest'ultimo era il più delicato e il più ricercato all'epoca.

**Maestro Martino da Como** (*Libro de arte coquinaria*, 1450), **cita lo zenzero in non meno di 40 ricette**, dal *civiero* di selvaggina selvatica al *mirrause* catalano, dal pastello di rigaglie di gallo alla minestra di brodetto, dal bianco mangiare di Quaresima alla torta bianca.

Nell'opera di uno dei maggiori botanici italiani del Rinascimento, *I discorsi di M. Pietro Andrea Mattioli sanese, medico cesareo nelli sei libri di Pedacio Dioscoride Anazarbeo della materia medicinale*, 1544, dello zenzero viene fatta una dettagliata descrizione botanica su origini e struttu-

ra, sull'opportunità di utilizzarlo negli antidoti ma precisando anche che: "È il gengevo convenevole nei cibi & costumasi di mangiare ne i condimenti".

*Oggi, la spezia accompagna molte preparazioni, dolci o salate*

Celebri autori rinascimentali, come il **Platina**, lo **Scappi** e il **Messisbugo**, annoverano curiosamente tra le loro ricette **molte torte a base di frutta o erbe impiegate proprio dalla presenza dello zenzero**.

Nel 1700, la spezia perse terreno fino a scomparire del tutto dalle tavole europee ma oggi, dando un'occhiata alle estrose proposte gastronomiche di molti nostri apprezzati chef, sembra proprio che le tre note distintive dello zenzero: **freschezza, agrumato e piccantezza** possano ormai accompagnare egregiamente qualsiasi realizzazione culinaria, dolce o salata.

**Ernesto Iaccarino** lo sceglie per dare vivacità al suo **dumpling mediterraneo**, una sorta di raviolo ripieno di verdure, irrorato da una *demi glace* vegana, accompagnato da gelato di fagioli e zenzero fresco.

**Pici veri fatti a mano con datterini, zenzero e ventresca** nella ricetta di **Enrico Bartolini**, con i lunghi e rustici spaghetti toscani conditi con una ventresca fresca di tonno (preparata in oliocottura con scorza d'arancia, lime, zenzero, timo e aglio), pomodorini datterini a rondelle, zenzero, cipollotto ed erbe fini.

**Francesco Mascheroni** presenta il suo piatto di gamberi rossi di Mazara, disponendo, all'interno di un cerchio di purea di carota, code di gambero (marinate con olio extravergine, sale Maldon e semi del frutto della passione), erba cipollina e zenzero. Copertura con gelatina di frutto della passione e servito accompagnando con burro chiaro tiepido.

Il noto pasticciere **Ernst Knam**, nel ricordo dei tanti viaggi che ha fatto, prepara una crostata dal fondo nero (pasta frolla al cacao), farcita con frutta esotica, pepe rosa e zenzero.



# Le innumerevoli sensazioni del vino

di Flavio Dusio

Accademico di Novara

*Gli aromi percepiti  
nella degustazione  
meditativa.*

**E**notria (terra del vino) era chiamata l'Italia dai Greci, prima che fosse tale. E la nostra penisola è **il Paese al mondo con il maggior numero registrato (545) di varietà di viti da vino e 182 di viti da tavola.**

La percezione degli odori e dei gusti ha accompagnato la storia evolutiva dell'uomo, tuttavia, a volte, l'olfatto è considerato superfluo per la sopravvivenza umana. Esso, invece, è molto potente e al tempo complesso, permettendo di esplorare le infinite sfumature non solo degli

odori, ma anche dei sapori. Da solo, determina i due quinti del gusto complessivo del centro del bulbo olfattivo.

**L'uso di questo senso, collegato alla respirazione, è continuo e indipendente dalla nostra volontà:** ci consente di riconoscere il cibo buono da quello cattivo ma anche di stimolare la nostra memoria e le nostre emozioni.

Il termine "odore" indica la qualità chimica di una sensazione in grado di essere percepita. Le sostanze odorose sono molecole leggere che sfuggono dalla



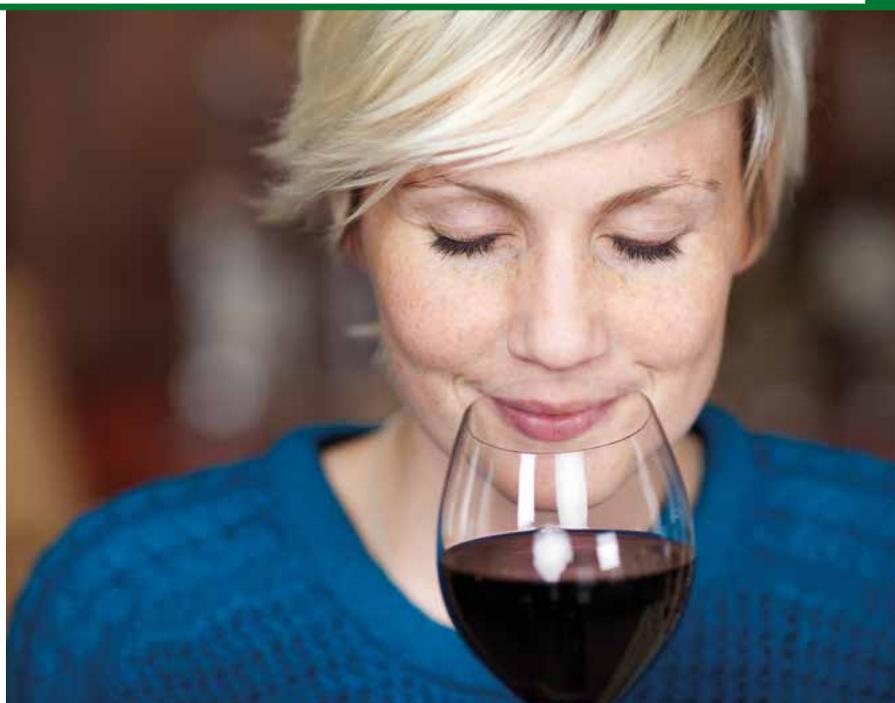
loro fonte, per esempio da un calice di vino, in quanto, essendo meno solubili, agitando il bicchiere, abbandonano la superficie del liquido raggiungendo le narici. **La prima percezione è nasale diretta** e raggiunge, in inspirazione, la mucosa olfattiva delle fosse nasali, trasmettendo impulsi elettrici al sistema nervoso del bulbo olfattivo. **La seconda percezione viene detta "retronasale"** e si attiva con la degustazione del vino: le molecole raggiungono l'epitelio olfattivo trascinate dalla respirazione, attraverso la parte posteriore del palato. Le sensazioni sono diverse e diverso è il campo semantico. Infatti, **la percezione per via nasale diretta viene definita "odore", mentre quella per via retronasale è definita "aroma"**. La percezione dell'odore è svincolata da quella gustativa, mentre, in quella dell'aroma, interagiscono la sensazione olfattiva, gustativa e tattile.

---

*Il termine di "flavour" descrive la percezione gustativo-olfattiva nella sua interezza*

---

Gli enologi specialisti, nella descrizione del profilo organolettico, usano spesso il termine *flavour* per descrivere la percezione gustativo-olfattiva nella sua interezza. Nel concetto di "flavour" del vino, sono coinvolti l'odore, l'aroma, il gusto, le percezioni trigeminali (sensazioni buccali quali: astringente, rinfrescante, legnoso). Infine, l'odore, l'aroma e, nel complesso, il **flavour di un vino esprimono le gradevoli sensazioni emanate da un vino giovane**, intense e complesse, mentre **il bouquet è l'odore acquisito con la maturazione e l'affinamento**, che si realizza con il trascorrere del tempo. In un bicchiere di vino, nello spazio di testa, si trovano circa 700 molecole volatili, responsabili di moltissime sfumature aromatiche. Solo una cinquantina, però, sono in grado di influenzare, direttamente, il profilo olfattivo di un vino. Per esempio, l'aroma di pompelmo e frutto della passione è percepito dal sistema olfat-



tivo a concentrazioni bassissime (decine di nanogrammi/litro). Altri composti possono ridurre la percezione olfattiva (mascheramento); altri incrementano la percezione olfattiva per fenomeno sinergico.

**Alcuni aromi sono dovuti a una sola molecola**, come l'acetato di isoamile (unico responsabile dell'aroma di banana) oppure, l'antranilato di metile (unico responsabile dell'aroma di fragola).

---

### *La classificazione degli aromi*

---

Nel 1984, **l'American Journal of Enology and Viticulture, ha pubblicato la più completa classificazione degli aromi**. Tra i primi troviamo odori **floreali, speziati, fruttati**; tra quelli vegetali, odori di **frutta secca, caramello, sentori di legno, di terra**. Infine, gli odori definiti chimici, di ossidazione o di tipo microbiologico (muffe). **I Moscati** saranno, dunque, riconoscibili dall'**inconfondibile aroma floreale** dovuto alla presenza di molecole dette "terpeni". Nel Moscato bianco, per esempio, il linalolo (un alcol che si trova in natura) risulta il terpene dominante, con un rapporto linalolo/geraniolo (presente in molte essenze estratte dalle piante) superiore a uno, mentre il Moscato rosa presenta una situazione opposta con il geraniolo dominante. Il geraniolo è anche predo-

minante nel **Gewürztraminer**, che, oltre ai due precedenti, contiene altri complessi terpeni con odore di citronella e mughetto. **Il Cabernet Sauvignon e il Cabernet Franc** possiedono sfumature olfattive che ricordano il peperone verde, l'asparago, le foglie di pomodoro e il pepe verde appena macinato. Tutte queste sensazioni olfattive sono dovute alle "metossipirazine", un gruppo di oli essenziali che si trovano in molte piante.

Esistono, infine, **aromi fermentativi**, caratterizzati da una debole identità olfattiva, dovuti al metabolismo dei lieviti durante la micro ossigenazione del vino, per ottenere una stabilizzazione dei vini rossi. Il contatto con il legno amplifica le sensazioni olfattive, grazie alla cessione di particolari molecole del legno stesso. Fra queste, la vanillina, l'eugenolo che conferisce note di chiodi di garofano; il metil guaiacolo con sentore di vaniglia e legno tostato; il siringolo dal forte sentore di affumicato; il gamma - ottalattone (note di noce di cocco); il vinilguaiacolo (note di paglia bruciata), le aldeidi furaniche (mandorle tostate e nocciola). Il grado di tostatura del legno fa incrementare la quantità di questi e altri composti.

In campo enologico, dunque, il bouquet, come un mazzo di fiori, assume i connotati di una metafora, per indicare l'insieme delle impressioni gustative e odorose.



# Pan per focaccia

di **Elisabetta Cocito**

Accademica di Torino

*Una preparazione antica, impermeabile alle mode, che accomuna, nelle sue piccole varianti, tutto lo Stivale.*

**N**ata povera, offerta agli dei pagani, usata anche come stoviglia, benedetta e regalata ai poveri, salata o dolce, protagonista di un proverbio antico e attuale, la focaccia ha attraversato i secoli e, impermeabile alle mode, accomuna, nelle sue piccole varianti, tutto lo Stivale. A dimostrazione di quanto la focaccia sia una produzione antica, sono state trovate tracce della sua esistenza sia sulle tavole etrusche sia presso i Romani: per gli Etruschi, accompagnate alle salse, e per i Romani, appena sfornate dal *pistor* (panettiere), da consumare con latte o miele.

Furono gli stessi Etruschi a insegnare ai Romani a fare il pane, che si evolse così dalle semplici focacce fatte con cereali selvatici (*panis focacius*) a quello che ancora oggi consumiamo.

Tali focacce, fatte di cereali poveri, cotte sulla brace, poco lievitate e generalmen-

te dure, per evitare ammuffimenti e sopportare lunghi trasferimenti, potrebbero aver dato origine al proverbio evocato nel titolo. Rendere pan per focaccia, ossia ricambiare un torto o un imbroglio, sebbene l'origine sia sconosciuta, trova, per esempio, tracce nell'antica Roma e, più recentemente, in una novella (*Fiammetta*) del *Decamerone* di **Boccaccio**, con la moglie di Zeppa che dice a quella di Spinelloccio "Madonna, voi m'avete renduto pan per focaccia".

*Anticamente era anche un cibo prezioso da offrire agli dei, addolcita con miele*

Grazie alla caratteristica di poter essere fatta con pochi e semplici ingredienti, la focaccia ha giocato un ruolo importante nella nutrizione, così come il pane, impiegata anche **come alimento di recupero per addensare zuppe e salse**, preparare torte e frittelle o ammorbidita nel latte. Come cibo basilico per la sopravvivenza, la focaccia ha assunto anticamente **anche un ruolo sacrale**, cibo prezioso da offrire agli dei, come, per esempio, nell'antica Grecia e nell'antica Roma in cui veniva donata, anche addolcita con miele, in accompagnamento ad altri beni sacrificali e preparata in forme diverse: **tonda, a treccia o a sagoma umana**.

Di particolare interesse, **il ritrovamento a Pompei** di un antico forno, detto forno di Modesto, dove è stata rinvenuta **una schiacciata** o ciambella carbonizzata, di circa sette centimetri, ben conservata **assieme a resti di fichi secchi**





**e castagne:** questa forma ad anello, riportata poi anche da **Scappi** in epoca rinascimentale, è in realtà antichissima tanto che, per fare un esempio, tracce di focacce o pani sacrificali ad anello sono state trovate nei templi greci degli insediamenti corinzi del VI secolo a.C. Lo stesso **Virgilio**, nell'*Eneide*, cita una focaccia con droghe e miele che la Sibilla lanciò a Cerbero, oltre a scrivere che **Enea** e i suoi compagni di avventura, giunti affamati nel Lazio, mangiarono anche **le mense, focacce dure di farro comunemente utilizzate come piatti**. La fortuna della focaccia, dovuta alla sua funzionalità, facilità di preparazione e al suo sapore neutro, ha fatto sì che la si ritrovi in ogni civiltà, anche manipolata nella forma e accostata ai prodotti del territorio con un pizzico di fantasia.

*Tipica ancora oggi, in Piemonte, la focaccia con uva fragola detta "caritun"*

Particolarmente gradita e diffusa è **la focaccia arricchita con uva**, di cui si trovano tracce già nella civiltà etrusca. In Piemonte, un prodotto simile, con uva fragola, **ha ottenuto il riconoscimento come Pat** (Prodotto Agroalimentare Tradizionale) dei Comuni di Piobesi Torinese e Castagnole Piemonte, con il nome di *caritun*. Originariamente, era preparata con avanzi di pasta da pane, niente burro, poco zucchero e farcita con la frutta al

momento disponibile. Oggi il *caritun* è preparato con burro, uva fragola e vianaccioli che conferiscono **una vivace colorazione**. Si presenta come una tonda focaccia glassata, o ricoperta di zucchero a granelli, con una base lievitata cosparsa di chicchi di uva fragola e ricoperta da un altro strato di pasta. **Il nome deriva dal termine carità**, perché questo dolce era originariamente offerto ai poveri da confraternite e chiese; un'usanza ancora praticata nel paese di San Damiano d'Asti, dove la Confraternita di San Giuseppe, il giovedì e venerdì santo, la distribuisce sul sagrato della chiesa, anche se in questo caso non si tratta del *caritun* all'uva, ma di un semplice pane azzimo preparato da panetterie locali. Una menzione significativa del dolce è documentata in uno scritto del 1726, trovato nell'archivio di Vinovo (Torino), che fa riferimento a una forte grandinata avvenuta in quell'anno e riporta: "*La grandezza dei chicchi era giusto come si fanno qui i caritun del pane che si portano a benedire in varie feste dell'anno; e cioè di forma rotonda co' denti all'intorno et queste di larghezza circa due palmi*". Inizialmente, si cuoceva nei forni dei signori locali, poi in quelli comunali e, a partire dal 1900, nelle panetterie. Il *caritun*, che utilizza l'uva fragola o uva americana, è un prodotto stagionale reperibile solo in autunno.

**L'uva fragola, che conferisce alla preparazione un sapore dolce e intenso**, è stata importata dalle Americhe nella prima metà del 1800 e ha rappresentato una valvola di salvezza all'epidemia di fillos-

sera che colpì le viti italiane. La pianta si distingue per le sue capacità di resistenza agli agenti patogeni, ma soprattutto per il suo dolce sapore che lo paragona, appunto, a quello delle fragole.

### *Ricette piemontesi con forme e ingredienti diversi*

Focacce all'uva si preparano anche in altri paesi della nostra penisola.

In Piemonte, per esempio, nei comuni di Mezzomerico, Oleggio e Galliate del Novarese, si confeziona **una focaccia all'uva fragola chiamata busarò**. Un altro esempio è quella di Susa, città montana di origini molto antiche, dove è fatta **con uova, burro, zucchero, farina e lievito**: le prime testimonianze risalgono al 1870 e, nel tempo, ha subito diverse modifiche. Oggi è morbida all'interno e croccante all'esterno, caramellata in superficie e, a seconda delle ricorrenze, può essere incisa con decori simbolici: croci a Pasqua, stelle a Natale. Altrettanto tradizionale è **la fugascina di Mergozzo**, dolce tipico della ricorrenza di Sant'Elisabetta, celebrata a luglio a Mergozzo, nel Verbano Cusio-Ossola, fatta con i **soliti ingredienti di base arricchiti di Marsala e limone**.

Anche **la focaccia della Befana** è una delle preparazioni tradizionali più comuni che, a seconda della zona, assume forme e aggiunte diverse. Secondo tradizione, dovrebbe contenere una fava nera e una bianca: chi trova la prima dovrebbe pagare da bere a tutti, chi la seconda dovrebbe pagare la focaccia. *La fugassa d'la Befana* ricorda il *roscon de reyes*, dolce tipico valenciano dell'Epifania, che contiene all'interno una crema, e la *galette des rois*, francese. Ogni grande Paese, come ogni piccolo villaggio, ha una ricetta per la sua focaccia, nata come pane povero poco dolce, tramandato oralmente di madre in figlia, poi arricchito con ingredienti nobili arrivati finalmente alla portata di tutti, ma che non ha comunque perso il suo significato simbolico che ci arriva da molto lontano e si perpetua nel tempo.



# Cereali, futuro di un grande passato

di **Giovanni Ballarini**

Presidente Onorario dell'Accademia

*L'industria alimentare  
e gli utenti finali  
determinano il tipo  
di alimento e la sua  
quantità di uso.*

**N**iente ci sembra più naturale di una pagnotta di pane o di un campo di grano, e, invece, sono il frutto di una straordinaria invenzione umana, tanto che **Omero** definisce "uomini" solo i mangiatori di pane.

Diecimila anni fa, la nostra specie inizia a passare da un'alimentazione basata sulla caccia e sulla raccolta a una dieta con un sempre più alto contenuto di cereali: **riso in Asia orientale, mais nelle Americhe e frumento con altri cereali nel Vicino Oriente, Mezzaluna Fertile e bacino del Mediterraneo.**

L'alimentazione italiana antica è dominata da tre divinità: Cerere, Bacco e Atena che presiedono cereali, vino e olio, cardini di una Dieta Mediterranea sem-

pre menzionata e celebrata, quanto al tempo stesso dai più dimenticata, se non tradita, come dovrebbe insegnare la dilagante obesità. In questo ampio quadro, quale il ruolo dei cereali?

*Il ruolo dei cereali  
nell'alimentazione  
degli italiani*

Nel passato, i cereali hanno **un ruolo di primo piano** nell'alimentazione degli italiani, **con diversità regionali molto importanti.** Non solo per quanto riguarda i tipi di frumento - grano duro nel Meridione e grano tenero nel Setten-





trione - ma anche per gli altri cereali e pseudo-cereali (grano saraceno), mentre in cucina prevale **la distinzione di uso tra i grani grossi e i grani minuti**. I primi sono costituiti da frumento, segale, orzo, spelta, farro e poi triticale; i secondi sono il miglio, panico, sorgo o saggina o melica. **La coltivazione è mista**, nel senso che vi sono campi coltivati a grani grossi e altri a grani minuti perché in questo modo si contrastano le infestazioni parassitarie e in qualunque condizione vi è sempre un raccolto soddisfacente. **Diversa è la destinazione del raccolto**: quello a grani grossi è soprattutto avviato alla **panificazione e alla preparazione di paste**, mentre quello a grani minuti, in associazione a grani di leguminose coltivate soprattutto, ma non solo, negli orti (fave, ceci, veccia, piselli, fagiolo dell'occhio), serve **per preparare zuppe e pultes**, da qui polente, come avviene quando, dopo il 1492, dalle Nuove Indie arriva un nuovo cereale, un grano grosso o "turco" che non si presta a fare pane e soprattutto pasta.

Lo stesso avviene per il riso che arriva dalla lontana Asia e, nel 1468, inizia a essere coltivato in Italia, destinato a fare risotti.

Facendo un salto nel tempo, oggi in Italia i cereali, diversamente dal passato, sono in gran parte (fino al 70%) utilizzati per l'alimentazione animale e in piccola quantità come biocarburante. **La quantità di cereali consumati annualmente e direttamente dagli italiani è oggi di circa 145 kg a testa, schema-**

**tizzabili come segue**. Di **grano** si consumano, mediamente, 134 kg, di cui 127 di grano duro, destinato alla produzione di pasta, e i restanti 7 prevalentemente per pane e dolci. L'Italia è una forte produttrice di **riso**, ma il consumo è di **poco più di 5 kg a testa**. Il **mais** ha un consumo di 234 kg *pro capite* ma solo apparente, perché destinato a nutrire gli animali produttori di alimento per l'uomo, che, direttamente, utilizza soltanto un litro di olio di mais e altre limitate quantità di amido e sciroppo. In modo analogo, i consumi alimentari di **orzo** sono **destinati alla produzione di bevande alcoliche** (birra, whisky). L'**avena**, una volta destinata all'alimentazione dei cavalli, e la **segale** hanno ora un impiego **molto marginale** nell'alimentazione umana italiana. Altrettanto marginale è l'uso degli pseudo-cereali, tradizionali di aree povere.

### *Quale è il futuro di un'alimentazione cerealicola italiana?*

Quale è il futuro di un'alimentazione cerealicola italiana? Da un punto di vista complessivo, **oggi la dieta media degli italiani comprende cereali per circa 1.200 chilocalorie**, circa la metà di quella normalmente accettabile, e sono solo prevedibili spostamenti all'interno del comparto. Pur con tutte le cautele di ogni profezia, si possono tentare le seguenti previsioni, nelle quali **grande**

**importanza hanno la cucina familiare, artigianale ma soprattutto industriale** che fornisce componenti culinarie.

Nel quadro globale dei cereali alimentari, **è auspicabile un aumento della fibra alimentare**, oggi assolutamente insufficiente per una buona nutrizione, quindi un recupero di ricette d'uso antico di farine meno raffinate. Allo stesso modo, vi potrebbe essere un aumento degli pseudo-cereali privi di glutine e del loro uso in cucina, se venisse confermata l'attuale incidenza della celiachia nella popolazione italiana.

Considerando i diversi cereali, **la quantità di grano duro** oggi consumato, in leggero calo rispetto a qualche anno fa, **si manterrà stabile**, anche supportata dall'inventiva dei cuochi nell'uso della pasta, dall'industria dei sughi pronti e dalla diffusione di **nuove forme d'uso**, come quella del cuscus o delle pizze di farina di grano duro.

Per il **grano tenero**, di cui si lamenta una diminuzione nel consumo di pane, di pari passo continueranno ad aumentare i **prodotti da forno** artigianali e industriali, lievitati e non, dolci e salati, semplici e variamente addizionati.

**Un aumento dei consumi di riso** si potrà avere mantenendo la loro precottura (**riso parboiled**) e soprattutto con la produzione e la diffusione, anche in Italia, di nuove varianti, non solo di tipo agronomico (minore bisogno di acqua) ma di tipo cuciniero e gastronomico per aroma e colore, adeguato anche alle nuove forme di cucina asiatiche che stanno entrando in Italia e che non mancheranno di diffondersi.

Non è prevedibile un aumento dell'odierno minimo consumo diretto del **mais**, mentre si può pensare all'incremento di un consumo indiretto di **orzo** per il fenomeno, oggi in espansione, delle birre artigianali di alta qualità.

Tutti mutamenti, quelli ora tratteggiati, diversi da quelli del passato, quando era la produzione orticola che determinava il consumo, mentre oggi, e soprattutto domani, sono l'industria alimentare e gli utenti finali, cuochi e consumatori, che determinano il tipo di alimento e la sua quantità di uso.



# Zuppe, minestre, passati e vellutate

di Tullio Sammito

Accademico di Ragusa

*Profumi e sapori  
di ingredienti molto  
vari, dalle verdure  
al pesce.*

**L**a **zuppa** è sempre e soltanto un insieme di verdure cotte, triturate o a pezzetti, meglio se in forma di piccoli dadi. Se alle verdure si aggiungono pasta, riso o orzo, esse divengono **minestra** o **minestrone**.

Il **passato** si ottiene "passando" o setacciando le verdure, ma se a esse si vuol dare una consistenza un po' più densa e cremosa, mediante l'utilizzo di addensanti come burro, panna, farina, latte o tuorli d'uovo, ecco che il passato diviene **vellutata**.

Forti di tali semplici precisazioni, possiamo ora immergerci in cotanto tripudio di profumi, aromi e sapori: perché di questo si

tratta, sia che si parli di zuppe, minestre, passati o vellutate.

Nessuno vieta che a tutti questi preparati possano essere aggiunti ortaggi o cereali, anzi, il loro sapore viene esaltato e l'insieme se ne avvantaggia sempre.

*Dall'antichità a oggi, le zuppe  
sono diffuse in tutto il mondo*

La preparazione delle zuppe è diffusa sin dall'antichità; **Janet Clarkson**, autrice del libro *Soup: A Global History*, spiega che **già nella preistoria si cuoceva a fuoco lento di tutto: dai gusci di tartaruga alle canne di bambù**; si bollivano semi e radici, per poi triturare il tutto e farlo diventare **minestra**, spesso all'interno di contenitori creati con le cortecce degli alberi, mentre alcune tribù di cacciatori usavano anche pentole fatte da sacche create con le pelli degli animali cacciati.

Le zuppe sono un alimento preparato in tutto il mondo, tanto che si sono guadagnate la definizione di **comfort food** (cibo di conforto), termine che, partendo dalla cucina anglosassone, si è diffuso a livello globale. "Paese che vai, zuppa che trovi", si dice. Ed è proprio vero, perché ogni cultura, **ogni Nazione ha la sua zuppa "speciale"**; spesso arricchita da carne o pesce. Solo per citarne alcune delle più note, si pensi alla **borscht** (Ucraina), a base di barbabietola arricchita con panna acida, diffusa in tutta l'Europa dell'Est, ma di cui gli ucraini rivendicano la paternità; alla **bouillabaisse** (Francia), con zafferano, olio d'oliva, finocchi, aglio, pomodori e pesce fresco (la ricetta originale di questa zuppa marsigliese prevede che si usino almeno 4 tipi di pesce, tra i quali non devono mai mancare granchio e rana pescatrice); al **caldo verde** (Portogallo), una minestra a base di cavolo nero con patate e cipolle la quale, perché abbia un tocco in più, spesso viene servita con le salsicce. E poi ci sono la **chorba** (Algeria, Libia, Tunisia), una zuppa fatta con il grano colto mentre è ancora verde (il *frik*), cotta con pomodoro e spezie, arricchita con ceci e carne, che si mangia spesso durante il Ramadan; il **gazpacho** (Spagna), zuppa di verdure fresche, fatta normalmente con pomodori, cetrioli, aglio e olio d'oliva, con una manciata di pangrattato, importata dagli Arabi nella penisola iberica. E tante altre ancora, di ogni continente e di ogni parte del mondo.

*In Italia, dalla montagna al mare*

Per dare uno sguardo all'**Italia**, sempre a proposito di zuppe, basti pensare alla **zuppa di rane** lombarda, nella quale tre cose





**co di favette verdi**; le creme dell'**estate**, a metà strada tra *gazpacho* e frullato, con pomodori, peperoni, carote, cetrioli e, spesso, rinforzate con pesce, per lo più tonno o dadini di pesce spada, anche impiegati a crudo. Le vellutate **d'autunno** sono un classico con la zucca, i funghi, le castagne e altri "tesori" del bosco; le calde e fumanti vellutate **invernali**, con broccoli, rape e cavoli ma anche finocchi e topinambur, porri, carciofi, ceci, fagioli e, per lo più nel Meridione, l'onnipresente macco di fave, questa volta secche.

Per chiudere, una sorta di lezione spirituale orientale, di filosofia e di vita, raccontata dallo scrittore **R. Kern**, che ha come **metafora la vita e la minestra**. Un giovane monaco tibetano andò a consultare il suo anziano capo spirituale: "Spirito eletto - gli disse - tu sai che è da poco più di un anno che vivo nel deserto, e in questo tempo già sei o sette volte sono venute le cavallette. Tu sai quale tormento siano, poiché si infilano dappertutto, persino dentro il nostro desinare. Tu, come ti comporti?". L'anziano, che viveva nel deserto da più di quaranta anni, così rispose: "Le prime volte, in gioventù, quando mi cadeva una sola cavalletta nella zuppa, buttavo via tutto. Quando fui maturo, levavo la cavalletta e mangiavo la zuppa. In seguito, nella maturità avanzata, mangiai tutto, cavallette e zuppa. Adesso, nella mia vecchiaia, se qualche cavalletta cerca di uscire dalla zuppa, ce la rimetto dentro".

che nascono nell'acqua - riso, rane e crescione - finiscono la loro vita insieme, annegate nel brodo (citazione dell'Artusi); oppure alle varie minestre e **zuppe del Trentino**, spesso a base di funghi perché tutte originarie da luoghi di montagna; alla **sopa coàda veneta** (con brodo di carne e piccioni).

Fonti manoscritte e di stampa, risalenti al 1500, attestano l'esistenza ben codificata di una minestra tra le più conosciute ai giorni nostri: la **ribollita toscana**, preparata con pane raffermo, cavolo nero e fagioli, diffusa in particolare nella piana di Pisa e nei territori di Firenze e Arezzo. La ricetta è quella di **Giovanni Del Turco**, compositore di madrigali e cultore di gastronomia presso la corte di **Cosimo II de' Medici**. Autore del libro di ricette *Epulario e segreti vari. Trattati di cucina toscana nella Firenze seicentesca*, egli descrive la ribollita e la sua preparazione, esattamente come se si trattasse di una ricetta estratta da un ricettario moderno.

Come non citare, poi, la **minestra "maritata"**, piatto gustosissimo, e probabilmente d'origine popolare, che presenta molte analogie con la *olla podrida* spagnola, vale a dire una zuppa densa a base di **cibi di recupero**, come carne, verdura e spezie, cotti per un tempo lunghissimo nel caratteristico e resistente recipiente in coccio, la *olla*.

Numerosissime le **zuppe di pesce**, sparse un po' ovunque nel Centro e nel Sud dell'Italia, tra le quali il **cacciucco livornese**, il cui nome proviene dal turco *küçükklü*, "qualcosa di mischiato con oggetti più piccoli", che sarebbero poi le verdure.

Insomma, in Italia e nel mondo si trova

una varietà pressoché infinita di minestre e zuppe, a testimonianza non soltanto della loro bontà ma anche della grande vitalità di queste preparazioni.

### *Le vellutate preparate con i prodotti stagionali*

E per finire, parliamo di **vellutate** che, pur appartenenti al medesimo campo culinario, hanno quasi sempre in più la raffinatezza della preparazione e la caratteristica di poter essere **apprestate con prodotti di stagione**, quindi una potenzialità di **sapori sempre nuovi nell'anno**, freschi di natura e aderenti alle esigenze di ogni ambiente e di ogni stagionale gradimento. Ecco, dunque, le vellutate e creme in **primavera**, da marzo a giugno con zucchine, asparagi, cipolle e, in Sicilia, il **mac-**





# La ristorazione è profittevole?

di **Andrea Vitale**

Accademico onorario di Milano Navigli

*La conduzione di un'impresa di ristorazione è complessa, trattando aspetti tecnici di produzione, di logistica, amministrazione e tesoreria, che sempre più richiedono un approccio professionale.*

**I**l mercato della "ristorazione fuori casa" (RFC), che vale in Italia oltre 55 miliardi di euro ed eroga quasi 7 miliardi di pasti l'anno, ha vissuto anni difficili e ora si interroga sul suo futuro.

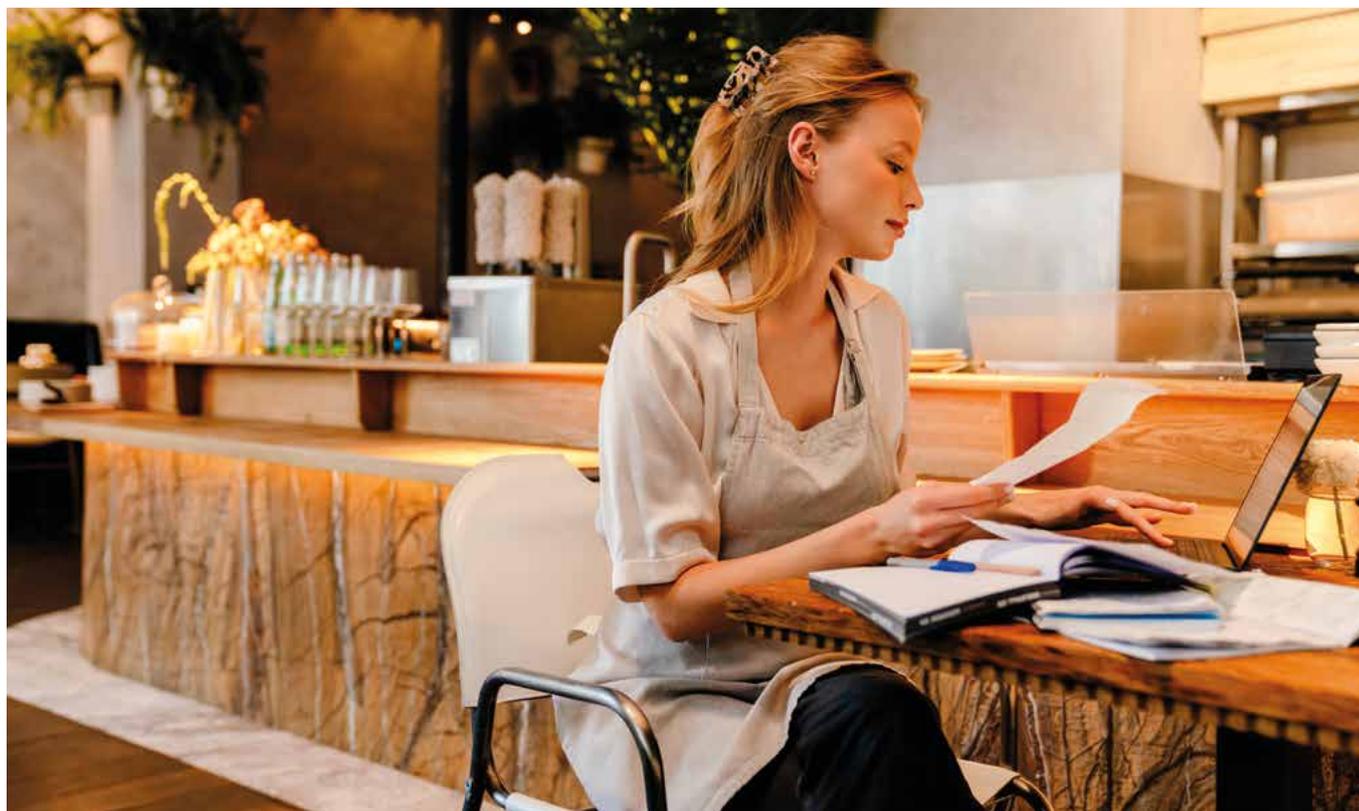
**La contrazione dei prezzi, a parità di volumi, ha enfatizzato l'importanza della gestione efficace delle risorse,** inasprendo sensibilmente la competizione settoriale già elevata. Un errore di stima sui costi dell'attività, per quanto piccolo, elide, infatti, completamente la possibilità di realizzare un profitto. L'assetto dimensionale degli operatori economici del settore riveste un'importanza sempre maggiore, **specie nel com-**

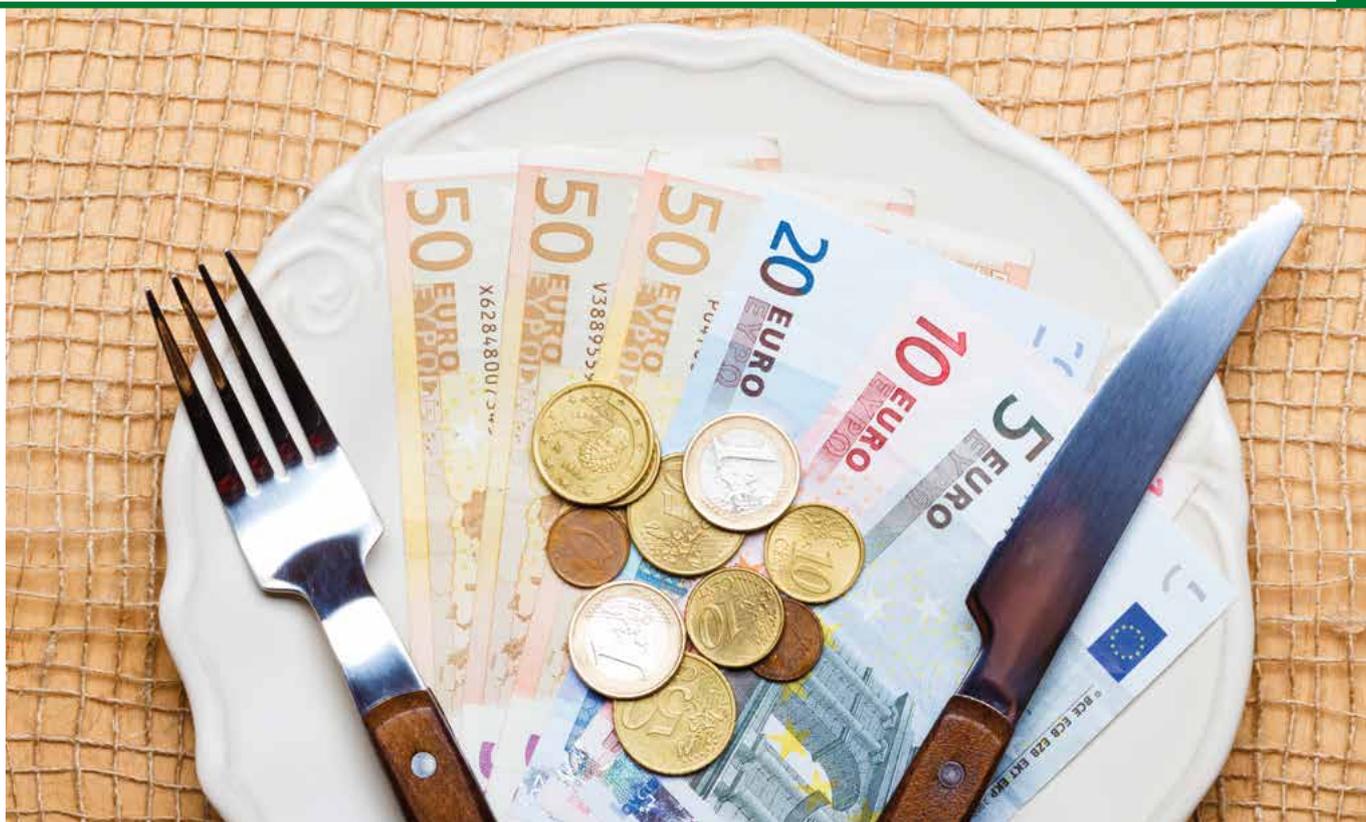
**parto della grande ristorazione commerciale, dove è richiesta una forte capacità finanziaria.**

Le politiche strategiche di settore perseguono quasi esclusivamente **strategie di costo, puntando alla standardizzazione dei processi di produzione, all'efficiente gestione delle materie prime e all'ottimizzazione dell'impiego della manodopera.**

In particolare, occorre porre l'attenzione su due voci: il costo delle derrate (*food cost*), il costo del personale (in funzione alla più opportuna modulazione del cosiddetto "monte ore").

Nella ristorazione commerciale è possi-





bile ipotizzare politiche di incremento dei volumi di vendita e teorizzare l'ottimizzazione della capacità di sviluppo in termini di posti a sedere assoluti o, meglio, considerando anche il riferimento temporale di permanenza nell'esercizio, il cosiddetto *seat hour*.

*È essenziale un approccio manageriale teso alla gestione efficiente delle risorse*

**Il costo delle materie prime** influisce, nella ristorazione, in misura variabile dal 30% al 45% sul costo totale di produzione, pertanto è essenziale un approccio manageriale teso alla gestione efficiente delle risorse e alla **creazione di economie di scala**, concentrando il numero dei fornitori e **negoziando contratti** a premio/volume che permettano di suddividere, a fine anno, con i fornitori stessi, parte del sovrareddito che questi ultimi sono riusciti a realizzare grazie alla predeterminazione dei volumi di acquisto.

In riferimento alle capacità manageriali, sono fondamentali quelle legate alla **scelta del fornitore** (e quindi prezzi e sconti) nonché **l'attenta programma-**

**zione delle quantità, la limitazione degli errori di preparazione**, il controllo della quantità e qualità delle materie prime ricevute, quindi le mancanze e i furti. È importante, inoltre, stilare menu appropriati; determinare i costi di ogni singola portata e degli *stock* minimi, oltre a **tenere sotto controllo i tempi di riordino**, che rappresentano, specie per gli alimenti deperibili, sacche di inefficienza enormi.

Infine, la capacità di sfruttare le offerte dei fornitori e la gestione della tesoreria, con tempi e metodi di pagamento flessibili e adeguati alla tempistica di approvvigionamento e impiego delle materie prime, **creano il vantaggio competitivo che contribuisce alla formazione del profitto**.

*Il costo del lavoro si attesta sul 50% circa del totale dei costi di produzione*

Il costo del lavoro rappresenta **una componente fondamentale** del processo di somministrazione dei pasti al pari - e a volte in misura maggiore - delle materie prime utilizzate, tanto che la prima indicazione sulla marginalità è general-

mente misurata sottraendo ai ricavi materie prime e costo del lavoro. Quest'ultimo si attesta sul 50% circa del totale dei costi di produzione del servizio di ristorazione.

Nella pratica, la determinazione del fabbisogno di manodopera si realizza secondo l'imputazione di coefficienti variabili, **proporzionati al tempo di lavorazione del piatto e al suo servizio: si suddividono le pietanze in 4 fasce**, in funzione al tempo di lavorazione necessario: **basso** (affettati, formaggi, dolci pronti, carni alla griglia); **medio** (carpaccio, paste e contorni semplici); **alto** (secondi in genere); **altissimo** (preparazioni complesse e occasionali).

Il tempo di lavorazione verrà poi moltiplicato al costo della manodopera.

Assume, dunque, importanza critica **la capacità di organizzazione del lavoro e di gestione del monte ore**.

In definitiva, si può certamente affermare che le fasi del processo dell'impresa di ristorazione sono abbastanza complesse, trattando aspetti tecnici di produzione, di controllo di processo, di logistica, amministrazione e tesoreria, che sempre più richiedono un approccio professionale da parte degli operatori del mercato affinché l'attività sia economicamente profittevole.



# Cuochi di oggi e di domani

di Antonio Ravidà

Delegato onorario di Palermo-Mondello

*Perfino la first lady americana ha tenuto un corso di cucina per gli studenti alberghieri.*

**C**uochi più che celebrati, iconici, coccolati e ottimamente pagati, furoreggiano nelle piattaforme, sui giornali, in tv, nei Festival enogastronomici. Il business è altissimo e molte ricette, come si suol dire, fanno notizia. Questa premessa mi sembra quasi d'obbligo. Conferme se ne hanno a iosa. Di recente, per esempio, **Jill Biden**, la first lady degli Stati Uniti, discendente da italiani, ha tenuto a Napoli **un corso riservato a studenti** che frequentano Istituti Alberghieri e una Scuola navale. In grembiule e, per motivi igienici con guanti di gomma, si è impegnata su ravioli e spaghetti, ordinando una trentina di pizze che, soprattutto a Napoli, sono "speciali" e irresistibili.

*Salvatore Cascino, scomparso di recente, ha cucinato per papi, regine e attori*

È morto da poco, a Palermo, il noto chef **Salvatore Cascino** che percorse larga parte dei suoi 94 anni nelle cucine, sulla scia degli antichi *monsù*, immancabili nelle dimore di aristocratici e famosi im-

prenditori. Cascino fu senza alcun dubbio un figlio e nipote d'arte, che istruì i posteri e per cominciare i figli. Cucinò per **Papa Wojtyla, Elisabetta d'Inghilterra, Kofi Annan, Grace Kelly, Wanda Osiris, Amedeo Nazzari**. Si racconta che, un giorno, il generale **Carlo Alberto dalla Chiesa** gli propose di non darsi del lei ma del tu. Tra le molte pietanze elaborate da Cascino, il "parfait alle mandorle", gli gnocchi "alla bava", la pastasciutta "Fra Diavolo", le linguine "Don Carlo" anche nel ristorante "La Botte", nella magica atmosfera arabo-normanna di Monreale.

*Fra i giovani chef siciliani si fa strada Luciano Dado*

Fra i giovani siciliani si fa strada **Luciano Dado** di Mazara del Vallo, che ha conquistato, in una manifestazione di tre giorni a Rimini, **il titolo mondiale per la categoria "Pizza a sorpresa"**. In un quarto d'ora, Dado ha realizzato la pizza con un impasto a maturazione al 50% di farine siciliane nobili, con aggiunta di crema di formaggi.





# La scadenza dello scatolame

di **Gabriele Gasparro**

Delegato di Roma

*La Commissione europea ha presentato una proposta per la revisione delle norme in materia.*



**M**olti cibi sono confezionati in scatola per essere conservati e noi, spesso, li conserviamo troppo a lungo. In fondo al frigo, o riposto nell'armadio della cucina, rinveniamo scatolame che vi ha soggiornato per mesi e anni e, leggendo l'etichetta con la scadenza indicata "da consumarsi preferibilmente entro...", non certi se consumarlo o no, lo scartiamo. **Contribuiamo così all'enorme spreco alimentare** che denuncia anche la FAO, secondo la quale oltre un terzo della produzione alimentare mondiale va perso.

*La conservabilità dello scatolame induce il consumatore ad acquistarne quantità superiori*

La conservabilità dello scatolame induce il consumatore ad acquistarne quantità superiori all'immediato fabbisogno e tale tendenza è aumentata anche nel recente periodo della pandemia. La Commissione europea ha presentato,

per l'approvazione del Parlamento degli Stati membri, una proposta per la **revisione delle norme in materia** per rendere più chiara l'indicazione sulla scadenza dei prodotti con la scritta "spesso buono oltre..."; **affiancata al termine già presente "da consumarsi preferibilmente entro..."**. Si pensa così di favorire il consumo del prodotto per evitarne lo spreco.

In effetti, la scelta di consumare o no il prodotto è lasciata ancora una volta alla discrezione del consumatore.

La data di scadenza indica il termine ultimo entro il quale un alimento può essere consumato in sicurezza, mentre l'indicazione che consente "con prudenza" il consumo oltre il termine dovrebbe garantire che il prodotto mantiene pressoché inalterate le sue caratteristiche organolettiche, appunto perché "spesso buono oltre". E questo "oltre", a volte, può essere lungo anche diverse settimane, o addirittura mesi. **La pasta, le passate di pomodoro e il tonno sott'olio, per esempio, possono essere consumati anche uno o due mesi oltre il termine**, mentre il caffè macinato e l'olio extravergine sono prodotti che è meglio consumare senza conservarli.

*Conservare bene un prodotto ne garantisce una vita più lunga*

L'industria alimentare, specialmente **nel caso della carne in scatola**, ha prodotto confezioni il cui contenuto è apparso perfettamente edibile dopo anni. Si citano spesso le scatolette di fornitura per l'esercito. È appurato, comunque, che molte volte sono le condizioni di conservabilità del prodotto che garantiscono la sua "sopravvivenza". **Mai tenere le scatolette in ambienti umidi o accanto a fonti di calore, o nel frigorifero**. Appena aperte, consumare il contenuto immediatamente, oppure toglierlo dal barattolo e versarlo su un piatto da conservare in frigo per un periodo comunque limitato. **Attenzione! Se il barattolo presenta rigonfiamenti**, che potrebbero indicare la presenza di ossigeno o, nei casi peggiori, del temibile botulino, gettare il prodotto, anche nel caso in cui presenti cenni di ruggine sui bordi. In ogni caso, il consumatore attento farà sempre affidamento a come si presenta il prodotto, a eventuali odori estranei e infine all'assaggio.



Gribaudo,  
Milano 2023, pp. 159  
€ 16,90



## LE RICETTE SALVABOLLETTA

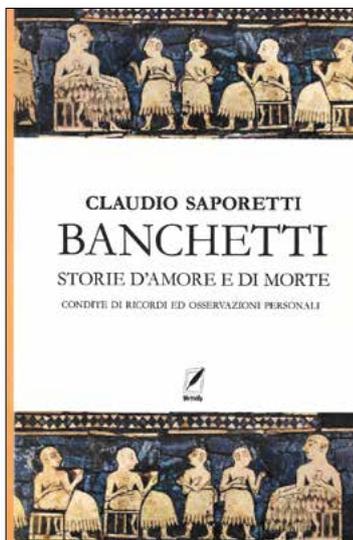
*Idee pratiche e veloci, con un occhio al salvadanaio*

di Natalia Cattelani

**N**on abbiamo ancora finito di confrontarci con la pandemia e ci arriva fra capo e collo la crisi energetica, con il conseguente aumento dei costi, che ci pone di fronte alla necessità di adattare le nostre abitudini all'esigenza di mettere insieme il pranzo con la cena (in questo caso il detto non è una metafora!) tenendo d'occhio anche il portafoglio. Un invito a nozze per una veterana della culinaria come Natalia, che ha al suo attivo ben sette libri di cucina, oltre a una lunga e apprezzata presenza sul piccolo schermo. Ed ecco servito questo ricettario che ci consente di combinare il piacere della tavola con il rispetto delle nostre risorse finanziarie. La successione delle proposte

rispetta i tempi tradizionali della cucina, con l'aggiunta, per ogni ricetta, del risparmio che ci consente di realizzare: poco o no gas; più ricette cotte insieme; salvatempo; pentola a pressione; poca spesa. Per fare solo un esempio, in quanti sapevamo che dopo la ripresa del bollore si può spegnere il gas e la pasta cuoce nei tempi previsti? Concludono il volume, apportando il loro contributo alla sua originalità, due capitoli che non si trovano nei ricettari tradizionali: "Maipiùsenza", che insegna a risolvere situazioni problematiche in cucina, magari confezionando una delle innumerevoli salse proposte, e "Le ricette degli amici", scelte naturalmente fra quelle definibili salvabolletta.

WriteUp Books,  
Roma 2022, pp.124  
€ 22,00



## BANCHETTI

*Storie d'amore e di morte condite di ricordi ed osservazioni personali*

di Claudio Saporetti

**A**ssiriologo di professione e con un solido *curriculum* gastronomico, l'Accademico Saporetti associa alla sua preparazione di base alcune piccole esperienze e ci invita a questa rassegna plurimillennaria sull'arte e sulla pratica dei banchetti che non trascura alcune vicende "un po' tragiche e macabre", "perché un tocco di giallo storico ci sta anche bene". Non a caso, il secondo capitolo è proprio dedicato ai banchetti criminali e precede quello in cui i commensali sono gli dèi. Apprendiamo poi delle usanze mesopotamiche, di fine Medioevo, di quando la cucina europea,

senza i cibi provenienti dall'America, sembrava all'Autore "una cucina in mutande", fino ai banchetti di oggi: buoni o alla buona. La ricetta del riso all'iraquena, posta in appendice, conclude l'opera e rappresenta una stimolante sfida a cimentarsi in una preparazione del tutto originale rispetto al corrente concetto di un piatto di risotto. A pensarci bene, non poteva essere altrimenti: una ricetta originale e stimolante, al termine di una trattazione con le stesse caratteristiche, grazie alla solidissima base culturale, all'acuta capacità di osservazione e all'invidiabile verve espositiva.