

CIVILTÀ TAVOLA

ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA



ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA

ISTITUZIONE CULTURALE DELLA REPUBBLICA ITALIANA
FONDATA NEL 1953 DA ORIO VERGANI

www.accademia1953.it



ISSN 1974-2681

N. 395, SETTEMBRE 2026 / MENSILE, POSTE ITALIANE SPA SPEDIZIONE IN ABBONAMENTO POSTALE 70% ROMA AUT MP-AT/C/RW/

SETTEMBRE 2026 / N. 395

DIRETTORE RESPONSABILE
PAOLO PETRONI

COORDINAMENTO REDAZIONALE
SILVIA DE LORENZO

PROGETTO GRAFICO E IMPAGINAZIONE
SIMONA MONGIU

IN QUESTO NUMERO SCRITTI E RICETTE DI
MARIO ASCOLESE, ATTILIO BORDA BOSSANA,
SANDRO BORRUTO, GIANCARLO BURRI,
ANNA MARIA CICIRETTI, GIAMPAOLO COLAVITA,
MARIA TERESA CUTRONE, GIUSEPPE DELPRETE,
GABRIELE GASPARO, ANNA LANZANI,
ROBERTO MIRANDOLA, MORELLO PECCHIOLI,
PAOLO PETRONI, ANNA PIAZZA,
BEPPE ROCCIA, GIANCARLO SARAN,
ANDREA SCASSO, ALDO E. TAMMARO,
MASSIMO TERENCEZI, FABIO TORRESI.

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
€ 200,00, DI CUI AI SOLI FINI POSTALI € 50
PER L'INVIO IN ABBONAMENTO DELLA RIVISTA

STAMPA
DIGITALIALAB SRL
VIA GIACOMO PERONI 130, ROMA

STAMPATO
SU CARTA ECOLOGICA
CERTIFICATA FSC



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

CODICE IN MATERIA DI PROTEZIONE
DEI DATI PERSONALI

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



Rivista associata
all'Unione Stampa
Periodica Italiana



Sommario



L'ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA

È STATA FONDATA NEL 1953 DA ORO VERGANI

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



In copertina: Elaborazione grafica dell'opera "Le raccogliatrici di funghi" (circa 1890) di Henry Herbert La Thangue, Collezione privata



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**.

Focus del Presidente

3 Dieci anni dal terremoto: forse qualcosa si muove (Paolo Petroni)



4 L'amatriciana dimenticata (Paolo Petroni)

Attualità • Costume • Società

5 Quando il cibo incontra la distribuzione automatica (Attilio Borda Bossana)



8 Il sapore del nome (Massimo Terenzi)





Tradizioni • Storia

- 10** L'Odissea a tavola
(Maria Teresa Cutrone)



Territorio • Turismo • Folklore

- 12** Le cucine di frontiera. I Walser
(Giancarlo Saran)



- 14** Il "pezzo duro" e lo Stretto
(Sandro Borruto)
- 16** L'arte nel piatto,
il piatto nell'arte
(Giuseppe Delprete)
- 18** Mazzarrone, la città dell'uva
(Anna Piazza)
- 20** La vergara
(Fabio Torresi,
Anna Maria Ciciretti)
- 22** Calici della memoria
(Anna Lanzani)
- 24** Il mucco pisano,
un tesoro di biodiversità locale
(Andrea Scasso)

Cucina • Prodotti • Tecnologia alimentare

- 26** Il cardo gobbo,
docile e obbediente
(Morello Pecchioli)

- 28** Cucinare con... il mare
(Giancarlo Burri)
- 30** Non tutti sono baccalà
(Giampaolo Colavita)
- 32** Il sottovuoto: un alleato
per la conservazione dei cibi
(Beppe Roccia)
- 34** Confettura superiore
di mele cotogne
(Mario Ascolese)

Ristorazione e Cuochi

- 36** Autogrill
(Roberto Mirandola)



Salute • Sicurezza • Legislazione

- 39** Junk food
(Gabriele Gasparro)



In libreria

- 40** Recensioni a cura
di Aldo E. Tàmmaro





Dieci anni dal terremoto: *forse qualcosa si muove*

*Il ricordo del terribile
evento del 2016
e della donazione
dell'Accademia.*

Il 24 agosto scorso sono stati ricordati i 10 anni trascorsi dal tremendo terremoto che distrusse i centri di Amatrice, Accumoli e Arquata del Tronto e fece 299 vittime. Solita passerella dei politici, articoli sui giornali, servizi televisivi. Soliti buoni propositi e promesse per il futuro. In verità, dopo 5 commissari straordinari e i primi 6 anni persi per inefficienze e burocrazia, qualcosa si muove, ma, come ammesso chiaramente, negli ultimi anni a complicare la ripresa ci hanno pensato il Bonus del 110 per cento, il Covid e l'inflazione per le guerre in corso: tutto ciò ha fatto sì che le imprese edili guadagnassero di più a lavorare altrove.

*Oggi si parla di un'altra decina di anni
per vedere la situazione quasi normalizzata*

Oggi si parla di un'altra decina di anni per vedere la situazione quasi normalizzata. Intanto le voci che giungono da Ama-

di Paolo Petroni

Presidente dell'Accademia

trice e dalle altre zone colpite sono drammatiche: tutto fermo, con 2000 famiglie che vivono ancora nelle casette prefabbricate. **L'Accademia Italiana della Cucina, subito dopo il sisma, si attivò immediatamente** per dare un supporto concreto alla ristorazione e alle aziende agroalimentari delle zone colpite. Amatrice è l'unico luogo che ha dato il nome a un piatto tra i più celebri al mondo. Anche se l'amatriciana, molto probabilmente, è nata a Roma (dove spesso viene chiamata "matriciana") a opera di emigrati provenienti da Amatrice, certamente il suo nome evoca la cittadina in provincia di Rieti. L'Accademia volle supportare un piatto simbolo della nostra cucina tradizionale.

*Grazie al supporto di Delegati e Accademici,
furono raccolti quasi 100.000 euro*

Grazie al supporto dei nostri Delegati nel mondo e alla generosità degli Accademici, raccogliemmo quasi 100.000 euro che, nel febbraio 2017, furono **donati direttamente a 20 attività economiche delle province di Rieti e di Macerata** individuate dai due Delegati della zona. Inoltre, conferimmo **il premio Orio Vergani di 10.000 euro all'Istituto Alberghiero di Amatrice** che si era trasferito a Rieti in attesa della sua ricostruzione (stiamo ancora aspettando). In questi giorni, la Segreteria ha contattato i beneficiari delle nostre donazioni: **tutti si ricordano dell'Accademia e lamentano lo spopolamento e lo stato di abbandono.** Le cose vanno un po' meglio nelle campagne e per chi ha un'attività di allevamento e di produzione di formaggi e salumi. Nei centri storici la desolazione è totale. **Nella pagina seguente riportiamo il nostro Focus pubblicato a due anni e mezzo dal sisma** in quanto rappresenta, in buona parte, la situazione attuale. **La foto, che qui pubblichiamo, mostra il momento della consegna dell'assegno a una ristoratrice:** un ricordo ancora vivo ed emozionante che premia tutta l'Accademia per ciò che ha fatto.





L'amatriciana dimenticata

di Paolo Petroni

Presidente dell'Accademia

*Qualcosa
si è mosso, grazie
all'aiuto dell'Accademia.*

A distanza di due anni e mezzo dal terremoto che ha colpito il Centro Italia, la situazione nei Comuni più disastrati appare bloccata: solite macerie, quasi nulla di ricostruito, solo casette gialle prefabbricate in condizioni disastrose. Dopo le passerelle dei politici (di ogni colore), le promesse solenni e i generosi contributi di tanti cittadini, poco o nulla è stato fatto per ripulire, ricostruire e dare dignità alle popolazioni che più hanno sofferto le morti dei propri cari e la distruzione di case e aziende.



“Quasi nulla è stato fatto per dare dignità alle popolazioni che hanno sofferto,”

I 15 miliardi a disposizione non sono stati spesi, sono bloccati da un micidiale intreccio tra mancanza di coordinamento, organici ridotti degli uffici che debbono approvare i progetti, la burocrazia asfissiante delle gare e la paura di finire indagati per cavilli procedurali. **L'Accademia Italiana della Cucina**, con grande sensibilità e generosità, **raccolse circa 100.000 euro che furono suddivisi tra una ventina di aziende della ristorazione e delle attività di allevamento e agricole.** I denari furono consegnati subito e direttamente ai titolari. **L'Accademia poi assegnò il Premio Orio Vergani (un macchinario del valore di 10.000 euro) al distrutto Istituto Alberghiero di Amatrice** trasferito “temporaneamente” a



Rieti. A proposito dell'Alberghiero, diciamo la verità: chissà se verrà mai ricostruito ad Amatrice e, se anche lo fosse, chi vorrebbe andare a studiare, lavorare e vivere in una città fantasma, spopolata, abitata ormai solo da anziani, senza più un tessuto sociale ed economico. Oggi, nelle parole di un nostro Accademico che vive ad Amatrice, l'atmosfera è triste e carica di scontento e rabbia. La gente è bloccata, passiva, incattivita. Si sente la mancanza di una visione globale sul da farsi, di un coordinamento degli interventi mirati alla ricostruzione, di un rilancio delle attività produttive.

“L'Accademia ha direttamente consegnato i 100.000 euro raccolti attraverso la solidarietà degli Accademici,”

Talvolta arrivano dei pullman con la scritta “Pranzo ad Amatrice”: **i turisti** mangiano nella zona Food (donata), **acquistano il “kit amatriciana” e subito ripartono.** Noi siamo orgogliosi di ciò che, nel suo piccolo, l'Accademia ha fatto. **Ci confortano i ringraziamenti di chi ha ricevuto il nostro contributo.** Tra i tanti, riporto le toccanti parole di due beneficiari: un ristorante e un caseificio.

“A nome di tutto lo staff tengo a ringraziarVi ancora per la vostra gentilezza e disponibilità nell'aiutare chi come noi ha deciso di continuare a investire in questo territorio martoriato dal sisma, e di lottare ogni giorno contro molteplici difficoltà. Il vostro contributo è stato investito per l'acquisto di arredi e attrezzature per il bar che abbiamo aperto a marzo 2017 per dare un servizio a tutte le persone che sono rimaste qui anche nei mesi più difficili, nell'attesa di tornare ad aprire il nostro ristorante nella zona Food. Grazie di cuore.”

Hotel Ristorante Giovannino

“Siamo ancora grati per averci aiutato in maniera sostanziosa e concreta. Con il vostro aiuto siamo riusciti a migliorare il ciclo produttivo e ad acquistare nuovi macchinari per il nostro caseificio. In seguito all'evento sismico che ci ha colpito, ci siamo rimboccati le maniche al punto tale da aumentare la produzione, cosa che sembrerebbe da folli, vista la situazione tuttora emergenziale che ci circonda. Grazie ancora per il vostro grande aiuto.”

Antonio e Paola Aureli



Quando il cibo incontra la distribuzione automatica

di Attilio Borda Bossana

Delegato di Messina

L'offerta include opzioni che vanno dalla colazione completa ai piatti riscaldati in meno di un minuto.

La distribuzione automatica di cibo, con le cosiddette **vending machine**, è in **una fase di profonda trasformazione**, passando dalla proposta dei classici snack a veri e propri pasti. **In Italia, prima in Europa con oltre 800 mila macchine installate**, l'offerta include opzioni che vanno dalla colazione completa ai piatti riscaldati in meno di un minuto. Le tipologie dei moderni distributori offrono, infatti, **cibi caldi**, grazie a

nuove tecnologie per servire pizze, pasta o zuppe in soli 45-90 secondi; quelli refrigerati offrono, invece, **insalate fresche, yogurt, frutta tagliata** e *smoothie* preparati al momento. Più recentemente sono apparsi anche *smart fridge* e *micromarket*, distributori aperti che permettono di toccare i prodotti prima dell'acquisto, ideali per uffici e spazi di *coworking*; e poi ci sono gli **spremiagrumi automatici molto diffusi in Sicilia**, che erogano succo d'arancia o mela 100% naturale, con sistemi di autopulizia e sanificazione.

L'intuizione dell'automatismo è antichissima

L'intuizione dell'automatismo è antichissima e viene attribuita a **Erone di Alessandria**, matematico e inventore del I secolo d.C., che ideò **una macchina a gettoni per**

erogare acqua lustrale nei templi romani ed egizi. La moneta inserita cadeva su un piatto collegato a una leva che apriva una valvola che permetteva all'acqua di uscire. Dopo secoli di oblio, **il concetto riapparve nel 1600** per il tabacco, mentre **il primo vero distributore automatico moderno a gettoni fu brevettato nel 1880 dall'inglese Percival Everitt**, utilizzato inizialmente per cartoline e francobolli.

Nel 1884, **William Henry Fruen** ottenne un brevetto simile per macchine che vendevano gomme da masticare e cioccolata; **nel 1920, a Londra, iniziarono a diffondersi distributori automatici di snack, frutta e carne in scatola**.

Dopo gli anni Trenta, negli Stati Uniti, ebbero successo gli **Automat Horn & Hardart**, ristoranti **self-service** senza camerieri, dove i clienti acquistavano torte salate, panini e dolci inserendo monete in scomparti di vetro. Al suo apice, nelle due sedi di New York e Philadelphia, si distribuiva cibo di qualità, a prezzi accessibili, a mezzo milione di persone al giorno, con il famoso caffè a 5 centesimi erogato da iconici beccucci a forma di delfino. Negli anni Cinquanta si diffusero i primi distributori di *sandwich* e lattine di bibite e, in Giappone, negli anni Sessanta, erano già presenti macchine per erogare bevande calde e *ramen*, il tipico piatto giapponese a base di spaghetti di frumento serviti in brodo di carne e/o pesce, spesso insaporito con salsa di soia. **In Italia, il "ristorante automatico", dalle origini nei banchi romani di Pompei ed Ercolano**, che funzionavano come snack bar *ante litteram*, **ha esordito all'Esposizione Internazionale di Milano del 1906**, dove debuttò il **"Ristorante Automat"**, gestito da **Ercle Puricelli** e





Padiglioni della Gelateria Romeo e dei Florio, 1906



Ristorante Automatico Horn & Hardart, Broadway, New York, inizi del Novecento

2014 per le edizioni Kappa, nella collana *Storia dell'urbanistica*.

Quell'appuntamento espositivo, tra *buvette*, chioschi e piccoli e grandi padiglioni stile Liberty, permise di ripercorrere il tema dell'alimentazione, declinato secondo le due anime della produzione e della consumazione, diviso fra tradizione e innovazione, affidato ad alcune delle firme più significative del panorama modernista dell'Italia di inizio Novecento e dove vennero ospitate eccellenze gastronomiche siciliane come, per la gelateria palermitana, **Rosario Romeo**, e i **Florio**, produttori di Marsala e tonno sott'olio.

La vera trasformazione del settore avvenne tra gli anni Ottanta e Novanta del secolo scorso

La naturale evoluzione portò alla concentrazione delle *vending machine* su snack e bevande, con il primo distributore di bevande calde nel 1930, e i **primi erogatori automatici di caffè** arrivati nel 1963, con la Faema che brevettò, con la E 61, un meccanismo in grado di macinare il caffè e versarlo nel bicchierino.

La vera trasformazione del settore avvenne tra gli anni Ottanta e Novanta del secolo scorso, quando **in Europa iniziarono ad apparire macchine più sofisticate**, capaci di conservare alimenti freschi, men-



Pietro Bellani. Esempio di **tecnologia d'avanguardia, con un auto-servizio innovativo**, fu il primo realizzato in Italia, con distributori automatici e serbatoi di cristallo racchiusi in camere refrigerate. Il carattere ingegneristico della sua concezione era mediato dall'aspetto "moder-

no", in linea col gusto *Art Nouveau* del tempo, conferito al blocco distribuzione, elemento principale connotante l'interno, come ricorda l'architetto **Giusi Lo Tennero** parlando dei padiglioni alimentari all'Esposizione Internazionale del Sempione in *Storia della Città*, volume pubblicato nel

Distributore automatico del 1900



tre in Giappone si sperimentava il *vending* per ogni tipo di prodotto alimentare, dagli *onigiri*, le polpette di riso di forma triangolare, farcite con vari ripieni e decorate con alga nori, sino alla pasta.

La scelta del *vending*, dovuta alla comodità, alla praticità e all'accessibilità, ha, secondo gli analisti, anche **risvolti psicologici**: la macchina, infatti, non giudica chi compra un tramezzino di notte o un dolce extra dopo la palestra. C'è poi **qualcosa di magico nel premere un tasto e veder comparire un pasto pronto**, uno snack, una pizza fumante o una *bowl* a base di riso, pesce e verdure, oppure piatti vegetariani o vegani con cereali, verdure e proteine vegetali. Per molti, le *food vending machine* sono state solo compagne silenziose nei corridoi delle scuole, negli uffici o nelle stazioni ferroviarie, dispensatrici di snack confezionati e bibite zuccherate. Oggi non si limitano a vendere merendine, ma sono **un punto d'incontro tra tecnologia, gastronomia, design e nuovi modelli di consumo**.

Una rivoluzione degli ultimi dieci anni ha proposto anche distributori *gourmet* con prodotti *premium*, a volte persino biologici o a km 0; diversificazione per adattarsi a qualsiasi contesto, dallo studente universitario che cerca uno snack veloce al viaggiatore in aeroporto.

Il settore, a livello globale, vale oltre 30 miliardi di dollari e continua a crescere



grazie alla tecnologia, alla domanda di soluzioni rapide e all'espansione nei mercati emergenti, con previsioni, per il 2030, che indicano il superamento dei 50 miliardi di dollari. L'area Asia-Pacifico ha la crescita più veloce; USA e Giappone hanno mercati più sviluppati e l'Europa è in espansione nei segmenti *healthy* e *food-tech*, che uniscono l'innovazione tecnologica digitale con la crescente domanda di alimentazione sana, personalizzata e sostenibile.

I progetti per la distribuzione di alimenti salutari

Tra il 2006 e il 2008, il **Ministero della Salute** pensò anche a una strategia intersettoriale, denominata **"Guadagnare salute"**, per la distribuzione automatica di alimenti **al fine di promuovere una dieta sana e una prevenzione dell'obesità**. L'obiettivo era di orientare i consumi raggiungendo un elevato numero di persone nei luoghi di aggregazione, come scuole, ambienti di lavoro, stazioni ferroviarie e strutture sanitarie. Recentemente, **le università americane** hanno presentato uno studio per verificare se l'introduzione di distributori automatici con alimenti salutari, in un campus universitario, potesse aumentare la propensione al loro consumo, **utilizzando i colori del semaforo per indicarne il valore nutrizionale**. Un anno dopo l'installazione, i risultati hanno indicato uno spostamento verso la scelta di tali prodotti.

Il futuro vede comunque sperimentazioni con i droni che, con un *packaging*



"Vending machine" di carni

che si auto-riscalda durante il volo per mantenere la temperatura perfetta, atterrano sui balconi per consegnare la pizza o un piatto pronto.

Tuttavia neanche tale gastronomia del domani potrà cancellare un elemento importante della ristorazione: **la gestione del tempo**. Al ristorante convergono diverse percezioni: quella del cliente, quella dello staff e il tempo reale; il tempo per accogliere il cliente, quello per leggere il menu, il tempo per portare il pane e le bevande, quello per cucinare i piatti e **il tempo per stare a tavola che nutre corpo e anima, rappresentando un momento di convivialità**, condivisione e rallentamento dai ritmi frenetici.

Attilio Borda Bossana



Il sapore del nome

di Massimo Terenzi

Accademico di Riccione-Cattolica

Prima ancora che il piatto arrivi in tavola, vale la pena fermarsi un istante ad ascoltarne il nome: buona parte del sapore è già lì.

C'è un gelato che tutti pensiamo danese, ma che in Danimarca non ci è mai stato. *Häagen-Dazs* nacque nel 1961 nel Bronx, a New York, dove un produttore di gelati, **Reuben Mattus**, cercava, per il suo prodotto, un nome che suonasse antico, nordico, artigianale. Lo inventò di sana pianta, sillaba per sillaba: "**Häagen-Dazs**" non vuol dire niente, in nessuna lingua del mon-

do, e quella dieresi sulla prima "a" in danese non esiste nemmeno. Eppure, bastò. **Il nome, da solo, prometteva qualcosa di ricco, di cremoso e di lontano**, e i clienti gli credettero, ancor prima di assaggiare. Un gelato del Bronx era diventato, per tutti, una delizia scandinava.

I suoni di una parola hanno, per conto loro, un sapore

Il trucco funziona perché i suoni di una parola hanno, per conto loro, un sapore. Da quasi un secolo, gli studiosi (vedi **W. Köhler**, 1929, e **V.S. Ramachandran** ed **E. Hubbard**, 2001) ripetono un esperimento tanto semplice quanto illuminante: mostrano ad alcune persone due figure, una tutta spigoli e una tutta curve, e chiedono quale si chiami "bouba" e

quale "kiki". La risposta è quasi identica dappertutto, in ogni lingua e latitudine: "kiki" è la forma appuntita, "bouba" quella morbida. Le vocali chiuse e acute, come la "i" di kiki, suonano piccole, leggere, taglienti; quelle aperte e tonde, come la "o" e la "u" di bouba, suonano grandi, morbide, rotonde. **Le orecchie, a quanto pare, hanno un'idea precisa delle forme, e anche dei gusti.**

Il grissino e lo gnocco

A tavola vale lo stesso. Un "grissino" è pieno di "i" sottili, e lo sentiamo esile e croccante ancora prima di spezzarlo; uno "gnocco", con la sua "o" piena, è morbido già nel nome. E le stesse vocali che ci suggeriscono una forma ci anticipano un gusto: **i suoni tondi e profondi sanno di dolce**, di panna, di cioccolato; **quelli chiusi e stretti sanno di aspro, di fresco**, di croccante. Anche a casa nostra i nomi più felici nascono così: "**Nutella**" tiene insieme l'inglese *nut*, la nocciola, e quel "-ella" che in italiano è la desinenza delle cose piccole e graziose: un nome che è già una carezza, morbido come la crema che indica.

Che non sia soltanto una nostra impressione lo dicono anche i numeri. In *The Language of Food*, **Dan Jurafsky** si è preso la briga di contare ottantuno gusti di gelato contro seicento marche di cracker. La regolarità che ne è saltata fuori è netta. Mentre nei gelati prevalgono le vocali tonde e profonde (pensiamo a un "Rocky Road" o al "cioccolato"), nei cracker vincono quelle sottili e spezzate (un "Ritz", un "Cheez-It"). Il gusto, insomma, comincia a lavorare dalle orecchie, e **la lingua**



del cibo non si limita a raccontare ciò che mangiamo: lo prepara. Il nome ci fa sedere a tavola con un'aspettativa già servita, ed è quella che, spesso, assaggiamo per prima.

C'è qualcosa, in tutto ciò, che mette in difficoltà una vecchia certezza. "Che cosa c'è in un nome?", faceva dire **Shakespeare** a Giulietta: "Ciò che chiamiamo rosa, con qualunque altro nome, avrebbe lo stesso dolce profumo". Per secoli abbiamo pensato che avesse ragione, che il legame tra una parola e ciò che indica fosse arbitrario, una pura convenzione (non a caso lo stesso animale è "cane" per noi, *dog*, *chien* o *perro* altrove). Con il cibo, però, questa regola si incrina. Mettendo in fila il vocabolario di quasi tutte le lingue del mondo, emerge un dato sorprendente (**D. Blasi** e colleghi, 2016): **certi suoni ritornano, con una testardaggine sospetta, agganciati agli stessi significati in ogni angolo del pianeta**; come se, sotto la Babele delle lingue, l'orecchio custodisse un piccolo vocabolario comune, più antico delle parole. E il gusto è uno dei suoi territori prediletti.

Il primo ingrediente

Quando l'aspettativa entra in bocca insieme al cibo trasforma ciò che sentiamo davvero. Per esempio, se facciamo assaggiare a qualcuno lo stesso identico vino (**H. Plassmann** e colleghi, 2008), presentandolo prima come costoso e poi come economico, non solo giurerà che il primo era più buono: le scansioni cerebrali mostreranno anche una maggiore attivazione delle aree legate al piacere. L'aspettativa non cambia soltanto il giudizio che diamo a parole, ma l'intera esperienza fisica del gusto.

Non è un modo di dire, insomma, che **il nome sia il "primo ingrediente"**. Il **sapore, prima che sulla lingua, si costruisce nel cervello**, che lo monta cucendo insieme ciò che gustiamo con ciò che vediamo, sentiamo e ci aspettiamo. C'è perfino chi a questo campo di studi ha dato un nome, "**gastrofisica**", mostrando quanto poco basti per spostare il giu-



dizio del palato: il colore del piatto, il peso della posata, la forma della tazza, perfino la musica di sottofondo, tanto che lo stesso caffè, servito in una tazza più elegante, ci sembra più buono. E il nome, che a quel giudizio arriva per primo, è tra gli ingredienti più potenti. Chi sceglie le sillabe di un prodotto, in fondo, sta già seminando nella nostra testa ciò che crederemo di aver assaggiato. In un mercato dove mille cose si somigliano, quel sapore seminato nell'orecchio vale una battaglia intera: **il piatto che "suona" più artigianale, più antico, più genuino ha già vinto un pezzo di partita quando l'assaggio non è nemmeno cominciato.**

C'è poco di nuovo, a ben vedere: è un

mestiere vecchio quanto il commercio. Molto prima dei pubblicitari, il venditore ambulante cantava al mercato la promessa più del prezzo ("Belle le fragole, dolci come il miele!"), sapendo che una parola ben tornita apparecchia l'appetito meglio di qualsiasi bilancia. Sono cambiati i banconi; l'arte di dare alle cose il nome che le fa desiderare è rimasta la stessa.

La prossima volta che un nome ci fa venire l'acquolina prima ancora che il piatto arrivi in tavola, vale la pena fermarsi un istante ad ascoltarlo. Buona parte di quel sapore è già lì, tutta dentro il suono, ed è sorprendente quanto poco, certe volte, il piatto debba faticare per restare all'altezza di una bella parola.



L'Odissea a tavola

di Maria Teresa Cutrone

Accademica di Roma EUR-Ostiense

Un approfondimento sulla valenza del cibo nel poema omerico.

*"Nel regale atrio, e su le fresche pelli
Degli uccisi da lor pingui giovenchi
Sedeano, e trastullavansi tra loro
Con gli schierati combattenti bossi
Della Regina i mal vissuti drudi.
Trascorrean qua e là serventi, e araldi
Frattanto: altri mescean nelle capaci
Urne l'umor dell'uva, e il fresco fonte;
Altri le mense con forata, e ingorda
Spugna tergeano, e le metteano innanzi,
E le molte partian fumanti carni"*
(Odissea, Libro I, versi 148-158).

Dopo il Proemio e il Concilio degli dei, l'*Odissea* così si apre sul μέγαρον (megaron), la grande sala da pranzo del palazzo di Itaca, e prosegue soffermandosi a lungo sulla scena conviviale: **pane, carne, vino, acqua per lavarsi, stoviglie preziose e zelanti servitori, e poi canti e danze** per allietare

i commensali, i Proci, pretendenti alla mano della regina Penelope, che spudoratamente consumano i beni di Ulisse, assente ormai da anni.

L'uscita del film "*Odyssey*" di Christopher Nolan ha riportato la nostra attenzione su un classico intramontabile ancora avvolto nel mistero, dalle mille possibilità interpretative. Improvvisamente tutti abbiamo riscoperto **Omero** e la letteratura greca antica, mentre impazzano sul web recensioni favorevoli o contrarie alla lettura scenica e interpretativa di Nolan. È difficile evitare il confronto di questo nuovo film col **celebre sceneggiato televisivo del 1968**, un pilastro della storia della televisione per la qualità produttiva e il grande successo di pubblico, primo sceneggiato realizzato a colori dalla RAI. Col tempo si vedrà se anche il film di Nolan avrà lo stesso destino, a prescindere dal grandioso clamore mediatico e dal record di incassi che nell'immediato sta riscuotendo.

Lasciando il giudizio estetico agli studiosi, **ci occupiamo dell'aspetto alimentare-culinario del testo originale**, cercando anche un **legame poetico, psicologico e antro-**

pologico con i versi omerici e con le situazioni raccontate, che ci aiuti ad analizzare le scene conviviali al di là del puro aspetto nutrizionale. Non invano abbiamo imparato la lezione di **Lévi-Strauss: "buono da mangiare, buono da pensare"**. Il cibo è una vera e propria lingua, un codice culturale che ci permette di comprendere una visione del mondo. E, nell'*Odissea*, il cibo è molto più di un mezzo di sostentamento: è uno specchio introspettivo dei personaggi e un vero e proprio **espediente narrativo** e scenico che mostra uno spaccato della società greca arcaica. Abbondano **archetipi e chiavi simboliche** per interpretare le scene conviviali: il cibo si trasforma con il contesto, diventando di volta in volta **codice identitario, rito dell'ospitalità, pozione magica, cannibalismo, bestialità, immortalità divina, ricchezza e potere, e infine famiglia e casa**.

La "xenia" dei mangiatori di pane

Nell'*Odissea*, i Greci si definiscono orgogliosamente "**mangiatori di pane**", un'espressione simbolo di civiltà, agricoltura e vita sociale organizzata. Tale termine **distingue gli esseri umani civilizzati dai popoli selvaggi**: la panificazione presuppone infatti la presenza di campi arati, di un'organizzazione sociale, di strumenti come aratri, macine e forni.

La cottura dei cibi è un altro tratto distintivo dei popoli civilizzati: oltre a pani e focacce dolci e salate, ne sono la prova le grigliate di carne e pesce. È la caratteristica peculiare che colloca i Feaci tra i popoli civilizzati, al contrario di Polifemo, che è un pastore e produce squisiti formaggi, ma non conosce la carne cotta.

Un altro cardine della civiltà greca antica



"Ulisse e le sirene", Museo del Bardo, Tunisia



è il **concetto di xenia** (in greco antico ξενία), che significa **ospitalità, accoglienza**, un rapporto sacro tra chi ospita e chi è ospitato. Deriva da **xénos** (ξένος), che vuol dire straniero o ospite. Era una legge non scritta protetta da Zeus, chiamato per questo *Xenios* (protettore degli ospiti). Il padrone di casa doveva dare cibo, acqua per lavarsi e un posto sicuro all'ospite prima ancora di chiedergli il nome.

Nell'Odissea abbondano esempi di xenia: nel Libro I, Telemaco accoglie Atena travestita da Mente, la fa sedere e le offre da mangiare prima di farle qualsiasi domanda; nei Libri III e IV, Nestore e Menelao accolgono Telemaco con banchetti sontuosi e bagni caldi; nei Libri VI-VIII, Nausicaa aiuta Ulisse naufrago, e i suoi genitori, i sovrani Alcino e Arete, lo accolgono nella reggia offrendogli un ricco banchetto; nel Libro XIV il porcaro Eumeo, pur essendo poverissimo, offre a Ulisse, travestito da vecchio mendicante, la sua sedia migliore, il mantello per coprirsi, e sacrifica un maiale per nutrirlo.

Il delizioso formaggio di Polifemo

Con la poesia omerica, i formaggi entrano nella storia attraverso la minuziosa descrizione dell'attività casearia di Polifemo, il ciclope con un occhio solo. **Polifemo è un pastore e un abile casaro** che utilizza tecniche in uso nel Mediterraneo nel periodo omerico, IX secolo a.C., ma che certamente ricalcano tradizioni ben più antiche. Il ciclope alleva pecore e capre con cura, le conduce al pascolo al mattino e rientra di sera in una stalla ricavata nella sua grotta, e le **munge due volte al giorno** per ricavare il latte con cui produce un delizioso formaggio. Nella sua grotta si trovano le **attrezzature casearie**, costituite da secchi per la mungitura, boccali per contenere il siero residuo dalla coagulazione del latte, canestrelli intrecciati per raccogliere la cagliata e graticciati per la maturazione del formaggio. Tuttavia, l'incontro con Polifemo assume le inevitabili **tonalità macabre, brutali e cannibalesche** allorché Ulisse e i suoi

compagni, che si erano addentrati ignari nella caverna, attirati dal buon cibo, sono sorpresi dal rientro del ciclope. Accortosi della loro presenza, Polifemo non esita a fracassare e mangiare due uomini, e proseguirà ancora fino al mattino seguente, quando Ulisse gli offrirà del vino. Nello stesso episodio è descritto anche **il vino che Ulisse offre al ciclope**, che lo beve puro, senza diluirlo, ubriacandosi. Polifemo fino ad allora aveva bevuto solo latte e siero: degustare il vino gli procura piacere ed ebbrezza. Come sappiamo, Ulisse continua a versargliene fino a farlo cadere in un sonno profondo.

I banchetti nelle case nobili

Dopo l'invocazione alla Musa, alla quale il poeta chiede di raccontare le vicende dell'eroe greco, il poema si apre *in medias res*: la narrazione non parte dalla fine della guerra di Troia, ma da un momento molto successivo. Quando il poema comincia, sono già trascorsi dieci anni dalla distruzione della città e quasi tutti gli eroi greci hanno fatto ritorno nelle proprie terre. **Atena decide di recarsi a Itaca per incontrare Telemaco.** Il ritorno del padre e la crescita del figlio iniziano quindi a svilupparsi come due percorsi paralleli destinati a convergere. **Nella reggia di Itaca dominano i Proci**, nobili che consumano le ricchezze di Ulisse e insistono perché Penelope scelga uno di loro come nuovo marito.

Molti versi del primo libro descrivono accuratamente **il pranzo nel μέγαρα, l'ambiente dedicato al banchetto.** Era uno spazio a cielo aperto, al centro del palazzo, circondato da un porticato, con, nel mezzo, un focolare e ai lati le mense sulle quali erano posti cibi e bevande. Ai commensali venivano servite **carni cotte alla brace**, accompagnate da **grossi pani**, offerti in apposite ceste.

Carni di ogni genere svolgevano la parte di protagoniste del banchetto, arrostiti sulla brace o sul fuoco, provenienti da maiali, manzi o capre, di cui si cuocevano anche le interiora. **Venivano tagliate direttamente a tavola da uno scalco o**

dallo stesso padrone di casa, che riteneva questa operazione parte dei rituali di ospitalità, tanto importanti nella società greca arcaica. Le parti migliori andavano all'ospite, che era servito con ogni riguardo.

Il vino aveva un valore conviviale e religioso: la libagione apriva e chiudeva il banchetto. Durante il pasto, **musica, canti e danze** allietavano i commensali. Non dimentichiamo che gli stessi poemi omerici erano cantati, come ogni forma poetica dell'antica Grecia. **Proprio in occasione dei banchetti alla mensa dei nobili, l'Odissea è stata cantata per secoli**, forse trasformandosi in una composizione corale e stratificata, legata alla lunga tradizione degli **aedi che tramandavano oralmente le storie.** Il filosofo napoletano **Giambattista Vico**, per esempio, sosteneva la teoria che Omero non fosse mai esistito e che i poemi fossero un'invenzione collettiva dell'intero popolo greco. Lo stesso nome "Omero" è avvolto nel mistero: gli antichi lo facevano derivare da ὄμηρος (*hómēros*, che significa "ostaggio" o "cieco"), avvalorando la tradizione che lo voleva poeta cieco come il personaggio di Demodoco.

La splendida descrizione di un banchetto compare anche nell'ottavo canto dell'Odissea, ma con una chiave di lettura completamente diversa. Nel sontuoso palazzo di **Alcino**, il **saggio re dei Feaci**, Ulisse e i nobili siedono su troni allineati lungo le pareti, ricoperti di stoffe pregiate, alla luce di fiaccole ardenti. Il **canto di Demodoco**, aedo cieco che ricorda la distruzione di Troia con l'espediente del cavallo, suscita la commozione e il pianto di Ulisse. Alcuni critici ritengono che Demodoco sia l'autoritratto di Omero e lo specchio della sua poesia.



Le cucine di frontiera. I Walser

di Giancarlo Saran

Accademico di Treviso

L'Italia è un incrocio di contaminazioni e storie diverse.

L'Italia è un incrocio di contaminazioni e storie diverse. Un *melting pot* radicato da secoli che ha resistito all'omologazione del tempo. **I Walser, minoranza di lingua tedesca** in un territorio a presenza francofona, gli occitani, a loro volta minoranza essi stessi, **in un'area che**

va dal Piemonte alla Valle d'Aosta con un piede in Lombardia, arrivarono **attorno al XIII secolo**, quando stagioni particolarmente calde portarono popolazioni dell'area vallese, la Svizzera tedesca, a spingersi a sud, **alla ricerca di pascoli e nuovi terreni da coltivare**. Nel XVI secolo, un nuovo irrigidimento del termometro radicò queste comunità nelle loro valli adottive. **Attualmente sono quindici i comuni dove la lingua walser è riconosciuta, parlata correntemente da circa 3500 residenti.**

Furono, in un certo senso, pionieri, tanto che le signorie del tempo, così come gli ordini monastici, proprietari di terreni improduttivi, applicarono il cosiddetto **"diritto walser"** che, oltre a garantire una significativa autonomia amministrativa e giudiziaria, **assicurava la trasmissione eredi-**

taria dell'affitto dei terreni. Garanzia, per pastori e contadini, di una stabile autosufficienza per le loro famiglie. Queste e molte altre storie si possono scoprire visitando **i tre musei etnografici di Alagna Valsesia, Macugnaga e Gressoney**, posti all'interno di antiche case rurali, testimoni dalle radici secolari.

I riti della vita quotidiana

Una tradizione era rappresentata dal **formaggio della morte**. Quando veniva a mancare un congiunto, i familiari distribuivano piccole scaglie di una toma che si voleva fosse stata custodita nel solaio, sin dal giorno della nascita. In quel mentre, si apriva la finestra dell'anima, presente in ogni casa sul tetto. Un modo per favorire l'ascensione verso l'aldilà dello spirito dell'amato. Tornando ai riti della vita quotidiana, **la mattina**, prima di salire in alpeggio, **la colazione era una tazza di zuppa con brodo di cipolla, condita con burro o grasso animale.** Il caffè era molto autarchico, una miscela di surrogato con radice di cicoria tostata. **Il pane di segale** era irrobustito con farina di fava, cui seguì quello di patata. Il raccolto era invernale, con il miglior prodotto, e primaverile. Ma dato che la necessità aguzza l'ingegno, vi era anche la **segale "dormiente"**. Si seminava appena prima che la terra gelasse. Restava a covare sottoterra per poi germogliare al primo sole primaverile. **La benedizione di questo pane avviene ancora oggi, in occasione della festa del patrono, San Bernardo**, all'ombra del vecchio tiglio di Macugnaga, di fianco alla chiesa. **Una pianta di quasi otto metri di dia-**





metro con oltre **cinquecento anni di storia**, che leggenda vuole sia stata piantata da una donna walser appena arrivata, in ricordo delle sue lontane origini vallesi. **Con la farina di segale si preparano le miacce**, sottili cialde cotte su piastre di ferro, e non al forno. In origine, erano gustate con burro e sale. **Il tempo le ha ingentilite** (con confettura di mirtillo) **o irrobustite** (farcite con speck, salumi, formaggi). **Tra le minestre, curiosa l'ava cocia**, una sorta di acqua cotta. Come base un soffritto di burro e porri, arricchito con toma e fette di pane. **Nella tradizione orale era definita la medesina dei ciuch**, utile a lenire i postumi di una sbornia galeotta.

È divenuta un **piatto identitario di tutta la Valle d'Aosta la seupa a la vapelenentse**, originaria di Valpelline, 600 anime. Al tempo, il pane bianco era alimento prezioso, comprato quasi esclusivamente per i malati o le persone anziane. Motivo in più per non sprecarne neanche una briciola, se avanzava nella madia. Più che una zuppa, **una sorta di timballo, con strati alterni di pane e fontina**, bagnati con un brodo di cavolo verza, verdure e aromi vari. La sua apoteosi nella storica sagra dedicata, a fine luglio.

Golosi gli chnéffléne, piccoli gnocchetti spadellati con cipolla e conditi poi con fonduta e speck. **Curiosa la supa de la ghigia**. Era il ricostituente per le donne reduci dalle fatiche del parto. Pane nero tostato in padella con il burro, cui veniva poi data una spolverizzata di zucchero, ammorbidendo il tutto con vino rosso. Poteva essere abbinata a caffè o brodo, a seconda dei gusti.

Il suhrmilc era il dissetante tra gli addetti alla fienagione sui pascoli in al-

tura. Il siero residuo della lavorazione del latte veniva lasciato riposare in un recipiente di legno (**tsaber**), poi bollito e scremato e di nuovo messo ad affinare, sino a diventare leggermente acidulo.

Prodotti e preparazioni che fanno parte della tradizione

A Macugnaga la panicia è un risotto morbido, cotto con burro e latte. **Curioso l'etimo del riso in cagnon**, che non era il cibo per i migliori amici dell'uomo: il termine rinvia invece alla forma dei chicchi dopo la bollitura, tozzi e irregolari come larve di insetto, i **cagnon**, appunto.

Modernità e tradizione si incontrano con i **tortelloni farciti con fichi secchi e pere**, conditi con burro cotto e cannella. I primi venivano essiccati dopo il raccolto, per essere consumati in inverno. Il burro era cotto cucinato in grossi paioli di rame e poi conservato in contenitori di sasso o terracotta.

La patata, tra i Walser, **all'inizio era vista con timore**, possibile portatrice di malattie. **Poi è diventata di famiglia**, anzi, come documentò il canonico **Nicolao Sottile** ai primi dell'Ottocento, contribuì a sfamare l'intera comunità, tanto da ridurre l'incidenza delle carestie e favorire le nascite, poiché le giovani donne potevano finalmente godere di un'alimentazione più sana. **Tre le tipologie tuberose: Walser**, ideale per insalate, **Occhi rossi**, per frittture, e **Formazza** per gnocchi e purè.

In Valsesia troviamo l'uberlekke, un misto di carni varie conservato sotto sale assieme a spicchi d'aglio, utile per le die-

te d'inverno, lontani dal pascolo. **Con il brodo di cottura si preparava il moush**, fettine di pane, toma e vino, usato come seconda colazione a metà mattina.

I formaggi walser sono ricercate pepite golose giunte sino a noi. Già nel XIV secolo venne stabilito che il pascolo estivo poteva essere concesso solo al bestiame che aveva trascorso l'inverno nella valle, impedendo quindi l'intrusione di mandrie lontane, preservando così il territorio dallo sfruttamento eccessivo e dal conseguente impoverimento del pascolo. Il **bettelmatt** è un sostantivo composto che rimanda a **battel**, questua, e **matt**, pascolo. **Formaggio usato come merce di scambio**, pagamento di canoni d'affitto, ma anche come offerta benefica, con alcune forme distribuite alle famiglie più indigenti delle valli. Una marcia in più viene dagli aromi dei pascoli d'altura, in particolare la mottolina. Cambiano i tempi, ma non la produzione, limitata a sei mesi l'anno, tanto che **Gianfranco Vissani** l'ha ribattezzato la Rolls Royce dei formaggi.

Altra pepita casearia è il **maccagno**, il preferito da **Quintino Sella**, ministro delle Finanze del neonato Regno d'Italia, nonché fondatore del C.A.I. La sua particolarità è quella di essere tra i pochissimi formaggi lavorati ancora caldi di mungitura poiché, in quota, il legname da ardere era merce preziosa.

Alla staffa non può mancare **la fioca**, ossia la neve nell'idioma locale. **Un dolce al cucchiaio** a base di panna, latte, uova e zucchero messo a frollare entro conche di rame immerse nella neve. **Tradizione così radicata che le donne anziane continuarono a confezionarlo quando già figlie e nuore avevano i frigoriferi in cucina**.



Il “pezzo duro” e lo Stretto

di Sandro Borruto

Delegato dell'Area dello Stretto-Costa Viola

Un gelato identitario tra Calabria e Sicilia.

Il gusto dell'identità

Come accade per numerose specialità della tradizione italiana, anche la storia del “pezzo duro” è affidata più alla memoria delle persone che ai documenti d'archivio.

Le fonti ufficiali ne attestano il riconoscimento quale **Prodotto Agroalimentare Tradizionale della Calabria** e confermano il suo storico legame con Gioiosa Ionica, ma molto resta ancora da indagare sulle origini della preparazione.

L'assenza di una ricca documentazione non diminuisce, però, il valore del prodotto. Al contrario, ricorda che molte tradizioni gastronomiche sono nate nelle botteghe artigiane, nelle cucine di

famiglia e nella quotidianità, molto prima di trovare spazio nei registri ufficiali.

La vera storia del “pezzo duro” continua così a vivere nella memoria dei maestri gelatieri, nelle tecniche tramandate di generazione in generazione e nel ricordo di quanti, ogni estate, ne hanno fatto un appuntamento irrinunciabile.

La sua particolare consistenza, la classica successione degli strati di cioccolato, crema e torrone, il lavoro paziente dell'artigiano e il rispetto della tradizione ne hanno fatto qualcosa di più di un semplice dessert.

Il “pezzo duro” **racconta una comunità**. Racconta le passeggiate lungo il corso cittadino, le feste patronali, le serate estive, i ritorni degli emigrati e le gelaterie che per decenni hanno rappresentato luoghi di incontro e di socialità.

Vi sono prodotti gastronomici che devono la propria notorietà alla forza del mercato, e altri che diventano celebri perché riescono a **rap-presentare l'anima di un territorio**. Il “pezzo duro” appartiene senza dubbio a questa seconda categoria.

A Gioiosa Ionica non è semplicemente un gelato. È un ricordo d'infanzia, un rito estivo, un sapore che accompagna la memoria di intere generazioni. È uno di quei prodotti che non possono essere compresi limitandosi agli ingredienti o alla ricetta, perché il loro vero valore risiede nel rapporto profondo che hanno costruito con la comunità che li ha custoditi.

La candidatura della **XXXII Sagra del Pezzo Duro** al marchio **“Sagra di Qualità”**, promosso dall'UNPLI, e il recente **annullo filatelico speciale dedicato alla manifestazione** rappresentano il naturale approdo di un percorso iniziato molti anni fa. Non si celebra soltanto una specialità gastronomica, ma un patrimonio di storia, di relazioni e di memoria che continua a vivere attraverso il lavoro dei gelatieri e l'affetto della comunità.



“Pezzo duro” di Gioiosa Ionica



Lo Stretto come ponte culturale

Osservato in una prospettiva più ampia, il "pezzo duro" invita a riflettere sulla storia dello **Stretto di Messina**, non come linea di separazione, ma **come spazio di incontro fra Calabria e Sicilia**.

Per secoli uomini, merci e tradizioni hanno attraversato quel breve tratto di mare, favorendo una continua circolazione di tecniche, sapori e consuetudini alimentari.

In tale contesto si inserisce **il confronto con lo scumuni siciliano, conosciuto anche come pezzo duro o spumone, tipico soprattutto dell'area catanese**.

Le analogie sono suggestive: entrambe le preparazioni appartengono alla **grande tradizione della gelateria artigianale**; condividono una struttura più compatta rispetto al gelato comune e sono profondamente legate alle feste popolari e alla memoria delle rispettive comunità.

Le differenze, tuttavia, sono evidenti.

Lo *scumuni* si presenta generalmente come uno zuccotto di gelato con cuore di pan di Spagna, mentre il "pezzo duro" gioiosano conserva la propria tipica composizione a tre strati e una diversa tecnica di lavorazione.

Non esistono, allo stato delle conoscen-

ze, elementi che consentano di ipotizzare una derivazione diretta dell'uno dall'altro. Più corretto è considerarli **espressioni parallele di una comune civiltà gastronomica mediterranea** sviluppatasi sulle due sponde dello Stretto, dove la vicinanza geografica ha favorito nei secoli lo scambio di tecniche e di culture alimentari.

Custodire la memoria

La candidatura della Sagra al marchio "Sagra di Qualità" assume così un significato che supera la dimensione dell'evento. Ogni sagra autentica rappresenta un momento nel quale una comunità rinnova il rapporto con la propria storia. Ogni maestro gelatiere, che continua a preparare il "pezzo duro" secondo la tradizione, contribuisce a trasmettere un sapere che nessun disciplinare potrà mai sostituire.

Anche l'annullo filatelico dedicato alla manifestazione assume un valore simbolico di particolare rilievo. La filatelia conserva la memoria di ciò che una comunità considera parte della propria identità. Dedicare un annullo al "pezzo duro" significa riconoscere che quel ge-

lato appartiene ormai alla storia culturale di Gioiosa Ionica.

In un tempo in cui i gusti tendono a uniformarsi e le tradizioni locali rischiano di essere assorbite dalla standardizzazione dei consumi, il "pezzo duro" ricorda come la vera ricchezza della gastronomia italiana risieda nella **straordinaria varietà delle sue identità territoriali**.

Non sono le certificazioni a creare il valore di un prodotto. Esse riconoscono ciò che la comunità ha costruito nel tempo attraverso la memoria, il lavoro e la continuità delle tradizioni.

Il "pezzo duro" di Gioiosa Ionica, come lo *scumuni* della vicina Sicilia, testimonia **la vitalità della civiltà gastronomica dello Stretto, uno spazio nel quale il mare non divide, ma unisce**. Attraverso un semplice gelato continua a raccontarsi una storia fatta di artigianato, di convivialità e di appartenenza: una storia che merita di essere custodita, studiata e trasmessa alle generazioni future.

La cucina conserva ciò che la storia talvolta dimentica. In un semplice gelato possono sopravvivere il lavoro degli artigiani, la memoria delle famiglie e l'identità di un territorio. Il "pezzo duro" continua ancora oggi a raccontare, con la discrezione delle grandi tradizioni, la civiltà gastronomica dello Stretto.



L'arte nel piatto, il piatto nell'arte

di Giuseppe Delprete

Accademico della Legazione per lo Stato della Città del Vaticano

*Il cibo e le forme della
ceramica barocca a
Laterza.*

"Mangiamaccheroni", Angelo Antonio D'Alessandro

Esiste un legame indissolubile, insieme fisico e concettuale, fra la cultura della tavola e l'arte ceramica. Se la pittura ha spesso celebrato il cibo raffigurandolo su tela, **la ceramica compie un'operazione più complessa**: non si limita a rappresentarlo, ma lo accoglie e lo sostiene, **dialogando direttamente con la gestualità del convivio**. Il piatto di maiolica non è dunque un supporto inerte, bensì la superficie rituale su cui la civiltà alimentare costruisce il proprio

racconto. Ripercorrere la storia della ceramica significa perciò leggere, attraverso la materia argillosa, le trasformazioni del gusto, del costume sociale e della percezione stessa del nutrimento.

*Il legame funzionale e simbolico
tra argilla e mensa*

Fin dalle origini, **la maiolica italiana vive in stretta relazione con la cucina**. Tra Rinascimento ed età barocca, il passaggio dai contenitori d'uso comune ai sofisticati servizi da tavola risponde a un'esigenza non solo funzionale, ma anche simbolica: **la tavola aristocratica si trasforma in teatro e la ceramica ne costituisce la prima scenografia**. I "piatti di pompa", destinati alle credenze e all'ostentazione, e i piatti da portata d'uso quotidiano instaurano una continuità visiva fra la pietanza servita e l'immagine dipinta sullo smalto. L'invetriatura e la smaltatura stannifera non servivano solo a rendere impermeabili i recipienti destinati a oli, brodi e vini, ma offrivano ai maestri figuli una superficie candida su cui stendere i pigmenti minerali: **il cibo reale conversa così con quello dipinto**, in un rispecchiamento in cui l'esperienza del gusto si fonde con quella della vista.

*L'apice della maiolica pugliese:
il caso di Laterza*

Un ruolo di primo piano, in questo scambio, spetta al centro ceramico di Laterza, **in provincia di Taranto** (Puglia). La tradizione erudita locale attribuisce all'aba-



te **Giovan Battista Pacichelli** (Roma, 1641-1695) l'osservazione secondo cui "a Laterza, con la finissima creta, si fabbricano delicati e dipinti vasi". È tuttavia opportuna una precisazione filologica: l'opera in cui la notazione compare, *Il Regno di Napoli in prospettiva*, fu pubblicata postuma solo nel 1703, sulla base di materiali raccolti dall'autore nei suoi viaggi pugliesi degli anni 1680-1685; la data del 1684, ricorrente nella pubblicistica locale, va dunque intesa come riferita all'osservazione sul campo e non alla pubblicazione a stampa.

Fra Sei e Settecento **la maiolica laertina vive la sua stagione più alta**. Superate le tavolozze policrome del primo Rinascimento, essa sviluppa una cifra stilistica riconoscibile, dominata dai toni del turchino, del blu cobalto e del giallo ocra su smalto bianco: il cosiddetto "istoriato laertino", caratterizzato da una pennellata rapida ed espressiva. Protagonista di questa stagione è **Angelo Antonio D'Alessandro**, sacerdote e pittore nato a Laterza nel 1642 e ivi morto nel 1717 (non nel 1700, come talvolta indicato in sede divulgativa): la cronologia corretta, attestata dalla voce a lui dedicata nel *Dizionario Biografico degli Italiani*, colloca la sua attività matura fra il 1670 e il 1705 circa. D'Alessandro **trasforma il piatto in una superficie narrativa** su cui ritrarre scene mitologiche e, soprattutto, spaccati di vita popolare intrisi di realismo e di bonaria ironia.



"Mangiafagioli", Annibale Carracci



L'opera più nota, attribuita a D'Alessandro, è il piatto raffigurante il cosiddetto "**Mangiamaccheroni**", che dialoga idealmente con un caposaldo della pittura di genere: il *Mangiafagioli* di **Annibale Carracci**, databile al 1584-1585 e conservato nella Galleria Colonna a Roma (l'attribuzione, contestata nel corso del primo Novecento, è stata confermata in via definitiva dal restauro degli anni Cinquanta). Il confronto fra le due opere consente alcune osservazioni. Sul piano della composizione, il contadino ritratto da Carracci è colto con sguardo sospettoso mentre porta alla bocca un cucchiaino di fagioli, in un gesto che tradisce l'ansia della fame contadina; la figura laertina, invece, afferra la pasta in un gesto teatrale, prossimo a un'iconografia popolare che si consoliderà come *topos* della comicità meridionale. Sul piano storico-alimentare, i due soggetti rimandano a geografie diverse: i legumi appartengono alla cultura della sussistenza rurale dell'Italia centro-settentrionale tardo-cinquecentesca, mentre la pasta rimanda alla progressiva affermazione, in area meridionale, di una cultura urbana della pasta trafilata, fenomeno che gli studi di storia dell'alimentazione collocano soprattutto fra Sei e Settecento. Sul piano del *medium*, infine, si osserva un cortocircuito significativo: Carracci impiega l'olio su tela per raffigurare la povertà della tavola contadina, mentre D'Alessandro utilizza la stessa materia ceramica destinata alla mensa per rappresentare l'atto del mangiare, sicché l'oggetto d'uso riflette su di sé la scena del pasto.

La ceramica come fonte per la storia della civiltà della tavola

La produzione di Angelo Antonio D'Alessandro e la tradizione ceramica di Laterza ricordano come un oggetto d'uso quotidiano possa costituire una fonte di prima mano per la storia sociale dell'alimentazione. **Un piatto non è mai un semplice utensile, ma la trascrizione materiale di una cultura che cucina, apparecchia e condivide**. Riguardare oggi un piatto laertino del Seicento significa, perciò, non soltanto apprezzare una perizia pittorica, ma leggere, nella materia stessa, le pratiche e i significati di una tavola che ha saputo farsi, nel tempo, civiltà. Non è casuale che proprio un ecclesiastico, quale il D'Alessandro, abbia saputo **cogliere con tanta libertà lo spirito popolare della propria terra**: la sua vicenda ricorda come, nella Puglia barocca, la cultura religiosa e quella materiale della tavola non fossero mondi separati, ma parte di un unico tessuto civile, in cui **il sacro custodiva e trasmetteva anche la memoria dei gesti quotidiani**. In questo senso, lo studio della maiolica laertina non riguarda soltanto la storia dell'arte decorativa, ma si intreccia con quella sociale e religiosa delle comunità meridionali di età moderna, e merita oggi di essere ulteriormente approfondito, in sede storiografica e critica, mediante un confronto sistematico fra le fonti figurative e quelle documentarie e archivistiche coeve.



Mazzarrone, la città dell'uva

di Anna Piazza

Accademica di Caltagirone

*Dove la terra si fa arte
nel cuore del Calatino.*

Mazzarrone si adagia su colline calcaree e sabbiose, in quella striscia di terra dove l'area del Calatino sfuma verso la provincia di Ragusa. È un paesaggio dominato da un'architettura geometrica e spettacolare: i verdi tendoni delle serre. Sotto queste cattedrali di fili e teli si compie il miracolo economico e gastronomico di questo territorio.

Già Greci e Romani si erano insediati in questo luogo, individuando la generosità delle sue terre. Nel Medioevo costituì un ampio feudo appartenente al Conte di Mazzarrone, passato poi al monastero di Santo Pietro e diviso nei secoli tra le

più illustri famiglie nobiliari dell'isola: i Motta, i Gravina, gli Jacono, i Pignatelli. La vocazione agricola di Mazzarrone si sviluppa in modo organico già sul finire del XVIII secolo. **Le origini della coltivazione dell'uva da tavola nell'areale di Mazzarrone** sono testimoniate dagli atti pubblici di compravendita stipulati **tra la fine del 1800 e l'inizio del 1900**. Anche **Bruno Pastena**, nel suo libro *La civiltà della vite in Sicilia* (Edizioni Leopardi, 1989), riporta che, alla fine del XIX secolo, la produzione di uva da tavola rappresentava il 5% della produzione viticola del "Mandamento di Caltagirone". Tuttavia, la vera svolta antropologica ed



economica arriva negli anni Trenta del Novecento. È in quel decennio che l'agricoltura locale si specializza, con straordinaria lungimiranza, nella coltivazione intensiva dell'uva da tavola di alta qualità. L'incremento della coltivazione viticola viene favorito anche dalle riforme fondiari che, con la suddivisione dei latifondi in favore degli agricoltori, trasformano radicalmente il volto di questa zona della Sicilia.

Una forte specializzazione nella coltura dei vigneti

Ai metodi tradizionali di potatura, gestione delle irrigazioni e protezione delle piante nel rispetto dei cicli naturali, si associano, e si consolidano, una forte specializzazione nella coltura con la copertura a tendone dei vigneti, abbinata alla consueta coltivazione a schiera, e l'adozione di **tecniche innovative che permettono l'anticipazione o il ritardo nella maturazione dell'uva**, con sensibili vantaggi sui tempi di commercializzazione del prodotto.

La forte identità così conquistata e la crescita economica e demografica permettono alla comunità di Mazzarrone, per lungo tempo frazione di Caltagirone, di divenire, nel 1976, comune autonomo, unendo le storiche borgate di Piano Chiesa, Botteghelle, Cucchi, Leva e Grassura.

Oggi la produzione si estende per oltre 8.000 ettari. Non quindi un'agricoltura di sussistenza, ma un'arte della terra che ha saputo conquistare i mercati internazionali. **Una dedizione che è valsa a Mazzarrone il titolo di "Città dell'Uva"** e che ha coronato il suo percorso nel 2003 con il prestigioso **riconoscimento del marchio Igp "Uva da tavola di Mazzarrone"**. Rispondendo a un rigido disciplinare, tale denominazione è riservata solo alla produzione viticola con baricentro socioeconomico e geografico nel territorio di Mazzarrone, con un perimetro che si estende ai comuni di Caltagirone, Lìodia Eubea, Acate, Chiaramonte Gulfi e Comiso. Zone dove **il terreno fertile e il clima mite**, con estati calde e inverni tem-



perati, **contribuiscono a una maturazione perfetta.** La presenza di **brezze marine**, che mitigano le temperature, aiuta a mantenere l'uva **sana e ricca di sapore.** L'"Uva da tavola di Mazzarrone" Igp si presenta con **grandi grappoli di forma piramidale**, con acini carnosi e succosi, dalla **buccia sottile ma croccante**, caratterizzati da una **dolcezza naturale che si accompagna a un aroma delicato e floreale.**

Diverse sono le varietà, ognuna con sfumature di sapore e colore che la rendono unica: *Italia* e *Victoria*, con acini di un colore che varia dal bianco crema al giallo dorato, ricoperti di pruina; *Red Globe*, dal color palissandro, e *Black Magic*, con acini allungati e di colore nero-blu intenso, vellutato, con riflessi perlacei.

Durante la vendemmia, il paese si anima di feste e celebrazioni

Le innovazioni non mettono in discussione le tradizioni legate alla vendemmia, durante la quale il paese si anima di feste e celebrazioni che coinvolgono tutta la comunità. **La Sagra dell'Uva**, che si tiene i primi giorni di settembre, nel tempo divenuta **"Festival Internazionale dell'Uva"**, è un evento molto atteso, sempre più

importante e articolato, con fiere espositive, aree di *show cooking* con importanti chef, folklore e concerti, e si conclude con **l'assegnazione del premio "Grappolo d'Oro"**, conferito alle aziende e alle personalità che meglio hanno valorizzato il territorio e la sua uva.

L'uva, a Mazzarrone, non è solo un fine pasto. Nella tradizione calatina e iblea, l'uva e il mosto entrano prepotentemente **nella cucina calda.** La cucina locale riflette infatti questa doppia anima: la raffinatezza calatina e la concretezza contadina: i **maccarruni con la mostarda**, pasta fresca condita con il sugo di maiale e arricchita, per contrasto, con la mostarda d'uva, preparata con mosto cotto e cenere per togliere l'acidità. **I cuddureddi o cucciddati**, dolci natalizi ripieni di fichi secchi e mandorle in un impasto ottenuto dalla riduzione di mosto cotto. Oggi Mazzarrone, con i suoi circa 4.000 abitanti, è il cuore pulsante e dinamico dell'Unione dei Comuni del Calatino: una terra dove l'agricoltura ha saputo evolversi e creare reddito, tanto da sostenere un forte settore terziario e bancario. Questa piccola città, con l'area che la circonda, testimonia le energie e le grandi potenzialità delle zone interne; è l'esempio di una Sicilia laboriosa che ha saputo trasformare la terra, il sole, la fatica in un'opera d'arte.



La vergara

di **Fabio Torresi**, *Delegato di Fermo*
e **Anna Maria Ciciretti**, *Accademica di Fermo*

*Una figura
estremamente
laboriosa, protagonista
della cucina popolare
marchigiana.*

La società delle Marche, soprattutto del sud della regione, è stata contraddistinta per secoli, e sino al secondo dopoguerra, da una cultura mezzadrile. Un territorio formato da tanti piccoli paesi la cui economia dipendeva dal lavoro degli abitanti delle campagne che li circondavano (la maggioranza): mezzadri dediti alla produzione di beni e so-

prattutto di cibo, necessari al sostentamento e/o a formare la ricchezza degli abitanti dei conglomerati urbani (la minoranza), proprietari delle stesse campagne. Per far fronte alla scarsa disponibilità, **era necessaria una particolare accortezza e perizia nella gestione delle poche risorse** che dovevano essere sufficienti, una volta consegnato quanto dovuto ai proprietari, per il sostentamento della famiglia e per la sua organizzazione.

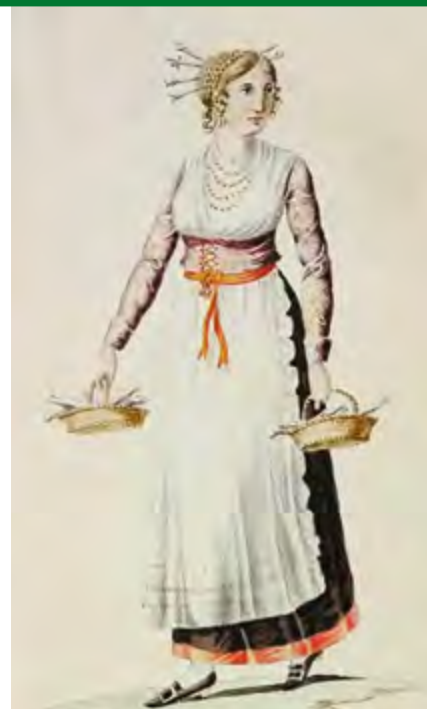
Nel tempo, **le famiglie mezzadrili**, spesso composte anche da più nuclei, **avevano maturato e affinato una funzionale ed efficiente economia domestica**, una vera e propria cultura, fatta di profonda conoscenza dei cicli produttivi, della stagionalità, delle tecniche di produzione e delle caratteristiche dei territori e dei prodotti, traduzione pratica dettata dalla contin-

genza e inconsapevolmente anticipatoria dell'odierna idealizzata e sperata economia sostenibile e circolare.

*I ruoli assegnati a ogni
membro della famiglia erano
rigidi e gerarchizzati*

In tale contesto, i ruoli assegnati a ogni membro della famiglia erano rigidi e gerarchizzati. **A capo del nucleo mezzadrile c'era il vergaro** (il termine deriva probabilmente da *verga*, intesa come segno di comando), che si occupava di far rispettare le decisioni del padrone e che firmava il contratto con il proprietario, impegnando al lavoro il resto dei congiunti. Era l'esperto delle coltivazioni (semine, innesti, potature), della lavora-





zione delle carni suine e della vinificazione. Era il depositario delle regole tramandate e delle tradizioni del gruppo di appartenenza, organizzava i cortei funebri, *lu rrajutu* (aiuto reciproco) durante i grandi lavori, le veglie, le questue.

La moglie del capofamiglia, appunto **la vergara**, era responsabile del **buon andamento dell'economia domestica, la depositaria della cultura femminile tramandata**. Si occupava del pollame e di altri piccoli animali di bassa corte, dell'orto, del telaio e di diverse manifatture casalinghe. Pur essendo comunque sottoposta al capofamiglia, come tutte le donne del nucleo familiare, aveva tuttavia **un suo preciso ambito di attività**. Erano connotate come esclusivamente femminili diverse tipologie di mansioni, tra le quali **quelle specifiche dell'azienda contadina**: l'allevamento di bachi da seta e di polli, conigli, piccioni e altri animali di bassa corte, il pascolo delle pecore e dei maiali, la coltivazione dell'orto. La vergara **insegnava**, alla figlia bambina, **a setacciare la farina, a preparare, nella madia, il lievito per il pane**, a fare la panela. Con il latte e *lu prisu*, **preparava il formaggio e la ricotta**. In estate, **si dedicava alla conservazione di alcuni prodotti vegetali** (peperoni interi sott'aceto, carciofi e melanzane conditi con prezzemolo e aglio, lessati nell'aceto e invasati coperti di olio, conserva di pomodoro essiccata al sole o imbottigliata e cotta a bagnomaria), e alle marmellate di frutta. Era sempre la vergara che organizzava e **preparava li frati, li pranzi de lo mete, de lo vatte, delle feste familiari e religiose**.

La cucina frugale dei giorni di lavoro diventava ricca nelle occasioni importanti

Le condizioni di vita delle famiglie mezzadri residenti nelle Marche erano complessivamente caratterizzate da un'estrema povertà. La loro indigenza era in parte alleviata dalla capacità di soddisfare autonomamente molti bisogni attraverso tutta una serie di attività accessorie, svolte dalle donne della famiglia sotto la direzione della vergara. La cucina marchigiana, e

quindi anche fermiana, era perciò **una cucina semplice e povera, tratta dalle ricette contadine**, tramandate oralmente di madre in figlia e legate alla tradizione, alle coltivazioni del luogo, alle stagioni, ai lavori agricoli, alle cerimonie e alle festività. Una cucina frugale nei giorni di lavoro, ma che diventava ricca, varia, creativa e appetitosa nelle occasioni importanti, elaborata sapientemente con prodotti semplici, ma saporiti e profumati.

Tra le occasioni alle quali **la vergara doveva sopperire con grandi capacità previsionali e una sapiente economia domestica nell'utilizzo delle scorte in dispensa**, nell'aia e nell'orto, vanno menzionati i grandi e pesanti **lavori stagionali**, come la mietitura e la vendemmia, in cui bisognava ricorrere a *lu rrajutu*. In queste occasioni erano previsti più pasti diversificati nell'arco della giornata. Vi erano poi **le feste familiari** che necessitavano di speciale e dettagliata organizzazione. Per non parlare poi delle feste religiose: Pasqua, Natale... **La festa si riassume sempre nel pranzo, nel banchetto**: ciò era comprensibile in una società in cui la vita quotidiana era estremamente grama, difficile, con cibo scarso e di bassa qualità e un'alimentazione fondata soprattutto sui cereali e sulle verdure con scarsissimo apporto di carni.

La vergara si occupava anche delle necessità per l'uccisione del maiale

Anche l'allevamento del maiale era cura della vergara, ma esso doveva soddisfare altre esigenze della famiglia ed era spartito con il padrone. Il prosciutto era venduto o barattato dalla vergara con baccalà, aringhe e sardelle per sopperire ai pasti nei numerosissimi giorni di magro prescritti. Gli uomini provvedevano all'uccisione e alla lavorazione delle carni del maiale, ma la vergara **doveva provvedere con largo anticipo a quanto necessario** a corredo: all'approvvigionamento del sale, delle spezie e degli spaghetti; alla preparazione delle budella per gli insaccati; a bollire le parti per la coppa e a estrarre lo strutto da

conservare nella vescica, base fondamentale per le frittiture.

Nell'*Inchiesta agraria* di **Jacini**, svolta fra il 1877 e il 1884, riferendosi alle abitudini alimentari dei mezzadri marchigiani, si legge che qualche volta viene consumata carne di maiale salata, mentre "la carne di vitella, di agnello, di pollo, s'imbandisce soltanto nelle solennità e per i pranzi nuziali". **Nelle campagne il pranzo nuziale veniva programmato molto per tempo**. La famiglia si faceva carico di un grande impegno economico, spesso investiva il ricavato di un intero anno di lavoro. Nel pranzo nuziale, le porzioni erano così abbondanti che ciascun invitato portava a casa una parte del cibo perché la festa veniva condivisa con tutto il parentado. La vergara, a fine pranzo, preparava i piatti da portare anche ai parenti che non avevano partecipato al matrimonio, dal momento che vi poteva partecipare solo una coppia per ogni famiglia.

I dati emersi, sempre **dall'Inchiesta agraria Jacini**, descrivono in modo esemplare **l'instancabile tenacia e il grande impegno della vergara**: "L'uomo esegue i lavori più importanti e gravi, ma è piuttosto lento; la donna invece è celerissima. Chi visita le Marche è colpito alla vista dei pesi ingenti che le nostre campagnole riescono a portare sul capo [...]. È, per esempio, quasi unicamente nelle Marche che le donne fanno l'ufficio di manuali ai muratori e trasportano in alto, ponendoselo sul capo, il materiale necessario per le costruzioni".



Calici della memoria

di Anna Lanzani

Accademica di Buenos Aires

Bonarda, l'equivoco che attraversò l'Atlantico.

Nel fitto reticolo di storie che legano l'Italia al bacino del Río de la Plata, il vino rappresenta uno dei capitoli più intimi e meno noti. **L'equivoco della Bonarda argentina, che finì paradossalmente per salvare dall'oblio un vitigno quasi scomparso in Europa, merita però di essere raccontato.**

Nell'est mendozino, la pianura irrigua a una cinquantina di chilometri dalla città di Mendoza, tra i dipartimenti di San Mar-

tín e Rivadavia, generazioni di **coltivatori hanno accudito, per oltre un secolo, un'uva vigorosa, dal grappolo generoso, ritenendo che fosse Bonarda: la loro, quella di casa.** Un modo di battezzare il futuro con i suoni del passato. Briciole d'Italia nel Nuovo Mondo.

Il 15 aprile 2008, con la risoluzione C.5, l'*Instituto Nacional de Vitivinicultura* ha però scompaginato i filari della nostalgia. Come documentato dagli studi della *Facultad de Ciencias Agrarias* dell'*Universidad Nacional de Cuyo*, la Bonarda argentina non ha rapporti genetici con le omonime italiane. È il Corbeau, o Douce Noire, antico vitigno alpino della Savoia. Da allora la denominazione ufficiale di registro è "Bonarda Argentina", con Corbeau e Douce Noire come sinonimi.

*Come arrivò in Argentina
un vitigno francese
con un nome italiano?*

Resta dunque la domanda: come arrivò in Argentina un vitigno francese con un nome italiano? Gli stessi ricercatori osservavano, nel 2008, che non sappiamo con certezza se lo scambio di identità sia avvenuto prima della partenza dall'Europa oppure dopo l'arrivo in Argentina. Ritengono tuttavia più probabile la seconda ipotesi: **il Corbeau sarebbe arrivato con le correnti migratorie europee di fine Ottocento e avrebbe acquisito il nome Bonarda una volta giunto nel Nuovo Mondo.**

La confusione, del resto, era a portata di mano. La Savoia, passata definitivamente alla Francia nel 1860, apparteneva da secoli al mondo sabaudo e confinava



strettamente con il Piemonte. **Al Corbeau si dava anche il nome di *Plant de Turin***, mentre nel Giura era noto come *Turin* o *Turino*. E non era nemmeno un'uva estranea alla penisola. **Stefano Raimondi** l'ha ritrovata **nei vecchi vigneti del Piemonte sud-orientale** con il nome locale di Sgurbà; altre ricerche l'hanno riconosciuta nella Turca, coltivata tra Bellunese e Trentino, e nella Serbina del Bresciano. Un'analisi genetica ha confermato l'identità della Turca con il Corbeau; perfino nel medio corso del Douro portoghese la stessa varietà sopravvive con il nome di Sevilhão.

Resta da spiegare il nome e, anche in questo caso, dobbiamo procedere per ipotesi. La prima, forse la più semplice: lontano da casa, ciò che ha una forma familiare finisce facilmente per ricevere un nome conosciuto. Va inoltre ricordato che "Bonarda", già in Italia, non designava una varietà sola: sotto questo nome sono state indicate la Bonarda Piemontese, la Croatina dell'Oltrepò Pavese e l'Uva Rara, o Bonarda Novarese. Era, insomma, **un nome contadino piuttosto elastico**, applicato localmente a vitigni differenti ma morfologicamente simili.

Il resto lo spiega l'ampelografia pre-genetica, che riconosceva i vitigni attraverso foglia, grappolo e altri caratteri visibili. La Douce Noire fu a lungo confusa anche con il Dolcetto. In California la stessa varietà circolò come Charbono e fu identificata nel tempo anche con Bonarda Piemontese, Dolcetto e Barbera. Un altro capitolo della stessa storia di identità mobili.

Quella che ritengono essere la "loro" Bonarda diventa uno dei simboli della viticoltura argentina

Affinché quell'errore potesse moltiplicarsi su tale scala, **servivano ettari ed ettari di terra fertile, e il Nuovo Mondo li metteva a disposizione.** A Mendoza si vinifica fin dai tempi della colonia spagnola. Una tappa decisiva della modernizzazione arriva nel 1853, quando l'agronomo francese **Michel Aimé Pouget**,



raccomandato da **Sarmiento**, assume la direzione della *Quinta Normal de Agricultura* e introduce nuove varietà europee. Tuttavia, il vero decollo avviene quando la ferrovia raggiunge Mendoza, collega gli *oasis* irrigui al mercato nazionale e facilita l'arrivo di immigrati, tecnologie e macchinari. **Tra la fine dell'Ottocento e l'inizio del Novecento, la vitivinicoltura esplode, e gli italiani hanno un ruolo fondamentale nella sua trasformazione moderna.**

Quella che ritengono essere la "loro" Bonarda diventa così uno dei simboli della viticoltura argentina. Secondo l'ultimo rapporto dell'INV, pubblicato il 4 agosto 2026, nel 2025 risultavano 16.360 ettari di Bonarda in Argentina, pari al 14,9% della superficie occupata dalle varietà rosse da vinificazione: **resta la seconda uva a bacca rossa del Paese dopo il Malbec.**

In Francia, intanto, il Corbeau moriva. Escluso dal catalogo ufficiale nel 1958, all'inizio del nuovo millennio era ormai ridotto solo ad alcune centinaia di ceppi isolati. A salvarlo dall'estinzione furono la caparbia di un tecnico in pensione, **Roger Raffin**, e il lavoro di ricercatori e viticoltori francesi, che ne ottennero il reinserimento nel catalogo ufficiale nel 2008. Perché, dall'altra parte dell'oceano, la stessa vite che in Francia veniva dimenticata era invece diventata la seconda varietà rossa dell'Argentina? **La nostalgia può aver contribuito a conservarne il nome; a moltiplicarne gli ettari furono soprattutto produttività e mercato.**

Un'uva savoiarda, dal colore rubino intenso con riflessi violacei

Per gran parte del Novecento, la Bonarda fu apprezzata per la sua gagliarda produttività e per l'intensità del colore, destinata soprattutto ai tagli e ai vini di largo consumo. Questo ne limitò a lungo il prestigio, mentre più **recentemente assistiamo a un'interessante rivalutazione.**

Nel 2022, **Roberto González**, presidente dell'*Academia Argentina de la Vid y del Vino*, le ha dedicato il primo libro monografico, *Bonarda. La historia de un gran vino*. Nell'est mendozino, dove il solo dipartimento di San Martín conta oltre mille ettari di vigne di Bonarda con più di quarant'anni, una gestione più attenta del vigneto e la riduzione delle rese hanno **permesso alla varietà di spogliarsi dell'abito plebeo**: rubino intenso con riflessi violacei, frutto rosso e nero in primo piano, tannini morbidi e una freschezza che ne facilita la beva.

In Argentina accompagna con naturalezza *achuras* ed *empanadas*, ma il suo terreno più eloquente è forse **la tavola italo-porteña: la pizza a caballo con la fainà di ceci, i tallarines della domenica col tuco**, parola arrivata al Río de la Plata dal ligure *tuccu*. Un'uva savoiarda, custodita sotto un nome italiano, finita per diventare profondamente argentina.



Il mucco pisano, un tesoro di biodiversità locale

di Andrea Scasso

Delegato di Pontedera Valdera

*Una razza che
per secoli
ha camminato sui
campi della Toscana
occidentale e ne
ha impreziosito
la tradizione
gastronomica.*

Nelle cucine delle antiche tenute della provincia di Pisa, il **profumo dello stracotto** si leva lento, avvolgendo la carne scura che si sfalda sotto la forchetta. **È un aroma di bosco, di erbe selvatiche e di tempo**; è il profumo del mucco pisano, una razza che per secoli ha camminato sui campi della Toscana occidentale e che oggi torna a imporsi come protagonista indiscussa della tavola regionale.

*Allevata da sempre
nel territorio, è il risultato
di una selezione secolare*

La mucca pisana - conosciuta storicamente come "mucco pisano" o "mucco nero"

- **rappresenta un tesoro di biodiversità locale**. Allevata da sempre nel territorio, è il risultato di una selezione secolare che ha incrociato la rustica popolazione podolica con ceppi alpini e chianini, dando vita a un animale robusto, dal mantello nero o bruno intenso, segnato sul dorso dalla caratteristica riga mulina più chiara. Per secoli è stato il motore dei lavori agricoli, apprezzato per la forza e la resistenza; ma **la comunità contadina ne ha presto riconosciuto anche le straordinarie attitudini alimentari**.

Con il Novecento, tuttavia, la meccanizzazione e l'arrivo di razze esterne più intensive hanno portato il mucco pisano sull'orlo dell'estinzione. Fu solo grazie all'orgoglio e alla caparbieta di allevatori locali, insieme al sostegno di istituzioni e associazioni di tutela, che **questa razza ha cono-**





sciuto una vera e propria rinascita, tornando a popolare i pascoli della pianura e delle colline pisane, *in primis* quelli della storica Tenuta di San Rossore.

È a tavola che questa razza svela il suo valore più autentico

Se l'allevamento e la biodiversità costituiscono le radici del mucco pisano, è a tavola che questa razza svela il suo valore più autentico. La consistenza della carne, caratterizzata da una **fibra fine e da una perfetta marezzatura**, si presta a interpretazioni culinarie che affondano le radici nella storia economica e mercantile del territorio.

Per i tagli nobili, come la lombata, la tradizione predilige la classica tagliata, cotta rigorosamente al sangue sulla brace di legno forte delle foreste costiere e condita con un filo d'olio extravergine delle colline pisane e sale a scaglie, lasciando intatta la purezza del sapore. Tuttavia, sono i tagli anteriori e del collo - ricchi di collagene e originariamente destinati alle cucine più umili, ma ingegnose - a regalare i capolavori della gastronomia locale.

Re incontrastato della cucina festiva è lo stracotto alla pisana, uno spezzatino in cui la carne viene **marinata a lungo e stufata a fuoco lento** con verdure e un tocco discreto di spezie (chiodi di garofano e pepe nero), chiaro retaggio dei



traffici dell'antica Repubblica Marinara. Questo saporito fondo di cottura non solo accompagna lo stracotto, ma diventa il condimento d'elezione per i **tortelli di pasta fresca** all'uovo, il cui ripieno è costituito dalla carne stessa sfilacciata. Non meno nobile è l'impiego nelle preparazioni della **trippa di razza locale, un tempo pilastro delle vecchie osterie cittadine**.

Nel bicchiere, l'abbinamento ideale risponde a una rigorosa territorialità: una succulenta tagliata trova il suo completamento ideale nella freschezza e nei tannini vibranti di un Chianti delle Colline Pisane Docg, capace di pulire il palato dalla nota

grassa. Per la struttura complessa e speziata dello stracotto e dei tortelli, la scelta si orienta invece verso un rosso di maggiore corpo della Valdera o delle denominazioni vicine, capace di sostenere la lunga persistenza e il calore di una cucina che sa di storia e di terra.

Così, la prossima volta che vi capiterà di sedervi a una tavola apparecchiata con tovaglie di lino nei dintorni di Pisa, chiedete una fetta di carne di mucco pisano. Gustatela con calma, magari accompagnata da un bicchiere di rosso locale, e lasciate che il sapore vi racconti la storia di una terra che non ha dimenticato le proprie radici.



Il cardo gobbo, docile e obbediente

di Morello Pecchioli

Accademico onorario di Verona

Ricco di proprietà nutritive ed energetiche, si piega ai voleri dei cardaroli che lo fanno crescere sotto la sabbia vicino al mare o sotto terreni sabbiosi.

È il **Quasimodo** degli ortaggi, il **Rigoletto** degli erbaggi, lo **Hobbit** delle verdure: ingobbito e stortignacolo, il cardo gobbo, vegetale invernale di carattere docile e obbediente, si piega ai voleri dei cardaroli che lo fanno crescere sotto la sabbia vicino al mare o sotto terreni sabbiosi. Lo fanno per il suo bene, assicurano i coltivatori, per ripararlo dal freddo in modo da dissotterrarlo dolce e croccante, ricco di proprietà nutritive ed energetiche. Se il "bene" per il cardo coincide anche con la gioia dei buongustai che lo aspettano trepidanti da un inverno all'altro, tanto meglio.

Sono diversi i luoghi, in Italia, dove il cardo gobbo viene coltivato, e uno di questi è Cervia. Qui gioca in casa. Non

solo perché si coltiva nelle sabbie di Pinnarella, ma anche perché, da anni, viene alzato sul podio dei prodotti tipici e delle bontà del territorio, insieme con il sale, l'oro bianco dei papi, la piadina, le cozze, il pesce e la pasta fatta in casa. In più è il **protagonista di una grande festa** alla quale partecipano i fratelli gobbi di tutt'Italia. A coloro che non ci credono se non mettono il naso, e soprattutto il palato, in tanta bontà suggeriamo una gita a Cervia dove, tra gennaio e febbraio, si celebra **la Festa del Cardo Gobbo di Cervia** in piazza Garibaldi. Nella piazza sono montati stand gastronomici che distribuiscono cardi gobbi declinati in decine di modi: fritti; gnocchi con vongole e cardo; cardo della Sardegna con



polpo e patate; lasagna, cardì, besciamella e salsiccia di Mora romagnola; cardì gratinati con tartufo nero.

Era nato a poco più di 20 chilometri da Cervia, a Forlimpopoli, **Pellegrino Artusi**, profeta della cucina italiana, che, nella *Scienza in cucina e l'arte di mangiar bene*, suggerisce **quattro ricette ai cardoni** "detti volgarmente gobbi per la loro affinità coi carciofi": in teglia, in umido, in gratella e con la "balsamella".

Il più famoso è quello di Nizza Monferrato

Il cardo gobbo più famoso è quello di Nizza Monferrato, nella valle del Belbo, **in provincia di Asti**. I terreni sabbiosi, intorno al fiume che fu caro a **Cesare Pavese**, sono particolarmente adatti alla sua crescita. In settembre, quando ha raggiunto una certa altezza, i cardaroli lo incurvano al suolo coprendolo con zolle di terra per bloccare la fotosintesi clorofilliana. Il tapino cerca di tirar su la testa per farsi baciare da qualche raggio di sole, ma ogni sforzo è inutile e, da verde che era prima del seppellimento, risorge, dopo un mese, albino. Si raccoglie da ottobre a febbraio. È lo stesso metodo che usano i coltivatori d'asparagi di Bassano per donare ai buongustai i bianchi e sodi turioni. Per loro, però, la fatica è minore rispetto ai cardaroli del gobbo, visto che gli asparagi trascorrono sotto terra la loro vita vegetativa e vengono raccolti, bianchi come la porcellana, prima che facciano capolino dalle zolle.

Il cardo piemontese è della varietà spadone. Appartiene alla famiglia delle *Asteraceae* (*Compositae*). Il suo nome scientifico è *Cynara cardunculus altilis*. Il carciofo, *Cynara scolymus*, è suo parente e parente degli altri gobbi. Un disciplinare rigido impone ai coltivatori di escludere erbicidi, fertilizzanti e antiparassitari chimici. Gobbo sì, ma senza veleni. Bello, dolce e croccante. I gourmet ringraziano, sia quelli che lo preferiscono crudo, per assaporarlo nella pienezza del suo sapore, sia coloro che sostengono che si debba annegarlo nell'olio extravergine d'oliva, con acciughe

e aglio, nella *bagna cauda*, la salsa bollente bandiera della gastronomia piemontese. L'ortaggio e la salsa si amano a tal punto che il loro matrimonio, a Nizza Monferrato, viene frequentemente celebrato dalla "Confraternita della *bagna cauda* e del cardo gobbo".

Molto ricercato anche quello sardo

Molto ricercato dai raffinati conoscitori del cibo è pure il cardo gobbo sardo, che sull'isola chiamano **craccangiou**. È un prodotto tipico apprezzato per i suoi pregi nutrizionali e organolettici. La pianta, biennale, viene coltivata in un terreno sabbioso e ben drenato. Come gli altri fratelli gobbi, si raccoglie in inverno. Il cardo sardo ha un sapore delicato e leggermente amarognolo. **Si presta a molte preparazioni**. Tra i piatti tipici a base di *craccangiou*, si annoverano il **minestrone di cardì**, verdure, legumi e carne; la **frittata di cardì**; i **ravioli di cardì**, piatto tipico della zona di Cagliari, e il **carpaccio di cardì** che viene servito come antipasto.

Appartengono alla famiglia dei gobbi il cardone lucchese, anch'esso curvato e imbiancato in fossette nel terreno, ma

anche intabarrato in carta scura o cartone per privarlo della clorofilla. Stessi sistemi di coltivazione per il **cardo gobbo della Val di Cornia**, tra San Vincenzo e Piombino, sulla Costa degli Etruschi.

L'impiego del cardo gobbo in cucina è vasto. L'ortaggio si prepara bollito, condito con un po' di olio e sale (lo recita anche un proverbio malandrino: "È come un cardo senza sale/far col marito il carnevale"), fritto, in minestra, zuppa, risotti, salsa, in insalata, gratinato, come ingrediente di paste ripiene, impanato e cucinato come una cotoletta, pasticciato, in torte salate, alla parmigiana e, ovviamente, come contorno.

Caterina Sforza, la temeraria mamma di **Giovanni dalle Bande Nere**, nemica giurata dei **Borgia**, autrice del *Liber de experimentiis*, fu una **grande estimatrice del cardo** e lo apprezzava *nature*, in infuso col vino, come decotto, ma anche seccato e polverizzato. Invitava gli amici a consumarlo per rinforzare la memoria e la vista, per guarire da cefalee e mal d'orecchie, eliminare il catarro e i cattivi umori.

La medicina moderna riconosce al cardo proprietà protettive nei confronti del fegato, antinfiammatorie e antiossidanti. I vari *Cynara* sono di valido aiuto per combattere stress e affaticamento. Per il bassissimo apporto calorico, 10 calorie ogni 100 grammi, viene consigliato nelle diete.





Cucinare con... il mare

di Giancarlo Burri

Accademico di Padova

*Il revival di
un'antica tradizione
gastronomica.*

All'inarrestabile conquista dei palati più sensibili, dopo un lungo periodo nel dimenticatoio, è tornata prepotentemente alla ribalta delle pratiche gastronomiche un'antica tradizione popolare, tipica delle popolazioni costiere: usare l'acqua di mare per la preparazione del cibo.

Come per le **friselle pugliesi e le frese calabresi "all'acquasale"**: dure (biscottate), per garantire una prolungata *shelf life* nelle lunghe campagne di pesca, i marinai le rinvigorivano con l'acqua marina, in grado di ammorbidirle e salarle

al punto giusto, per poi consumarle condite semplicemente con un filo d'olio e pezzi di pomodoro maturo.

Come per "**il pesce all'acqua pazza**", che **i pescatori napoletani** preparavano a bordo dei gozzi, lessando la minutaglia di pesce appena pescato in un sughetto leggero realizzato con acqua di mare e quei pochi ingredienti che c'erano a disposizione sulla barca perché duraturi: olio d'oliva, aglio, pomodorini del piennolo del Vesuvio e qualche erba aromatica, magari con l'aggiunta di un po' di vino bianco.





O, ancora, come per la **pasta** (per lo più quella “monnezzaglia” composta da frammenti e rimasugli delle lavorazioni dei pastifici artigianali, venduti a basso prezzo), che la gente povera di quel “ventre di Napoli”, mirabilmente descritto dalla scrittrice **Matilde Serao**, consumava **all’usanza delle “vongole fujute”**: cuocendola in un po’ di acqua di mare per conferire le note di sapore, intenso e sapido, di quei prodotti ittici che non potevano permettersi. Prima della lessatura si usava anche soffriggere in padella un po’ d’aglio e gambi di prezzemolo insieme a qualche piccolo ciottolo (incrostato di alghe e piccoli molluschi) raccolto in riva alla spiaggia.

Servirsi di sassi per cuocere i cibi è un’antica tradizione culinaria. Il *suodiu*, che significa “succhia e scarta”, della provincia cinese dello Hunan, è nato lungo il fiume Yangtze dai marinai che usavano piccole pietre raccolte sul delta salmastro del fiume per insaporire le zuppe durante i periodi di carestia: lisce e pulite, venivano saltate in padella con olio o burro, aglio, peperoncino e altre spezie, assumendo un sapore di pesce, ostriche o vongole. Le pietre venivano succhiate per gustarne il sapore ricco e speziato, e poi gettate via, e proprio da qui deriva il nome del piatto.

Rigorose tecniche finalizzate a garantirne la sicurezza alimentare

Il cucinare con l’acqua di mare è stato riscoperto dall’alta cucina che opportunamente, però, non utilizza quella prelevata direttamente, ma **quella microfiltrata e purificata**, perché igienicamente più sicura. “Il mare è l’habitat di moltissimi organismi, inclusi batteri e virus, e le tossine che producono possono essere

annientate dalla temperatura di bollitura. Nel suo uso in cottura improvvisata, il rischio di contrarre infezioni, anche gravi, è molto elevato”, specifica **Alessandro Di Flaviano**, in *La scienza del cibo* (Rizzoli, 2023).

La bonifica industriale dell’acqua marina per usi gastronomici avviene con un’articolata serie di rigorose tecniche finalizzate a garantirne la sicurezza alimentare, eliminando microplastiche, agenti patogeni e contaminanti organici, ma anche preservandone la salinità naturale (3,5%) con le relative caratteristiche organolettiche.

Nell’acqua di mare sono disciolti quasi tutti i 92 elementi chimici naturali, ma, per la quasi totalità, la salinità è dovuta alla presenza di cloro, sodio, magnesio, zolfo, calcio, potassio, bromo e iodio. I loro composti sono all’origine di quel particolare **profilo aromatico definito “sapore marino”** caratterizzato da una spiccata sapidità, note di iodio, sentori di alghe e talvolta un leggero retrogusto amarognolo o ferroso.

Come la utilizzano chef e panificatori

L’acqua di mare per uso gastronomico, **imbottigliata o confezionata in contenitori asettici**, è oggi usata dagli chef per **marinare la carne, sbollentare ortaggi e verdure**, come **condimento nebulizzato sull’insalata**, per l’aromatizzazione del pesce nelle zuppe, ma soprattutto per **preparare impasti per pizza e pane** e per cuocere la pasta.

Utilizzata diluita con acqua dolce, in proporzione 1:1, riduce la collosità rendendo la pasta più soda, ma anche eliminando quel sapore metallico ed eccessivamente “chimico” conferito dal sale industriale che, normalmente, si scioglie (1%) nell’acqua di cottura. Chef stellati come **Gen-**

naro Esposito e **Peppe Guida** hanno persino riproposto una **risottatura degli spaghetti in acqua marina** purificata con la presenza, in padella, anche di piccoli sassi di mare.

La chef **Chiara Murra** del ristorante “A Casa Tu Martinu”, a Taviano, in Puglia, dopo aver iniziato alcune sperimentazioni nelle sue proposte gastronomiche, oggi offre un ricco menu **sostituendo il sale da cucina con l’acqua di mare**, dal pane alla pasta, dalla carne al pesce, persino in un liquore fatto in casa con l’acqua marina e foglie di ulivo.

In Campania diversi panificatori, sulla scia del pioniere **Rodolfo Molettieri**, hanno avviato la produzione di un innovativo **pane “marino”**, caratterizzato da un piacevole e particolare aroma e sapore, con un contenuto di sale pari all’1,1% per 100 grammi di prodotto (significativamente inferiore rispetto a quello della media nazionale, intorno al 2-2,5%), che arriva a restare **fragrante fino a 12 giorni senza formare muffe**.

Il maestro pizzaiuolo **Guglielmo Vuolo** ha introdotto l’uso dell’acqua di mare purificata nei suoi impasti per la pizza napoletana, eliminando l’aggiunta di sale tradizionale. Tale tecnica, studiata in collaborazione con l’Università Federico II di Napoli, crea una **pizza più leggera, digeribile e con il 50% in meno di sodio**.





Non tutti sono baccalà

di Giampaolo Colavita

Centro Studi "Franco Marenghi"

Oltre alle implicazioni fraudolente, l'utilizzo di specie ittiche diverse, o di nuove tipologie, ha ripercussioni sull'autenticità delle preparazioni gastronomiche tipiche e tradizionali.

Il merluzzo ha avuto un ruolo importante nella storia, perché ha favorito i lunghi viaggi per nave, la scoperta di nuove terre come l'isola di Terranova e il Labrador, nonché lo sviluppo di comunità che hanno basato la loro economia sulla produzione e il commercio di baccalà e stoccafisso. I merluzzi sono pescati nelle gelide acque del Mare di Barents dove, tra gennaio e aprile, vanno a deporre le uova, in quanto sulle coste dell'arcipelago delle Lofoten, grazie alla Corrente del Golfo, il clima è più mite. Secondo il *Norwegian Seafood Council*, **oltre il 70% della produzione di baccalà e stoccafisso arriva in Italia.** Quello più pregiato si ottiene dal ***Gadus morhua***

(merluzzo nordico PCO), pesce predatore diffuso nell'Atlantico settentrionale. È una specie migratrice, che raggiunge la maturità sessuale tra i sei e i sette anni. Solitamente pescato a una taglia di 60-70 cm, può raggiungere una lunghezza di 150 cm e un peso di 96 kg. È pescato soprattutto nella zona delle isole Lofoten e del Finnmark, mentre il ***Gadus macrocephalus*** (merluzzo nordico COD), che arriva a 110 cm, è pescato nel Pacifico settentrionale. L'Allegato 1 del **Decreto MASAF n. 175213**, del 16 aprile 2025, stabilisce che **può fregiarsi della denominazione di "baccalà" solo quello ottenuto da *G. macrocephalus* e *G. morhua*.** Il termine "baccalà" è quindi riservato esclusivamente a quello ottenuto da queste due specie di merluzzo e **solo se sottoposto a salagione e stagionatura.** La denominazione commerciale è legata non solo alla specie ittica, ma anche al processo di trasformazione, che ne determina struttura, conservabilità e caratteristiche organolettiche.

Le classificazioni dal punto di vista qualitativo

Dal punto di vista qualitativo, il baccalà è classificato in **categorie commerciali sulla base del colore delle carni, della consistenza, dell'integrità del filetto e della pezzatura.** Tra le più note abbiamo la **"Superior"**, caratterizzata da carni bianche, compatte e prive di difetti, molto apprezzata sul mercato italiano ed europeo. Di altissimo pregio è la **"Imperial"**, di grande pezzatura e di elevata qualità, destinata soprattutto al mercato sudamericano; meno pregiata è la **"Universal"**.



Subito dopo la pesca, i merluzzi vengono decapitati, eviscerati e congelati. Arrivati nelle aziende di lavorazione, sono messi, per una notte, in grosse vasche con acqua di mare sanificata e alla temperatura di 0 °C. Eliminata la spina dorsale, vengono aperti nella caratteristica forma triangolare. Dopo la pulitura sono posti in vasche, ricoperti con strati di sale e lasciati in "salamoia" per almeno due o tre settimane, in cella frigorifera. Successivamente, sono posti sui pallet, ricoperti con un nuovo strato di sale e messi in cella di stoccaggio. Dopo circa una o due settimane, il prodotto può essere venduto oppure stagionato. **La differenza più importante tra il baccalà salato e quello salato e stagionato è il sapore.** Il primo ha un sapore più tenue, più acquoso, mentre il secondo ha un sapore più intenso. In particolar modo, **se stagionato per almeno un anno, sviluppa le caratteristiche dell'umami**, tipico gusto degli alimenti fermentati e stagionati. Nel baccalà possono essere aggiunti additivi, tra cui l'anidride solforosa a scopo conservativo e sbiancante.

Gli accorgimenti in cucina

Prima di cucinarlo, il baccalà **deve essere reidratato**, mettendolo in ammollo per almeno due giorni, in acqua fredda, avendo cura di cambiarla almeno ogni 12 ore. Affinché il prodotto rimanga sufficientemente sodo, la temperatura ambientale deve essere intorno ai 5 °C, mentre l'acqua deve essere abbondante e fredda, per cui è bene metterlo in frigorifero. Onde evitare che diventi stopposo, il baccalà **deve cuocere per pochi minuti**, giusto il tempo per far coagulare le proteine e far arrivare la temperatura a 65 °C al cuore del prodotto; così si sfalda in delicati petali, rimane tenero e si "scioglie in bocca". In commercio si trovano **diverse versioni di baccalà, che permettono di adattarlo alle tante preparazioni**: baccalà intero sotto sale, aperto a libro con due parti simmetriche, in gergo dette *scenne*, perché simili a delle ali; il **"filetto", che è**



la parte centrale, è considerato più pregiato perché morbido, alto, quasi privo di spine e ricco di polpa, venduto anche come "cuore di filetto". La *scenna* è il formato migliore per le tavole numerose e quello che permette una maggiore riconoscibilità di specie rispetto a quello porzionato. Con un sapore pronunciato e una consistenza particolare, il baccalà **si abbina perfettamente a ingredienti mediterranei** quali l'olio extravergine d'oliva, peperoni, cipolle, erbe aromatiche, olive e patate, che ne assorbono intensamente gli umori. E se in Veneto il baccalà conserva in sé molto della cultura originaria vichinga, nel Centro e Sud Italia abbraccia i colori e i profumi mediterranei, in connubio con il pomodoro o l'origano di montagna, come nel **baccalà arracanato** (origanato) **della tradizione molisana**.

È riuscito a entrare profondamente nella nostra tradizione

È indiscutibile che, pur non essendo originario dei nostri mari, il baccalà sia riuscito a entrare così profondamente nella nostra tradizione, **diventando di fatto un elemento culturale distintivo della cucina italiana**. In passato, la lunga conservabilità e le ottime qualità organolettiche hanno permesso di **sfamare le classi meno abbienti** durante gli anni di carestia, senza tuttavia infrangere i precetti religiosi, i quali sono stati e sono ancora di grandissima importanza. Ciò ha permesso, in

primis, la diffusione del baccalà, mettendo virtualmente alla stessa mensa sia i ceti più abbienti, sia quelli più poveri anche se, **oggi**, da alimento egualitario e di largo consumo, è **passato ad alimento elitario e costoso**. Così, con la crescente domanda e l'aumento dei prezzi, **specie diverse dal Gadus sovente sono spacciate fraudolentemente per baccalà**: il *Pollack* (merluzzo d'Alaska), il *Brosme*, la *Molva* (*Ling*, nei Paesi anglosassoni), che hanno caratteristiche morfologiche differenti e anche sapore e attitudini culinarie diverse, nonché un valore commerciale minore. Per esempio, per via della sua carne più soda, il baccalà richiede tempi di cottura più lunghi rispetto alla *Molva*. Inoltre, può essere preparato in vari modi: fritto, al forno o alla griglia, mentre la *Molva* è più adatta per preparazioni al forno o al vapore. Anche il *Brosme* o *Brosmio* è molto simile al baccalà, ma ha una carne più soda e un sapore leggermente amarognolo. Così pure in commercio si può trovare il "filetto di baccalà salato" con iniezione di salamoia (1-2%) e poi surgelato, ma evidentemente si tratta di falso baccalà. La salatura più delicata lo rende più versatile in cucina e richiede tempi di ammollo più brevi; impanato e fritto diventa *fish and chips*. È evidente che, oltre alle implicazioni fraudolente, l'utilizzo di specie ittiche diverse, o di filetto salato, o di nuove tipologie di baccalà, ha inevitabilmente ripercussioni sull'autenticità delle preparazioni gastronomiche tipiche e tradizionali. Per questo sarà importante far sì che la diversificazione commerciale non intacchi l'autenticità della tradizione gastronomica del baccalà.



Il sottovuoto: un alleato per la conservazione dei cibi

di Beppe Roccia

Accademico di Torino

Con l'adozione di nuove abitudini in cucina, è possibile contribuire attivamente a ridurre gli sprechi.

Lo spreco alimentare, come già sottolineato più volte sulla rivista, è una delle sfide più urgenti del nostro tempo. Secondo l'Osservatorio Internazionale Waste Watcher - Università di Bologna, Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agro-Alimentari, ogni italiano spreca in media 683,3 g di cibo alla settimana, per un totale di circa 35,5 kg l'anno. Tale problema non solo grava sul bilancio familiare, ma ha anche un forte impatto ambientale, contribuendo al cambiamen-

to climatico a causa di un consumo considerato di risorse. In tale contesto di educazione alimentare, il sottovuoto si presenta come **una soluzione accessibile e straordinariamente efficace per ridurre gli sprechi**, migliorando la conservazione degli alimenti e favorendo uno stile di vita più sostenibile.

Come funziona la tecnica del sottovuoto

Il confezionamento sottovuoto consiste nell'eliminare l'aria - e quindi l'ossigeno - da una busta o da un contenitore ermetico, sigillando poi il prodotto in assenza di aria. **La rimozione dell'ossigeno rallenta i processi ossidativi** che deteriorano colore, aroma e valore nutrizionale degli alimenti, e inibisce la crescita dei microrganismi aerobi, cioè quelli che si moltiplicano in presenza di ossigeno. Il

risultato è un prolungamento della *shelf-life* (durata di conservazione utile) rispetto alla conservazione in frigorifero senza confezionamento. Tale metodo, in parallelo alla conservazione in atmosfera protettiva modificata (MAP), è una tecnologia usata da decenni nell'industria alimentare per conservare alimenti freschi, cotti o semilavorati. Oggi, **grazie alla diffusione di apparecchiature domestiche, anche le famiglie possono adottarlo quotidianamente**, ottenendo alimenti più duraturi e, quindi, una significativa riduzione degli sprechi alimentari.

Quali sono gli alimenti più e meno adatti

Tra gli alimenti più adatti al sottovuoto, **carne e pesce freschi** hanno una maggiore durata e un miglior mantenimento della struttura; **frutta e verdura** conservano croccantezza e freschezza; il **formaggio** non subisce formazione di muffe; **legumi, riso, muesli o zucchero**, conservati in modo compatto in sacchetti, sono protetti dall'umidità, così come **tè e caffè** conservano l'aroma particolarmente a lungo. Inoltre, il sottovuoto permette di avere alimenti cotti, porzionati, sempre a portata di mano.

Alcuni alimenti sono meno adatti alla conservazione sottovuoto, poiché perdono consistenza o si deteriorano più rapidamente. Tra questi, i **formaggi a pasta molle**, che rischiano l'alterazione della consistenza e del processo di stagionatura; **funghi e aglio**; **pane fresco**, che perde la crosta e diventa gommoso; **pasta fresca**, che tende a compattarsi formando un blocco unico; **insalate a foglia**, che appassiscono, e gli **alimenti molto umidi**, come pomodori o angurie.



I tempi di conservazione

Come già evidenziato, uno dei principali vantaggi del sottovuoto è l'estensione della durata degli alimenti rispetto alla conservazione tradizionale. **L'equivoco più pericoloso, riguardo al sottovuoto, è ritenere che l'assenza di ossigeno garantisca da sola la sicurezza dell'alimento, anche a temperatura ambiente.** Ciò è falso. Il sottovuoto **allunga la conservazione solo in combinazione con le corrette temperature di refrigerazione o congelamento.** Un alimento deperibile, confezionato sottovuoto e lasciato a temperatura ambiente, non è più sicuro di uno non confezionato nelle stesse condizioni - anzi, può essere più pericoloso per ragioni che riguardano il tipo di batteri favoriti. **La combinazione di sottovuoto, refrigeramento e congelamento garantisce una durata di conservazione ottimale** e previene le bruciature da congelamento. Questo si ha quando l'aria penetra nel cibo surgelato, seccando la superficie. Poiché gli alimenti sottovuoto sono sigillati ermeticamente, ciò non può accadere. Le tabelle mostrano come il sottovuoto prolunghi la durata degli alimenti, consentendo un consumo graduale e **riducendo il rischio di spreco di prodotti deteriorati.**



Una pratica sostenibile alla portata di tutti

Esistono principalmente **due tipologie di macchine sottovuoto**: quelle a campana e quelle a barra saldante esterna. **Nelle macchine a campana**, il cibo viene immerso all'interno di una busta speciale per il sottovuoto che poi viene inserita all'interno del macchinario. Chiuso il coperchio della macchina, che è a tenuta stagna, si aspira via tutta l'aria formando il vuoto in tutta la camera e quindi attorno al cibo. Successivamente, il cibo è sigillato all'interno della busta. **Nei macchinari con barra esterna**, il cibo si trova, appunto, all'esterno della macchina, disposto all'interno di una busta per il sottovuoto. La macchina aspira via dalla busta tutta l'aria e poi la sigilla er-

meticamente. Per quanto sia anche questo un buon procedimento, **non raggiunge la perfezione assoluta del vuoto**, cosa che invece garantisce una macchina a campana, grazie alla quale gli alimenti confezionati possono avere una durata superiore rispetto a quelli sigillati con una macchina a barra esterna.

Ridurre lo spreco alimentare non è solo una questione economica, ma anche ecologica. Ogni chilo di cibo sprecato rappresenta emissioni di CO₂ inutili e consumo di acqua, energia e suolo, beni preziosi.

Il sottovuoto si dimostra pertanto una pratica intelligente e sostenibile. Con un modesto investimento per l'acquisto di una macchina per il sottovuoto con gli idonei sacchetti ma, soprattutto, con l'adozione di nuove abitudini in cucina, è possibile contribuire attivamente a ridurre gli sprechi.

Alimento refrigerato (5±2°C)	Conservazione tradizionale	Conservazione sottovuoto
Carni rosse	3-4 giorni	8-9 giorni
Carni bianche	2-3 giorni	6-9 giorni
Pesce fresco	1-3 giorni	4-5 giorni
Formaggi stagionati	10-15 giorni	25-60 giorni
Frutta	5-7 giorni	15-20 giorni
Salumi	7-15 giorni	25-40 giorni
Alimento in freezer	Conservazione tradizionale	Conservazione sottovuoto
Carne	6 mesi	24-36 mesi
Pesce	6 mesi	24-36 mesi
Verdure	8-10 mesi	24-36 mesi

(Valori indicativi che dipendono comunque dalle caratteristiche qualitative dell'alimento in origine)



Confettura superiore di mele cotogne

di Mario Ascolese

Accademico di Salerno

*Tradizione, profilo
organolettico
e valore nutraceutico
di una conserva
mediterranea d'autore.*

La confettura di mele cotogne appartiene a quel **patrimonio silenzioso e prezioso della cucina domestica italiana** che, soprattutto nel Mezzogiorno, ha saputo trasformare la necessità della conservazione in un gesto di cultura.

La mela cotogna, frutto oggi meno frequente sulle nostre tavole, era ben conosciuta nel mondo antico. Il suo nome latino, *malum cydonium*, rimanda alla città di Cidonia, nell'isola di Creta, e le

fonti classiche ne ricordano il valore simbolico: **frutto di fecondità e prosperità, spesso associato alla casa, alla protezione, al dono.**

In Campania, come in molte regioni dell'Italia meridionale, **la cotogna ha trovato nella trasformazione la sua espressione più compiuta.** La polpa soda, l'asprezza iniziale e la straordinaria ricchezza in pectine e fibre rendono questo frutto particolarmente adatto alla confettura, soprattutto quando la lavo-





razione ne rispetta la "matericità", senza ridurlo a una crema uniforme.

Materie prime e preparazione

La preparazione - che definisco confettura superiore - nasce proprio da questa intenzione: **custodire la tradizione, ma con un'attenzione particolare all'equilibrio aromatico**, grazie all'**apporto discreto della cannella in stecca e del limone di Massa Lubrense**, autentica eccellenza agrumaria della Penisola Sorrentina.

Per ottenere una confettura di qualità, occorre partire da **frutti maturi, sani, raccolti nella piena stagione autunnale**. Lo zucchero viene mantenuto in **proporzione moderata**, secondo i criteri delle confetture superiori: circa il 50% del peso netto del frutto, così da non coprire l'identità della cotogna.

Il limone di Massa Lubrense, rigorosamente non trattato, viene impiegato in tutte le sue componenti aromatiche: **la scorza** grattugiata finissima, per diffondere subito gli oli essenziali; alcune sottili listarelle di scorza, che restano percepibili nella confettura; **il succo** filtrato, indispensabile per l'equilibrio acidulo e per la protezione dall'ossidazione.

La cannella, utilizzata in stecca intera, aggiunge una nota calda e balsamica, quasi un richiamo alle dispense di un tempo.

Le mele cotogne vanno lavate con cura, poiché la buccia è naturalmente ricoperta da una leggera peluria. Si asciugano, si sbucciano, si dividono in quarti (eliminando torsoli e semi), ricchissimi di pectina naturale, che contribuirà alla consistenza finale. Per evitare l'ossidazione, i frutti vengono **subito immersi in acqua acidulata** con parte del succo di limone: un gesto semplice, ma importante, che conserva **freschezza e colore**.

Segue **una prima cottura** dolce, in casseruola dal fondo spesso, con acqua appena sufficiente a coprire la frutta, per circa trenta-quaranta minuti, fino a quando i pezzi risultano morbidi ma non sfatti. A questo punto interviene una scelta determinante per la qualità finale: **la massa viene suddivisa**. Solo due terzi vengono trasformati in purea liscia, mentre **un terzo viene lasciato in piccoli cubetti**, non frullati né setacciati. È un accorgimento capace di restituire alla confettura **una consistenza più viva e articolata**, dove la fibra della cotogna resta percepibile e il frutto si "assapora" davvero.

La purea viene rimessa sul fuoco con lo zucchero, il restante succo di limone, la scorza grattugiata finissima, alcune listarelle sottili di scorza e una stecca di cannella intera. Dopo un primo amalgama, si incorporano i cubetti.

La cottura prosegue lentamente per circa un'ora, mescolando con pazienza, fino al raggiungimento della densità desiderata.

La confettura è pronta quando "vela il cucchiaino" e una goccia posta su un piattino freddo non scivola. A fine cottura, la cannella non viene eliminata del tutto: si lascia un piccolo pezzo in ciascun barattolo, così da conservare nel tempo una delicata impronta aromatica e un segno visibile della preparazione artigianale.

La confettura viene quindi invasata a caldo in contenitori sterilizzati e chiusa ermeticamente, secondo la buona pratica tradizionale.

Profilo organolettico e aspetti nutraceutici

Il risultato è una confettura dal colore ambrato intenso, con riflessi ramati. Il profumo è netto ed elegante: la cotogna domina, accompagnata da note agrumate, luminose e da un fondo speziato appena percettibile.

Al palato la dolcezza è misurata, la consistenza vellutata ma non monotona, grazie alla presenza dei cubetti integri, che prolungano la persistenza gustativa e restituiscono al frutto la sua identità. La mela cotogna è naturalmente ricca di **pectine e fibre solubili, utili al benessere intestinale e alla modulazione della risposta glicemica**. La scelta di mantenere una parte del frutto non omogeneizzata contribuisce ulteriormente a preservare la componente fibrosa e la sensazione di sazietà.

Il limone di Massa Lubrense apporta **vitamina C e oli essenziali ad azione digestiva**, mentre **la cannella**, usata con equilibrio, è tradizionalmente apprezzata per le sue **proprietà carminative** e per il suo **contributo antiossidante**.

Tale confettura superiore di mele cotogne vuole essere, prima ancora che una semplice conserva, un piccolo esercizio di memoria gastronomica. **Un prodotto da gustare lentamente**, riconoscendo nella fibra stessa del frutto non soltanto un valore nutrizionale, ma anche culturale: **la traccia concreta di una cucina che non dimentica la sua origine.**



Autogrill

di Roberto Mirandola

Accademico di Padova

I "luna park" autostradali.



Per milioni di automobilisti che ogni anno utilizzano le autostrade, è da sempre il luogo per una pausa caffè, per fare colazione, pranzare o cenare. **Si è arrivati a chiamare comunemente autogrill non solo il ristorante che sovrasta o costeggia l'autostrada, ma genericamente qualsiasi area di servizio fornita di ristoro, indipendentemente dal gestore o dall'insegna.**

L'avvento degli autogrill, unito all'incremento della rete autostradale italiana, cambia il modo di spostarsi in automobile. Dopo un viaggio illuminante negli Stati Uniti, alla fine degli anni '40, **Mario Pavesi**, imprenditore lombardo fonda-

tore dell'omonima industria alimentare, apre, in prossimità dell'autostrada Milano-Torino, all'altezza di Novara, il chiosco di Veveri (un quartiere situato a nord della città) per la ristorazione e la vendita dei prodotti agli automobilisti in transito. Riedificato nel 1952 da **Angelo Bianchetti**, architetto specializzato in edilizia industriale, il chiosco diventerà, di fatto, **il primo autogrill**, modello capostipite della futura espansione dell'azienda in un settore che, nel giro di pochi anni, si sarebbe trasformato in un affare fiorente. Negli anni, oltre a nuovi autogrill Pavesi, entreranno altre due realtà già operanti nel settore alimentare (stranamente an-



ch'esse produttrici di dolci e lievitati): Alemagna e Motta. Nel 1976, dopo un susseguirsi di fusioni, fallimenti, accorpamenti e cessioni, le tre aziende daranno vita ad Autogrill. Saranno poi Sarni (negli anni '90), Chef Express (dal 2003) e My Chef (dal 2012) ad aggiungersi al mercato della ristorazione autostradale.

*Concessioni onerose,
costi di gestione alti
e concorrenza limitata*

Se fino a circa 15-20 anni fa una sosta in autogrill, oltre a essere ritemprante, era anche conveniente, considerato il rapporto qualità-prezzo dei panini proposti e soprattutto del ristorante annesso, oggi non è più così. **I rapporti annuali sui prezzi dei prodotti in vendita negli autogrill della rete autostradale italiana sono preoccupanti:** bottigliette di acqua proposte al quintuplo del prezzo rispetto a un supermercato tradizionale; panini che arrivano a costare quasi 11 euro; caffè maggiorato del 20-22% rispetto a un bar, per citare i casi più eclatanti. Non va meglio se si sceglie di pranzare o cenare: qui, per un antipasto, un primo o un secondo, acqua e caffè, difficilmente si spendono meno di 26-28 euro.

Perché tutto è diventato così caro in autogrill? Innanzitutto, chi decide di entrare nella ristorazione autostradale deve far fronte a **contratti particolarmente onerosi stipulati con le concessionarie delle diverse tratte**. Per poter operare, infatti, queste aziende versano canoni elevati alle concessionarie autostradali, costi che vengono inevitabilmente trasferiti sui prezzi finali. A questi si aggiungono le spese per l'affitto degli spazi commerciali (anch'essi gravosi) e i diritti sui marchi utilizzati. Un altro fattore, che gioca a sfavore del consumatore finale, è la **limitata concorrenza tra chi offre servizi di ristoro**: gli automobilisti, una volta entrati in autostrada, si trovano praticamente privi di alternative competitive per lunghe tratte, dovendo necessariamente ricorrere ai servizi offerti dalle aree di sosta. Tale condizione di "dipendenza



forzata" consente ai gestori di applicare politiche di prezzo che difficilmente troverebbero spazio in un mercato caratterizzato da maggiore concorrenza. L'ultimo fattore, non meno importante, è dato dai **costi operativi supplementari, ossia l'apertura continuata 24 ore su 24, 365 giorni l'anno** che, giustamente, costringe le quattro "sorelle" a corrispondere al personale che vi lavora le maggiorazioni salariali per i turni disagiati, festivi e notturni, elementi che incidono sui costi totali di gestione.

Alternative al "caro panino"

La maggior parte di coloro che scelgono di fermarsi all'autogrill per una pausa lamenta soprattutto tre questioni: i prezzi eccessivi a livello generale (dal caffè, ai panini, agli alimentari), la qualità sempre più scadente dei prodotti in vendita al bancone del bar (soprattutto panini) e nella sezione ristorante. Ultimo, ma non meno rilevante, il servizio lento e poco cortese (spesso causato da personale sotto organico o costretto a lunghi turni di lavoro).

L'impatto di questa situazione sui comportamenti di consumo è già evidente. **Molti automobilisti hanno modificato**

le proprie abitudini di viaggio, preparando panini e bevande da casa, utilizzando thermos per il caffè e sfruttando le aree di ristoro gratuite per consumare quanto portato da casa. Nel panorama delle alternative, **stanno emergendo guide specializzate che indicano ristoranti, trattorie e locali raggiungibili in breve tempo dalle uscite autostradali**, dove è possibile trovare un rapporto qualità-prezzo decisamente più favorevole.

Architettura industriale senza tempo

Alcune aree di servizio autostradali si distinguono non solo per l'offerta gastronomica, ma anche per l'architettura innovativa. **L'Autogrill Villorese Est** sull'autostrada A8 Milano-Varese rappresenta un caso esemplare. Ideato dall'architetto **Giulio Ceppi**, è costituito da una struttura in legno lamellare, alta quasi 30 metri, che richiama un vulcano. Altri due esempi emblematici sono **l'Autogrill Cantagallo**, sulla A1 Bologna-Firenze, e **l'Autogrill Limenella** sulla A4, tra Padova e Vicenza, entrambi del tipo **a ponte sospeso**. Il primo, inaugurato nel 1961, per molto tempo venne considerato l'autogrill "maggior d'Italia" e il "più grande



d'Europa". L'altro fu progettato da **Pier Luigi Nervi**, ingegnere e architetto autore di numerose opere, tra cui il Palazzo dello Sport a Roma, l'Aeroporto di Fiumicino e il Grattacielo Pirelli a Milano. Negli anni '80, per promuovere le eccellenze dei territori attraversati dall'autostrada, in gran parte delle aree di servizio, **Autogrill creò una linea di piatti in ceramica simili ai più famosi piatti del Buon Ricordo, da donare a chi, nel ristorante dell'autogrill, ordinava la specialità della zona proposta in menu.** La serie completa si componeva di 62-63 piatti fondi, ciascuno su disegni del noto ceramista palermitano **Giovanni De Simone** (1930-1991). Le tinte pastello e il tratto futurista ne fanno ancora oggi un oggetto da collezione o da utilizzare a tavola.

Curiosità

■ **L'autogrill più frequentato d'Italia è Cantagallo.** Gestito da Autogrill, è situato tra le uscite Sasso Marconi e Raccordo Casalecchio A1. In origine era come una piccola città. Al suo interno si trovavano un bar, un ristorante, un ufficio postale, un ufficio ENIT (l'Ente Nazionale Italiano per il Turismo), un'agenzia della Banca Commerciale Italiana, una libreria, un'edicola, un fioraio e perfino una chiesetta. Quest'ultima è raggiungibile dalla strada provinciale, dove ancora oggi la messa viene celebrata ogni domenica alle 11:00!

■ **La Long Island Motor Parkway, nello stato di New York, rappresenta la prima autostrada al mondo.** Fu realizzata per un duplice scopo: come tracciato per gare automobilistiche (fino al 1910) e strada per il traffico privato a pedaggio. Il tratto iniziale di circa 16 chilometri fu inaugurato nel 1908, il che la rende la prima strada aperta al traffico per le sole automobili. Nel 1911, l'autostrada fu completata, per una lunghezza totale di 72 chilometri, dal distretto newyorkese del Queens al Lago Ronkonkoma, nella vicina contea di Suffolk. A causa delle soluzioni tecniche diventate obsolete, nel 1938 venne chiusa al traffico veicolare.

Roberto Mirandola



Junk food

di **Gabriele Gasparro**

Coordinatore Territoriale di Roma

Gli inglesi provano a ridurre l'esposizione dei minori al marketing aggressivo del "cibo spazzatura".

Junk food, il termine ideato dal nutrizionista americano **Michael Faraday**, letteralmente significa **cibo spazzatura**, e ormai è entrato nel linguaggio comune. Sta ad indicare tutti quegli alimenti **che hanno un alto contenuto calorico**, poiché ricchi di sale, zuccheri semplici e grassi, **e un basso apporto nutrizionale**. Il mercato di tali prodotti, **indirizzati al consumo giovanile, è fiorentissimo**, complice campagne pubblicitarie molto convincenti e suggestive che invitano al consumo di merendine, dolci, barrette di cioccolato. **Oltre l'80% di tali messaggi**, normalmente trasmessi durante i programmi per i più piccoli, **non soddisfa le linee guida dell'European nutrient profile model** e quelle **dell'EU Pledge Nutrition Criteria**. I due organismi (il primo indipendente e promosso dall'Organizzazione Mondiale della Sanità e il secondo stipulato da aziende leader del settore alimentare) **sono nati con lo scopo di limitare la promozione di alimenti e bevande non salutari** all'interno della pubblicità rivolta ai bambini.

I "cibi spazzatura" hanno successo perché offrono gusto e varietà

I "cibi spazzatura" hanno successo perché offrono un gusto e una varietà, che portano gli individui a preferirli a cibi sicura-



mente più sani, ma anche noiosi. Essi contengono grandi quantità di zuccheri, carboidrati, grassi, assorbiti rapidamente dall'organismo, coloranti e aromi e sono poveri di fibre. S'innescano così un circolo vizioso che porta ad assumerne sempre di più, **provocando un meccanismo di dipendenza** che influenza fortemente i consumatori giovani.

Il fenomeno, che comporta anche valutazioni di ordine sanitario oltre che salutistico, **è ora posto all'attenzione di molti Paesi**.

Nel Regno Unito è entrato in vigore uno dei provvedimenti più severi al mondo

Da quest'anno, nel Regno Unito, è entrato in vigore uno dei provvedimenti più severi al mondo **contro la pubblicità del cosiddetto junk food**. Le nuove regole **vietano la promozione televisiva** degli alimenti ad alto contenuto di grassi, zuccheri e sale **prima delle 21**, al fine di ridurre l'esposizione dei minori a messaggi che invitano al consumo di cibi che contribuiscono al fenomeno crescente dell'obesità, nonché all'incremento dei casi di carie infantile.

La stretta riguarda 13 categorie di prodotti come bibite, snack, dolciumi, piatti pronti e molti surgelati, che devono anche scomparire del tutto da *social network*, siti web e piattaforme digitali.

In Italia, non esistono limiti alla pubblicità alimentare rivolta ai minori

Il confronto con l'Italia è impietoso. Nel nostro Paese non esistono limiti strutturali alla pubblicità alimentare rivolta ai minori, né in televisione né online. **Fanno eccezione le fasce protette serali per gli spot di alcolici**, mentre per il resto la promozione di cibi e bevande è libera.

Il sistema di controllo si regge quasi esclusivamente sull'autoregolamentazione e sulle segnalazioni. Lo scorso anno i vari organismi di autodisciplina pubblicitaria hanno **decretato solo nove censure, un numero irrilevante rispetto alle migliaia di messaggi non corretti**.

Varie sono le motivazioni commerciali che provocano una mancanza d'interesse a denunciare il fenomeno. Gli organi competenti dovrebbero prestare maggiore attenzione alla salute pubblica e non solo alla libertà di commercio.



Trenta Editore,
Milano 2026, pp. 144
€ 16,00



Affamati da morire

Guida gastronomica sul conforto

a cura di Chiara Corbo

Fin dall'antichità e nelle diverse parti del mondo, esiste la consuetudine di abbinare il cibo alla dipartita di una persona cara; non certo una forma di irriverenza, ma di condivisione e, per usare le parole di Barbara Carbone, editore, un modo di rompere "il ghiaccio del dolore per lasciare spazio al calore del ricordo". Esiste una vera e propria culinaria associata al lutto, basata spesso su considerazioni di tipo religioso o simbolico, che offre agli Autori l'occasione per fornire una serie di ricette, a cominciare dal *libum* dell'antica Roma, descritto da Catone nel *De agri cultura*. Vengono illustrate le consuetudini esistenti nei vari Paesi, accompagnate dal-

le relative ricette. Qualche esempio? Il brasato al Barolo per il Nord Italia, i vincisgrassi per il Centro, la parmigiana di melanzane per il Sud, i *funeral biscuit* per la Gran Bretagna, il pane *borodinskij* per l'Europa orientale, le *funeral potatoe* per gli Stati Uniti, il *mole chichilo* per l'America Latina, la zuppa di miso per il Giappone. Il titolo dell'ultimo capitolo ("Finché c'è cibo c'è speranza, che è l'ultima a morire di fame") sintetizza lo spirito che ha guidato gli Autori nella stesura del testo: la documentata trattazione di un argomento apparentemente poco attraente, condita da una equilibrata dose di sano umorismo, che rende oltremodo piacevole la lettura.

Slow Food Editore,
Bra (Cuneo) 2026, pp. 252
€ 18,00



Ricette sbagliate

*Il misterioso ricettario del leggendario
Vitaliano Spappi*

Alta Savoia. L'autore, un cuoco lombardo-piemontese, poi al servizio in Francia, scapigliato, donnaiolo, goliardo e burlesco. È evidente che solo uno dotato di questi ultimi tratti caratteriali poteva concepire l'idea di compilare una raccolta di ricette, ognuna delle quali contenente un errore, un particolare incongruo o un problema da risolvere. Le ricette non sono elencate, come d'abitudine, seguendo la successione delle fasi del pranzo, ma in base al loro contenuto: brodo, salse, frittture grasse e magre, volaglia, pesce, tanto per esemplificare, e ogni gruppo ha una premessa di tipo generale. Errori e risposte ai problemi sono elencati in chiusura del testo. Il massimo della sua originalità il nostro scapigliato cuoco l'ha espressa

nell'ultima ricetta, quella delle *agnulesse*, piatto quasi segreto, tramandato particolarmente nelle lombarde Valli Orobie e legato ad attività di predizione del futuro e a pratiche spiritiche ai limiti della stregoneria. Infatti, Spappi accenna alle due figlie di un macellaio condannate al rogo per aver servito piatti contenenti sostanze dotate di effetti maligni. La ricetta, nel manoscritto trovato da Charlotte, era piena di parti mancanti e lei è riuscita a ricostruirla attingendo all'elenco di parole e risposte sbagliate inserite nel testo. Una lettura stimolante in senso culturale oltre che gastronomico. Se poi qualche volenteroso vuole cimentarsi con le *agnulesse*, stia tranquillo: il rogo non è previsto dalle legislazioni attualmente in vigore.

Quello che in copertina viene definito *Il primo librogame gastronomico* è la pubblicazione del manoscritto datato 1860, trovato da Charlotte Boillat in un anfratto del muro, all'interno della piccola biblioteca nel castello di Menthon-Saint-Bernard in