

L'ANALISI DEL GUSTO

Si può intavolare un discorso secondo le regole dell'arte sopra un soggetto importante, con pensieri e ragionamenti ordinati dall'azione dell'eloquenza. Discorrere, nel senso primitivo della parola di correre qua e là, passato poi al vagare con le parole riunendole correttamente nelle proposizioni, ciascuna costituita dal soggetto, predicato e complementi con elementi accessori come attributi e apposizioni di un periodo. Nel senso di porre in tavola, si può trasferire questo concetto grammaticale alla gastrologia per conoscere i metodi di cottura che esprimono un modo di essere delle vivande completate dai condimenti, qualificati dalle salse e graduati dalle spezie.

L'analisi gustologica esamina ogni singola portata, intesa come una proposizione dove il verbo, la parola più importante del discorso, è il metodo di cottura, che esprime un modo di essere del soggetto inteso come alimento che si completa con il complemento visto come condimento, determinato dalle salse e graduato dalle spezie, rispettivamente aggettivi e avverbi. Alcuni metodi di cottura sono rimediabili ma non la frittura, tanto difficile quanto l'uso del congiuntivo. Friggere - secondo Piero Antolini, mastro oleario - significa cuocere gli alimenti nel grasso a temperatura abbastanza elevata perché essi riescano dorati e croccanti, evitando che siano imbevuti del grasso di cottura.

L'analisi gustologica esamina le fasi elementari, su basi semplici e precise, di una cucina che i cuochi eseguono con maturata professionalità e con la modestia di chi è padrone del suo mestiere, per passare poi ad approfondirle al ginnasio e a perfezionarle all'università nella discussione accademica.

Il complesso di proposizioni, collegate fra loro in modo da formare un tutto organico e con senso compiuto, costituisce il periodo, assimilabile al pasto costituito dalle portate in giusto accostamento fra loro e abbinato alle bevande che meglio esaltano le singole qualità organolettiche evitando la prevaricazione delle une sulle altre. Il pasto, servito a pranzo o a cena, nella sua quotidianità è simile alla prosa che, quando si veste a festa, diventa poesia nei banchetti delle grandi occasioni. Lo spuntino o la cenetta s'identificano nell'aforisma che compendia, in forma concisa e suggestiva, il risultato di una meditazione, o in un epigramma: componimento poetico, di solito ferocemente satirico.

Un gustoso aneddoto spiegherebbe il nome misterioso dell'epigramma, passato dal significato letterario a quello gastronomico per l'ignoranza della sua etimologia: "Una

signora piuttosto ignorante, ma ansiosa di brillare socialmente, sentendo parlare, in un salotto alla moda, di «squisiti epigrammi» circolati alla tavola di una dama in vista, fraintese l'espressione e, pensando che si trattasse di una vivanda alla moda, ordinò al proprio cuoco di preparare gli «epigrammi». Dimostrando una notevole presenza di spirito il cuoco inventò una ricetta che, come spesso capita in questi casi, risultò molto gradevole ottenendo successo anche per i lazzi delle male lingue parigine ai danni della signora". François Pierre de La Varenne (pseudonimo di un cuoco francese di cui s'ignora il vero nome) nel suo «Cuisinier François» del 1651 indica la preparazione di fettine di carni bianche, brasate o lessate, quindi impanate e fritte: conosciute come epigrammi d'agnello, di pernice, di sogliola, ecc.".

L'etimologia indaga e studia l'origine e il vero significato delle parole, analizzando l'etimo che contiene il significato fondamentale della parola. È utile, se non indispensabile, conoscere l'etimo di ciascun alimento per poter comporre correttamente la vivanda prima e durante la sua preparazione.

La grammatica - secondo il Tommaseo - è l'arte del correttamente parlare e scrivere senza errori di pronuncia o di ortografia, né sviluppo di costrutti contrari all'indole della lingua.

Lo studio della grammatica si divide in tre parti: fonologia, morfologia e sintassi.

La fonologia studia i suoni e la loro pronuncia, come scrivere correttamente le parole del discorso formate da una o più sillabe, costituite da una sola vocale o da una vocale con una o più consonanti pronunciate in un sol fiato.

Le vocali, assimilabili ai sapori fondamentali - acido, dolce, salato e amaro -, variano in funzione delle diverse pronunce regionali o nazionali. Le consonanti che, per avere un suono, debbono necessariamente accompagnarsi a una vocale, sono assimilabili agli aromi e ai profumi. Queste diversificazioni indicano inequivocabilmente l'origine di un parlata così come stanno a indicare l'origine di un alimento o di una vivanda.

La morfologia è lo studio della forma delle parole delle quali osserva le trasformazioni e i mutamenti cui vanno soggette con la declinazione dei nomi e la coniugazione dei verbi. La declinazione è l'allontanamento dalla forma naturale di una parola analogamente a quanto avviene per un alimento nella sua elaborazione cucinaria, che lo allontana dalla sua forma primitiva conferendo aromi e profumi diversi da quelli iniziali; come nel caso

del caffè, il cui aroma è prodotto dal processo di torrefazione, o del pane, il cui impasto scialbo di acqua e farina assume la sua fragranza dopo la cottura.

La sintassi studia l'ordinamento delle parole, il loro accordo e collegamento nella proposizione e nel periodo, analogamente a quanto avviene nell'accostamento delle diverse portate per comporre la lista delle vivande in un'armonia studiata per offrire le migliori sensazioni al gusto e all'olfatto, oltre che alla vista nella loro presentazione e nel servizio.

Nel periodo esistono proposizioni principali e subordinate, in ciascuna delle quali si colloca la vivanda o la bevanda secondo l'intendimento di evidenziare l'una o l'altra, ma sempre collegate fra loro in modo da formare un tutto organico.

Quando si vuole dare risalto a una preparazione culinaria le si assegna il ruolo principale riservando alla bevanda il ruolo subordinato; quando, invece, si vuole presentare una rarità enoica, questa assume il ruolo principale e la vivanda quello subordinato.

L'uso della punteggiatura, costituita da 13 segni d'interpunzione indispensabili per la precisa lettura e comprensione del testo, che si collocano fra l'una e l'altra parola al fine d'indicare le pause e il tono di una frase, fa tutt'uno con lo stile di chi scrive, così come la presentazione delle elaborazioni culinarie denota lo stile di chi le propone. La punteggiatura non esisteva nei testi antichi, così come non esisteva il metodo di servizio delle

vivande che venivano proposte senza la sequenza armonica della nostra lista in corretto abbinamento ai vini e combinate con i condimenti.

Famoso è l'episodio di Martino, il frate che spostando il punto sconvolse il significato della frase subendo gravi conseguenze. C'è chi punteggia molto, chi poco, chi pochissimo; chi preferisce spezzare i periodi con un gran seguito di punti fermi, chi ricorre piuttosto a periodi complessi, ricchi di punti e di virgole così come si può presentare una serie di piccoli assaggi, una portata importante o un piatto unico; una cosa è certa: punteggiar bene è tanto difficile quanto scrivere bene, analogamente al servizio che può valorizzare o annullare le vivande preparate con la massima attenzione.

Il complesso di proposizioni, collegate fra loro in modo da formare un tutto organico e con senso compiuto, costituisce il periodo, assimilabile al pasto costituito dalle portate in giusto accostamento fra loro e abbinato alle bevande che meglio esaltano le rispettive qualità organolettiche, evitando la prevaricazione delle une sulle altre.

Soltanto chi conosce l'essenza degli alimenti e sa scegliere gli ingredienti per realizzare le corrette preparazioni culinarie, presentandole correttamente in corretto abbinamento alle bevande, libero da ogni influsso esterno che condiziona la loro scelta, può considerarsi gustologo.

GIANNI STACCOTTI

Accademico di Milano

See *International Summary* page 78

ZUCCA E MELONE ALLA LORO STAGIONE

Nel giardino dell'osteria "La Fefa", con un auditorio particolarmente attento, l'Accademico Sandro Bellei ha illustrato i "saperi e sapori" della zucca e del melone. Oltre a citazioni colte sul Cucumis melo Sandro Bellei ha sottolineato le caratteristiche nutrizionali del melone e si è soffermato sulle capacità diuretiche del frutto, dovute all'alta percentuale di acqua. Inoltre è rinfrescante e lassativo: per evitare quest'ultima proprietà, la tradizione consiglia di condirlo con sale e pepe. Bellei ha suggerito anche quello che ritiene un metodo inconfondibile per scegliere il melone maturo: schiacciare la fossetta inferiore con il pollice, se cede leggermente e il frutto sprigiona un buon profumo intenso, è pronto da consumare.

Parlando della zucca, Bellei non ha dimenticato di dire che è un vegetale eclettico: dolce ma non ingrassa, ipocalorico ma saziante. Per essere un ortaggio, ha la polpa dolce come un frutto, un dolce particolare che in gastronomia, per esempio, rende inconfondibile il sapore del ripieno dei tortelli. La zucca è poi protagonista

della tavola dall'antipasto al dolce: pane di zucca, zucca fritta, rotolo di zucca e spinaci, risotto alla zucca, polpettone di zucca, crema di zucca, torta di zucca e amaretti, gelato di frutta, solo per citare alcuni piatti. Inoltre la zucca è un prodotto biologicamente corretto, non ha bisogno di concimi chimici e, in caso di attacchi di parassiti, è curata con lo zolfo.

Bellei la descrive "variegata nei colori, rapida nella crescita, mutevole nella forma, la zucca è tenuta a bada nei confini degli orti dove altrimenti ne diventerebbe padrona, mentre è lasciata libera nei campi dove striscia, s'attorciglia, s'impenna, dilaga in un tripudio di foglie e frutti".

Senza trascurare i fiori di zucca che, fritti e ripieni, sono deliziosi. Quando sono dotati di gambo si possono tenere tranquillamente dentro un vaso: sono dei veri e propri fiori. Comunque, qualunque sia la sua forma, grande o piccola, liscia o rugosa, verde o gialla, tonda o bislunga resta un fantastico miracolo della natura.