



ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA



ATTI DEL XXI CONVEGNO INTERNAZIONALE SULLA CIVILTÀ DELLA TAVOLA

# GASTRONOMIA E TURISMO

**SANREMO 30 MAGGIO 2009**

L'Accademia Italiana della Cucina ha lo scopo di tutelare le tradizioni della cucina italiana, di cui promuove e favorisce il miglioramento in Italia e all'estero. L'Accademia per il conseguimento del suo scopo: studia i problemi della gastronomia e della tavola italiana, formula proposte, dà pareri in materia su richiesta di pubblici uffici, di enti, di associazioni, di istituzioni pubbliche e private, ed opera affinché siano promosse iniziative idonee a favorire la migliore conoscenza dei valori tradizionali della cucina italiana: promuove e favorisce tutte quelle iniziative che, dirette alla ricerca storica e alla sua divulgazione, possano contribuire a valorizzare la cucina nazionale in Italia e all'estero anche come espressione di costume, di civiltà, di cultura e di scienza.

I QUADERNI DELL'ACCADEMIA  
NUMERO SETTANTASEI

Collana a cura di:  
Gianni Franceschi, Silvia De Lorenzo e Francesco Ricciardi

Realizzazione editoriale: Ricciardi & Associati  
Via Casale di Tor di Quinto 1, 00191 Roma

Impaginazione: Maria Teresa Pasquali

© 2010 - Accademia Italiana della Cucina  
20124 Milano - Via Napo Torriani, 31  
tel. 02 6698 7018 fax 02 6698 7008  
[www.accademiaitalianacucina.it](http://www.accademiaitalianacucina.it)  
[segreteria@accademiaitalianacucina.it](mailto:segreteria@accademiaitalianacucina.it)  
ISBN 978 88 89116 15

Stampato in Italia

*In copertina: Veduta di Sanremo, elaborazione grafica.*

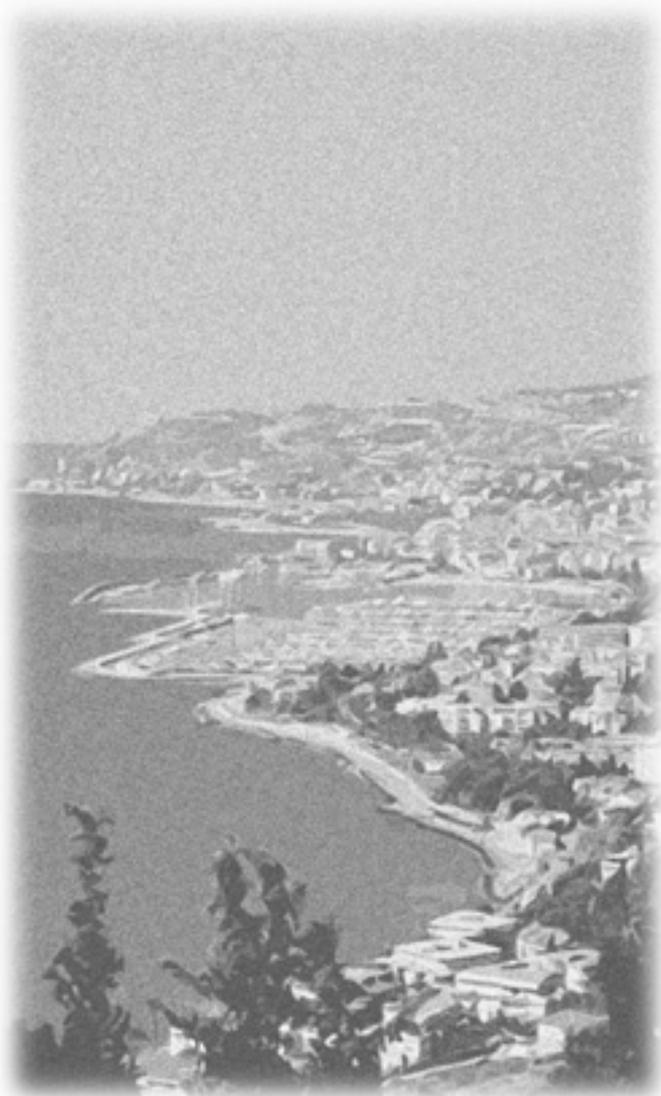
**ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA**  
FONDATA DA ORIO VERGANI NEL 1953

---

ATTI DEL XXI CONVEGNO INTERNAZIONALE  
SULLA CIVILTÀ DELLA TAVOLA

**GASTRONOMIA  
E TURISMO**

SANREMO, 30 MAGGIO 2009



## IL TURISMO ENOGASTRONOMICO

Il turismo internazionale di massa, che con diversi ruoli dà lavoro nel mondo a circa 240 milioni di persone, è dominato da idee che spostano folle sempre più numerose in ogni periodo dell'anno. Questo fenomeno è monitorato e sta mostrando l'importanza che ha l'immagine che ciascun paese sa costruire e con la quale si presenta. Un'immagine che diviene anche una marca e che come tale deve essere costruita, comunicata e difesa. Secondo una recente indagine di FutureBrand, *network* di strategia di *branding* e *design* delle marche, e di Weber Shandwich, multinazionale del settore delle relazioni pubbliche, nel turismo internazionale l'Italia si pone al primo posto europeo e al quarto posto mondiale (dopo Australia, Stati Uniti d'America e Canada).

### LA BUONA CUCINA ITALIANA E IL TURISMO

In Europa, l'Italia ha scavalcato l'Inghilterra e la Francia, e questo successo non è ovviamente il risultato di una sola caratteristica d'attrazione, ma di una miscela di fattori. L'Italia, nell'indagine segnalata e per le categorie studiate e ritenute fondamentali per la definizione di un "marchio turistico", è risultata al primo posto in due classifiche: quella del miglior paese per "Arte & Cultura" (davanti a Francia, Egitto, Giappone e Grecia) e per il "Cibo", dove supera, nell'ordine, Francia, Giappone, Singapore e Svizzera. In altre categorie l'Italia ha buone posizioni, come nella "Storia", "Prodotti di Qualità", e

“Business”, dove risulta tra le prime cinque nazioni. Per altre categorie, invece, come quella delle migliori “Spiagge”, sconta la forte concorrenza di molti paesi esotici.

*Italia paese del buon cibo* è un’immagine che si è giustamente diffusa nel mondo con il turismo e al tempo stesso lo sostiene, determinando l’arrivo di sempre più numerosi stranieri. Un fenomeno di grande interesse anche per l’Accademia Italiana della Cucina e che merita qualche considerazione preliminare all’esame di alcuni aspetti del turismo enogastronomico.

Un tempo, il turismo era un fenomeno d’élite, nel quale era importante l’alta gastronomia; ora, con il prevalere di un turismo di massa, è divenuta importante la buona cucina. Su questa linea, ad esempio, l’Italia è riuscita a superare la Francia, con la sua complessa gastronomia, mentre l’Italia con le sue cucine regionali, più semplici e “sincere”, si è dimostrata più adatta alle diversissime culture alimentari dei turisti che arrivano da ogni parte del mondo.

L’immagine turistica di un’Italia paese del buon cibo e soprattutto della buona cucina solleva il non facile e certamente complesso problema del ruolo dei ristoranti italiani e quindi del loro monitoraggio da parte delle Delegazioni accademiche, in Italia e all’estero.

Un tempo, in Italia, il principale, se non unico punto di riferimento dei ristoranti era italiano, con i due obiettivi primari di tutelare e migliorare la tradizione della cucina italiana, e d’insegnare agli italiani la buona cucina territoriale. Ora ai ristoranti italiani sempre più si chiede di essere per i turisti anche una vetrina viva della buona cucina italiana, con i mille valori tradizionali e territoriali delle sue venti regioni e mille campanili. Una cucina, inoltre, che con la sua varietà ha la possibilità d’adeguarsi a gusti precostituiti, ma soprattutto che, in una certa misura, il turista può riprodurre a casa, utilizzan-

do soprattutto prodotti italiani. Su quest'ultima linea risulta evidente l'importanza della ristorazione italiana e la necessità di mantenere elevata non solo la qualità della cucina, ma anche del servizio di sala, dove avviene un'importante comunicazione che parte dal menu, comprende la scelta dei vini, permette di informare e se del caso di spiegare quanto necessario su pane, olio e altri condimenti, ma soprattutto guidare il turista straniero nella scelta dei piatti tipici o tradizionali, con i relativi chiarimenti storici, ma soprattutto gastronomici. Aspetti questi ultimi che non dovrebbero essere trascurati anche nella valutazione dei ristoranti.

All'estero, e in particolare nei circa quaranta paesi dove operano le approssimativamente ottanta Delegazioni della nostra Accademia, i ristoranti italiani devono essere monitorati e soprattutto giudicati tenendo sempre presente il ruolo d'immagine che hanno anche come vetrina di una cucina italiana ricca di valori e di una cultura che merita anche d'essere conosciuta ed apprezzata in loco, diffondendo il concetto di una "regionalità" spesso sconosciuta o poco nota. In Italia vediamo subito l'incongruenza di una pizzeria "veneziana", all'estero invece può ancora essere presentata una Napoli con le gondole, non ammissibile per una cucina "vera" e "sincera". È indubbio che la cosiddetta grande cucina internazionale è tale anche perché utilizza alimenti internazionali, mentre la cucina italiana, quella "vera", è tale solo se utilizza i prodotti dei territori italiani (*made in Italy*) o fatti secondo le tradizioni italiane (*made by Italy*). Il concetto di *made in Italy* è chiaro, quello di *made by Italy* non deve ingenerare equivoci e confusioni, e in proposito basti pensare al vero caffè italiano, alla cioccolateria italiana e anche alla buona pasta italiana, tutti prodotti nei quali l'italianità si concretizza nella scelta delle materie prime (nel caso specifico caffè, cacao, semole) e nella sapienza di una lavorazione secondo uno stile italiano.

L'importanza del buon mangiare per il turismo italiano, il mantenimento delle posizioni raggiunte e il loro sviluppo, e il ruolo che in tutto questo ha la nostra Accademia Italiana della Cucina, stanno alla base del XXI Convegno Internazionale sulla Civiltà della Tavola "Gastronomia e Turismo" del 30 maggio 2009 a Sanremo.

*QUANDO L'UOMO CESSÒ DI CORRERE DIETRO AL CIBO,  
IL CIBO PERCORSE LE STRADE COSTRUTTE DALL'UOMO*

L'uomo cacciatore, come i suoi predecessori selvatici, correva in grandi spazi senza limiti, inseguendo il cibo animale. Catturando gli animali selvatici, di cui aveva imparato a conoscere i comportamenti, ne portava le carni alle donne e ai piccoli della sua tribù. La donna raccoglitrice, invece, in un territorio più ristretto, cercava il cibo vegetale. Dei frutti e delle radici essa conosceva i minimi dettagli, ma soprattutto i rischi e le virtù, che aveva imparato ad evitare e a goderne. L'uomo e la donna non avevano tracciato vie o tanto meno strade e nei loro spostamenti non seguivano percorsi fissi e costanti, anzi li evitavano, nascondendo le tracce del proprio passaggio. Comportamenti, questi ultimi, ancora presenti nei cacciatori e nei raccoglitori di funghi e tartufi.

La continua corsa dietro al cibo animale e l'incessante raccolta di quello vegetale erano regolate dalle stagioni, né più né meno di quello che ancor oggi fanno gli animali migratori. Ogni stagione dava i suoi alimenti e l'umanità, in cicli stagionali che sembravano eterni (da qui il mito dell'eterno ritorno?), aveva sempre a disposizione cibi quanto mai diversi e freschi. È da qui che nascono o, meglio, rinascono le voglie di "nuovi cibi" e di "mangiare fresco" dell'uomo? Quando l'umanità correva dietro al cibo, non vi era alcun bisogno di conservarlo e tanto meno di modificarlo e trasformarlo.

Nell'ancora misteriosa transizione neolitica, forse determi-

nata da una o più glaciazioni che invasero i territori ora compresi nei climi temperati, l'umanità trovò sempre maggiori ostacoli ai suoi spostamenti; l'uomo vide ridursi i territori di caccia e la donna restringersi l'area di raccolta dei vegetali. Le popolazioni umane che abitavano regioni dove, inesorabili, avanzavano i ghiacci, furono costrette a divenire progressivamente sempre più sedentarie. Il dover ritornare sempre più spesso negli stessi luoghi, fino a permanere a lungo su aree ristrette, favorì, se non obbligò a trasformare la caccia in allevamento d'animali, prima ammaestrati e poi addomesticati, e a passare dalla raccolta dei vegetali alla loro coltivazione.

La vita progressivamente sedentaria rese più agevole il trattamento e soprattutto la cottura e la fermentazione degli alimenti o, forse, li rese indispensabili. Solo la cottura e la fermentazione, infatti, permettevano di utilizzare alimenti disponibili nelle nuove condizioni di ristrettezza alimentare, anche se scarsamente adatti all'alimentazione umana. Sembrerà strano, ma molti degli ora più diffusi e importanti alimenti, senza i quali non potremmo forse vivere, non sono adatti all'umanità senza un trattamento e, cioè, senza una cucina. Tipici sono gli esempi del latte (intolleranza al lattosio, eliminata dalla fermentazione) e delle graminacee (azioni antinutrizionali inattivate dalla fermentazione e dalla cottura). Fu nel quadro ora molto sommariamente tratteggiato, almeno questa è una delle ipotesi più probabili, che l'umanità, e in particolare la donna, diede avvio e sviluppo ad una cucina che prima era soltanto in embrione e limitata all'arrostimento delle carni e di qualche vegetale.

Durante la transizione neolitica, l'umanità, assieme ai primi insediamenti fissi, dovette anche inventare le strade sulle quali trasportare gli alimenti. Quando l'uomo cessò di correre dietro al cibo, fu quindi il cibo che iniziò a percorrere le strade costruite dall'uomo.

*LA CUCINA E LA GASTRONOMIA  
PERCORRONO STRADE DIVERSE*

I rapporti tra cibo e strade, ma soprattutto tra strade, cucina e gastronomia sono complessi.

Gli stili di vita degli uomini cacciatori e delle donne raccogliatrici, come già accennato, permetteva soltanto una grossolana preparazione dei cibi e al massimo una rudimentale cucina, basata sulla cottura alla fiamma diretta (spiedo) o indiretta (pietre roventi).

Le prime strade tracciate dall'uomo furono i sentieri di collegamento tra i primi villaggi e le aree d'allevamento del bestiame e i campi per la coltivazione dei vegetali. A questi sentieri seguirono presto i tratturi e le piste per lo spostamento del bestiame. Su queste diverse vie iniziarono a spostarsi gli alimenti, man mano che si sviluppavano i primi scambi e commerci locali. Lo scambio d'alimenti che avveniva sulle strade ridiede varietà alla disponibilità dei cibi, non più come una volta quando l'umanità li inseguiva, ma in una nuova situazione sedentaria dove era stata inventata una cucina degna di questo nome e che ebbe un nuovo e forse insospettato impulso, facendola passare alla gastronomia.

*Cucina.* Almeno inizialmente, percorsero i sentieri e le piste i cibi destinati alla cucina, un'attività di tipo locale, tradizionale, legata al territorio e alla stagione e di taglio o sentire femminile. Successivamente, già agli albori della storia, si svilupparono le piste e le carovaniere di collegamento tra città primordiali e tra loro sempre più distanti. Quando infine, ma siamo già relativamente vicini ai nostri tempi, si sviluppò l'urbanizzazione, si tracciarono vie di comunicazione sempre meglio definite. Con il passaggio da stili di vita erratica e da un'alimentazione basata sulla caccia e sulla raccolta, agli stili di vita sedentaria e all'agricoltura e all'allevamento del bestiame, s'impose la necessità di conservare il cibo. Per la conservazione, e il miglioramento nu-

trizionale dei cibi, attraverso vie in gran parte ancora misteriose, furono inventate le prime tecnologie biologiche alimentari (vetero-biotecnologie) quali la fermentazione, l'essiccamento e la salagione con le quali si produssero birra e vino, latticini fermentati e formaggi, pesci e carni salate o essiccate, impasti di farine fermentate e poi cotte (vetero-biotecnologie, da notare, ancora validissime e che possono venire soltanto migliorate dalle "neobiotecnologie"). I nuovi (per allora) alimenti vetero-biotecnologici poterono essere spostati dai luoghi di produzione a quelli di consumo, dalla campagna ai villaggi prima e alle città poi. Commercianti sempre più audaci fecero, di questi nuovi alimenti, oggetto di commercio tra luoghi sempre più lontani.

*Gastronomia.* Sulle piste, carovaniere e strade, accanto ad altre merci preziose (selci, ambra, perle, pietre e metalli di pregio) poterono essere trasportati i nuovi alimenti. Regioni sempre più lontane incominciano a scambiarsi alimenti rari, pregiati e ambiti, come il sale e le spezie, ma anche i nuovi cibi conservati, come i formaggi salati. I nuovi cibi, entrati nell'alimentazione, la resero raffinata ed esotica. Il diffondersi di commerci coincise, anzi determinò il sorgere della gastronomia. È questa un'attività di tipo internazionale, innovativa, sempre meno legata al territorio e alla stagione e di taglio e sentire maschili.

Gli stili di vita sedentaria permisero inoltre di arricchire i metodi di preparazione dei cibi e quindi di accelerare il passaggio dalla cucina alla gastronomia, sviluppando quest'ultima. L'intrecciato rapporto tra strade, cucina e soprattutto gastronomia è solo accidentale e sincronico o è un epifenomeno di una stessa e più profonda realtà? Tutto fa preferire la seconda ipotesi. A volte, inoltre, sia per i cibi destinati alla cucina, ma soprattutto per quelli della gastronomia, la distinzione commerciale tra merce e cibo era al tempo stesso poco netta e chiarissima. Il bestiame e soprattutto quello da carne, ad esempio, era al tempo stesso merce e capitale (numero di capita o teste della mandria)

e cibo (“carne in piedi”) che si manteneva nel tempo in quanto vivo. Fino all’inizio di questo secolo, nelle Americhe, le mandrie di bestiame che si spostavano lungo piste più o meno chiaramente segnate, merce e alimento al tempo stesso, portavano la carne, alimento pregiato e utilizzato sia in cucina che in gastronomia, dai pascoli delle zone interne alle aree urbanizzate e industrializzate della costa. Il sale e le spezie furono indifferentemente usati come moneta di scambio e alimento, in quest’ultimo caso soprattutto per la gastronomia.

I cibi, ampliando gli orizzonti alimentari, ma soprattutto gastronomici dell’alimentazione umana, hanno percorso le strade, prima terrestri, poi fluviali e marittime, recentemente aeree, nella misura in cui sono divenuti conservabili con vetero-tecnologie, alle quali recentemente se ne sono aggiunte di nuove (sterilizzazione prima termica poi di altro tipo, refrigerazione e congelamento). Alcuni di questi procedimenti, come la fermentazione, sono d’elevato valore gastronomico.

La strada, dunque, è strettamente collegata alla scoperta e allo sviluppo della cucina e soprattutto della gastronomia, in quell’ancora oscuro processo che ha trasformato i pre-umani in uomini. Il processo attraverso il quale è nata e si è sviluppata l’umanità ha anche trasformato l’errare dell’uomo cacciatore e della donna raccoglitrice nell’*homo viator*, che non ha soltanto costruito le strade, ma che ha soprattutto sviluppato la cultura del viaggio.

Le idee della strada, ma soprattutto del viaggio, hanno radici fortemente radicate nel sentimento umano. Le stesse idee, inoltre, generano e modulano comportamenti che vanno dal razionale all’inconscio e che si modificano nelle diverse popolazioni, età e periodi storici. Viaggiare oggi non è lo stesso di quello che era viaggiare nel Millesecento o nell’anno Mille. “Viaggiare a piedi - ricorda Rousseau - è viaggiare come Talete, Platone, Pitagora. Un filosofo non può fare altrimenti”.

Se la strada è il destino dell'*homo viator*, che segna l'ingresso alla vita e il suo svolgersi come pensiero, essa, nella duplice natura di luogo e metodo di ricerca, invita a riflettere sulle modalità di uno stile di vita, e cioè a prendere consapevolezza delle cose, che pur nelle diverse declinazioni geografiche e storiche, artigianali e tecnologiche, sembra non conoscere la parola fine. Anzi, si dimostra una via infinita e maestra, anche per la cultura alimentare, della cucina, ma soprattutto della gastronomia.

*IL GASTRONOMO, FILOSOFO DELL'ALIMENTAZIONE,  
RAPPRESENTA LA SUBLIMAZIONE DELL'HOMO VIATOR*

Le idee della strada e del viaggio sono state più volte applicate e sviluppate in diversi contesti culturali, tra i quali anche i risvolti di cultura alimentare, sia culinaria sia gastronomica. Aspetti, tuttavia, che meritano ancora precisazioni ed approfondimenti, non soltanto di tipo teorico, ma anche come elementi d'interpretazione e di regolazione di comportamenti attuali e di progettazione di comportamenti futuri. La strada, come è stato ricordato da Enrico Castelnuovo, è stata uno dei cavalli di battaglia della medievistica di stampo positivista. Le strade erano le vene attraverso cui pulsavano la cultura e il commercio, si trasmettevano i modelli e le influenze, s'incontravano gli uomini, circolavano le notizie, si diffondevano le creazioni artistiche e letterarie. I filologi e gli storici dell'arte e della letteratura, poi i sociologi hanno rincorso i geografi lungo le antiche strade, in una passione che, soprattutto oggi, sta trasferendo la moda, anche per il grande pubblico, delle antiche *routes de pelerinage*. Una moda con radici non recenti, se all'inizio del secolo scorso Edmond Demolins dedicava due volumi sul *Come la strada crea il tipo sociale*. La strada venne quasi mitizzata. Dalla strada tutto partiva e tutto ritornava. La strada era l'origine del bene e del male, degli ostelli e degli ospizi gestiti da enti religiosi per la protezione e l'assistenza

dei pellegrini, ma anche dei castelli che ospitavano signorotti avidi di gabelle e razziatori. Una visione semplice e schematica della strada, divisa tra il bene e il male, si è rivelata irrealistica o per lo meno incompleta.

Un'irrealità e un'incompletezza che è di tutti i tempi. Più semplicemente, ieri come oggi, la strada aveva ed ha un suo mondo che vive della strada e per la strada. Inoltre, molto spesso per le strade medievali, come la Via Francigena e le altre vie Romee, non vi era un percorso chiaramente tracciato, come abbiamo nelle strade romane o nelle nostre attuali. Come già aveva notato Marc Bloch, le strade medievali erano costituite da una moltitudine di piccoli canali e cioè, in molti tratti, da un fascio di sentieri, carraie, mulattiere, tratturi o passaggi, ciascuno dei quali veniva utilizzato a preferenza di altri, nei diversi periodi stagionali o secondo lo stato di manutenzione. Mitizzazioni della strada e del viaggio sono tanto utili quanto pericolose, anche affrontando il cibo, l'alimentazione, ma soprattutto la cucina e la gastronomia.

Sempre attraverso le strade sono passati i cibi, ma anche i pellegrini, i mercanti, gli eserciti e tutto il mondo di persone che lungo la strada portavano la loro cultura, ma anche le loro esigenze, la prima delle quali era quella alimentare. Un'esigenza che per millenni si associava anche alla necessità di sfamare e sostenere gli animali che accompagnavano l'*homo viator*.

Lungo le strade non correvano però soltanto i cibi, ma anche le idee gastronomiche, i cuochi loro interpreti e i gastronomi capaci di apprezzare e giudicare criticamente le innovazioni, stimolo necessario per una vera gastronomia. Le strade al tempo stesso collegavano e collegano tra loro le culture prevalentemente sedentarie delle diverse cucine locali.

Se le idee gastronomiche, quindi, si diffondono lungo le strade, sono le strade che uniscono le cucine.

*FORMAGGIO E "PROSCIUTTO" PERCORRONO  
LE STRADE DA PIÙ DI VENTICINQUE SECOLI.*

Patrizia Olivieri del Castillo, Direttore scientifico del Museo Archeologico di Pietole Virgilio (Mantova), alcuni anni fa ha riferito sulle ricerche compiute nel sito di Forcello (Bagnolo San Vito, nei pressi di Mantova) e riguardanti un insediamento del V secolo a.C., forse la città etrusca più a nord fino ad ora studiata.

Nell'ambito di un'abbondante messe di dati riguardanti la cultura materiale (ceramiche, fibule, oggetti da ornamento), sono stati ritrovati molti altri elementi atti a ricostruire la vita economica degli etruschi padani di venticinque secoli fa. Sono stati inoltre raccolti e correttamente identificati numerosissimi frammenti ossei od ossa intere (oltre 50.000 reperti!). Più del 60% dei reperti ossei riguarda il maiale e seguono, in ordine di frequenza, gli ovi-caprini e ultimi sono i bovini. Lo studio dei reperti ha dimostrato un'età di macellazione verso i due, tre anni per i maiali, verso i tre anni per gli ovi-caprini. Questo significa che gli Etruschi praticavano un tipo d'allevamento stabile e specializzato per la produzione della carne suina, ovina e, limitatamente, anche bovina, con produzione di lana e probabilmente anche di latte. Il reperto più sconcertante rilevato, e che pare documentato per la prima volta, è che fra le ossa di maiale ritrovate sono sorprendentemente rare quelle degli arti posteriori. Questa mancanza, dato anche l'altissimo numero di ossa studiate, induce a ritenere che le cosce dei maiali macellati fossero utilizzate, e cioè mangiate, altrove. L'unica ipotesi plausibile è che le cosce fossero salate, trasformate quindi in prosciutti, e oggetto di un commercio che le trasportava lontano. Verso quali mercati gli Etruschi, che venticinque secoli fa erano insediati all'attuale Forcello di Mantova, esportavano i loro prosciutti? L'ipotesi più probabile considera il fatto che l'Etruria padana certamente esportava derrate alimentari e che le fonti greche antiche decantavano la varietà e la qualità delle merci prove-

nienti dall'Italia: oltre al grano, anche la carne. Prosciutti etruschi padani scambiati con vasi greci? Un'ipotesi che trova riscontro nei commerci che tra la pianura padana e la Grecia si svolgevano attraverso le vie d'acqua dei fiumi Mincio e Po e, successivamente, per via mare. Un caso non eccezionale in cui il prosciutto, marcatore culturale di un'alta gastronomia, si trova inserito in una situazione nella quale l'allevamento degli animali s'intreccia con la cultura classica intesa nel senso più alto.

Che il prosciutto fin dall'antichità abbia viaggiato ne abbiamo molte conferme, soprattutto nel periodo romano, quando la Gallia Cispadana, l'attuale valle del Po o "Valle del cibo" (brutto è il termine straniero di *Food Valley*), era una forte esportatrice a Roma di prosciutti. Come i prosciutti erano preparati, durante il periodo romano, ce lo dice in dettaglio Columella. Varrone ricorda anche che i Galli erano soliti fare, del suino, grandi e ottimi salati che venivano in buona quantità per l'epoca (si parla di tremila, quattromila pezzi) esportati fino a Roma. La strada commerciale percorsa, oltre quella adriatica utilizzata nei commerci tra gli Etruschi e i Greci, era certamente anche quella tirrenica, con trasporto via terra attraverso l'Appennino, lungo quella che sarebbe poi divenuta la Via Francigena di collegamento tra l'attuale Fornovo di Parma e La Spezia, fino al porto di Luni, dove i prosciutti, imbarcati, sarebbero arrivati al porto di Ostia e da qui a Roma.

La via ora indicata è ben attestata anche per i formaggi padani, in periodo romano di tipo ovi-caprino, che quando erano imbarcati a Luni venivano marchiati con il simbolo della luna, come può far pensare un epigramma di Marziale. Il richiamo al formaggio non è fuori luogo, in quanto è certamente precedente al prosciutto, anche come commercializzazione, anche se non sappiamo, ad esempio, a chi il ciclope Polifemo, cantato da Omero nell'Odissea (circa VIII secolo prima della nostra era), vendeva il suo formaggio ovi-caprino e utilizzando quali strade.

Il prosciutto non correva soltanto lungo le strade, ma vi si fermava nei posti di ristoro, anzi in quelli migliori. Il turismo gastronomico non è invenzione moderna, come ci dimostra, un piccolo esempio tra i tanti, una epigrafe marmorea presente a Roma, nei Musei Capitolini, insegna di una *taberna*, sosta o albergo romano.

L'insegna marmorea capitolina contiene due diversi tipi di segnali. Un primo gruppo è di tipo simbolico e quindi rivolto a tutti, anche stranieri e soprattutto analfabeti, come potevano essere gli schiavi e i conduttori di carri. Accanto alle raffigurazioni di un cuore (amore e attenzione per il cliente, o soltanto insegna del locale?) e di un'erba (foraggio per gli animali) vi è anche la raffigurazione di una ruota (rimessa o officina per i carri), quindi attenzione e servizi per il viaggiatore. Un secondo tipo di informazioni è un vero e proprio menu del giorno o delle specialità del locale, indirizzate a chi sa leggere e ha una cultura gastronomica, quindi ad una clientela di alto livello, come di elevata qualità è la carta dei cibi. L'insegna marmorea dice infatti "*Abemus in ce(na) pullum, piscem, pernam, paonem*".

Pollo, pesce, pavone e *pernam* o coscia, quindi prosciutto, sono le specialità gastronomiche del locale che venivano offerte per la cena, il pasto principale, soprattutto per i viaggiatori che dopo un'intera giornata di cammino, a cavallo o su di un più o meno traballante veicolo, con il riposo cercavano anche, secondo le loro possibilità, un conforto gastronomico. Il prosciutto è soltanto uno dei diversi cibi prosciugati, non solo dal sale, ma anche dal sole, che hanno percorso le strade, come i pesci salati, le olive in salamoia e i fichi secchi.

*EST EST EST LE PRIME "TRE STELLE"*  
*NELLA GASTRONOMIA DEL VIAGGIO*

Non è forse un caso che una celebre guida gastronomica francese, che ogni anno assegna le tanto ambite tre stelle ai

migliori ristoranti, sia strettamente collegata ad una marca di pneumatici per automobili, che hanno enormemente ampliato un turismo enogastronomico, che non è nato ieri, come le “tre stelle”.

Siamo infatti nell'anno di grazia 1111 e il vescovo germanico Giovanni Deuc, secondo altri Defuk, è in viaggio per Roma, al seguito di Enrico V, re di Germania, che deve incontrarsi con il papa Pasquale II. Allo scopo di gustare i migliori vini ad ogni tappa del suo viaggio, l'alto prelato si fa precedere da un fedele servitore e buon gastronomo, pare di nome Martino, che in modo discreto ed anonimo assaggia il vino delle diverse locande e trattorie. Da buon tedesco identifica i locali con il miglior vino, scarabocchiando sul muro un Est, che significa vi è, ovviamente *vino buono*. Arrivato a Montefiascone, Martino vi trovò un vino talmente buono che alla locanda assegnò “tre stelle”, scrivendo sul muro la famosa formula “Est Est Est”, che ancora oggi identifica un prezioso vino Doc conosciuto e apprezzato in tutto il mondo. Una storia che continua. Il prelato, compiuta la sua missione a Roma, invece di ritornare nella nebbiosa Germania, si ferma nella solare Montefiascone dove rimane fino alla morte, disponendo che ogni anno, nell'anniversario del suo trapasso, fosse versato sulla sua tomba un barile del prelibato Est Est Est, nella speranza, forse, di potersene deliziare anche nell'aldilà. Nella chiesa di San Flaviano una pietra tombale, dettata dal fido Martino, afferma in modo inequivocabile come la morte del suo padrone fosse stata causata da eccessive libagioni. Non si sono ancora trovate tracce, invece, dell'indicazione Est Est Est tracciata sul muro dal gastronomo Martino e in proposito vi sono poche speranze. Certo è invece che Martino è stato il primo ad assegnare alle locande delle “stelle” per i gastronomi itineranti.

### VIE DEI CIBI, DELLA CUCINA E DELLA DIETETICA

La via Salaria, o del sale, che congiungeva le saline dell'odierna Terracina con l'interno dell'Etruria, e sulla quale, dove la attraversava il Tevere, nel punto dove questo scorreva tra alcuni colli, sorse Roma, è una delle tante strade percorse dai più diversi alimenti, più o meno pregiati. Oltre alle numerosissime e diversificate vie delle spezie, e alle già accennate vie delle carni salate e dei formaggi, sono state individuate quelle dei pesci diversamente trattati e del vino. Alcuni importanti continenti e territori sono stati scoperti quando l'uomo andò alla ricerca di cibi particolari e classica rimane l'accidentale scoperta dell'America da parte di Cristoforo Colombo alla ricerca di una nuova via delle spezie. Man mano che venivano raggiunti nuovi territori, e in questi si scoprivano alimenti particolari, i commerci sviluppavano nuove vie, percorse dagli alimenti esotici, diversi dei quali sono divenuti patrimoni mondiali, come il caffè e il the. Come non ricordare i favolosi *clippers* il primo dei quali, arrivando ad ogni nuova stagione dall'Oriente a Londra, stabiliva il prezzo della produzione? Senza disconoscere la grande importanza delle vie percorse dai cibi, queste vie non possono venire confuse con quelle che sono state e sono interessate dalla cucina e, recentemente, anche dalla dietetica, anche se a questo proposito molto è ancora da ricercare, studiare e scrivere.

Le vie della cucina sono state quasi sempre quelle delle emigranti e del turismo di massa. La pasta era nota agli americani soprattutto come cibo importato dagli emigranti italiani, assieme all'olio d'oliva. Spesso viene citato l'episodio dell'americano che, arrivato in Italia, chiede "qual'è la denominazione italiana della pizza": molti americani credono, infatti, che la pizza sia una loro invenzione e un cibo "nazionale". La pizza è stata scoperta dagli americani soprattutto con il turismo di massa in quest'ultimo dopoguerra. Più recentemente si sono sviluppate an-

che vie alimentari supportate da idee igieniche, come è stato nel caso, divenuto ormai emblematico, della “dieta mediterranea”.

Da quando la “dieta mediterranea” è divenuta di moda, tutti ne parlano e pochi la conoscono nel dettaglio che sarebbe necessario. Si tratta di un mito o di una realtà? Vi è, o vi è stata una “dieta mediterranea” e, soprattutto, attraverso quali vie si è diffusa? Il mito è nato quando ci si è resi conto che gli adulti dei paesi mediterranei avevano, e in parte ancora hanno, un’aspettativa di vita maggiore rispetto ai coetanei di paesi industrialmente più sviluppati, quali gli USA e il Canada. Ad esempio i greci, nel 1991, a 45 anni di età potevano sperare di vivere altri 32,5 anni (arrivando a 77,5 anni), mentre i coetanei degli Stati Uniti avevano un’attesa di vita di 30,8 anni (arrivando quindi a 75,8 anni). Questo maggiore periodo di vita è stato attribuito in buona parte alla dieta e in particolare alla “dieta mediterranea” che ha le sue radici negli studi di Leyland Allbaugh del 1948. Dopo i disastri bellici, gli alleati avevano l’intenzione di migliorare, secondo i loro parametri e le concezioni dell’epoca, le condizioni economiche, sociali, sanitarie, ma soprattutto alimentari, dei paesi mediterranei. Molti dei meno giovani ricordano gli aiuti alimentari dell’U.N.R.R.A. e il Piano Marshall. Nell’isola di Creta la situazione economica post-bellica non era delle migliori, per cui il governo greco chiese aiuto agli USA. Fu in questa occasione che Leyland Allbaugh studiò le condizioni demografiche, economiche, sociali, sanitarie e soprattutto alimentari delle famiglie cretesi. Vennero studiate soprattutto la quantità e la qualità dei cibi consumati da circa 500 famiglie. Questo studio dimostrò che i vegetali rappresentavano ben il 61% dell’apporto calorico totale della dieta cretese (contro il 37% degli USA), mentre gli alimenti d’origine animale a Creta davano soltanto il 7% delle calorie totali (contro il 29% degli USA). Inoltre a Creta il 78% dei grassi proveniva dall’olio d’oli-

va. La conclusione di Allbaugh fu che per “migliorare”, secondo la concezione corrente allora in America, la dieta dei cretesi doveva essere avvicinata a quella degli americani, aumentando l’apporto di alimenti di origine animale e soprattutto dei grassi in questi contenuti. Non si conoscevano allora, è ovvio, i fattori di rischio coronarico e neppure gli effetti dei grassi animali insaturi (negli alimenti di origine animale del tempo) sulla colesterolemia e sul cuore. Alcuni anni dopo, nel 1952, Ancel Keys, impressionato dalla bassa incidenza delle malattie coronariche in certe regioni dell’Europa mediterranea (Grecia e Italia meridionale), iniziò uno studio comparato della dieta di sette popolazioni (*Seven Country Study*, terminato nel 1989). In questo studio venne grosso modo confermato quanto già visto da Allbaugh, anche se con alcune variazioni. Ad esempio nell’Italia meridionale la dieta era caratterizzata da un basso contenuto in grassi animali (solo il 20% delle calorie totali, la metà di quello che vi era nella dieta americana). Keys e il famoso cardiologo Paul Dudley White, escludendo un possibile ruolo della componente genetica (popolazioni d’origine greca e italiana sono presenti in forte numero negli USA), già in base ai primi risultati dei loro studi poterono concludere che una dieta con basso contenuto di grassi, soprattutto d’animali terrestri, associata ad un modesto consumo di vino, rappresentava il motivo principale della bassa incidenza di malattie coronariche nell’area mediterranea. Oggi possiamo aggiungere che il vino dovrebbe essere prevalentemente rosso e che la dieta deve essere ovviamente inserita in uno stile di vita non sedentaria.

Per quanto riguarda l’Italia si è visto che negli anni Sessanta, nelle regioni del Nord (ad esempio Friuli), si mangiava come in Germania, mentre in quelle del Sud (ad esempio in Sicilia) si mangiava come a Creta. Per dare forza all’idea alimentare nella prevenzione delle malattie degenerative cardiovascolari e soprattutto per poterla propagandare, Keys e White “inventarono”

la “dieta mediterranea”. Fu certamente una scelta giusta e tutti cominciarono a parlarne. Ma esiste e che cosa è la “dieta mediterranea”? I più importanti paesi che si affacciano sul Mediterraneo sono sedici. Ognuno ha popolazioni con specifiche caratteristiche genetiche, culturali, religiose ed economiche. Queste ultime influiscono moltissimo sull'alimentazione, per cui non tutte le diete dei popoli del Mediterraneo sono da considerare mediterranee nel senso proposto da Keys e White.

Quando si parla di “dieta mediterranea” bisogna quindi riferirsi generalmente a quella che vi era nella Grecia, e in particolare a Creta, e nell'Italia del Sud (Sicilia e campagna attorno a Napoli) fino agli anni Sessanta. Una dieta prevalentemente vegetariana; con pochi grassi, prevalentemente insaturi; ricca di vitamine antiossidanti; con sostenute quantità di fibra alimentare, insolubile, ma soprattutto solubile; comprendente composti fenolici, presenti in modo particolare nel vino rosso.

La “dieta mediterranea” non solo ha avuto successo per oltre tremila anni, ma è molto simile a quella dell'uomo preistorico, quindi di tipo naturale continuato per centomila o duecentomila anni. Una grande frattura vi è stata invece con la dieta sviluppata in questi ultimissimi decenni dalla civiltà industrializzata. Una frattura che ha colpito aree come quella mediterranea, quando anche a seguito delle buone intenzioni (ma su basi errate) di Leyland Allbaugh che voleva migliorare l'alimentazione della popolazione cretese, gran parte dei popoli mediterranei credettero che per progredire fosse necessario abbandonare tradizioni millenarie e non invece interpretarle e modificarle. Le modificazioni principali, che hanno caratterizzato l'abbandono della “dieta mediterranea” con la sostituzione di stili alimentari americani od occidentali, riguardano soprattutto l'aumento dei grassi di origine animale in associazione a stili di vita sempre più sedentari, in una popolazione - elemento importante! - che va progressivamente invecchiando.

*QUANDO IL “MANGIARE PER STRADA”  
DIVENTA UN RISCHIO*

Alcuni anni fa, in Sicilia, è stata documentata una piccola epidemia di tossinfezione da salmonelle in persone che avevano mangiato fette di cocomero acquistate in una bancarella posta lungo una strada. Se i cocomeri sono assolutamente sicuri, almeno per questo tipo di infezioni, si è dimostrato che il cocomeraio era un portatore d'infezione e che con le mani non pulite aveva contaminato le fette di cocomero e il ghiaccio usato per rinfrescarle. Un caso, quello ora citato, non raro e che rientra tra i sempre più diffusi incidenti sanitari provocati dagli *street foods*, “cibi da strada” o dal “mangiare per strada”.

Nel gergo tecnico-scientifico si chiamano *street foods* gli alimenti (*foods*) che vengono venduti, spesso preparati e soprattutto mangiati sulle strade (*street*). In italiano li possiamo chiamare alimenti di strada. Gli alimenti di strada non sono soltanto una caratteristica del terzo mondo o di ambienti rurali, ma sono stati sempre presenti ed anzi si vanno sviluppando nelle grandi città del mondo industrializzato. Basta passeggiare per New York nell'intervallo lavorativo di mezzogiorno, per constatare quanta gente mangia, camminando, quanto ha appena comprato sulla strada. In proposito si è formata anche una tipica cucina di strada, di cui sono ad esempio tipici gli *hot dog* americani. Molto vicini agli alimenti di strada sono anche quelli che vengono offerti dalle cucine rapide nelle quali vengono distribuiti cibi rapidi (*fast food*), dove le pratiche culinarie dimostrano una regressione preoccupante sotto l'aspetto sanitario e culturale.

*Rischio sanitario del mangiare per strada.* Gli alimenti e la cucina di strada si associano ad una serie di rischi sanitari, che sono stati recentemente esaminati a livello internazionale da due ricercatori, M. Abdussalam e F.K. Kaferstein, che in proposito hanno pubblicato uno studio sulla rivista “World Health Forum” (vol. 14, fasc. 2, pag 191-194, 1993). Degli stessi rischi si

occupa anche un recente numero delle “Zoonosi Mediterranee”, pubblicato a cura dell’Organizzazione Mondiale della Sanità. I rischi degli alimenti e della cucina di strada sono da ricondurre a molte condizioni, che riguardano contaminazioni da batteri patogeni (dalle salmonelle agli stafilococchi e shigelle, fino al bacillo del colera e del tifo) e a diversi virus, ad iniziare da quello dell’epatite A. Vi sono anche rischi da inquinanti diversi e nelle strade di grande traffico sono da ricordare il piombo e il benzene dei carburanti automobilistici. Il benzene può attraversare i contenitori di plastica, per cui può contaminare i cibi e le bevande. Gli scarsi se non inesistenti controlli sugli alimenti venduti sulle strade aumentano i rischi derivanti dall’impiego abusivo di conservanti o additivi chimici vietati. I rischi degli alimenti e della cucina di strada derivano dai cibi, da come questi sono conservati prima e dopo eventuale cottura, ma soprattutto dalle manipolazioni che sono eseguite da parte di chi li prepara, li distribuisce e non ultimo da chi mangia. Sulla strada, infatti, non è mai facile potersi lavare le mani.

*Rischio gastronomico del mangiare per strada.* Se oggi è chiara l’esistenza di un rischio sanitario, non è altrettanto chiara l’idea di un rischio gastronomico che dev’essere valutato sotto due diverse prospettive.

Una prima prospettiva, più etimologica, si riferisce all’origine stessa della parola gastronomia o regola dello stomaco o del mangiare corretto e secondo le necessità fisiologiche, nel senso più completo del termine. Molto raramente il mangiare per strada risponde alle esigenze nutrizionali umane e non può assolutamente avvicinarsi al tipo di alimentazione, molto variata, che caratterizzava l’uomo preistorico e proto-storico. Molte sono le carenze e gli squilibri nutrizionali, in particolare un eccesso di grassi (in rapporto all’attuale stile di vita) e una carenza di fibra alimentare che, inoltre, è sempre fortemente squilibrata nelle due frazioni: insolubile e solubile. Non pochi

inconvenienti organici sono provocati da questi squilibri nutrizionali.

Una seconda prospettiva, senza alcun dubbio negativa, della cucina di strada è di tipo culturale e riguarda soprattutto la devastazione che opera sulle tradizioni alimentari. La quasi totalità della cucina di strada comporta un'alimentazione "barbara", nel senso etimologico del termine e cioè di straniero, incomprensibile per la nostra cultura e quindi "estraneo". È un'alimentazione nella quale la cucina è ridotta al minimo, tanto che ci si può chiedere se ancora esiste. Infatti, vi è una rapidissima cottura della carne, quasi sempre tritata, o la sua semplice frittura, che viene applicata soltanto alle patate. Non raramente una precedente, rapida cottura è integrata con il riscaldamento tramite le micro-onde.

Il tipo di cucina ora delineata (resta sempre il dubbio se merita ancora questa qualifica), è inoltre completamente anonima, nel senso che non vi sono più cuoche o cuochi capaci di trasmettere un qualsiasi messaggio e tanto più una tradizione. Se ci si riferisce alla strada che in questi ultimi diecimila anni hanno percorso la cucina e la gastronomia, caratteristiche della specie umana, e si considera la "cucina di strada" quale oggi viene proposta e praticata dal *fast food* internazionale, non vi possono essere dubbi sulla regressione distruttiva di cui è espressione. (La pizza verace, quale ci è stata consegnata dalla tradizione napoletana e sulla quale si è sviluppata un'importante innovazione, non rientra nella "cucina di strada". È una sufficiente dimostrazione il modo nel quale la pizza, la pizza verace, viene mangiata: a tavola).

*VECCHIE E NUOVE STRADE  
PER UN TURISMO GASTRONOMICO*

Oltre ai grandi monumenti dell'architettura, di cui l'Italia è particolarmente ricca, esistono reperti artistici d'ogni genere,

espressione di tutte le culture che si sono succedute nei millenni. Soprattutto in questi ultimi cinquant'anni vi è stata una grande attenzione all'immenso patrimonio artistico di cui siamo, spesso inconsapevolmente, ricchi e che in gran parte "giace" ancora scarsamente utilizzato. Con un'opera d'estrema importanza si è quindi avviata una precisa catalogazione dei *Giacimenti culturali* di cui disponiamo, con la finalità di conservare e di valorizzare questo patrimonio attraverso opportune iniziative. Non è qui fuori luogo sottolineare che la fruizione del patrimonio artistico, inteso nel senso più lato, ivi compreso il turismo artistico, se da una parte è solidamente ancorato a valori tradizionali, al tempo stesso ha bisogno di novità. È impossibile sperare di mantenere, anzi di incrementare, l'interesse per una città o una regione, senza lo stimolo di nuove presentazioni che si affianchino ai mai dimenticati valori tradizionali. Ancor di più: un incremento del flusso turistico non deve soltanto prevedere un'espansione, ma anche un più o meno regolare ritorno di chi è già venuto e questo è possibile soltanto attraverso una serie continua di manifestazioni nuove, nelle quali siano valorizzati i *Giacimenti culturali* sopra indicati. Tramite una valorizzazione dei *Giacimenti culturali* è inoltre possibile ampliare gli itinerari di studio: per le scuole e su diversi livelli turistici. Sulla stessa scia delle altre attività artistiche, anche la gastronomia è un'arte, senza tema di smentite si può dire che molte regioni italiane sono note in tutto il mondo per veri e propri "monumenti gastronomici" (ad esempio il formaggio Parmigiano-Reggiano e il prosciutto di Parma) e altri prodotti che hanno ottenuto dall'Unione europea il riconoscimento della Denominazione di origine protetta. In modo analogo sono "monumenti gastronomici" i vini che hanno ottenuto la Denominazione d'origine.

In tutta l'Italia vi sono inoltre altri monumenti gastronomici rappresentati da molti prodotti di diversa tipologia e che per le loro elevate caratteristiche attendono di essere valorizzati. Solo

per fare un esempio si può citare il già celebre lardo di Colonnata, ma vi è ancora una sterminata serie di formaggi, insaccati, vini e anche ricette d'indubbia qualità, e che da tempo sono prodotti a livello artigianale, che cominciano a venire diffusi anche fuori degli ambiti provinciali e regionali. Com'è stato indicato per ogni altra attività artistica, anche per quella gastronomica è certo che, accanto ai monumenti ormai classici, esiste un'ampia gamma di prodotti gastronomici e alimentari (sottile è la distinzione tra alimentazione e gastronomia) che attende di essere valorizzata. Si tratta inoltre di una non piccola quantità di prodotti, ricette, vini e quant'altro che fa parte di diverse tipologie. Nel loro insieme, questi prodotti sono compresi sotto la dizione di *Giacimenti gastronomici*.

Quasi ovvia è la conclusione che oggi, per una valorizzazione del nostro patrimonio di cultura gastronomica, è divenuto indispensabile procedere ad una catalogazione dei *Giacimenti gastronomici*, analogamente a quanto è stato fatto per i *Giacimenti culturali*. Un'idea questa non nuova e un indubbio merito va attribuito alla illuminata intuizione di Franco Marengi che, attraverso l'Accademia Italiana della Cucina, ha dato avvio al *Primo censimento nazionale dei piatti tipici e della cucina del territorio*, pubblicando il *Ricettario nazionale delle cucine regionali italiane*. Questa importante catalogazione rappresenta il primo ed unico censimento sistematico di ricette che, come viene giustamente indicato, sono ancora vive in tante località e che sono state raccolte e pubblicate "perché il velo dell'oblio non le copra inesorabilmente".

Esistono oggi per l'Italia accurate catalogazioni dei vini, come dei formaggi, ma vi sono ancora molti cibi e preparazioni che non sono stati censiti. Mancano inoltre precise cartografie, tematiche e comparate. La catalogazione di tutti i *Giacimenti gastronomici*, non solo delle ricette, dei formaggi e dei vini, è indispensabile, in quanto il rapido evolvere dei costumi e le profon-

de trasformazioni della società nella quale stiamo vivendo rischiano di far scomparire e di far dissolvere nel nulla di una memoria evanescente oggetti alimentari, prodotti gastronomici e tradizioni che devono invece essere ben precisati. La conoscenza dei *Giacimenti gastronomici*, comprendente una prima catalogazione e una almeno iniziale cartografia, è alla base di un percorso nel quale s'individuano le seguenti linee di sviluppo.

*Recupero di un patrimonio che rischia di scomparire*, attraverso la loro conoscenza, indispensabile per il recupero di prodotti gastronomici tradizionali in via d'obsolescenza e sparizione. Importante a questo riguardo non è soltanto fare una "fotografia" dell'esistente ma raccogliere anche, dove esistono ma sono in via d'oblio, le tradizioni, gli usi e le consuetudini loro inerenti. Tutte queste, non bisogna dimenticare, sono le basi per un'eventuale e sempre possibile loro evoluzione, in pieno rispetto della tradizione stessa. In proposito basta ricordare come gli attuali prodotti Dop devono dimostrare un collegamento con una tradizione legata al territorio.

*Catalogazione dei Giacimenti gastronomici* e una prima cartografia permettono un più chiaro inserimento dei singoli prodotti, *ma soprattutto di "pacchetti di prodotti"* (ad esempio un prodotto, una ricetta, un vino, ecc.) in percorsi turistico-gastronomici di un certo livello. Sempre maggiore, infatti, è la richiesta di *percorsi (o circuiti) coerenti, al tempo stesso turistici, artistici e gastronomici*, su itinerari ben definiti che possano rispondere alle aspettative di un turismo sempre più esigente. Mai come oggi è necessario superare (non abolire) i pur interessanti interventi, quasi sempre "puntuali" e frammentari, di "sagre", "feste paesane", ecc.

È in questa prospettiva che va segnalata l'iniziativa del Ministero delle Politiche agricole di censire i *Prodotti agroalimentari con caratteri di tipicità e tradizionali* (Decreto Legislativo 173/1998 e successive integrazioni). Il primo elenco ufficiale

dei prodotti agroalimentari italiani contiene 2.171 prodotti di tutte le regioni e il decreto è stato firmato dal ministro Pecoraro Scanio il 18 luglio 2000. Obiettivo finale è la redazione di un Atlante del patrimonio gastronomico, a difesa della tipicità italiana. Per i prodotti della lista non solo sarà possibile ottenere delle deroghe all'applicazione di norme sanitarie concepite per le produzioni industriali, ma, ad iniziare dalle loro denominazioni, saranno protetti dalla pirateria agroalimentare e i loro nomi non potranno costituire oggetto di deposito o richiesta di registrazione.

*Valorizzazione turistica.* La catalogazione dei *Giacimenti gastronomici* è senza dubbio un elemento di valorizzazione e di sviluppo dell'attività agro-turistica, in particolare per i prodotti che si sono sviluppati in ambienti di rilevante interesse paesaggistico e che con questo tipo di attività possono venire conservati e valorizzati, attraverso il turismo gastronomico, anche al di fuori del territorio provinciale, passando ad un quadro regionale, nazionale e sovranazionale.

*Evoluzione della cucina e della gastronomia.* Un ulteriore aspetto, forse il più importante, è quello dell'evoluzione della cucina e soprattutto della gastronomia, intesa nel senso più alto del termine, vera e propria arte culinaria. Mai come oggi la cucina, anzi le cucine di tutto il mondo si trovano di fronte al problema della loro evoluzione e il tentativo, in parte fallito, della *nouvelle cuisine* francese ne è una conferma. Un'evoluzione che, solidamente ancorata alla tradizione, può passare soltanto attraverso un intelligente recupero di quanto ancora resta nascosto nei *Giacimenti gastronomici*. Un'evoluzione della cucina che, a livello di qualche regione, trova oggi una particolare attenzione con lo studio d'iniziativa particolari per arrivare ad una completa catalogazione dei *Giacimenti gastronomici* regionali con gli stessi intendimenti che avevano indirizzato l'Accademia Italiana della Cucina nella raccolta dei piatti tipici della cucina del territo-

rio italiano. La catalogazione dei *Giacimenti gastronomici* italiani, anche con opportune cartografie tematiche e integrate, è la strada per tracciare itinerari gastronomici che al tempo stesso siano nuovi e antichi e che permettano un rinnovamento della cucina italiana solidamente ancorata alla tradizione.

*L'IMPULSO ANCESTRALE DI CORRERE DIETRO AL CIBO  
È ANCORA PRESENTE NEL GASTRONOMO.*

I cibi viaggiano e le cucine sono influenzate dai cibi che arrivano da sempre più lontano, ma soltanto il gastronomo va alla ricerca dei cibi migliori e delle cucine eccellenti. Solo il vero gastronomo affronta i rischi di un viaggio per conoscere o godere di un cibo, un piatto, una cucina. Semplice edonismo o qualche cosa di più profondo e quindi importante? Mai come oggi ci siamo resi conto dell'importanza dell'inconscio o, meglio, di quello che è profondamente radicato nell'uomo stesso e lo fa essere quello che, sotto diversi aspetti e molte volte, lui stesso non sa bene individuare. Con il suo particolare comportamento di correre dietro al cibo, di scoprire e di tracciare nuove strade, il gastronomo, quello eccellente, non è un edonista che agisce senza una regola che non sia quella di un egoistico soddisfacimento dei sensi. Il gastronomo, con la sua ricerca, ritorna alle stesse origini dell'umanità e al tempo stesso custodisce e ne manifesta le "radici". Con il suo comportamento il gastronomo sottolinea un importante aspetto antropologico dell'alimentazione e della cucina, vale a dire la componente artistica. Una componente che è l'unica giustificazione della gastronomia stessa e che permette al gastronomo di percorrere antiche strade e di tracciarne di nuove, seguendo intuizioni che sono e possono essere soltanto di tipo artistico.

**GIOVANNI BALLARINI**

*Presidente dell'Accademia Italiana della Cucina*

## I GRANDI VIAGGIATORI E IL CIBO: GLI DEI NON MANGIANO PANE

Così credevano i Greci che attribuivano al pletorico pantheon delle loro divinità tutti i pregi, tutti i difetti, tutte le virtù e tutti gli eroismi dell'uomo. Al tempo stesso, li vedevano, sia pure in chiave antropomorfica, immortali, sempre belli, giovani, anche se indifferenti e annoiati, intenti a giocare ai dadi sulla sorte degli uomini, secondo un verso famoso di Asclepiade.

Gli Dei dunque non mangiano il pane.

Ma per l'uomo è diverso: tutto può diventare commestibile, se la necessità incombe ed è a rischio la sopravvivenza. Se davvero abbiamo a che fare con uno scopritore di terre e di popoli sconosciuti, con un viaggiatore insaziabile, spinto dalla curiosità, dal piacere intellettuale di gettare luce su qualche cosa di nuovo, tutte le regole e tutti gli schemi pre-costituiti di comportamento vanno in frantumi. Ci sono popoli che, come ci insegnano gli antropologi, hanno fissato in alcune norme di vita e in alcuni comportamenti la frontiera del tabù, fatta di divieti religiosi (che magari sono invece frutto di preoccupazioni di tipo sanitario, come il consumo del maiale in Medio Oriente che accomuna Israele e l'Islam, così come i periodi o i giorni di digiuno).

Per i Greci classici, marinai e viaggiatori da sempre, la religione, così fortemente modellata sull'uomo, e quindi sempre sottomessa alla ragione, non pone pesanti divieti, né

precostituisce tabù. Per il mondo ellenico, soprattutto in termini filosofici, la mente dell'uomo è la vera divinità, è il metro razionale di tutte le cose, di quelle conosciute e di quelle ancora da conoscere. Per questo, di fronte agli Dei che non mangiano il pane, l'eroe erratico per eccellenza (l'intellettuale "laico", diremmo oggi), quello che si fida solo di ciò che vede e di ciò che sente, è Odisseo, che incarna il mito dell'espansione greca, epopea nella quale commercio, guerra, emigrazione, colonialismo *ante litteram* si fondono in un coacervo complesso e non facile da districare.

Di tutta l'Odissea, è forse il canto IX, il più noto a livello popolare per l'avventura con il Ciclope, quello che riassume il senso culturale più profondo dell'avventura, che poi è la metafora dell'espansione nel Mediterraneo.

Il canto IX parte proprio con lo stesso Odisseo che, alla corte di Alcinoo re dei Feaci, ritrova la memoria, la propria identità e comincia a narrare la propria straordinaria *chanson de geste*.

Il primo impatto con il cibo è, per certi aspetti, molto "tradizionale". Le navi di Odisseo si fermano sulle coste dell'Asia Minore, a sud di Troia, e mettono a ferro e fuoco Ismaro, la città dei Ciconi, alleati dei Troiani. È un saccheggio giustificato a malapena dal cosiddetto diritto di ritorsione e di rapresaglia. I Greci sono ancora eccitati dal ricordo del sacco di Troia e dei suoi eccessi: ci sono nuove stragi e violenze, poi gli Achei riuniscono sulla spiaggia il bottino frutto del saccheggio: buoi, pecore e vino. Sul litorale, accanto alle navi all'ancora, danno vita a un bivacco all'insegna dello spreco e della follia. È una sorta di ebbrezza dei vincitori che, sul piano del cibo, però, persegue modelli alimentari ben noti. Il canto IX, del resto, si apre con il festino di Alcinoo nella grande sala della reggia dei Feaci e Omero ricorda puntigliosamente che scorre il vino e che sulle tavole ci sono in ab-

bondanza pane e carni abbrustolite. Non c'è perciò, né ci potrebbe essere, un salto di qualità rispetto a modelli alimentari conosciuti e consolidati.

Ma torniamo al racconto di Odisseo che ha recuperato la memoria: spiega che mentre la sua flotta di dodici navi, lasciata Ismaro in rovina, doppia il capo meridionale del Peloponneso per puntare a nord, verso Itaca, ecco che si scatena una burrasca; violenti venti da nord scaraventano le navi molto lontano dalla loro rotta. La geografia di Omero è approssimativa e tutti i confronti con i testi più antichi, a cominciare da Erodoto, danno luogo a contraddizioni. Possiamo però accettare che la tappa successiva della flottiglia maltrattata dalle intemperie ci porti verso le coste della Libia, dove sarebbero vissuti i leggendari Lotofagi, appunto i mangiatori del frutto del loto. Qui siamo dinanzi all'impatto di un popolo che prende il proprio nome dal cibo prevalente (verrebbe da dire monoalimentare) di cui si nutre.

L'avventura, anche se Omero la sbriga in pochi versi, merita un particolare approfondimento. Seguiamone la sequenza. Le navi approdano e, grazie alle riserve della scorreria nella città dei Ciconi, gli uomini di Odisseo portano a terra vino e carni (si presume di animali imbarcati ancora vivi e poi macellati sulla spiaggia). Mangiano e bevono con robusto appetito, perché il mare in tempesta deve aver loro scombussolato le viscere. A questo punto, quando sono tutti rinfrancati, Odisseo manda in avanscoperta una pattuglia per capire *che gente fosse quella*, ma soprattutto *quale pane pasceva*. Si è voluto citare in proposito il verso omerico nella bella traduzione di Ettore Romagnoli. Il quesito di Odisseo non è casuale e discende dalla formulazione del distinguo che è stato citato in apertura: se non preparano alcun tipo di pane, le genti del posto sono allora degli Dei, perché altrimenti sarebbero esseri umani. I messaggeri, cui Odisseo rispettoso delle forme ha aggiun-

to un araldo, trovano un popolo gentile, affabile, accogliente, che subito offre agli stranieri il frutto del loto più dolce del miele. Non ci sono da parte dei Greci diffidenze, tabù o preclusioni. Il frutto è squisito, ma fa subito perdere la memoria di se stessi, della propria patria e della propria famiglia. I marinai di Odisseo che hanno mangiato il loto *non si danno pensiero del ritorno*; a loro va bene gustare per sempre quel dolce frutto e perdere quindi la propria identità. È lo stesso effetto di una droga oppure è la ricerca d'una vita più piacevole e meno faticosa? È la scelta d'una nuova patria altro da sé oppure un'evasione non ponderata di cui non si comprendono poi le conseguenze? È chiaro che il frutto del loto è una metafora dell'esistenza. Ma alla fin dei conti che prodotto della natura è? Botanici, storici e filologi si sono scervellati. Dobbiamo subito rimuovere l'associazione di idee che ci porterebbe al gentile fiore di loto di origine orientale che noi conosciamo. Qui, piuttosto, sembrerebbe - nell'ipotesi più probabile - che il frutto che fa perdere la memoria sia invece una sorta di dattero, noto come la (o il) "jujuba" dalla quale, seccata, si può ricavare una sorta di farina. Nel Mediterraneo, su tutte le sponde, era diffuso sin dall'antichità l'uso di farine derivate da frutta secca, soprattutto dai fichi e dai datteri per impastare schiacciate o focacce. Omero qui però contrappone la sostanziale superiorità dei consumatori di farine di cereali rispetto ai popoli che non hanno altra prospettiva che nutrirsi di cibi ricavati o confezionati con farine da frutto. Nei versi non si avverte il tema del tabù: il viaggiatore deve sapere che ci sono aspetti oscuri nel gioco complesso delle scoperte di novità che possono diventare trappole e che occorre quindi essere coraggiosi, curiosi, ma anche cauti. Odisseo riporta con la forza, nell'indifferenza assoluta dei Lotofagi, i compagni sulle navi e li lega ai banchi, in attesa che l'effetto del frutto del loto svapori nel volgere di qualche ora.

Nell'avventura seguente, la situazione del rapporto cibo-viaggiatore si capovolge. Siamo all'episodio del Ciclope. Odisseo e i suoi compagni, secondo molti critici ed esegeti del poema, sono in una terra a loro sconosciuta e navigano a caso perché hanno perso ormai, a causa dei venti e delle correnti di cui non hanno conoscenza, il senso della rotta.

Sembrirebbe che la terra dei Ciclopi - creature, come dice il termine stesso, "con un solo occhio rotondo" - sia localizzabile presso gli attuali Campi Flegrei, per via della descrizione della ricchezza e della fertilità della terra dove, come spiega Omero, crescevano spontaneamente messi e frutti, senza che nessuno li coltivasse. I Ciclopi vengono già annunciati come selvaggi e incivili: praticano la pastorizia e non coltivano la terra. Sono fortunati, ma privi di leggi e di regole del vivere civile. Infatti non hanno *assemblee di popolo, né giudici, né leggi*. Insomma, non ci sono stati i leggendari legislatori della Grecia delle città incivilite, dove anche i re si rivolgono all'assemblea e a una sorta di senato di capifamiglia. C'è, in Omero, in questo passaggio, il senso di una fiera superiorità. Il che giustifica i viaggi, l'espansione coloniale e commerciale, la diffusione della civiltà e della lingua. L'Iliade prima, ma soprattutto l'Odissea, sono poemi di propaganda. Sono la saga d'un piccolo-grande popolo che sembra già destinato, per un suo inconscio DNA, a informare e marcare tutte le genti con cui vengono a contatto con la loro filosofia, con il loro diritto, e con i valori frutto della loro arte, della loro cultura e della loro civiltà.

Nella terra dei Ciclopi non c'è un porto attrezzato, ma c'è un approdo naturale che ha nella sua ansa più profonda una sorgente perenne. La mattina seguente all'attracco, i Greci si imbattono in grandi mandrie di capre selvatiche. La caccia non è faticosa, è anzi fruttuosa; su ogni nave si caricano una decina di capi, come viveri di scorta. Odisseo scende a terra

con una dozzina di compagni. La curiosità di capire com'è fatta quella terra e di conoscere gli strani abitanti è più forte di qualunque invito alla prudenza. Qui siamo nella mentalità e nello spirito del viaggiatore mosso dalla sete di conoscenza. Odisseo, forse pensando a uno scambio di doni, porta con sé una grande otre di pelle di capra colma di un vino pregiato.

I fatti sono noti: Odisseo e i compagni entrano nella caverna di Polifemo e scoprono un'organizzazione dell'attività della pastorizia che ben conoscono perché è simile a quella del loro paese d'origine: una stalla ben ordinata e un sistema artigianale per la mungitura, per la fabbricazione del formaggio e per la tosatura.

In attesa dell'ospite, Odisseo e i suoi saccheggiano disinvoltamente le ceste dei formaggi che peraltro trovano eccellenti: ci sono formaggette fresche, ricotte e giuncate. Odisseo si impunta quasi con testardaggine su una questione che per lui è di principio: ci devono essere scambi di doni augurali e offerte di ospitalità tra i Greci e il Ciclope, perché questo è il segno della civiltà, il comportamento che contraddistingue appunto il viaggiatore di pace, dal conquistatore e dal predatore. Per la verità, Odisseo e i suoi, sino a questo momento, non si sono sempre comportati così. Basterebbe pensare al saccheggio della città dei Ciconi in Tracia, da cui proviene appunto l'otre di vino pregiato. Come vanno le cose lo sappiamo: il Ciclope se la ride delle formalità dell'ospitalità e uccide e mangia due compagni di Odisseo, trangugiando insieme una grande quantità di latte. Lo stesso macabro pasto si ripete la mattina seguente. Qui abbiamo un nuovo fenomeno comportamentale che evidenzia la barbarie del Ciclope, vale a dire l'antropofagia. Capiamo dal racconto omerico che per i Greci mangiare carne umana è tabù. Ci sono nel mito alcuni esempi (nelle prime teogonie sappiamo di Saturno che mangia i propri figli, poi c'è la tragica esperienza di

Tieste che divora i propri figli senza saperlo) che indicano appunto l'atrocità di un gesto che trascina con sé catene di vendette sino a tragiche palingenesi. Cibarsi di carne umana è violare un precetto divino, è un comportamento ancestrale sconvolgente, da rifiutare.

Come finisce il dramma si sa: Odisseo ubriaca il Ciclope e quindi, nel sonno, lo acceca con il palo incandescente. Ma si arriva all'ebbrezza scomposta e persino ripugnante del Ciclope con l'offerta d'un alimento a lui sconosciuto, il vino. Omero nel descrivere la terra di Polifemo ha spiegato che questa sarebbe appunto l'ideale per coltivare la vite, se solo i Ciclopi ne fossero capaci. Questa volta, però, è il viaggiatore che offre, per ingannarlo, un alimento a lui completamente sconosciuto. Il nostro pensiero corre per forza di cose al dramma dell'alcoolismo dagli effetti devastanti, quasi sempre indotto dai conquistatori bianchi, sui nativi dell'America Settentrionale.

Ma in questo frangente è il Ciclope, che pure non fa compassione a nessuno per la ferocia dimostrata, a pagarla a caro prezzo. Il vino lo attira e gli stravolge la mente, sia pure attraverso il piacere del palato e del gusto. Il piacere apparente lo porta all'ebbrezza. La situazione è esattamente il contrario dell'avventura presso i Lotofagi. Odisseo subisce con il frutto del loto le conseguenze tragiche di un alimento che inganna: la dolcezza che fa perdere il senno. Ma a sua volta rovescia il gioco con il Ciclope: offre allo sprovveduto selvaggio un alimento che è accattivante, perché appunto è dolce, profumato, avvolgente, tutte sensazioni di piacere che serviranno a ingannarlo e a sconvolgergli la mente. Il Ciclope è accecato due volte, prima dal vino e poi dal palo incandescente. Tutte le metafore del viaggio, nel doppio episodio dei Lotofagi e del Ciclope, si fondono in un tragico e spietato equilibrio.

Ma ecco che, sulla via del ritorno, dopo aver perduto la grande occasione di tornare speditamente a Itaca (ormai

quasi delineata all'orizzonte), perché gli stolti marinai aprono per errore l'otre di Eolo che contiene i venti avversi, sui Greci si abbatte il dramma dell'incontro con il popolo dei Lestrigoni. Con costoro non c'è il tempo per accennare a uno scambio di doni né per tentare l'inganno del vino che offusca la mente e i sensi. I Lestrigoni sono giganti, ma hanno due occhi e a loro volta si cibano, se capita, di carne umana. La loro furia è selvaggia: divorano subito alcuni compagni di Odisseo e poi, con massi giganteschi e con una mira assai meno approssimativa dello sventurato Polifemo, affondano ben undici delle dodici navi di Odisseo. Infilzano su smisurate picche gli sventurati marinai e tornano alla loro città agitando come trofei.

La nave superstite approda a un'isola di nome Eèa, secondo Omero, ma che sarebbe più corretto identificare con il promontorio del Circeo che, allora, era cinto da paludi e da lagune. Odisseo scende a terra e con la lancia abbatte un cervo. Lui e i compagni banchettano: siamo ancora all'interno d'una situazione che prevede un cibo tradizionale e conosciuto. I Greci si saziano, bevono e si addormentano esausti sulla spiaggia. La mattina seguente, Odisseo manda il fidato Euriloco con una pattuglia a esplorare l'interno. Il gruppo, alla fine d'una valle ombrosa, trova un palazzo sfarzoso. Fuori ci sono fiere - lupi, leoni, linci, leopardi - che appaiono mansueti e tranquilli, quasi inebetiti. Un canto insinuante di voce femminile affascina i Greci: c'è una donna bellissima che canta, intenta a tessere una grande tela. È la maga Circe, signora del posto, che subito invita gli ospiti a entrare e offre loro una sorta di spuntino molto apprezzato: formaggio fresco, farina, miele e vino robusto dal sapore allettante. È una sorta di *entrée* che tutti ben conoscono e che non crea alcuna diffidenza. Appena i Greci hanno mangiato e bevuto con gusto, la maga li sfiora con una verga ed ecco che i guerrieri

che hanno conquistato Troia diventano dei maiali in pochi attimi. Circe li rinchiude in uno stabbio e getta loro bacche di corniolo e di leccio e ghiande. Solo Euriloco non è caduto nella trappola. Terrorizzato, torna alla nave e racconta del sortilegio allo stupefatto Odisseo, il quale cinge la spada e si affretta a cercare salvezza, o vendetta, per i suoi uomini, vittime della perfida maga. Nel bosco, un giovinetto lo ferma. È il dio Ermes che gli offre un'erba misteriosa, appena sradicata dal terreno: ha le radici nere e fiori che hanno un colore lattiginoso. È l'erba "moli" (o "moly"), il contravveleno contro i filtri di Circe. La maga fa subito sedere Odisseo su un trono e gli offre il suo infuso in una coppa preziosa. Ma Odisseo ha già masticato l'erba "moli" e non succede nulla. Quando Circe lo tocca con la verga, Odisseo leva la spada e minaccia la maga che si inginocchia, piange e chiede pietà. Sa che quell'uomo è Odisseo, il conquistatore di Troia, l'unico che resisterà al suo sortilegio, perché tutto le era stato profetizzato tanto tempo prima. Odisseo la risparmia e ottiene che i suoi compagni tornino a essere uomini. Qui l'alimento "nuovo" non è legato alla scoperta d'una realtà sconosciuta da parte del viaggiatore, o da parte di chi vive la terra misteriosa ancora da esplorare. L'alimentazione è invece legata alla tradizione: frutti spontanei o coltivati, caccia o pastorizia o, come nel caso dei formaggi, frutto d'una trasformazione tradizionale e conosciuta. La novità consiste nell'erba magica, l'antidoto che, con l'aiuto della divinità, salva Odisseo dal perfido incantesimo. Il viaggiatore quindi deve prendere le debite precauzioni: Omero non ci ha spiegato quale sia la natura del "filtro" che muta gli uomini in maiali (una trasformazione che è comunque frutto d'una metafora più che evidente: la mancanza di raziocinio, il cedimento ai piaceri trasforma l'uomo in una bestia dal profilo poco nobile come il porco), ma certo "inventa" - non c'è nessun riferi-

mento botanico od officinale al quale appigliarsi - la provvidenziale erba “moli” che sottrae Odisseo dalla trappola di Circe, ma che, comunque, per un anno, dopo un repentino cambio di atteggiamento dell'affascinante fattucchiera, non lo sottrae al suo talamo.

Circe, prima che Odisseo riparta sulla sua nave superstite, non è avara di consigli e di profezie, che riecheggiano quelle già pronunciate dall'indovino Tiresia agli Inferi, dove Circe è riuscita a farlo discendere. Odisseo supera, come tutti sanno, la prova del canto delle Sirene, poi la nave evita il naufragio tra Scilla e Cariddi nello stretto di Messina. Ci sono tutte le premesse per puntare di nuovo verso il mar Jonio, verso Itaca. Ma nel frattempo la nave ha esaurito i viveri e i compagni spingono Odisseo ad attraccare. Siamo, in linea di massima, sulla costa orientale della Sicilia e si approda alle terre del Sole, dove pascolano greggi opime di bovini pregiati, sacri appunto alla divinità del Sole. Non si possono toccare - lo ha detto Tiresia, lo ha detto Circe - pena grandissime disgrazie.

Ma i compagni sono disperati: o morire di fame, dicono a Odisseo che vorrebbe resistere, o morire per naufragio. Così, con la sola eccezione d'un Odisseo rassegnato al castigo degli Dei, si compie la strage delle bianche giovenche. I Greci mangiano a sazietà: c'è in loro un abbandono al destino, una sorta di ineluttabile *cupio dissolvi*. Qui siamo di fronte a un altro tipo di rapporto con un alimento: una realtà conosciuta, semmai di alta qualità, ma sulla quale pende il tabù della sacralità a un dio terribile. Ma perché mai nei poemi omerici si possono sempre mangiare buoi e altri armenti, domestici o selvatici, e solo su quell'isola, la Trinacria, non è possibile? Siamo di fronte a una delle infinite variabili delle trappole nelle quali può incappare il viaggiatore. Questa volta non è Odisseo che supera timori e divieti, divorato dalla curiosità o dal desiderio di apprendere. Qui lo stimolo viene dalla fame,

mentre nel caso del loto o dei piatti stuzzichevoli di Circe c'era solo da soddisfare il piacere del palato. E con la fame non si discute, a meno di non disporre dell'estrema razionalità e sagacia del "polymetis" Odisseo, l'uomo dall'ingegno multiforme. Il quale, a questo punto, sembra rassegnato a una tragedia che già incombe. La vendetta degli Dei è perfida, anche perché gli Dei dei Greci assomigliano troppo, come s'è già detto, agli uomini, nelle virtù e nei difetti.

I marinai di Odisseo sono ingannati per giorni dal mare calmo, dai venti favorevoli e da un tempo splendido ma, quando la triremi di Odisseo è in mezzo al mare, si scatena un terribile nubifragio. La nave affonda inesorabilmente e tutti i suoi compagni annegano. Solo lui, l'eroe più moderno che mai sia scaturito dalla fantasia di un poeta, a cavalcioni d'un pennone, riesce a salvarsi dai marosi e a toccare una nuova terra misteriosa, l'isola Ogigia, dove vive la ninfa Calipso (la "nasconditrice" o la "nascosta").

Qui, come tutti sanno, Odisseo vive quasi nove anni, nella pace oziosa dell'isola (che per alcuni studiosi è riconducibile a Gerba, nel golfo della Sirte, mentre per altri è l'isolotto di Peregil nello stretto di Gibilterra), amato da Calipso che conta di fare di lui un dio e di regalargli l'immortalità. Ma il concilio degli Dei sull'Olimpo decide che Odisseo deve tornare a Itaca, della quale sente una feroce e struggente nostalgia. Passa infatti le sue giornate sulla riva del mare a scrutare l'orizzonte, indifferente alle attenzioni e all'amore della dea. Tocca a Ermes, celeste messaggero, di portare a Calipso l'ordine ineluttabile di Zeus.

Che cosa ha di particolare Ogigia? È un'isola mediterranea, che ricorda nel suo paesaggio e nella sua orografia Itaca e le altre isole greche. Nel camino arde un fuoco di legna di cedro che spande il suo aroma per i boschi sino all'arenile; i prati sono coperti di fiori di petrosillo e di viole. La casa della dea è

circondata da pioppi, ontani, cipressi, larici e pini marittimi. Volano da un ramo all'altro gufi, civette, piccoli sparvieri e cornacchie. Dovunque si arrampicano tralci di vite. Non c'è nulla di "diverso", nulla da scoprire che non si sappia già, che l'occhio o il palato non conoscano. È come la propria casa in apparenza, ma in realtà è una prigione lontana.

Il grande viaggiatore, che pure ha provato tutte le esperienze, è pronto ormai per il ritorno. Calipso soffre alle parole di Ermes, ma sa che si deve piegare. I due immortali, lui volutamente cortese perché latore di un messaggio poco gradito, lei elegantemente malinconica, si siedono a un desco elegante. Calipso fa gli onori di casa all'ospite. Sulla tavola c'è l'ambrosia; si beve il prelibato nettare in calici preziosi. Tutte le differenze sono ristabilite.

Gli dei non mangiano pane.

**PAOLO LINGUA**

*Accademico di Genova Est*



## STORIA E ATTUALITÀ DEL TURISMO GASTRONOMICO

Non è da molto che si viaggia per turismo e ancora da meno lo si fa seguendo l'ispirazione gastronomica. Per secoli ha viaggiato chi aveva necessità commerciali o era impegnato in un pellegrinaggio e il nutrirsi era solo necessità funzionale. Lungo la Via Francigena i pellegrini medievali sapevano di trovare un posto di tappa ogni 50 chilometri, che era la distanza mediamente coperta in un giorno di cammino: nel caso di una città, avrebbero trovato taverne e locande; per il resto ci si fermava negli *hospitales*, per dormire e rifocillarsi alla bell'e meglio. Anche i pochi viaggiatori che a partire dal Seicento sono scesi in Italia in viaggio di conoscenza, affrontando il cosiddetto Grand Tour d'Italia, lo facevano con la mente rivolta alle città d'arte o alle mete religiose, non certo con aspettative gastronomiche. Eppure, questi precursori hanno tracciato il solco che oggi ripercorriamo alla scoperta dei giacimenti gastronomici della nostra penisola. Alcuni dei loro luoghi di sosta sono rimasti sostanzialmente invariati: sulla Riviera del Garda veronese chi discendeva dal Brennero trovava la Locanda di San Vigilio (aperta fin dal primo Cinquecento); ad Abano Terme, chi era reduce dalla città del Santo si fermava alla Trattoria Ballotta (1605); a Venezia era tappa obbligata il Caffè Florian (1720). Celebre è la vicenda dell'odierno Hotel Elefante di Bressanone, che ha preso nome dal pachiderma transitato nel 1552 al seguito di una comitiva reale e che da allora ha fatto del pantagruelico "piatto elefante" una delle sue attrattive.

La situazione cambia sostanzialmente nella prima metà del Novecento, quando il turismo comincia ad assumere carattere di fenomeno di massa e la buona cucina diventa uno

degli irrinunciabili piaceri del viaggio. Risale al 1935, infatti, il gustosissimo racconto de “Il ghiottone errante”, alias Paolo Monelli, che percorre l’Italia a scopo dichiaratamente gastronomico. In una nota si legge della storica trattoria del Pappagallo, in un vicolo della vecchia Bologna “dove gli uomini sono vasti, scamicciati ad ogni tempo dell’anno... e le donne han voci acute che fanno affacciare i forestieri dall’alto della Torre degli Asinelli e ingombrano con i deretani tre quarti della via”. Quegli stessi forestieri, evidentemente, non si facevano intimorire da tali premesse e, dopo averlo sperimentato aggiungevano dettagli al mito di quella meravigliosa bettola. L’interesse sistematico per la materia gastronomica è testimoniato da un volumetto di qualche anno prima, la “Guida Gastronomica d’Italia” edita dal Touring Club Italiano nel 1931. Per la prima volta si procede a una sorta di censimento dei prodotti tipici e delle specialità culinarie della penisola. Per esempio della città che ospita questo convegno si legge: “San Remo. Mandarinini: vi furono introdotti, per la prima volta in Italia, nel 1848, e da Sanremo la coltivazione se ne diffuse nelle altre regioni. Castagnone: torta di farina di castagne. Baci di San Remo: amaretti di nocciole, accoppiati con crema”.

Nel Novecento lo sviluppo del turismo gastronomico può essere evidenziato cercando i riferimenti che lo riguardano nella guidistica del Touring Club Italiano. Nelle storiche “Guide Rosse TCI”, che datano dal 1914, non se ne fa cenno in ossequio al ruolo di questi volumetti, vere e proprie enciclopedie tascabili dei beni artistici italiani. Nelle “Guide Verdi”, comparse negli anni Settanta, a fronte di una sintesi dei contenuti culturali, si assiste alla comparsa di un’appendice di notizie utili, con raccomandazioni di alberghi, ristoranti e botteghe, anche di prodotti tipici. Tendenza confermata nelle “Guide Rapide”, introdotte negli anni Ottanta, nelle quali

la cultura è ridotta in pillole, affiancando a 1377 schede di località turistiche, altrettante schede d'appendice dedicate tra l'altro alla ristorazione. Infine le "Guide Oro", presentate negli anni Novanta come raffinati libri da viaggio, corredate di immagini e riferimenti letterari, con la gastronomia riconosciuta come elemento d'interesse primario: valga il caso della guida di Venezia, dove l'Harry's Bar viene presentato come una vera e propria attrazione cittadina.

Questo, per quanto riguarda le guide turistiche propriamente dette. Parallelamente vengono pubblicate delle guide tematiche, che accompagnano l'Italia nelle sue trasformazioni: nel 1956, con le prime avvisaglie di benessere, esce la guida "Alberghi & Ristoranti", erede del glorioso "Vademecum del Turista"; alla fine degli anni Novanta si pubblica la guida "Agriturismo", che rende merito alla nascita di una nuova forma di ristorazione rurale; alle soglie del 2000 appare la guida "L'Italia del biologico", che rende merito a un fenomeno alimentare approdato alla considerazione degli italiani anche in termini turistici. Negli anni successivi, prodotti tipici e cucina della tradizione assurgono a fenomeno di costume e l'editoria risponde con la pubblicazione di ponderose guide tematiche: il Touring Club Italiano è il primo a documentarlo in modo repertoriale. A fare da battistrada è la guida "Turismo del Vino" del 1995, che presenta in termini turistici 62 distretti vinicoli, 148 Strade del vino, 30 Vini Docg, 400 vini Doc e Igt, 500 "Città del Vino", 2500 aziende vinicole e 300 ristoranti con carta dei vini di rilievo; tre edizioni italiane e la traduzione in inglese e tedesco stanno a testimoniarne il successo. Segue di lì a poco la guida "Turismo Gastronomico", che analogamente presenta i distretti agroalimentari italiani attraverso 224 strade del gusto, 3419 prodotti tipici e 3140 fra produttori, botteghe, cantine, ristoranti, alberghi; anche in questo caso, tre edizioni italiane e una inglese sono il segno di un vero e proprio successo librario.

Per assecondare tanto interesse, vengono pubblicate in rapida successione guide tematiche che seguono i filoni di maggiore sostanza: da “L’Italia dei Formaggi” (introduzione di tecnica e cultura casearia, 490 varietà di formaggi, 360 produttori con vendita al dettaglio, 517 botteghe, ristoranti ed enoteche con carta dei formaggi degna di nota) a “L’Italia del Caffè” (introduzione storica, ciclo di produzione, teoria dell’assaggio, caffè storici, ricette dolci e salate, informazioni e curiosità).

Nella seconda metà del Novecento, ovviamente, la comunicazione del piacere gastronomico ha avuto molti protagonisti. Senza alcuna ambizione d’eshaustività si citano alcuni nomi, attorno ai quali si potrebbe costruire un altro discorso a se stante: Mario Soldati (foto sotto), indimenticabile protagonista televisivo con le 11 puntate del suo “Viaggio lungo la valle del Po” (1957), alla ricerca di sapori che già allora dimostravano di cedere ai colpi dell’arrembante massificazione industriale; sempre in televisione, Luigi Veronelli, con la tra-



smissione “Colazione alla studio 7” (1972), antesignana di un nuovo tipo di comunicazione gastronomica, grazie alla quale certi prodotti tipici di nicchia hanno acquisito notorietà fino ad allora impensabile. Quanto alla carta stampata, tra i molti merita citazione Davide Paolini, giornalista gastronomico, che dalle pagine del Sole 24 Ore ha introdotto i lettori a una nuova cultura del viaggio, coniando tra l’altro il fortunatissimo termine di “gastronauta”.

Nello stesso solco, quando l’attenzione s’è spostata sulla cucina etnica, altro segno dei tempi, va citato Vittorio Castellani, che si considera “gastronomade” e lo sottolinea assumendo lo pseudonimo di chef Kumalè (trascrizione dal torinese ‘com’è?), domanda inevitabile di fronte a qualche sconosciuto piatto esotico). Senza ovviamente dimenticare esperienze associative che hanno fatto movimento, volte alla tutela di determinate produzioni alimentari e dei luoghi indispensabili alla loro sopravvivenza, innescando anche in questo caso un flusso di curiosità che ha portato i buongustai a battere strade inusitate. Si porta all’attenzione il caso esemplare del formaggio Bitto, prodotto nella valle omonima, che si apre alle spalle di Morbegno, in provincia di Sondrio, nel versante orobico della Valtellina. Chi sale verso il Pizzo dei Tre Signori trova infatti un bell’edificio di recente costruzione, dove l’Associazione Produttori Bitto ([www.formaggiobitto.com](http://www.formaggiobitto.com)) concentra tutta la produzione di malga per la stagionatura, attirando ogni anno migliaia di appassionati per degustazioni e acquisti. Tra le esperienze possibili in valle, va citata la possibilità di pernottare presso il rifugio “Piazza”, nella prospettiva di assistere alla lavorazione mattutina del formaggio. Interessante, come conseguenza di questo nuovo flusso d’interesse, l’inaugurazione, a fondovalle, di un’azienda agricola biologica di nuovissima concezione, “La Fiorida” ([www.lafiorida.com](http://www.lafiorida.com)), che a zootecnia, casearia e salumeria,

affianca ristorazione agrituristica “gourmet” e accoglienza alberghiera.

Questa la realtà odierna, ma quali sono le nuove tendenze del turismo gastronomico? Molte aspettative sono suscitate dai nuovi mezzi di comunicazione, con riferimento soprattutto ai telefoni cellulari multifunzione di nuova generazione con accesso a Internet. La prospettiva è quella di collegarsi in rete per scaricare i contenuti della guida turistica audiovisiva che si desidera al momento, oppure di farsi guidare lungo il tracciato di un itinerario, che contempli cultura, accoglienza e tempo libero. Senza dimenticare una realtà turistica, quella delle crociere, che sta tracciando la nuova rotta della ristorazione contemporanea: vere e proprie città galleggianti, dotate di cucine totalmente autosufficienti per la durata del viaggio. Cifre dalle quali discendono altre cifre, come i diecimila mila pasti al giorno distribuiti da 12 ristoranti, a modo loro tipici, con menu da bistrot parigino o da sushi bar, e brigata di sala multietnica per adeguarsi alle 35 nazionalità rappresentate in media dagli ospiti. Più che cucina fusion, come qualcuno teorizza, sembra una babele gastronomica, ma per ora dura solo il tempo di una vacanza.

**FRANCESCO SOLETTI**

*Curatore guide Touring Club Italiano*

## PUNTO DI NON RITORNO IL VIAGGIO CHE INSEGNA UN METODO

*Prima del viaggio si scrutano gli orari,  
le coincidenze, le soste, le pernottazioni  
e le prenotazioni (di camere con bagno  
o doccia, a un letto o due o addirittura un flat);  
si consultano le guide Hachette e quelle dei musei,  
si cambiano valute, si dividono  
franchi da escudos, rubli da copechi;  
prima del viaggio s'informa  
qualche amico o parente, si controllano  
valige e passaporti, si completa  
il corredo, si acquista un supplemento  
di lamette da barba, eventualmente  
si dà un'occhiata al testamento, pura  
scaramanzia perché i disastri aerei  
in percentuale sono nulla;  
prima  
del viaggio si è tranquilli ma si sospetta che  
il saggio non si muova e che il piacere  
di ritornare costi uno sproposito.  
E poi si parte e tutto è O.K. e tutto  
è per il meglio e inutile.  
E ora, che ne sarà  
del mio viaggio?  
Troppo accuratamente l'ho studiato  
senza saperne nulla. Un imprevisto  
è la sola speranza. Ma mi dicono  
che è una stoltezza dirselo.*

E. Montale, "Prima del viaggio", in *Satura* (1962-1970)

Come le più importanti esperienze della vita, il gusto al pari dell'amore e dell'amicizia procede nella conoscenza per punti di non ritorno. Più si approfondisce, più si va alla fonte, alla sua sorgente più si acquisisce una sensibilità, una specie di detector che ci fa accorgere immediatamente del "di meno" che ci viene proposto comparato con la verità sperimentata.

Qui il valore del viaggio, qui il nesso tra viaggio e gastronomia, qui la necessità di mettersi in moto per conoscere e fare memoria. Mi piace sempre citare la bella poesia di Montale che coglie il centro del muoversi, la ragione motrice dello spostarsi al di là di ogni calcolo e dentro ogni programma, al di là di ogni attesa e al cuore di ogni aspettativa: l'imprevisto. L'imprevisto come regola del riscatto, desiderato e sospirato, anelato da increduli ma l'unico in grado di rendere la semplice esperienza vissuto reale.

Succede un po' così anche quando ci si siede a tavola, ci si siede e ci si mette in attesa, cioè si tende a qualcosa, lo "spartito" è lì lo abbiamo letto, si chiama menu, abbiamo scelto noi la musica che vogliamo sentir suonare disco dopo disco - il piatto è un disco - pregustiamo, prevediamo ma in fondo desideriamo che accada l'imprevisto, che ciò che conosciamo ci sorpassi, ci stupisca, abbia dentro una prospettiva inimmaginata, circostanza celebre dalla battuta finale del cartoon "Ratatouille".

Cos'è questa prospettiva? È la possibilità che la gastronomia valga il turismo, che l'emozione cercata risarcisca i chilometri percorsi, che nel piatto ci sia un'informazione in più circa il territorio che stiamo visitando, che ciò che mangiamo e beviamo sia un racconto che diventi nostro, che si trasformi in un giudizio, che si conservi nell'unico vero possesso durevole di un'esperienza gastronomica: un racconto umano ovvero la ricchezza di una esplorazione.

Cerchiamo sempre nel cibo un'informazione in più su noi stessi, che quello che mangiamo ci sveli di più a noi stessi, che mi dica per cosa sono fatto e per cosa invece sono negato, che sia un indirizzo, un segno, un segnale.

Se in gioco c'è questo, il viaggio enogastronomico, il turismo ritrova il suo carattere originale: quindi, girare il mondo per trovar se stessi. Il cibo è profondamente legato al territorio, il cibo ne è il concentrato e lo è perché sia possibile, assumendolo, possedere quel pezzo di mondo, possederlo con i sensi, con la più importante delle nostre capacità sensoriali: il gusto.

Attraverso vista, olfatto, tatto e udito conosciamo il reale, conosciamo l'oggetto della nostra attenzione ma questo oggetto rimane esterno a noi, alieno, straniero. Mangiare è la via per fare propria la realtà, per immedesimarsi, è l'identificazione massima. Ciò è vero da un punto di vista fisico e lo è altrettanto da un punto di vista culturale. Pensiamo alla civiltà cristiana che vive il più alto dei rapporti con il proprio Dio - l'eucarestia - attraverso un banchetto, un far proprio per appartenere totalmente. Questa è di sicuro e a prescindere dalla coscienza e riconoscenza, la matrice culturale di riferimento della nostra necessità e voglia contemporanea di viaggiare per conoscere e di mangiare per capire, *capere*, contenere. La capienza del reale dell'uomo è nulla, eppure siamo onnivori e selezionatori, consumiamo il mondo e il nostro modo di consumarlo dice e determina la nostra superficialità o penetrazione. Il viaggio enogastronomico è un punto di non ritorno perché ci insegna qualcosa su noi stessi, ci rende la reale statura di quello che desideriamo raggiungere quando mangiamo: più trattiamo bene il momento del pasto più diamo importanza alla nostra strutturale e ineludibile esigenza di assumere dall'esterno il sostentamento e ci riscopriamo creature. Il viaggio è la continua scoperta

dell'essere creature e dell'essere compatibili e nutriti diversamente ma continuamente.

Il punto di non ritorno è altresì legato alle persone che stanno dietro e dentro la produzione del cibo. Una spesa al supermercato non la definiremmo mai un viaggio, già andare al mercato di paese o alla gastronomia *à l'ancienne* è un'esperienza, ma la "spedizione" nei luoghi del gusto dove insistono i siti produttivi è un vero e proprio itinerario della conoscenza perché lì il prodotto è nelle e dalle mani del produttore. Il cibo ti conduce alla sua fonte, il cibo ti costringe alle sue ragioni paesaggistiche, antropologiche e storiche. Questo rende il turismo enogastronomico un fenomeno di approfondimento e di lettura totale e inedita di un contesto e, come tutti sappiamo, solo il contesto è il vero luogo del significato. Gualtiero Marchesi parlerebbe di cucina microclimatica.

Quel cibo consumato nel suo luogo di generazione, nel suo habitat, esalta se stesso e ti introduce alla sua cornice: l'aria, l'atmosfera che c'è tra una bottiglia di vino e il consumatore, il clima che si frappone tra un cibo e il visitatore fa la differenza, è la chiave di volta, è umiltà necessaria, è ascolto di una lingua parlata nella sua terra natia, suona diversa, suona sincera, suona corretta. Guarda caso l'*Italian fake food*, il cibo falso italiano, spacciato nel mondo come prodotto del Bel Paese ma prodotto male e che altrove viene definito dagli studiosi "*The Italian sounding*", infatti suona italiano, sembra, evoca, magari attraverso una piccola Italian flag o improbabili brand di derivazione vernacolare, suona ma non è. Ma allora come si fa a riconoscere un vero armonico suono italiano da un sounding, da quello che Leopardi definirebbe un "discorde accento"? Conoscere le vere inconfondibili note, andare alla fonte, venire in Italia, visitare caseifici, cantine, case, soffitte, fattorie, osterie e incontrare perso-

ne legate e appassionate alla cucina, al luogo fisico della casa e alle sue mille declinazioni nel piatto.

Noi ad Alma, la Scuola internazionale di Cucina italiana, crediamo profondamente che la didattica debba essere legata a tutti i concetti che ho appena cercato di enucleare, sia per quello che riguarda gli studenti italiani, sia per quello che riguarda gli stranieri: la visita ai siti produttivi e l'incontro con i produttori è assolutamente parte integrante del percorso formativo. Durante le uscite didattiche ci teniamo a realizzare, in collaborazione con le aziende vinicole e le fattorie, momenti di reale incontro tra gli studenti e gli uomini del gusto sempre avvolti di fascino, dalle mani callose e piene di intelligenza del fare, dagli occhi profondi accesi e stanchi nello stesso momento. Se un cuoco capisce che lavoro c'è dietro il prodotto assoluto che arriva nella sua cucina per diventare ingrediente, parte di un processo, sicuramente il suo modo di guardarlo, di toccarlo e di elaborarlo sarà diverso, almeno tentativamente diverso: più semplice e rispettoso. Troppo spesso il bancone dell'ipermercato è il terminale della nostra relazione con la materia prima, bisogna andare oltre, bisogna conoscere il mondo - luoghi & uomini - della produzione, sondarne la complessità, la passione.

Anche e soprattutto per gli studenti stranieri, provenienti da tutto il mondo, per Alma è regola essenziale studiare in Italia e vivere questa terra. Non pensiamo che si possa conoscere la cucina italiana senza un significativo periodo di studio e lavoro nel nostro paese e senza avere appreso le strutture principali della nostra lingua.

Il viaggio come il pasto è un'esperienza finita, effimera per certi versi, che non è destinata a lasciare altro che l'insegnamento di un metodo, il segno di un metodo di conoscenza maggiore, più ampia e profonda. Il turismo enogastronomico è una grande realtà per questo, è un'avventura formati-

va, piacevole e sorprendente, destinata a farci tornare a casa diversi, con una ipotesi e una prospettiva dal gusto assolutamente nuovo perché inedito e destinato a generare sensibilità e innovazione.

**ANDREA SINIGAGLIA**

*Docente di Storia e Cultura della Cucina di Alma  
(Scuola internazionale di Cucina italiana)*



## LA GASTRONOMIA, IL TURISMO E LA RIVIERA DI PONENTE

Non voglio qui dilungarmi sull'evoluzione della cucina prima e della gastronomia poi, argomento appassionante che potrà essere trattato in altra occasione. Corre invece l'obbligo di segnalare quello che si può considerare l'inizio, non solo della cucina moderna intesa come cultura, ma anche del suo modo di essere percepita da una platea sempre più vasta, abbiente, acculturata e curiosa.

Iniziamo dalla cucina francese e da George Escoffier, nato a Villeneuve Loubet e creatore della "pesca Melba", la cui carriera si svolse prevalentemente in Inghilterra, dopo l'incontro con César Ritz, presso il Savoy, il Ritz e il Carlton fino a quando rientrò in patria arricchendo le sue attività e la sua fama.

Assieme ad altri emuli, supportati anche da una nascente pubblicitaria ed editoria, egli contribuì a diffondere la fama della cucina francese mentre quella italiana, ancora confinata ad una dimensione prevalentemente domestica e regionale, elaborava il suo primo impianto teoretico con "La Scienza in cucina e l'Arte di mangiar bene" di Pellegrino Artusi, apparsa nel 1881 con una prima edizione rifiutata dai principali editori e quindi stampata in mille copie a spese dell'autore, mentre oggi è arrivata a 111 edizioni.

Da allora la cucina professionale, gradualmente diffusa a livello globale e condizionata da eventi bellici ed economici, conobbe evoluzioni e involuzioni, mentre, nel frattempo, una sempre più ampia produzione letteraria dedicata ha provveduto ad inserire cucina e gastronomia in filoni magari impropri, ma a lungo andare produttivi, come quelli dei trend modaioli, del folklore etnico, ecc.

Nel tempo, quindi, l'informazione gastronomica, da strettamente settoriale, s'è allargata fino a trovarsi frammista all'arte, al

paesaggio, a trattazioni salutistiche, ad altri temi di varia natura.

Per venire ai giorni nostri, una volta superato il non insormontabile ostacolo della *nouvelle cuisine* che ha lasciato, malgrado tutto, qualche ricaduta positiva, mi pare che ci si stia avviando, soprattutto in Italia, nella giusta direzione, che è quella, innanzitutto, della cura della materia prima, evitando preparazioni che mascherino o nascondano sotto intingoli banalizzanti i sapori di base: importante la presentazione, la “teatralità” del piatto e dell’ambientazione, ma che non sia mai prevaricante sulla sostanza.

Arriviamo ora all’argomento che più c’interessa e ci riguarda. A seguito delle modificazioni sia pur molto brevemente tratteggiate, da circa trent’anni a questa parte il turismo gastronomico, abbandonate certe forme curiose sul modello del “Concorso dei grassoni” che si svolgeva a Cavour con una certa risonanza, si è per fortuna evoluto e oggi, spesso, si scelgono mete turistiche che uniscano al paesaggio, all’arte e a ogni altro interesse, anche la curiosità per una specialità o comunque per la cucina locale tradizionale.

È così, ad esempio, che abbiamo visto con piacere il magnifico sviluppo avuto su queste basi dal territorio Alba-Langhe, che non accenna a passare di moda; ma anche la cucina della Liguria, regione che oggi ci ospita e nella quale svolgo la mia attività, ha i suoi bei “tartufi” da giocare. Quella che era la nostra povertà alimentare derivata dalla scarsità di terreni pianeggianti per la coltivazione e l’allevamento di animali di grossa taglia, l’essere costretti ad organizzare i pasti diluendo le rare carni con l’utilizzo delle verdure e delle erbe aromatiche (borragine, timo, basilico, rosmarino, maggiorana, aneto ecc.) che diventavano anche salse e ripieni, si sta rivelando quanto di più adatto a soddisfare i palati evoluti e quindi, in prospettiva, anche quelli che si evolveranno in futuro.

Rivelatore un episodio che risale alla mia infanzia, ma che

allora non poteva essere colto nelle sue implicazioni future: nei giochi di bambino, in giardino, avevo in certe stagioni la compagnia del rampollo di una famiglia inglese proprietaria della villa vicina alla nostra casa di Bordighera. Per merenda il mio piatto fisso era costituito dal classico “pan e pumata”, mentre il mio compagno aveva pacchetti di profumati biscotti al burro preparati dalla fantesca di casa. Data la simpatia e cortesia che mi hanno sempre distinto, praticamente costringevo il compagno di giochi a scambiare la sua merenda, che trovavo paradisiaca, con la povera mia. Non sono però rimasto stupito di scoprire a distanza di decenni che, se i biscotti al burro non entrano più nei miei miraggi alimentari, il “pan e pumata” è ancora presente nella dieta del maturo inglese al quale mi trovo ora moralmente costretto a inviare di quando in quando una scorta di “cuori di bue” che, evidentemente, producono assuefazione.

Per giungere a una conclusione, direi che nell'Italia della parcellizzazione, della regionalizzazione dei sapori e dei profumi, sia in campo alimentare che vinicolo, nella situazione di relativo campanilismo gastronomico in cui ci troviamo, la Liguria tutta e la Riviera di Ponente in particolare, sono in possesso di una cornucopia di prodotti, di sapori e di saperi ad essi collegati che, se sapientemente utilizzati, si potranno affermare come punto di riferimento importante anche di un turismo enogastronomico. Se sapremo sempre migliorare le nostre professionalità e farle operare in un contesto adatto a ricevere un turismo di qualità, tenendo presente che oggi il mare e il buon clima da soli non sono più sufficienti per affrontare una concorrenza sempre più diffusa e agguerrita, allora la nostra cucina “povera” potrà rappresentare la carta in più, non del baro ma del grande giocatore.

**RENATO ANDRIETTI**

*Chef del ristorante “Shù Nosedà” di Sanremo*

*CENA DI BENVENUTO*

---

---

*DI TRADIZIONE LOCALE*  
CASINÒ MUNICIPALE  
VENERDÌ 29 MAGGIO 2009

MENU

CAPPON MAGRO DEL PONENTE LIGURE  
CON ARAGOSTA DEL NOSTRO MARE



RAVIOLI ALLE ERBETTE DI MEZZA COLLINA  
CON "TOCCO" DI CONIGLIO PROFUMATO AL TIMO



FILETTO DI FASSONE IN CROSTA  
CON SALSA AL ROSSESE DI DOLCEACQUA  
E PATATE NOVELLE AL TIMO



GOCCIA DI CIOCCOLATO ALLE PESCHE DI VIGNA



CAFFÈ E PICCOLA PASTICCERIA

VINI

2008 - Vermentino Terre Bianche Riviera Ligure di Ponente

2006 - Rossese di Dolceacqua Arcagna Gaiaudio

2008 - Moscato del Tigullio Azienda Agricola Pino Gino

*PRANZO A BUFFET*

---

---

*SECONDO LA TRADIZIONE LIGURE*

GRAND HOTEL DE LONDRES

SABATO 30 MAGGIO 2009

MENU

LAPILLI DI TORTE SALATE:

TORTA DI VERDURA, TORTA DI ZUCCA, TORTA "PASQUALINA",  
TORTA DI RISO E PISELLI



SARDENAIRA, FOCACCE MISTE ALLE ZUCCHINE TROMBETTA,  
ALLE CIPOLLE, AL ROSMARINO



ZERRI ALL'AGLIATA, SARDE IN BECCAFICO,  
INSALATA DI POLPO E PATATE,  
FIORI DI ZUCCA RIPIENI, CAPONATA



RISOTTO AGLI ASPARAGI D'ALBENGA, RAVIOLI DI PESCE,  
CORZETTI ALLA LIGURE, LASAGNE ALLA GENOVESE



STOCCAFISSO BRANDACUJUN, SEPIE IN ZIMINO CON PISELLI,  
AGNELLO AL FINOCCHIO SELVATICO, CIMA ALLA GENOVESE



PALLINE DI ARANCE, TORTA CON PINOLI, TORTA DI RICOTTA,  
CRUSTOLI CON ZABAGLIONE

VINI

Pigato DOC cantine Lupi

Ormeasco DOC cantine Lupi

*CENA DI GALA*

---

---

*IN ONORE DEL PRESIDENTE*

VILLA ORMOND

SABATO 30 MAGGIO 2009

*Aperitivo di accoglienza "Giardino Villa Ormond"*

**MENU**

FRICASSEA DI CROSTACEI E CAPESANTE  
CON VERDURE DI STAGIONE



RISOTTO CON MOSCARDINI E SCAMPETTI



CONIGLIO FARCITO CON VERDURE E AROMI LIGURI



TRITTICO ALLA PERA



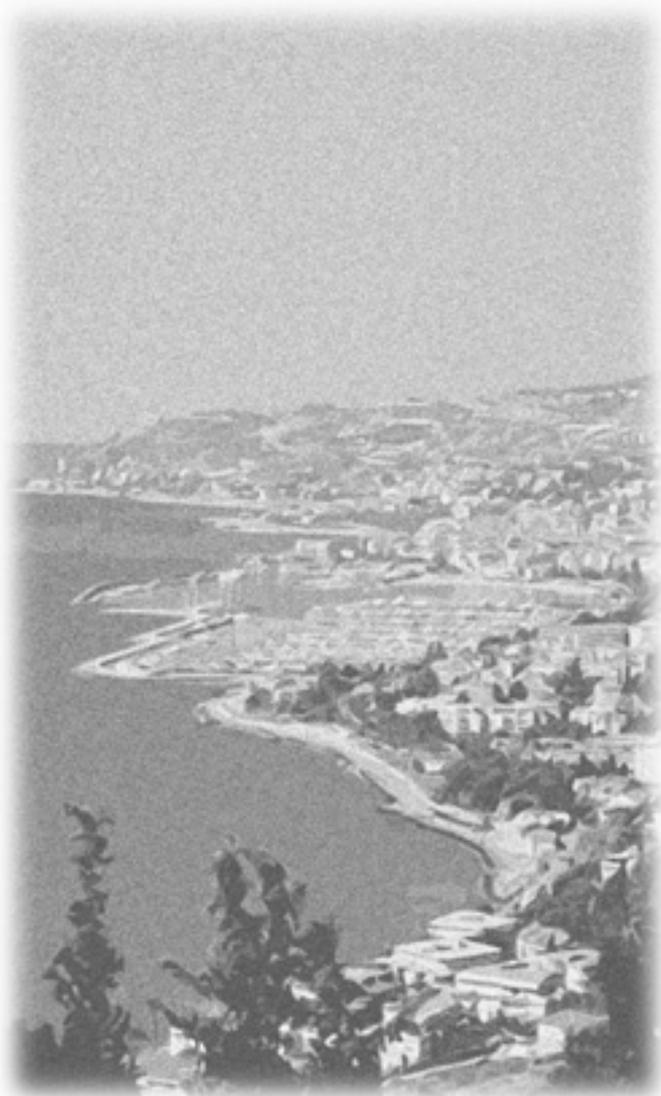
CAFFÈ E PICCOLA PASTICCERIA

**VINI**

2008 - Pigato Azienda Agricola Bruna

2007 - Ormeasco Azienda Agricola Lupi





## INDICE

---

---

### **PRESENTAZIONE**

---

IL TURISMO ENOGASTRONOMICO <i>(Giovanni Ballarini)</i>	pagina 5
---	----------

### **LE RELAZIONI**

---

I GRANDI VIAGGIATORI E IL CIBO: GLI DEI NON MANGIANO PANE <i>(Paolo Lingua)</i>	31
---	----

STORIA E ATTUALITÀ DEL TURISMO GASTRONOMICO <i>(Francesco Soletti)</i>	43
--	----

PUNTO DI NON RITORNO IL VIAGGIO CHE INSEGNA UN METODO <i>(Andrea Sinigaglia)</i>	49
--	----

LA GASTRONOMIA, IL TURISMO E LA RIVIERA DI PONENTE <i>(Renato Andrietti)</i>	55
--	----

### **GLI EVENTI CONVIVALI**

---

Cena di benvenuto	58
Pranzo a buffet	59
Cena di gala in onore del Presidente	60

QUESTO QUADERNO È STATO STAMPATO  
IN 6900 COPIE FUORI COMMERCIO  
RISERVATE AGLI ACCADEMICI DELLA CUCINA

FINITO DI STAMPARE  
NEL MESE DI APRILE 2010 PRESSO LA TIPOGRAFIA:  
GRAFICA GIORGETTI  
VIA DI CERVERA 10, 00155 ROMA

**Altri titoli pubblicati  
dall'Accademia Italiana della Cucina**

**GLI ITINERARI DI CULTURA GASTRONOMICA**

L'ITALIA DEL PESCE

L'ITALIA DELL'ORTO

L'ITALIA DELLA CUCINA DEL MAIALE

L'ITALIA DELLA CUCINA DELL'AIA



**LA COLLANA DI CULTURA GASTRONOMICA**

CINQUANT'ANNI DI CULTURA E CIVILTÀ DELLA TAVOLA

*Autori vari*

IL BUON GOVERNO DELLE COSE CHE SI MANGIANO

*di Ulderico Bernardi*

LA CREAZIONE DELLA CUCINA

Orme biologiche nell'esperienza gastronomica

*di Giovanni Ballarini*

IL MARKETING DEL CONSUMATORE

Strategie e strumenti delle scelte gastronomiche

*di Gabriele Gasparro e Carlo Magni*

IL FALSO IN TAVOLA

Una mistificazione da conoscere e combattere

*di Giovanni Ballarini e Paolo Petroni*