

CIVILTÀ DELLA TAVOLA

ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA



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

www.accademia1953.it



ISSN 1974-2681

N. 327, GIUGNO 2020 / MENSILE, POSTE ITALIANE SPA SPEDIZIONE IN ABBONAMENTO POSTALE 70% ROMA AUT MPAT/C/RW/

GIUGNO 2020 / N. 327

DIRETTORE RESPONSABILE
PAOLO PETRONI

COORDINAMENTO REDAZIONALE
SILVIA DE LORENZO

PROGETTO GRAFICO E IMPAGINAZIONE
SIMONA MONGIÙ

IN QUESTO NUMERO SCRITTI E RICETTE DI
GIOVANNI BALLARINI, GIUSEPPE BENELLI,
CLAUDIO BORRONI, FLORO BISELLO, GIANCARLO BURRI,
LUIGI BUSSOLINO, ELISABETTA COCITO,
MARIA AUSILIA FADDA, RINA GAMBINI,
GABRIELE GASPARO, RUGGERO LARCO, PAOLO LINGUA,
GIGI PADOVANI, MORELLO PECCHIOLI,
RENZO PELLATI, PAOLO PETRONI, ANTONIO RAVIDA,
GIORGIO MARIA ROSICA, GIANCARLO SARAN,
ALDO E. TAMMARO, ANDREA VITALE.

CREDITI FOTOGRAFICI
ADOBE STOCK.



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



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

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

STAMPA
DIGITALIALAB SRL
VIA GIACOMO PERONI 130, ROMA

STAMPATO
SU CARTA ECOLOGICA
CERTIFICATA FSC



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

CODICE IN MATERIA DI PROTEZIONE
DEI DATI PERSONALI

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



Rivista associata
all'Unione Stampa
Periodica Italiana



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



In copertina: Elaborazione grafica dell'opera
"Marietta con le fragole" (1884) di Albert Anker,
Museo cantonale di belle arti, Losanna, Svizzera

Focus del Presidente

3 Riparte la ristorazione
con nuove strategie
(Paolo Petroni)



Attualità • Costume • Società

4 La spesa online e il supermercato
dopo la pandemia
(Giorgio Maria Rosica)



Tradizioni • Storia

6 La psicofagia
di Giorgio Manganelli
(Giuseppe Benelli)

8 Giuseppe Verdi
e l'equivoco della spalla cotta
(Giovanni Ballarini)

10 Una birra storica
(Claudio Borroni)



In copertina appare un Codice QR o QR Code, cioè uno di quei codici a barre con la forma quadrata che possono essere letti tramite le fotocamere dei cellulari e degli smartphone Android e iPhone. Quando trovate un QR Code potrete usare un'applicazione del vostro iPhone o smartphone con la fotocamera per decodificarlo e vedere cosa nasconde. Per leggere i codici QR è necessaria anche un'applicazione per la scansione, da installare sullo smartphone Android o su iPhone, che permette, puntando la fotocamera sul codice, di estrarre e decodificare le informazioni. Su Android potrete utilizzare, per esempio, la app BarCode Scanner, mentre su iPhone e iPad potrete scegliere I-Nigma oppure QR Reader. Basta far leggere a tablet o smartphone il codice QR in copertina, e immediatamente il dispositivo si collega al sito dell'Accademia. Dai prossimi numeri della rivista poi, con i QR Code che verranno pubblicati, potrete accedere a nuovi e interessanti contenuti interattivi del sito dell'Accademia.



- 12** Il cibo di Pinocchio
(*Rina Gambini*)

Territorio • Turismo • Folklore

- 14** Mariola, la regina dei salumi
(*Giancarlo Saran*)



- 16** Il biologico nelle Marche
(*Floro Bisello*)

- 18** La "bima" della Val Nervia
(*Paolo Lingua*)

- 20** La farinata
(*Luigi Bussolino*)

- 22** Il cavolo nero toscano
(*Ruggero Larco*)

Cucina • Prodotti • Tecnologia alimentare

- 24** Aglio orsino
(*Morello Pecchioli*)



- 26** Quanto basta
(*Elisabetta Cocito*)

- 28** Tempo di ciliegie
(*Giancarlo Burri*)

- 30** La croccantezza
del cannolo siciliano
(*Antonio Ravidà*)

Ristorazione e Cuochi

- 31** Torna la voglia di stare a tavola
(*Gigi Padovani*)



- 33** Omaggio a Rita Denza,
regina della cucina sarda
(*Maria Ausilia Fadda*)

Salute • Sicurezza • Legislazione

- 35** Come cambia la tavola
(*Gabriele Gasparro*)

- 36** La ripartenza della ristorazione
(*Andrea Vitale*)



- 38** Potenziare le difese immunitarie
(*Renzo Pellati*)

In libreria

- 40** Recensioni di Aldo E. Tàmmaro

Le rubriche

- 41** Carnet degli Accademici
Biblioteca "Giuseppe Dell'Oso"
42 International Summary





Riparte la ristorazione con nuove strategie

*Chi apre solo la sera
o in determinati giorni;
chi sfoltisce i menu;
chi propone piatti più semplici
della tradizione familiare.*

Le cronache riportano ogni giorno i problemi, e talvolta i drammi, di tante categorie di lavoratori rimasti senza impiego, senza entrate e, soprattutto, senza prospettive a breve e medio termine. Tutte hanno pari dignità e tutte debbono essere supportate, ma certamente il silenzio che ha avvolto il mondo del turismo e della ristorazione è stato davvero assordante. Il settore delle agenzie di viaggio, delle guide turistiche, degli alberghi e dei ristoranti, che vale oltre il 15 per cento del nostro Prodotto Interno Lordo, bloccato per mesi e con prospettive fosche, ha bisogno di aiuti concreti per sopravvivere. Non solo facilitazioni fiscali urgenti ma anche meno burocrazia e meno norme assurde che attanagliano questo importante settore della nostra economia. In attesa del turismo estero, per noi vitale, **sta prendendo forma una timida ripartenza della ristorazione** che cerca di combattere il calo di fatturato con varie strategie. Chi **con il delivery e l'asporto** (che non si intende abbandonare anche con la riapertura); chi apre solo la sera o in determinati giorni della settimana; chi sfoltendo i menu; chi proponendo piatti più semplici della tradizione familiare. Ovviamente la situazione

di Paolo Petroni

Presidente dell'Accademia

si presenta a macchia di leopardo, con le macchie più scure in zone ancora soggette a timori da *coronavirus* e macchie più chiare laddove il contagio è totalmente scomparso o quasi. Pare comunque che **la ristorazione di alto livello**, i cosiddetti stellati, con spalle forti, sia **quella che sta soffrendo di meno**. Bottura, Cracco, Bartolini, Sadler, Guida del "Seta" di Milano, Oldani, Cerea e altri, nonostante mascherine e distanziamento sociale, stanno andando alla grande e **trovare un tavolo è già quasi impossibile**. Qualcuno ha tolto un po' di coperti, anche se neanche tanti; hanno meno pranzi di lavoro, ma sono aumentati i clienti "conviventi" che stanno vicini vicini.

*Più difficoltosa è la ripartenza per i piccoli locali,
frequentati dai turisti*

Più difficoltosa è la ripartenza per piccoli locali che erano frequentati da folle di turisti, e per **le pizzerie e i pub** con buffet. **Alcuni non riapriranno**, ma, come abbiamo già avuto modo di dire, c'è stato un sovrappioppamento di locali mediocri se non pessimi. **Le attuali norme**, con buona dose di ipocrisia, impongono limitazioni che, frequentando i ristoranti, **appaiono ampiamente disattese**. Si fanno **matrimoni e compleanni** in quantità, tutti abbracciati, tutti congiunti. A un tavolo di un ristorante abbiamo trovato un modulo da compilare, a cura di un non meglio definito "responsabile", che tra le varie voci da barrare comprendeva anche quella di "condomini". Come è noto, per gli amici la legge si interpreta. A ogni modo si vorrebbe sapere, tanto per capire, quanti siano stati i ragazzi contagiati sui Navigli, sul lungomare di Napoli, sulla spiaggia di Mondello, ai ristoranti, ai bar, sulle spiagge con tanto di inseguimento con elicottero e quad.

Ha ragione l'Accademia dei Lincei, **i numeri da soli dicono poco: per capire un fenomeno, devono essere anche descritti**. Tuttavia, bisogna dare tempo al tempo, se, come ci auguriamo, il flagello si sta allontanando, **i problemi si risolveranno da soli**; non si richiedono illuminati cervelli che sfornano banali idee di una ovvietà disarmante, basta che non mettano i bastoni tra le ruote, cosa tutt'altro che improbabile.

P.S. Questo numero di *Civiltà della Tavola* è il primo e l'ultimo senza la parte dedicata alla vita dell'Accademia. Già a partire **dalla prossima uscita di luglio, riprenderemo la nostra consueta rubrica con le prime attività conviviali** che le Delegazioni stanno svolgendo nel mese di giugno.





La spesa *online* e il supermercato dopo la pandemia

di **Giorgio Maria Rosica**

Delegato di Singapore-Malaysia-Indonesia

Significativi cambiamenti nel settore alimentare, incluso il modo di fare la spesa.

Il supermercato, così come lo conosciamo, è nato nel 1916 a Memphis, negli Stati Uniti, da un'idea di Clarence Saunders. Da allora non è cambiato molto, sia per ragioni endogene al commercio di generi alimentari, sia esogene, come la difficoltà a modificare le abitudini e la psicologia del *fare la spesa*. Mi

chiedo se la pandemia possa indurre un diverso modo di "fare supermercato".

Ai fini di questa chiacchierata, guardo al mercato statunitense che è il più strutturato e maturo. **In Italia, Amazon, Crai, Conad, Coop, Carrefour, Esselunga e Auchan operano in realtà e contesti diversi, ma con le stesse sfide.** Ugualmente per *NTUC Fair Price, Cold Storage e Uber Supermarket* a Singapore.

Le start-up di negozi di alimentari *online* tentarono per la prima volta, alla fine degli anni Novanta del secolo scorso, di cambiare il modo di vendere gli alimentari. Nessuna di loro sopravvisse al crollo delle dot.com del 2001.

Negozi, grandi catene di supermercati e high-tech ci stanno oggi riprovando. **Negli Stati Uniti, Amazon Fresh e Instakart, sono i leader nella vendita di alimentari online.** Per contro, le principali cate-

ne di supermercati (*Walmart, Kroger*) offrono servizi di acquisti *e-commerce* concentrandosi sul ritiro al negozio piuttosto che sulla consegna a domicilio.

Mancano il piacere del curiosare e l'emozione dell'acquisto di impulso

Fare la spesa *online* non è gratificante come entrare in un negozio di alimentari progettato per il piacere del curiosare, dell'emozione e dell'acquisto di impulso. In più la spesa *e-commerce* non permette di esercitare appieno i nostri sensi. **A tale carenza sono imputate le maggiori difficoltà a far decollare le vendite online di alimentari.** Le ingombranti dinamiche della catena di approvvigio-



namento dei supermercati e le considerazioni economiche fanno il resto.

Mi chiedo se la **spesa online** sia solo un **ripiego o una soluzione temporanea** in momenti di emergenza.

I pro e i contro. Una volta selezionati i prodotti, il negozio di alimentari *online* consente agli acquirenti di optare per **alcune sostituzioni nel caso in cui un articolo sia esaurito** o non disponibile. Il processo varia in base al servizio, con alcune piattaforme che indicano un'alternativa precisa, mentre altre suggeriscono scambi che dovrebbero avvicinarsi alle preferenze del cliente. Ciò porta a lamentele per errori lievi o perversi e per le preoccupazioni sulle scelte di prodotti in funzione di allergie o intolleranze.

Il costo della consegna a domicilio o del ritiro al supermercato, il problema dei resi, uno **scontrino medio maggiore** e il dover essere presenti alla consegna, sono **altri contro** che pesano sulla comodità della spesa *online*.

L'acquisto online di alimentari ha una ragion d'essere e un futuro?

I negozi di alimentari sono cambiati prima e possono cambiare di nuovo. I ristoranti creati solo per l'asporto o la consegna a domicilio sono un esempio del nuovo che avanza. Sono identificati come *gost-kitchen* (cucine-fantasma). **Il negozio di alimentari online è un servizio più maturo**, più economico e sta conquistando mercato perché, oltre alla comodità, riduce il rischio di contagio al quale sono esposti clienti e addetti. In questi mesi è passato dal 3% a oltre il 12% delle vendite di generi alimentari.

I supermercati non saranno obliterati dallo shopping online, ma potrebbero evolversi, cambiare veste. Un paio di scenari.

L'evoluzione organica. La continua crescita di acquisti *online* di alimentari potrebbe **spingere i negozi del settore a servirsi di addetti più preparati** a soddisfare le necessità della clientela, **favorendo** lo sviluppo di supermercati che



punterebbero su **qualità, freschezza e km 0**. Una specie di ritorno ai negozi di fine secolo. Le macellerie, per esempio, stanno già vivendo negli USA una seconda primavera.

I grandi operatori, per contro, si concentrerebbero sul mercato dei prodotti alimentari a lunga conservazione e dei prodotti di base su cui sta puntando *Amazon Pantry*. Se questa segmentazione prendesse piede, si tradurrebbe in un enorme successo anche per la spesa *online* di alimentari deperibili e di qualità.

L'alternativa dirompente potrebbe essere quella più probabile. Le grandi strutture dedicate all'*e-commerce*, quale *Amazon*, potrebbero stringere ulteriormente la presa sul settore e optare per soluzioni su larga scala come i **dark stores**, l'equivalente delle *gost-kitchen*. Queste *drogherie-fantasma* renderebbero più efficiente ed economica l'evasione degli ordini *online* dei loro *brand*. **I supermercati** (come Walmart, Kroger e Wegman's) **riorganizzerebbero l'area vendita per favorire, a loro volta, gli ordini online** piuttosto che la *navigazione*, consolidando la loro quota di vendita *online* di generi alimentari.

I supermercati hanno storicamente perseguito una politica di espansione basata sulla diversificazione. Un grande *Wegman's* è quasi come una città a se stante: vi si trovano bancarelle di gastronomia, panetterie, caffetterie, stazioni di succhi di frutta, sushi bar e farmacie, solo per menzionarne alcune. Mentre *Amazon*, *Walmart Groceries* e *Instakart* assorbono via *online* una crescente quota della spesa settimanale, questi supermercati, dopo aver creato i *dark stores*, punterebbero con forza sull'offerta di nuovi prodotti e servizi diventando **Superstore**, dove l'area destinata alla vendita di prodotti alimentari non è più precipua. Il *Superstore* si trasformerebbe di fatto nel *successore*

del *centro commerciale*. Tali sviluppi metterebbero fuori gioco i supermercati più piccoli e specializzati, che verrebbero acquistati dai grandi *brand* e convertiti in *dark stores* con buona pace del supermercato di qualità e del km 0. Vedasi *Whole Food*, di recente acquistato da *Amazon*.

Una modalità di acquisto che resta per ora un servizio per ricchi

Nonostante l'enorme e veloce crescita, la vendita *online* di alimentari resta un servizio per ricchi. A meno che non si facciano ordini ingenti, **i costi di piccoli ordini ripetitivi non sono alla portata dei meno abbienti**. Non possono essere usati *coupon* e **non tutte le promozioni sono estese alla vendita online**.

E allora, cosa ragionevolmente possiamo aspettarci **come conseguenza della pandemia**? Probabilmente che **i supermercati siano ancora più efficienti, con ambienti più sicuri** e grandi parcheggi. Che la gente voglia ancora andare al supermercato anche se lo farà un po' **più spesso con gli smart phones piuttosto che con i carrelli**. Che le consegne a domicilio di prodotti di base prendano quota.

Il *Superstore*, per contro, offriranno sempre più servizi e attività commerciali diversificate con la possibilità, inoltre, di gustare un pasto caldo acquistato in uno degli innumerevoli chioschi.

Certamente continueremo, anche in Italia o a Singapore, a fare la spesa come l'abbiamo sempre fatta, sia che si affermino i piccoli negozi sia che trionfino le grandi catene di supermercati e *Superstore*. **La spesa online, tuttavia, farà sempre più parte delle nostre abitudini.**



La psicofagia di Giorgio Manganelli

di Giuseppe Benelli

Accademico della Lunigiana

Per il famoso scrittore il cibo non era solo cura e piacere, ma anche, e soprattutto, indagine e scoperta.

Gioorgio Manganelli scrive nell'articolo *Gusto*, pubblicato su "Playboy" nel 1980: "Per psicofagia intendo lo specifico effetto psichico che viene esercitato da un certo cibo, o da una sequenza di cibi; ed è utile per chi tende alla depressione, l'angoscia, l'ansia, la mania, il delirio, la paranoia, la tendenza al suicidio o all'omicidio...". **La psicofagia per Manganelli è la scienza degli affetti, in cui i cibi si associano a stati d'animo per curarli.** Farsi esperti delle qualità curative dei cibi predispone a prendere coscienza della nostra infelicità di fondo, con la differenza che ora siamo noi a preparare la scena culinaria della nostra mancanza, con l'illusione, così, di poterla governare e allo stesso tempo curarci. Manganelli nutriva un "gusto maniacale" per il

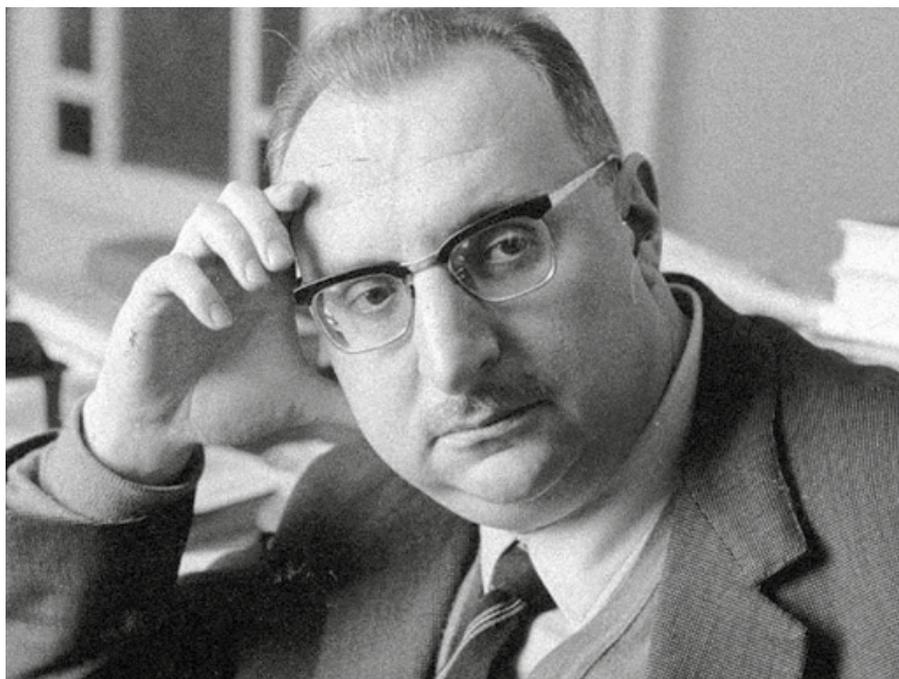
cibo, che per lui non era solo cura e piacere, ma anche, e soprattutto, indagine e scoperta. La stessa attrazione famelica che gli procurava il cibo, la provava per la cultura, i viaggi e l'universo cartaceo sul quale signoreggiava. Disponeva i libri sul tavolo come fossero portate del suo pasto verbale.

Schivo e ridondante, umbratile e vorace, questo strepitoso funambolo della letteratura era nato a Milano il 15 novembre del 1922 e il 28 maggio di quest'anno ricorrono i trent'anni dalla sua morte. **Ha lavorato con Eco e Calvino, militato nel Gruppo 63**, ha scritto per "L'Espresso", "Il Mondo" e il "Corriere della Sera"; è stato consulente editoriale di Mondadori, Einaudi, Adelphi, Garzanti e Feltrinelli; ha tradotto Poe, Elliot e James. Autore di *Hilarotragoedia*, *La letteratura come menzogna*, *Agli dei ulteriori* e *Centuria* - per citare solo alcuni fra i suoi titoli più rappresentativi - si staglia sul firmamento letterario italiano come una presenza unica e misteriosa.

Il motivo del cuocere e del mangiare si evidenzia lungo l'arco della sua opera

Scrivo in una lingua splendida, con ironia a volte sarcastica, dove il motivo del cuocere e del mangiare, pur in chiave metamorfica, si evidenzia lungo l'arco della sua opera.

Possedeva un'oratoria sontuosa e le sue parole disegnavano spirali vertiginose. Scrive **Pietro Citati** dei loro incontri settimanali a Roma in un ristorante toscano presso Porta Pia: "Manganelli parlava



Giorgio Manganelli con la figlia Lietta

superbamente, [...] nutrendosi avidamente di parole sanguinanti arrosti di sostantivi, colorati contorni di aggettivi, folleggianti salse di verbi e di avverbi. [...] Rinchiusi in quella cantina, tra le interruzioni dei camerieri (voleva, il professore, l'olio sulla ribollita? e andava bene il vino dell'altra volta? e il Porto doveva essere bianco o rosso?), indagavamo quello che ci era possibile. [...] Restava solo la sua parola, a metà tra un'ala di pollo e i fagioli all'ucelletto, e, nell'aria, un po' di mefistofelico zolfo".

Quando viaggiava lasciava a casa le sue angosce. **Visto dall'aereo "il mondo diventava un cibo saporoso**, che il più fantastico dei cuochi aveva preparato solo per lui". L'incontro con la cucina cinese è sconvolgente (*Cina e altri orienti*). Mentre "l'italiano è abituato ad una cucina eminentemente emotiva, domestica, [...] rilassante, euforica, dialettale", la cucina cinese "non solo è provocante nei suoi gusti, ma esasperante nella illusionistica varietà delle sue forme". "L'occhio consuetudinario crede di riconoscere forme tradizionali, e il palato furbamente lo disinganna. Tortelli fritti si rivelano involtini di carne, sembra cioccolata ed è soia, il pane al vapore sembra un pasticcino per il tè, e ci sono pesci molli e di scura tinta che simulano il maiale. Sconcertante ed ilare è questo gioco dei golosi inganni che rende malferma la mano nella scelta e sfiduciato l'occhio, e che esorta alla resa, all'avventura nel tunnel gastronomico dei cibi sorprendenti".

I cibi ci parlano e alludono ai nostri segreti

"Io mangio con il dio ignoto", amava dire. Contro il Ferragosto, "la festa del Nulla", Manganelli scriveva: "Conscio del carattere di assedio di questa festa totalitaria, sono andato acquistando nei giorni precedenti cibi di varia natura e dimensioni: formaggi teneri, un enorme pane a ruota che non ho osato tagliare, budini da spalmarci un lussuoso appartamento, in alleanza con la maionese e la senape;



acque oligominerali, birre deschiumate, vini stappati: silenzio finché s'apra" (*Improvvisi per macchina da scrivere*). I cibi ci parlano e alludono ai nostri segreti. Dicono i suoi versi: "Cuoci il tuo cibo sul fuoco del tuo cuore / insaporiscilo della tua anima piagata / l'insalata, il tuo vino rosso come sangue, o bianco come la linfa d'una pianta tagliata e moribonda". Sempre in *Gusto*, ora ristampato nel volume *Il palato immaginario*, leggiamo: **"Non conosco, e dico il vero, ansiolitico paragonabile al peperoncino**; che, guizzante e mordente, fa del vostro sudario una impeccabile marsina, con fiore all'occhiello. **Delicate anime insicure diventano baldanzose dopo una semplice pastasciutta**, generosamente condita, anche un poco volgare.[...] La coctoletta alla milanese agisce bene solo se in sequenza: entro una settimana, comunica una pacata distensione, e la convinzione che la fine del mondo non ci riguarda. **Una frittata può commuovere fino alle lacrime**, ma insieme dare un calore infantile, **una tenera rassicurazione** che ci consenta di doppiare il tempestoso capo di una notte di aspra solitudine". In uno dei ritratti che la figlia Lietta ha inserito nell'*Album fotografico di Giorgio Manganelli*, si vede lo scrittore che spunta dalla tenda d'ingresso di una salumeria a Dogliani, in Piemonte. Ha un cartoccio in mano, e si guarda intorno con aria sospetta come a controllare se c'è qualcuno che lo veda, mentre esce furtivo dal

negozio, nell'intervallo di una riunione dell'editore Einaudi, "dove secondo lui si mangiava troppo poco". La figlia racconta che il rapporto con Giulio Einaudi si è bruscamente interrotto quando l'editore "ebbe la pessima idea, durante un pranzo di lavoro, di rubargli le patatine dal piatto. Mio padre non disse niente, terminò di mangiare e, dopo le due ore di riposo pomeridiano, alla riapertura dei lavori non c'era più".

Anche con Italo Calvino la rottura è causata dal mangiare. Ricorda Ginevra Bompiani quando Chichita Calvino invitò nella sua casa romana Manganelli con Luigi e Anna Malerba. "Fu un disastro. Manganelli arrivò molto prima degli altri, volle mettersi subito a tavola, cenò da solo, servito dagli attoniti Calvino e se ne andò sgarbatissimo prima che gli altri si mettessero a tavola".

Manganelli considerava **Pellegrino Artusi uno dei massimi prosatori italiani**. Nel libro *Laboriose inezie*, nel testo dedicato all'Artusi, Manganelli rimarca con insistenza il legame che sussiste tra la cottura dei cibi e la massaia, che prende il posto della matriarca. Fu così che si poté unificare "gli incolti italiani riluttanti a farsi impastare". Raccontando le ricette delle varie tradizioni gastronomiche della penisola, Artusi "invase il centro donnesco, materno, dell'inconscio italiano". Ed è per questo motivo che *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene* si conquista per Manganelli la palma di "classico".



Giuseppe Verdi

e l'equivoco della spalla cotta

di **Giovanni Ballarini**

Presidente Onorario dell'Accademia

Nel 1992, in America, fu pubblicato un articolo nel quale si affermava che il grande compositore vendesse anche salumi.

Nel numero XX 1992 (pag. 23) della *Verdi Newsletter* dell'*American Institute for Verdi Studi* della New York University, si legge che l'editore musicale Giulio Ricordi avrebbe acquistato da Giuseppe Verdi una spalla di maiale con marchio G.V. e che, in una lettera del 22 agosto 1890, si congratula con il Maestro per il felice avvio di un nuovo *business* consacrato alla vendita

di salumi preparati dal compositore, pur lamentandosi di aver trovato il conto un poco salato. Con questa nota il grande Giuseppe Verdi è trasformato in salumiere, il che non è vero perché **l'estensore americano della nota è caduto in un grosso equivoco** che avrebbe potuto evitare considerando l'astronomico prezzo di una spalla cotta segnato nella fattura (mille lire, pari a circa quattrocentoventicinquemila euro odierni) e la firma di Giuseppe Verdi, apposta sulla marca da bollo, non originale ma contraffatta. Che cosa è avvenuto in realtà? Da tempo ne siamo al corrente, come ha dettagliatamente spiegato Corrado Mingardi, dal quale traiamo le notizie di quanto segue (Mingardi C. - *Bodoni e Verdi: salumi e sovrani* - *Quaecumque Receptit Apollo - Scritti in onore di Angelo Ciavarella* - Bollettino del Museo Bodoniano di Parma n. 7, 1993).

Come nacque l'equivoco

In rapida sintesi, il 12 agosto del 1880 **Verdi invia al suo editore di Milano, Giulio Ricordi, due spalle di maiale uso San Secondo, celebre salume della Bassa Parmigiana**, molto apprezzato dal compositore. Delle due spalle una è per la famiglia di Ricordi e l'altra per Teresa Stolz, nata Tereza Stolzová (1834 - 1902), soprano ceco naturalizzato italiano, interprete verdiana drammatica per eccellenza, potente e appassionata. Dotata di tono sicuro e molto autocontrollo, ancora oggi è solitamente associata alla figura e all'opera del Maestro avendone cantato molte opere. All'edi-





è dura non è buona, se è troppo cotta diventa asciutta e stopposa.

Il modo di cottura della spalletta è un poco diverso da quello che lo stesso Verdi indica il 27 aprile 1872 in una lettera al conte Opprandino Arrivabene: "Prima di metterla al fuoco bisogna levarla di sale, cioè lasciarla per un paio d'ore nell'acqua tiepida. Dopo si mette al fuoco entro un recipiente che contenga dell'acqua. Deve bollire a fuoco lento per sei ore, poi la lascerai raffreddare nel suo brodo. Fredda che sia, vale a dire circa ventiquattro ore dopo, leva dalla pentola, asciugala e mangiala".

La spalla di San Secondo è uno dei salumi più antichi del Parmense

La spalla di San Secondo è uno dei salumi più antichi del quale si abbia menzione nel Parmense, e **la preparazione e trasformazione della spalla del maiale è accertata già nell'anno 1170** quando, nelle terre di San Secondo, in un atto di stipula con i coloni, fra i vari corrispettivi in natura compare la *spallam* o *spalam*.

La spalla è nominata nuovamente nel 1184 in un atto di affitto di un podere. Nei secoli successivi, a San Secondo e dintorni, vi è un ampio commercio della spalla e nel 1788 è attestata la spedizione di spalle di San Secondo alla corte estense del ducato di Modena.

Ai tempi di Verdi, nel 1850, il *Vocabolario Parmigiano - Italiano* di Carlo Malaspina definisce la spalla: "Specie di Prosciutto ammagliato che si fa con la Spalla di maiale. Il migliore e il più celebrato di questi salumi si fa a San Secondo, borgata del Parmigiano". Nel 1873, nel *Vocabolario Geografico Storico e Statistico dell'Italia* di Salvatore Muzzi, alla voce relativa a San Secondo Parmense si dice "... ne rustici dei cortili... **si allevano e impinguano i più bei maiali della provincia. Celebre è infatti quel prosciutto speciale**, chiamato spalla di San Secondo, del quale gl'industrianti fan lucroso commercio".

tore, che chiede quanto gli debba per la spalletta che ha ricevuto, il Maestro risponde che, anche se vi è grande abbondanza di maiali, le spallette sono carucce e gli indica un prezzo iperbolico di centomila lire. Dopo tre giorni, Ricordi risponde con una lettera nella quale loda il Maestro affermando: "Ella riesce bene in tutto... perfino nelle spallette", aggiungendo di aver trovato il conto un

poco... salato, ma non vuole mercanteggiare e acclude una ricevuta. Infatti Ricordi, nella sua tipografia, fa stampare una finta ricevuta della *Privilegiata Fabbrica di spalle e spallette di majali... marca G. V.*, **nella quale figura il saldo della cifra di lire centomila, una marca da bollo da dieci centesimi annullata con la firma contraffatta di Verdi!** Da qui l'equivoco nel quale cade l'americano che crede di aver scoperto un Giuseppe Verdi salumiere.

Il Maestro spiega anche come cucinare la spalletta

La spalletta che Verdi regala a Ricordi è accompagnata da una lettera nella quale il Maestro spiega come cucinarla. Metterla nell'acqua tiepida per circa dodici ore onde levargli il sale; poi in altra acqua fredda e si fa bollire a fuoco lento, onde non scoppi, per circa tre ore e mezza, e forse quattro se grossa. Per sapere se la cottura è al punto giusto si fora la spalletta con un *curedents* e, se entra facilmente, la carne è cotta. Si lascia raffreddare nel proprio brodo e si serve. **Guardare soprattutto alla cottura; se**





Una birra storica

di **Claudio Borroni**

Delegato di Varese

La Poretti-Splügen di Varese, nata dall'intelligenza, lungimiranza e determinazione di un emigrante tornato nei luoghi natii.



Il 26 dicembre 1877, dalla fabbrica di birra, impiantata da Angelo Poretti, l'anno prima, alle grotte di Valganna, uscì la prima "cotta". Così inizia **un lungo documento** sulla nascita e crescita della birra varesina, redatto in poche settimane, consultando vecchi registri, dallo **scrittore varesino Piero Chiara**. La birra, bevanda già conosciuta dai Sumeri 8.000 anni fa e dagli Egizi poi (Ramsete III, il faraone birraio, ne beveva religiosamente tre litri per volta in un boccale dal manico d'oro), a Varese era poco popolare e non si ricordano esperienze di produzione prima della sua iniziativa. **Angelo Poretti**, figlio di contadini varesini, emigrato giovanissimo in Austria, prima come manovale poi come addetto alle costruzioni ferroviarie, in breve tempo, grazie alla sua determinazione e voglia di lavorare, diventa imprenditore, assumendo appalti e diventando titolare di una piccola impresa. Non si conoscevano ponti né altre forme di evasione e il lavoro era il dio ideale al quale si sacrificavano feste e riposo quo-

tidiano. In quel periodo, scrive Chiara "La birra scorreva per l'Europa, alimentava il modesto alcolismo degli operai e reggeva benissimo, rivale del vino e delle grappe, come di una passione antica quanto gli uomini che è quella di bere liquidi fermentati. Il Poretti, che lavorava e beveva come gli altri, aveva notato quanto fosse radicato negli uomini il bisogno di bere ad oltranza, addirittura in eccesso, specialmente quando i polmoni si asciugano durante le fatiche compiute al caldo, al secco, in condizioni tali da favorire quell'arsura che si placa soltanto deglutendo liquidi, possibilmente freschi".

Nel 1877 nacque la prima birra, detta "cotta", dalla fabbrica costruita l'anno prima

A soli 47 anni, torna in Italia con un piccolo capitale che investe nella costruzione di una fabbrica di birra, realizzata sul





Caldaia di fermentazione della birra

modello di quelle visitate in Boemia e in Baviera. L'attaccamento alla sua terra di origine gli suggerisce di fare una ricerca nei dintorni dei luoghi nati. Trovata la location ideale "Il fornace verde e cavernoso della Valganna, sul fondo del quale scorreva un'acqua purissima atta a fornire la materia prima essenziale della birra", continua Chiara, assume l'esperto mastro birraio di Pilsen, l'allora capitale della birra, Emanuele Anger, che trova ottima la posizione anche del vicino laghetto di Ghirla per la produzione naturale di ghiaccio per i recipienti di fermentazione e maturazione della birra durante l'estate. Presto arrivano i macchinari dalla ditta Prink, i recipienti di fermentazione e una provvista di luppolo, malto e lievito ed ecco preparata la prima sfornata di birra, detta "cotta", tra la Vigilia di Natale e Santo Stefano. Cominciava allora **il ciclo di produzione che è continuato fino a ora per oltre 140 anni senza interruzione.** Durante il primo anno di lavoro si produssero 1.152 ettolitri, seguendo i metodi classici per ottenere una birra chiara tipo Pilsen e una scura tipo Monaco, con l'uso di una cottura semplice a due recipienti: un tino di miscelazione, che fungeva da tino di filtrazione, e una caldaia del mosto. L'obiettivo era quello di realizzare una birra di massa molto beverina, che avesse anche un nome che colpisse il consumatore: **Splugen** fu chiamata la bionda e **Splugen Bock** la scura. La fermentazione e il deposito avvenivano in tini e fusti di rovere. I dipendenti salivano di numero mano che l'importanza dell'azienda cresceva. Verso la fine del secolo, si introdusse la filtrazione per rendere più stabile il prodotto e velocizzare la produzione.

Angelo Poretti morì nel 1902, a 72 anni, dopo aver progettato, con gli architetti Bihl di Stoccarda, il nuovo stabilimento in stile Liberty ancora oggi in auge. Dopo di lui l'azienda continuò la sua crescita tra le due guerre con il subentro dei nipoti e di nuovi mastri birrai fino all'arrivo di audaci imprenditori lombardi: i Bassetti che mantennero attiva l'azienda per anni con una cura che fu attenta sia alla conservazione di un insigne monumento dell'età industriale sia al recupero di un bene economico", afferma Chiara nel suo documento.

Oggi, nello storico stabilimento, convivono tradizione e innovazione

Il vero sviluppo dell'azienda avviene dopo l'accordo commerciale con la United Breweries di Copenhagen per produrre e commercializzare birra con le caratteristiche di **Carlsberg e Tuborg** che porterà, qualche anno dopo, alla vendita del 50% prima, e poi della totalità delle azioni alla società danese. Questa decide di **concentrare gli investimenti sullo storico stabilimento di Induno Olona** per farne un **centro all'avanguardia** della produzione della birra con le apparecchiature tecnologicamente più avanzate, senza perdere il fascino dell'architettura Liberty che è il vanto di quella zona. È la volta del filtro tangenziale che elimina l'uso della farina fossile garantendo la migliore qualità e il minor impatto ambientale. Viene installata la nuova sala di cottura che permette di trattare il mosto in modo più delicato risparmiando ener-

gia. **Per non cambiare nulla all'interno dello splendido locale di cottura del 1908** si riesce a inserire i nuovi macchinari scopercchiando le vecchie caldaie, calandole sulle nuove in acciaio. **Il risultato è stupefacente: vecchio e nuovo, tradizione e innovazione insieme.** Seguono gli investimenti anche sul campo dell'imbottigliamento, ma la più rilevante innovazione, oggetto di grande interesse durante la recente Expo 2015, riguarda i fusti, con una nuova tecnologia basata su PET riciclabile. Con questo sistema, chiamato *DraughtMaster™*, cambia completamente il modo di spillare birra senza aggiunta di CO₂, grazie alla semplice compressione contenuta nel modulo a pressione in cui il fusto va inserito.

Oggi il consumatore può degustare birra con la sua gassatura naturale e con un ridotto impatto ambientale nel momento dell'infustamento e consumo nel punto di vendita. Un ottimo strumento di *marketing* ha permesso, recentemente, di diversificare le birre offerte in bottiglia lavorando sulla percentuale di luppolo che conferisce aroma e sapore amaro. Si sono create diverse birre in bottiglia e lattina a partire dalla 3 fino alla 10 luppoli. Di tutto ciò sarebbe senz'altro contento Angelo Poretti se oggi potesse fare un giro nel suo stabilimento.



Metodo DraughtMaster™ con fusto in PET



Il cibo di Pinocchio

di Rina Gambini

Accademica della Spezia

Nel libro di Collodi esso è spesso solo sognato, ma è citato molte volte, a iniziare dai soprannomi dei protagonisti.

Nel libro capolavoro di Carlo Lorenzini, il cibo viene rammentato, sognato, discusso e trattato per ben 36 volte. Il motivo è semplice.

Le avventure di Pinocchio, nella loro freschezza, descrivono un mondo di miseria, dove la valenza del cibo assume un eloquente significato d'importanza storica, **evidente fin nei significanti dei soprannomi dei protagonisti: mastro Ciliegia, Polendina**, come è soprannominato Geppetto, e lo stesso Pinocchio altro non è che **il pinolo**, frutto della pianta di pino.

La casa di Geppetto, e poi di Pinocchio, è modesta, addirittura misera, e lo si comprende immediatamente dal fatto che, al posto del focolare c'è un disegno sul muro. L'ambiente, uno solo, contemporaneamente laboratorio, cucina e dormitorio, è il tipico domicilio dei poveri, quale era spesso la casa dei diseredati ottocenteschi. Le mura sono scrostate, i pavimenti di terra, l'unica finestra si affaccia su un sottoscala, tavoli e sedie sono scompagnati e sbilenchi: il tutto evoca un'esistenza di miseria e di stenti.

Nei primi capitoli, i momenti salienti sono da associare alla rabbiosa ricerca di cibo. Infatti, appena Pinocchio vede la luce, patisce subito la fame. Quando era ancora un ciocco di legno vile, era destinato a "...far bollire una pentola di fagioli...", ma diventato burattino, innanzitutto desidera mangiare: "...voglio girare il mondo per buscarci un tozzo di pane e un bicchier di vino", afferma. Appena avute le gambe, però, Pinocchio scappa di casa e Geppetto viene

arrestato senza colpa. Rimasto solo, conosce i morsi della fame e dopo aver cercato invano "Magari un po' di pan secco, un crosterello, un osso avanzato al cane...", trova un uovo dal quale esce un pulcino. Il povero burattino si abbandona alla disperazione e al pianto: "Oh! Che brutta malattia che è la fame!" e decide di vagare per il paese elemosinando, nonostante la paura del buio, dei tuoni e dei lampi "**Se non che la fame è più forte della paura**". Ben presto scopre che il cibo, nella miseria collettiva, non viene elargito, e, al posto del pane gli arriva una secchiata d'acqua in testa gettatagli da un vicino infastidito; infreddolito torna a casa per riscaldarsi con conseguente carbonizzazione degli arti inferiori.

Tutta la prima parte del racconto è piena di richiami alla mancanza di cibo e alla miseria

Quando Geppetto rientra, intenerito verso quel suo "figliolo", gli offre il suo cibo: "Queste tre pere erano la mia colazione: ma io te le do volentieri". Davanti alla prospettiva del cibo, Pinocchio dimentica i morsi della fame e diventa pretenzioso: "Se volete che le mangi, fatemi il piacere di sbucciarle". Geppetto tenta di educarlo: "Sbucciarle? [...] Male! In questo mondo, fin da bambini, bisogna avvezzarsi abboccati e a saper mangiar di tutto, perché non si sa mai...", ma il burattino non vuole capire ragioni. "Voi direte bene, ma io non mangerò mai una frutta che non sia sbucciata. Le bucce non le posso soffrire". Geppetto pela le pere e conserva le bucce, e quando Pinocchio, finito il primo frutto, fa per gettare via il torsolo, lo trattiene per il braccio: "Non lo buttar via: tutto in questo mondo può far





comodo". Il povero Geppetto conservava i torsoli e le bucce per calmare anche la sua fame, ma Pinocchio si decide a mangiare anche quelle, lasciando il "babbo" completamente digiuno.

Tutta la prima parte del racconto, dunque, è piena di richiami alla mancanza di cibo e alla miseria: **per arrivare al trionfo del cibo, dobbiamo saltare al capitolo XIII**, al famoso episodio dell'Osteria del Gambero Rosso, nome che l'immaginario collettivo ha segnalato come indicatore di locale dalla buona cucina. Qui, sotto l'ironia dell'inappetenza, si dispiegano cibi prelibati.

Così lo racconta Carlo Collodi: "Il povero Gatto, sentendosi gravemente indisposto di stomaco, non poté mangiare altro che trentacinque triglie con salsa di pomodoro e quattro porzioni di trippa alla parmigiana: e perché la trippa non gli pareva condita abbastanza, si rifece tre volte a chiedere il burro e il formaggio grattato! La Volpe avrebbe spelluzzicato volentieri qualche cosa anche lei: ma siccome il medico le aveva ordinato una grandissima dieta, così dovè contentarsi di una semplice lepre dolce e forte, con un leggerissimo contorno di pollastre ingrassate e di galletti di primo canto. Dopo la lepre si fece portare per tornagusto un cibreo di pernici, di starne, di conigli, di ranocchi, di lucertole e d'uva paradisa; e poi non volle altro".

I desideri gastronomici del gatto rispettano la sua natura: **pesce e trippa**. Il pesce all'epoca era considerato un alimento vile, da penitenza, e la trippa cibo di scarto, ma le quantità erano veramente eccessive e i cibi molto ben conditi. Anche la volpe sceglie i piatti seguendo la sua natura predatoria: **lepre forte e dolce**, conciata in modo luculliano, cui seguono le pollastre ingrassate e i galletti giovani. Infine, un **"cibreo"** di vari ingredienti. Cosa sia il cibreo, piatto toscano, lo spiega il grande gastronomo **Pellegrino Artusi**: "Il cibreo è un intingolo semplice, ma delicato e gentile, opportuno alle signore di stomaco svogliato e ai convalescenti. Prendete fegatini, creste e fagioli di pollo; le creste spellatele con acqua bollente, tagliatele in due o tre pezzi e i fegatini in due. Mettete al fuoco, con burro in proporzione, prima le creste, poi i fegatini e per ultimo i fagioli e condite con sale e pepe, poi brodo se occorre per

tirare queste cose a cottura. Si aggiungono poi, appena fuori dal fuoco, dei rossi d'uovo sbattuti con limone, sale, pepe e, aggiungo io, trito di maggiorana fresca. È una fricassea. La si può fare con la coratella d'agnellone ed i fegatini di pollo in assenza di creste e bargigli...". Insomma, un piatto assai consistente!

Nella seconda parte del romanzo, i richiami al cibo si fanno più ricchi

Nella seconda parte del romanzo, i richiami al cibo si fanno più ricchi: mentre Pinocchio mangia poco o nulla, preso dai suoi sogni di grandezza, intorno a lui si profilano migliori condizioni gastronomiche.

Nel capitolo XVI una bella Bambina dai capelli turchini, cioè la Fata, accoglie nella sua casa il burattino, lo mette a letto, e chiama tre medici per sapere se sia vivo o morto. "...Di lì a poco, si vide uscire dalla scuderia una bella carrozzina color dell'aria, tutta imbottita di penne di canarino e foderata nell'interno di panna montata e di crema coi savoardi". Poi, nel capitolo XXIV, quando Pinocchio arriva all'isola delle Api industriali e ritrova la Fata, il nuovo incontro è ancora all'insegna della fame, che Pinocchio non può soddisfare senza lavorare: "Se mi aiuti a portare a casa una di queste brocche d'acqua, ti darò un bel pezzo di pane. [...] E insieme col pane ti darò un bel piatto di cavolfiore condito coll'olio e coll'aceto [...] E dopo il cavolfiore ti darò un bel confetto ripieno di rosolio". La Fata è un personaggio equilibratore, che aiuta e al contempo punisce: "Alla vista di quella grazia di Dio, il burattino sentì consolarsi tutto. Ma quale fu il suo disinganno, quando incominciando a mangiare, si dovè accorgere che il pane era di gesso, il pollastro di cartone e le quattro albicocche di alabastro, colorite, come fossero vere". È anche quella che premia, con una festa, dove è il cibo a convincere gli invitati ad andare: "Ma quando seppero che **i panini da inzuppare nel caffè-latte sarebbero stati imburati anche dalla parte di fuori**, finirono tutti col dire: - Verremo anche noi, per farti piacere".

Arriviamo al capitolo XXXIII, quando, diventato un ciuchino, e passato per le mani del direttore di una compagnia di pagliacci che, tentando di farlo ballare e saltare, lo fa azzoppare, viene venduto a uno che vuole fare un tamburo della sua pelle. Non gli resta che rassegnarsi a mangiare fieno: "Questo fieno non è cattivo - poi disse dentro di sé - ma quanto sarebbe stato meglio che avessi continuato a studiare!... A quest'ora, invece di fieno potrei mangiare un cantuccio di pan fresco e una bella fetta di salame!... Pazienza! [...] Allora prese una boccata di paglia tritata: ma in quel mentre che la masticava si dovè accorgere che il sapore della paglia tritata non somigliava punto né al risotto alla milanese né ai maccheroni alla napoletana".

In definitiva, come del resto avviene in numerose opere letterarie, sfogliando le pagine de *Le avventure di Pinocchio*, ci si imbatte spesso nel cibo, **che si fonda sulla cultura contadina e che rispecchia un momento storico** segnato dalla miseria e dalla fame per larghi strati della popolazione. Il libro è certamente la rappresentazione satirica di una società da migliorare attraverso lo studio e l'impegno, come dimostra il percorso iniziatico del protagonista. Pertanto dobbiamo considerare questo romanzo per l'infanzia, nonostante sia truce e molto triste, una storia educativa: il rapporto formativo tra adulti e ragazzi era allora improntato a minaccioso realismo, cosicché la morale dell'opera era quella che mostrava ai fanciulli le terribili conseguenze della disubbidienza e dell'eccessiva vivacità. Ogni piccolo lettore poteva ricordare le vicissitudini di Pinocchio traendo ammaestramento da un comportamento irrispettoso delle regole, che dava la misura di un distacco drammatico dalla società.

Anche il rispetto del cibo, un bisogno fondamentale, era la metafora attraverso cui l'autore perseguiva il suo scopo educativo.



Mariola, la regina dei salumi

di Giancarlo Saran

Accademico di Treviso

*Intrigante,
perché avvolta da una
trama sconosciuta
ai più, divertente
e golosa da scoprire.*

Se il **culatello** è l'indiscusso re degli **insaccati** suini, la **mariola** ne è **degnata regina**, pur se dai tratti più discreti, quasi di **piccola Cenerentola** che devi conoscere per fidelizzare il palato ai suoi sapori, profumi, ma anche alla sua storia. L'etimo potrebbe trarre in inganno. Nel Ravennate è un diminutivo di Maria, testimone di una storia e di un modo di dire, e non è nemmeno la variante femminile del partenopeo *mariolo*. Viaggiamo di tradizione padana a dimensione di **Giovannino Guareschi**. Nello slang locale sta a indicare l'**intestino cieco del maiale**, con la variante cremonese che recita "**ciota**". Non si viaggia tra sacro e profano, quindi, ma al limite, caso mai, tra miseria e nobiltà. La trama si aggroviglia.

Le prime tracce scritte le troviamo sul **Vocabolario Piacentino - Italiano** di Lo-

renzo Foresti, edito nel 1863. Un tempo, non essendoci i moderni sistemi di refrigerazione, vi era il problema della conservazione anche degli insaccati. Era tradizione che, con i tagli più pregiati, si utilizzasse un **budello particolare, il cieco, detto, nelle cascine, "mariola"**, per far sì che, con un'attenta procedura, dodici mesi dopo si potessero gustare sui piatti delle feste natalizie. Perciò, **ogni maiale poteva dare una sola mariola**, e non sempre il risultato garantiva da piccoli incidenti di percorso che irrancidivano la carne. Ecco allora la **variante Cenerentola** della mariola, utilizzando tagli diversi, servendola poi **cotta** e senza aspettare necessariamente di farla uscire dalla cantina sulla slitta di Babbo Natale.

*Alla mariola cotta si affianca
la versione "aristocratica":
la mariola a crudo*

Ripartiamo dalle origini, cioè il budello. L'intestino cieco è presente in tutti i mammiferi, con qualche eccezione. È il punto di passaggio tra l'intestino tenue, quel lungo tratto che elabora i processi digestivi dello stomaco, e l'intestino crasso, ossia la condotta che riporta poi alla luce (in maniera possibilmente discreta) quanto è arrivato dal piatto. L'intestino cieco è un po' l'ultima stazione tra il percorso di assorbimento e quello di scarico. È detto cieco in quanto una delle due terminazioni è quel piccolo vicolo chiamato appendice. Siamo quindi in una particolare area, che **nel maiale è di circa venti centimetri**, dove avvengono importanti processi biochimici, favoriti da una doppia



parete spessa (inframezzata da uno strato di grasso). Una sorta di camera di combustione che, grazie alla sapiente arte norcina, risorge a nuova vita quale **piccolo scrigno ideale** per l'affinamento del suo prezioso contenuto.

Per la **versione aristocratica**, cioè la **mariola a crudo**, si usano **carni generalmente magre**, tipo stinco o spalla, macinate finemente, mentre la parte grassa, che non deve mai superare il 30%, viene sminuzzata a cubetti. Il tutto poi è conciato con sale, pepe nero fresco di macina, vino, più altre spezie a piacere, proprie delle varie ricette personalizzate in ogni famiglia. Dopo una prima asciugatura in ambienti ben ventilati, con l'arrivo della stagione calda, le mariole sono messe a dimora in cantine che ne garantiscano una tranquilla maturazione, dai pavimenti in terra battuta e le pareti con muri al massimo intonacati. Va **consumata dopo almeno sei mesi**, e può aver perso anche la metà del peso iniziale.

La carne proviene da animali di antiche razze autoctone, allevati secondo un preciso disciplinare

Estrema attenzione è riservata alla materia prima, ossia il maiale. **Si privilegiano le antiche razze autoctone**, quali la **mora romagnola**, il **nero di Parma** o la risorta **borghigiana**, una sorta di incrocio delle due precedenti. Un tempo, infatti, nelle aie l'allevamento era molto... ecumenico, e potevano razzolare "**al macià**" (la borghigiana), "**al ros**" (la romagnola), "**el negar**" (l'indigeno parmense). Ne sa qualcosa **Massimo Spigaroli**, una famiglia simbolo della ristorazione parmigiana, le cui radici partono da Busseto, con il **nonno Carlo**, norcino di fiducia di **Giuseppe Verdi**. Anni addietro ha condotto una battaglia, anche a suon di carte bollate, per salvaguardare il nome, e quindi anche la storia, oltre alla qualità, della tradizionale mariola. Era capitato, infatti, che un commerciante lombardo ne aveva depositato il marchio per detenerne il monopolio a livello industriale. **Spigaroli ridestò una filiera** che stava lentamente imboccando



i viali della memoria. Oltre duecento le testimonianze di **norcini** (che l'avevano sempre conciata), **contadini** (conservata come si deve) e **sindaci** (a garanzia della storica presenza sul territorio).

Con le moderne carni suine, quelle dell'allevamento intensivo, la mariola sarebbe rimasta solo un marchio di fabbrica, mentre il disciplinare prevede che **ogni animale abbia almeno due metri quadri al coperto oltre a uno spazio esterno recintato**. Deve aver superato almeno gli otto mesi di vita e i centosessanta chili di peso. **L'alimentazione esclude scarti di lavorazione o prodotti industriali**, come è **vietato l'uso di ormoni della crescita o integratori vari**. È conseguente raccomandare che l'animale venga sacrificato nel massimo rispetto, con il minor stress possibile.

Il fascino della versione cruda è al momento del taglio: ne esce una lacrima ricca di umori

La **mariola cruda** ha un aspetto bitorzolutato, comunque irregolare, e la sua area elettiva è negli **Appennini piacentini**, dove risente della brezza che risale dalle coste liguri. Suo ambasciatore, **Domenico Salini**, a **Groppallo**, nell'alta val Nure. "La mariola costa e non rende, perché 'ruba' tutte le carni nobili del maiale, deve stare in cantina sei mesi e se va male è uno spreco". È grazie anche alle sue battaglie che si sono create le premesse per

la fondazione, alcuni anni fa, del **Presidio Slow Food** a garanzia della mariola cruda. La **mariola cotta**, o "**dei poveri**", invece, caratterizza di più la variante di pianura, lungo le rive del grande fiume, considerate le diversità microclimatiche. **Stefano Bonilli** l'ha definita "**la sorella maggiore e più buona del cotecchino**". Nell'impasto troviamo piedino, stinco, musetto, guance, lingua. La forma tende a essere quasi a palla schiacciata. Necessita di una minore stagionatura e, mentre la variante cruda è rigorosamente artigianale, di quella cotta si possono trovare anche prodotti industriali. Il **fascino** della mariola cruda è **al momento del taglio**. Ne esce una "**lacrima**", che commuove i palati, segno che, grazie al prezioso involucro, si sono mantenute, all'interno, le virtù del taglio pregiato, ricco di umori, dai profumi che viaggiano dal muschiato al fungino con un lunghissimo retrogusto. Si esalta come **antipasto**, magari abbinato alla **torta frita**, o al **pane "con il bollo"**, tipico delle valli piacentine, ma anche con **zuppe** di legumi o cereali, come **vellutate** con zucca o patate. La **mariola cotta**, per dirla alla **Bonilli**, "è dolce con lampi di acidità": fa danzare le papille in lambda da con **purè** o **lenticchie**. **Stefano Campanini**, oste della Bassa, vi aggiunge lo zabaione al balsamico con mostarda croccante, che rinvia alle antiche origini cremonesi di queste terre, mentre ancora, **in alcune famiglie**, si consuma **fritta**, una volta cotta e poi spadellata al volo, per finire sul piatto assieme a purè di patata complice.



Il biologico nelle Marche

di Floro Bisello

Delegato di Pesaro-Urbino

Una regione all'avanguardia nel creare un equilibrio con l'ambiente e il territorio.

Le Marche si confermano prima regione d'Italia per densità di attività che si dedicano al biologico, un settore verso il quale si sta concentrando l'interesse di un numero sempre più crescente di consumatori. Considerata, un tempo, di nicchia, **anche nelle Marche, negli ultimi anni, l'agricoltura biologica ha avuto un positivo trend di crescita.**

La maggiore sensibilità da parte di cittadini per le questioni ecologiche e il moltiplicarsi di episodi che periodicamente minano la sicurezza alimentare, hanno maturato nell'opinione pubblica una più diffusa convinzione che produrre biologico significa assicurare la salubrità degli alimenti e il rispetto dell'ambiente e del benessere animale.

Grazie a tale consapevolezza, anche il biologico marchigiano ha accresciuto, nel tempo, il proprio segmento di mercato, costruendosi una storia e una tradizione di primaria importanza rispetto al panorama nazionale, considerando l'agricoltura biologica come parte integrante del sistema economico sociale.

La legislazione a favore dell'agricoltura biologica nella regione

L'attività biologica nelle Marche ha avuto inizio nel 1978 con il primo corso sull'agricoltura biologica voluto e organizzato dall'Assam (Agenzia Servizi Settore Agro-



alimentare delle Marche), ben tredici anni prima del varo del primo regolamento europeo e in anticipo anche sulle altre regioni italiane. La prima normativa della Regione Marche veniva emanata con la legge regionale del 1990 "Norme per l'agricoltura biologica", un anno prima del regolamento promulgato dalla Comunità Europea. La Regione Marche, nel 1993, statui i primi contributi a favore dell'agricoltura biologica; promulgando, alcuni anni dopo, la legge regionale "Disciplina dell'Agricoltura Biologica", riguardo al metodo della coltivazione biologica dei prodotti della terra, la relativa trasformazione, conservazione e commercializzazione. In tutte le scuole elementari e medie della Regione, sono stati finanziati **progetti di educazione alimentare** concernenti la **realizzazione, a scuola, di orti biologici** e la stampa di materiale didattico sull'educazione al biologico.

Dal 2007 al 2015 la Regione Marche ha destinato alle misure agroambientali e alle altre misure del Piano di Sviluppo Rurale, relative al biologico, fondi per un totale di 126.924.227 euro, riservando a tal fine il 29,5% della spesa pubblica agli operatori biologici. Anche nella presente programmazione, la Regione ha privilegiato il biologico, destinando alla Misura 11, "Agricoltura biologica", 108 milioni di euro che rappresentano il 15,5% delle risorse del PSR 2014-20.

I vantaggi per l'uomo e l'ambiente

Nelle coltivazioni biologiche si esaltano e si facilitano i meccanismi naturali per l'incremento dei raccolti agricoli e per il controllo delle malattie e degli insetti nocivi. A tal fine, l'agricoltura biologica fa uso di prodotti fitosanitari e fertilizzanti di origine organica, **vieta l'impiego di ormoni della crescita, antibiotici o manipolazioni genetiche**. Gli agricoltori biologici fanno ricorso a una serie di tecniche che contribuiscono al mantenimento degli ecosistemi, **riducendo l'inquinamento e valorizzando le naturali**



capacità delle piante di creare un equilibrio con l'ambiente e il territorio.

Attualmente, i terreni biologici nelle Marche rappresentano circa il 20% (un ettaro su 5) della superficie agricola regionale; sono attive circa 2.500 aziende agricole che sono nate o si sono convertite al biologico. Quota che fa delle Marche, secondo dati Biobank, la *leader* tra le regioni per la densità di aziende biologiche: 398,6 per milione di abitanti, meglio di Umbria (346,5) e Toscana (300,9).

Anche dal quadro che emerge sulla base dei dati Sinab (Sistema d'informazione nazionale sull'agricoltura biologica) si evince che la Regione è in prima fila nella corsa al bio, con un aumento delle superfici del 24,4% rispetto all'anno precedente (+20% il dato nazionale).

L'uso di metodi naturali

Il sostegno, da parte della Regione Marche, al settore è stato inserito come uno degli obiettivi prioritari del Piano di Sviluppo Rurale, **regolarizzando la diffusione dei prodotti biologici nelle mense scolastiche e nelle refezioni ospedaliere**, occupandosi della salute dei cittadini e dell'ecosistema del territorio, per le seguenti motivazioni. **Meno energia fossile:** l'agricoltura biologica consuma in media **tra un terzo e la metà in meno di energia per unità di prodotto realizzato**, rispetto all'agricoltura convenzionale, grazie all'utilizzo di

mezzi e tecniche meno intensive e canali di vendita a livello locale. **Meno gas serra:** oltre al minor consumo di energia derivata da fonti fossili, infatti, studi recenti dimostrano che un terreno coltivato con metodo biologico assorbe una maggiore quantità di CO₂ (un ettaro di terreno biologico assorbe circa 1.200 kg di carbonio l'anno, contro i circa 200 kg di un terreno convenzionale). **Meno consumo di acqua:** in agricoltura biologica, oltre a **produzioni meno intensive**, l'utilizzo di concimi organici e la pratica dei sovesci stimolano l'accumulo della sostanza organica, a sua volta fondamentale per trattenere l'acqua del terreno. **Niente pesticidi:** una pianta sana in un terreno sano è più resistente ai parassiti. Per questo motivo l'agricoltura biologica adotta una vasta gamma di metodi naturali per aumentare la fertilità del suolo e la resistenza delle piante a parassiti e malattie. **Maggior valore nutrizionale:** diversi studi scientifici hanno dimostrato che gli alimenti biologici contengono una quantità inferiore di nitrati e di acqua, un maggior contenuto di vitamine, polifenoli e antiossidanti nella frutta e negli ortaggi, mentre il latte di vacca ha livelli maggiori di omega-3, acidi grassi, vitamina E e beta-carotene, tutte sostanze antiossidanti utili nella prevenzione del cancro.

Salvaguardia delle varietà locali: l'agricoltura biologica è molto attenta alla salvaguardia delle varietà e delle razze di antica introduzione, al fine di conservare la diversità genetica di piante e animali.



La “bima” della Val Nervia

di Paolo Lingua

Accademico di Genova-Golfo Paradiso

*La carne di capra giovane
si sposa con i fagioli,
le erbe profumate
e il Rossese,
in una preparazione
gustosa e robusta.*

Nelle valli e nei centri dell'entroterra dell'estremo ponente della Liguria, sulle Alpi Marittime, alle spalle di Bordighera e di Ventimiglia, resistono ancora piatti singolari, particolarmente appetitosi, che sono rimasti a segnare tradizioni secolari. Sono piatti che, nonostante la relativa distanza in linea d'aria, sono lontanissimi dalla cultura e dalla antropologia marinara. Un classico della Val Nervia - che è assai pittoresca e, partendo da Dolceacqua, approda a un paese singolare come Pigna e sfiora Triora, celebre per le sue “streghe” - è la **“bima con i fagioli”**, piatto autunnale e invernale, gustoso e robusto, da accompagnare con un'eccellenza della zona, ossia il fascinoso vino Rossese di Dolceacqua. La “bima” è una **capretta giovane**, ma

non più di latte, che va macellata prima del raggiungimento dell'età adulta, ossia non ancora mestruata.

*Nella valle e nell'estremo
Ponente ligure, è diffuso
il consumo degli ovini*

Nella valle e nei paesi dell'estremo Ponente ligure, il consumo degli ovini (con preferenza per i caprini) è sempre stato diffuso. Secondo una leggenda, non confermata da alcuna fonte, le capre sarebbero state importate dai Greci, all'epoca della colonizzazione di Nicea e Focea (350 a. C.), sulle coste nizzarde. Ovviamente si tratta di un'interpretazione da non pren-



dere in considerazione: in Liguria, anche se l'allevamento del bestiame non è mai stato una pratica importante in tutto l'entroterra, sono sempre stati più presenti, per ovvi motivi geografici, gli ovini piuttosto che i bovini. Il tema delle radici greche, tuttavia, è un chiodo fisso del Ponente ligure. Tanto è vero che, secondo una ricostruzione sul filo dell'assurdo, dal termine greco *Odus aighè*, ossia "paese delle capre" deriverebbe, non senza forzatura fonetica, il nome di Dolceacqua che invece è legato, più semplicemente, al dolce affacciarsi del paese sul corso del Nervia.

Tornando alla "bima", il piatto, come ancora oggi si consuma in allegra compagnia, è come sempre un'evoluzione che si snoda nel tempo. La capra arrosto o stufata è un alimento millenario. L'aggiunta dei fagioli, importati dall'America, dovrebbe far fissare l'evoluzione della pietanza a partire dal XVII secolo. Anche perché, proprio a **Pigna, si è consolidata**, negli ultimi tre secoli, **la coltivazione**, come prodotto di nicchia, **di fagioli bianchi particolarmente pregiati**.

L'equilibrio della pietanza vede una proporzione tra un chilo di carne (ossa comprese), fatta a pezzi, per mezzo chilo di fagioli. La tradizione (saggia) consiglia di usare un tegame di coccio.

Come si prepara nelle diverse varianti

Si comincia a far dorare la carne in abbondante olio extravergine di oliva (la recente influenza dei vicini francesi suggerisce una modesta presenza di burro) con aglio, rosmarino e alloro, in quantità moderata per non forzare troppo il sapore. Dopo pochi minuti a fiamma viva, si aggiunge la cipolla tagliata fine, una ogni chilo di carne, e si sfuma con un bicchierone di vino bianco secco, possibilmente Vermentino locale. Si abbassa il fuoco, si copre la carne con acqua a filo e si cuoce a fuoco basso per mezz'ora. Dalla seconda metà del XIX secolo, c'è chi aggiunge, a piacere, pomodoro fresco pelato e fatto a pezzi. Si uniscono i fagioli, ammollati in acqua



tiepida per 24 ore, si aggiunge acqua e si prosegue ancora un'ora a fuoco basso. Secondo un'altra variante, nel battuto sono compresi, oltre alla cipolla, anche carote, sedano e un pezzo di lardo, e tra le erbe c'è pure il prezzemolo. Non si usa il pomodoro e il Vermentino è sostituito da due bicchieri di Rossese di Dolceacqua. Tale variante è forse più filologica e per molti aspetti preferibile. Vale la pena di aggiungere un dettaglio, per chi ritiene che la "bima" abbia un eccesso di afrore, tipico degli ovini. Occorre porre la carne ancora cruda sul fondo di una pentola, insieme a due pugni di sale, meglio se grosso. Si chiude la pentola e si mette sul fuoco (forte) per pochi minuti. Si buttano via il sale e l'acqua espulsa dalla carne e si passa a preparare la pietanza.

Lo sposalizio con il Rossese dei paesi della Val Nervia

Torniamo allo sposalizio, in cottura e come accompagnamento a tavola, con il Rossese. Il nome non viene dal colore ma dal latino *racens*, per indicare l'aroma e il sapore del robusto vino rosso che passa per la gola, quasi "raschiandola" o titillandola. Il vino ha caratteristiche peculiari: **nasce su rocce di origine vulcanica** (i francesi direbbero *pierre à fusil*, ossia "pietra focaia") lungo fasce esposte a Mezzogiorno. È peculiare dei paesi della Val Nervia: Dolceacqua *in primis*, ma anche Perinaldo, San Biagio della Cima e Soldano. Il vino modifica, sia pure leggermente, la sua

corposità, il sapore e il retrogusto a seconda della zona. In passato, tra gli enologi, ci fu un'accesa discussione se dovesse avere sentore di rosa o di fragola. In realtà, ancora nel 1800, come gran parte dei vini, aveva certamente un lieve sapore "abboccato". Oggi, con una maggiore attenzione nel trattamento e anche sulla base di un gusto cambiato, **ha un sapore di selce**, come si è detto, nonché di **sottili aromi di erbe selvatiche**. Il suo colore granato punta sul rubino, a volte più brillante a volte più cupo. La sua gradazione perfetta, di vino da carne, è di 13°. La vinificazione vede una percentuale altissima - da un minimo del 70% (ma oggi la percentuale è più alta) di "Rossese Nero", vitigno prevalente, unito ad altre uve locali tra cui la massarda e, in certi casi, il Vermentino bianco. Vale la pena di ricordare che piacque, al momento dell'invasione della Liguria, al giovane generale Napoleone Bonaparte.





La farinata

di **Luigi Bussolino**

Delegato di Alessandria

*Un semplice ma gustoso
piatto della provincia
alessandrina.*

Della maggior disponibilità di tempo, in questi ultimi mesi in cui il nostro stile di vita è cambiato molto, si è avvantaggiata la cucina domestica che mi ha spinto a riportare nella quotidianità piatti del passato, versatili e facilmente realizzabili, come la "farinata". Si tratta di una preparazione molto diffusa nell'Alessandrino, ma anche in Toscana, dove è conosciuta come "cecina", e in Liguria, soprattutto a Genova e Savona, che ne rivendicano la paternità.

Fino a non molto tempo fa vi erano (e

ve ne sono ancora) locali tradizionali attrezzati con un forno per la sua preparazione e anche per la degustazione, perché è preferibile consumarla calda, appena sfornata (nell'Alessandrino è anche conosciuta come "bella calda").

*L'ingrediente principale
è la farina di ceci*

L'ingrediente principale della farinata è la farina di ceci, macinati d'annata e me-





glio se **provenienti da terreni sabbiosi**, come quelli dell'area preappenninica, mentre quelli provenienti da terre argillose sono meno adatti a tale preparazione. **Un altro segreto è l'acqua**, che non deve essere calcarea.

Tre litri di acqua per un chilo di farina di ceci può essere la dose corretta; vanno aggiunti, poi, sale, pepe e rosmarino secco, oltre all'olio extravergine di oliva (adesso, ma molti anni fa sicuramente l'olio era meno pregiato per motivi economici e di disponibilità), per rendere l'impasto morbido e quasi liquido, tale che, inclinando la teglia in cui va messo, oscilli da un bordo all'altro. Ci si possono mettere anche le cipolline fresche ma, personalmente, la preferisco senza, come il grande scrittore alessandrino Umberto Eco che, quando tornava nella sua città, non rifuggiva dal frequentare i locali tradizionali.

Come si prepara

Dopo aver **mescolato acqua e farina**, evitando che si formino grumi, **ci vuole un certo tempo di riposo**, almeno tre ore, prima di porla in un forno ben caldo, per almeno venti minuti. In alcuni testi si parla di tempi di riposo più lunghi: da tre fino a dodici ore. È opportuno anche togliere la schiuma che si è formata sulla superficie e amalgamare al composto mezzo bicchiere di olio e il sale. C'è chi

l'olio lo aggiunge solo nella teglia e non nell'impasto per dare croccantezza alla preparazione. **La teglia deve essere bassa e larga**, poco profonda; può essere in terraglia oppure in metallo o meglio ancora in rame stagnato che favorisce la conduzione di calore: in nessun caso di alluminio ormai desueto. È preferibile che la teglia sia rotonda, piuttosto che quadrata, in modo da poterla girare agevolmente nel forno per una cottura più omogenea. La temperatura deve essere a 200 - 250 °C: in un forno ventilato bastano dieci/dodici minuti a 220 °C. La teglia deve essere in ogni caso ben oliata per consentire un agevole distacco della farinata una volta cotta, con quel **colore nocciola e dorato** e uno spessore di cinque millimetri, per averla croccante: non deve comunque superare il centimetro di spessore, altrimenti rimane molliccia.

La farinata viene poi tagliata velocemente a losanghe irregolari e spruzzata di pepe prima di essere servita: un piatto povero ma può sostituire uno spuntino oppure la cena.

La semplicità della ricetta e la facilità della preparazione fanno della farinata anche un cibo di strada: in passato, infatti, c'erano venditori, attrezzati con carrettini a ruote e pedali, che trasportavano il forno per venderla appena pronta e bella calda, nelle vie e nelle piazze durante fiere. Nel Tortonese, si è sviluppata la produzione di forni mobili che ancora oggi sono presenti nei

mercati e godono di ampia diffusione.

Per quanto riguarda l'origine della farinata, è probabile che sia partito tutto dalla Liguria, quando, nel 1300, dopo la fortunata battaglia della Meloria contro i Pisani, una tempesta mise in difficoltà le navi genovesi al ritorno, facendo rovesciare barili di farina di ceci e olio che furono bagnati dall'acqua di mare. Una volta asciugato, l'impasto fu assaggiato e trovato molto gustoso. A Genova, tuttora, si servono farinate di diverso tipo: con verdure varie, acciughe e gamberetti.

Una parente della farinata è la "panissa"

Una parente della farinata, nell'Alessandrino, è la "**panissa**", arrivata a Novi dal territorio genovese e che non ha nulla a che fare con i piatti a base di riso, novaresi e vercellesi, che portano un nome simile, ma sono completamente diversi. La panissa è **una specie di polenta**, fatta sempre con farina di ceci, ma **con molto meno acqua**. Si prepara cuocendo la mistura di farina e acqua in pentola a fuoco basso, condita con olio e formaggio a piacere. Una volta raffreddata in un piatto, si taglia fette e si frigge. Sta diventando sempre più rara, anche se, recentemente, ha avuto un nuovo ritorno in tavola tra gli aperitivi e come antipasto, servita a piccoli pezzi.



Il cavolo nero toscano

di **Ruggero Larco**

Delegato del Valdarno Fiorentino

*Insostituibile
ingrediente
per piatti unici.*

Se qualcuno ti chiedesse *che cavolo vuoi?* potresti anche sentirti salire un po' la pressione, ma se la domanda la fa un ortolano allora la frase rientra nella giusta prospettiva. Eh sì, perché di cavoli, *Brassica oleracea*, ce ne sono molte varietà. Tra queste le più note sono il cavolo broccolo, oppure il cavolo cappuccio, quello per preparare i crauti, per capirsi, il cavolfiore bianco, il più noto, il cavolo verza, e alcuni altri, tra i quali il cavolo nero toscano (*Brassica oleracea* var. *Acephala*), appunto. Individuato come Pat nell'elenco dei prodotti agroalimentari tipici della regione, è più correttamente denominato **cavolo nero riccio di**

Toscana. Presenta foglie di notevoli dimensioni, caratterizzate da un colore verde piuttosto scuro sul quale risaltano le nervature più chiare. **La superficie delle foglie non è liscia**, ma frastagliata, come si trattasse di bolle: ecco perché "riccio".

Coltivato un po' in tutta la Toscana, con una maggior diffusione nei territori del Fiorentino e dell'Aretino, è caratterizzato da un sapore particolare, ma non intenso, ed è usato in molti modi, in cucina e non. Basti pensare che in alcuni Paesi è considerato pianta ornamentale. Ho potuto verificare, infatti, come in molte aiuole di condomini di Toronto, in Canada, questa





dificato in **intruglia**, da "intruglio", dal sapore molto gradevole. Oltre al cavolo nero, fondamentale, i fagioli, la verza, il sedano, la cipolla e, naturalmente, la farina gialla. Se poi di questo "intruglio" avanza qualcosa il giorno dopo, tagliato a fette, si frigge, nello strutto o nell'olio a piacere.

Tornando **nel Fiorentino**, che dire del **crostone di lampredotto, fagioli e cavolo nero**? Che è squisito: i tre sapori, mescolati in un tegame con odori e olio, e messi su fette di pane toscano abbrustolito alla fiamma, si esaltano ancora di più se conditi con l'olio extravergine, magari ancora di prima spremitura.

È ricco di vitamine, antiossidanti e minerali utili alla salute

Dal punto di vista salutistico, il cavolo nero oggi è considerato un alimento antitumorale, ricchissimo di vitamine A, B₁, B₂, B₃, B₆, B₁₂, C e K e di fitonutrienti glucosinolati. Contiene il doppio di antiossidanti (polifenoli e flavonoidi), rispetto ad altre verdure a foglia verde, che aiutano l'organismo a contrastare l'attività ossidativa dei radicali liberi. Tra i minerali, si evidenziano calcio, ferro, magnesio, potassio, sodio e zinco.

Contribuisce a ridurre il livello di colesterolo LDL, migliora le condizioni dei diabetici, è utile in caso di problemi digestivi, ha proprietà antinfiammatorie.

pianta facesse belle mostra di sé, con gli scoiattoli che girellavano intorno. Forse perché non presenta una "testa" come gli altri cavoli, ma le foglie si sviluppano lungo un fusto piuttosto robusto che può raggiungere anche dimensioni tali da poter tranquillamente ornare le aiuole di un giardino.

È fondamentale nelle ricette più caratteristiche della regione

In Toscana, vige il detto che tendenzialmente non si cucina ma si cuoce, perché le materie prime sono talmente gustose che basta la semplice cottura per esaltarne il sapore. E il cavolo nero appartiene a questa categoria di prodotti. Il suo uso, nella cucina regionale, è quasi un obbligo durante la stagione fredda, e le ricette di cui è ingrediente fondamentale sono tra le più caratteristiche della regione.

Tra queste **spicca quale ingrediente importante della ormai più che famosa ribollita**, zuppa fiorentina che oltre al cavolo nero vede un piacevole amalgama di pane raffermo, fagioli, cavolo verza, bietole, oltre agli odori e l'immane olio toscano. Se poi si aggiungono **contenute di maiale bollite** e si mescolano in un tegame con **strati di minestra di pane** (la ribollita prima di essere "ribollita"), si ottiene la gustosa e più che nutriente **zuppa alla pratese**.

Nel territorio della Garfagnana, è la **pittonca** a farla da padrona. Nel brodo in

cui si sono cotte le parti del maiale con le quali si prepara il **biroldo** (sanguinaccio che contiene parti meno nobili, come la testa del maiale) si mettono **fagioli, sedano, carote, porri e pezzetti di cavolo nero**. Quando il tutto è ben amalgamato, si aggiunge la farina gialla, quella del formenton ottofile, tipico del territorio. Una volta pronta, si lascia raffreddare questa "polentona", si taglia a fette e si friggono nello strutto. Un piatto molto nutriente nei tempi di miseria che, per secoli, ha caratterizzato quella bellissima parte di Toscana.

Se si scende nella piana di **Lucca**, si trova la **farinata**, versione "edulcorata" della pittonca, dove il cavolo nero, insieme ai fagioli (di Lucca) e alla farina gialla, ne fanno un piatto tradizionale.

In Versilia, con il suo particolare dialetto, il piacevole termine "farinata" viene mo-

INTRUGLIA

Ingredienti: 400 g di farina gialla (mais), 250 g di fagioli cannellini e borlotti, 1 costa di sedano, 2 carote, 1 cipolla rossa, 1 patata, 1 spicchio di aglio, diverse foglie di cavolo nero, qualche foglia di salvia, olio extravergine di oliva, sale.

Preparazione: cuocere i fagioli, dopo averli ammollati, in abbondante acqua salata, con l'aglio e la salvia. In una pentola, meglio se di coccio, soffriggere, in 3 cucchiaini d'olio, carota, sedano e cipolla tritati grossolanamente. Aggiungere la patata a pezzetti, i fagioli cotti e il cavolo nero tagliato a strisce (a piacere un po' di concentrato di pomodoro). Cuocere per una quindicina di minuti e poi aggiungere a pioggia, e lentamente, la farina gialla, mescolando continuamente per almeno 40 minuti. Regolare di sale. La consistenza dovrebbe essere quella di una farinata assai morbida.



Aglie orsino

di **Morello Pecchioli**

Accademico onorario di Verona

Ha foglie tenere, carnose, di un bel verde brillante, con bellissimi fiori bianchi e odore inconfondibile.

L'aglio orsino è una delle piantine selvatiche primaverili più interessanti e utili. È presente in tutta Italia, dalla pianura ai 1.500 metri. **Amalgli habitat umidi:** boschi, prati di montagna intrisi d'acqua dopo lo scioglimento delle nevi, campi vicini a luoghi umidi e ombrosi. Appartiene a una famiglia numerosa, le *Liliaceae*, schiatta botanica antica che vanta consanguinei vegetali illustri, alcuni con personalità singolari, di carattere forte, aromatici, fondamentali in cucina: aglio, cipolla, scalogno, porro, erba cipollina... L'aglio orsino fa parte di

questo parentado mangereccio. In particolare - come rivela il nome e rivela l'odore, meno forte ma ben riconoscibile - è parente di primo grado dell'aglio domestico. Suoi congiunti, di quarto o quinto grado, sono le *Liliaceae* che per la bellezza dei fiori e il profumo celestiale trasformano giardini e parchi in piccoli eden: giacinto, tulipano, mughetto, emerocalide, *lilium auratum*... Uno di questi lontani parenti dell'aglio orsino, il giglio, profuma addirittura di santità: i cristiani lo considerano il simbolo mariano della purezza, della verginità, della luce. Lo testimoniano illustri pittori - Leonardo, Botticelli, Lotto, Caravaggio - che lo mettono in mano all'arcangelo Gabriele nel momento in cui annuncia alla vergine Maria il concepimento del figlio di Dio per opera dello Spirito Santo. Anche San Giuseppe, il casto sposo di Maria, è raffigurato con la profumatissima *lilicea* in mano.

L'aglio orsino, più che di paradiso, odo-

ra di pesto alla genovese, e più che ai santi si addice a noi poveri mortali che beatifica con le sue qualità gastronomiche e per le proprietà salutari. I Celti lo usavano per purificarsi. Gli antichi e corpacciuti Germani se ne cibavano in dosi massicce, alla fine della cattiva stagione, per spazzar via le tossine dal fisico fiaccato dall'inoperosità e dalle abbondanti libagioni e trovare - ne erano convinti - la forza dell'orso. Avevano imparato proprio dal plantigrado il valore rinvigorente dell'*Allium ursinum* - questo il nome scientifico - pianticella dalle foglie tenere, carnose, di un bel verde brillante, con bellissimi fiori bianchi lanceolati e dall'inconfondibile odore d'aglio.

L'orso mangia grandi quantità della piantina che da lui prenderebbe il nome

L'orso, finito il lungo letargo, risveglia l'addormentato metabolismo e le funzioni vitali mangiando quantità industriali della piantina che da lui prende il nome.

Per secoli l'*Allium ursinum* è stato il simbolo della forza, della rigenerazione, della fecondità.

Nel superstizioso Medioevo, era considerato un ottimo rimedio, grazie all'odore penetrante e pungente, contro il malocchio, gli influssi malefici e gli spiriti cattivi. Nell'Europa balcanica, traboccante di leggende legate al vampirismo, l'aglio e i suoi odorosi succedanei erano utilizzati per tenere a debita distanza le demoniache creature succhiasangue.

Credenze popolari a parte, l'aglio orsino **ha sempre avuto la fama, meritata, di**



erba guaritrice, tanto che per secoli è stato chiamato *herba salutaris*. Le sue proprietà curative sono conosciute fin dall'antichità e confermate dalla medicina moderna. È un'autentica farmacia verde. Le popolazioni di lingua tedesca, fedeli alle loro tradizioni erboristiche e agli insegnamenti della storia, ne conoscono bene le proprietà e ne fanno largo uso sotto forma di tisane, decotti, impiastri estetici. Medici, botanici ed erboristi lo consigliano per **purificare il sangue, abbassare il colesterolo cattivo, per disintossicare l'organismo e depurare la pelle**. Gli vengono riconosciute capacità terapeutiche formidabili: è un antibiotico e antimicotico naturale, combatte i reumatismi, libera i bronchi dal catarro e regola il ritmo cardiaco nei casi di ipotensione. È un ottimo diuretico ed è ricco di vitamine A, B e C. Fa bene alla pelle e viene usato per maschere di bellezza. L'industria farmaceutica ricava dall'aglio orsino disinfettanti e repellenti.

Nel 1600, durante le terribili epidemie, i medici della peste indossavano come protezione una maschera particolare, con occhiali per schermare gli occhi e un lungo becco ricurvo che riempivano con sostanze odorose per tenere lontani i miasmi del morbo che ritenevano la causa della peste. Tra queste sostanze, non mancavano mai di inflare impasti d'aglio o di erbe fortemente pungenti come l'aglio orsino capaci di difenderli dal contagio. Un tempo c'era chi consigliava l'aglio orsino contro la caduta repentina dei capelli, rimedio che non funziona con chi ha la piazza craniale lucida da anni.

Ha sapore più delicato dell'aglio comune e non lascia odore in bocca

Se è vero che noi italiani non conosciamo le proprietà salutari e curative dell'aglio orsino, come invece austriaci e tedeschi, è però altrettanto vero che nessuno come noi lo sa **esaltare in cucina usando ogni parte della pianticella**: foglie, fiori e bulbo, quest'ultimo più oblungo e di sapore più delicato, ma sempre aromatico, rispet-



to all'aglio comune (*Allium sativum*). L'aglio orsino è utilizzato per la **preparazione di frittate, minestre, zuppe, insalate di verdure, di patate e per fettunte**. Pregevole *herba salutaris*, diventa un prezioso ingrediente in molte ricette e, particolare non trascurabile, **non lascia la bocca e l'alito "cattivi" come l'aglio comune**. *L'ursinum* viene usato per **miglior insaporire carne e pesce**. Se tritato e mescolato a formaggi morbidi, dà vita a ghiotti erborinati. **Gustosissimo sott'aceto e sott'olio**. Pestato nel mortaio al posto del basilico e dell'aglio, con pinoli, olio extravergine d'oliva e grana, diventa **un pesto eccezionale per condire linguine e trenette**. L'ideale è usare foglie fresche, magari appena raccolte nella bella stagione. Ma, attenzione, **non ci si può improvvisare raccoglitori**. Gli esperti non hanno problemi a riconoscerlo. Gli inesperti devono imparare a **non confonderlo con il colchico** (*Colchicum au-*

tunnale) che è **molto tossico** o con il mughetto (*Convallaria maialis*) che appartengono alla stessa famiglia, hanno foglie simili e crescono nel medesimo periodo. Un metodo empirico per riconoscerlo è strofinare le foglie sul palmo della mano. Se l'odore che sale dopo lo sfregamento è inconfondibilmente d'aglio, non c'è dubbio: è l'orsino. Inoltre bisogna informarsi sulle **leggi regionali** che **ne regolano la raccolta** per non rischiare pesantissime multe. La piantina, come detto, si trova selvatica in natura, ma si può anche coltivare in vasi trapiantandone i bulbi e mantenendo le piantine protette, all'ombra e con la terra umida. Si trovano i semi in vendita nei negozi specializzati in orto e giardinaggio o sui banchetti di qualche mercato della terra. Purtroppo, moltissime erboristerie italiane, a differenza di quelle di tedesche, non vendono tisane o altri prodotti all'aglio orsino perché poco richiesti.

LINGUINE AL PESTO DI AGLIO ORSINO

Ingredienti: 400 g di linguine (o trenette), 100 g di foglie fresche di aglio orsino, 200 cl di olio extravergine di oliva, 100 g di grana grattugiato, 1 cucchiaino di pinoli, 1 cucchiaino di noci, sale, peperoncino (o pepe).



Preparazione: pulire con un panno le foglie di aglio orsino, metterle in un mortaio con i pinoli e le noci e pestare con calma. Versare il trito in una ciotola aggiungendo olio, grana, sale e peperoncino. Cuocere le linguine. Quando la pasta è cotta, aggiungere il pesto e mescolare bene. Impiattare e servire. A piacere si può aggiungere un'altra grattugiata di formaggio.



Quanto basta

di **Elisabetta Cocito**

Accademica di Torino

*La sigla q.b.,
nelle ricette di cucina,
a volte incute
soggezione tra chi
si cimenta ai fornelli.*

In molte ricette di cucina è indicata la voce q.b.. Sigla misteriosa e che incute molta soggezione tra chi si cimenta ai fornelli e affronta per la prima volta la preparazione di un piatto seguendo passo passo il procedimento indicato su una rivista o su un sito. Quando poi scopriamo cosa vuol dire q.b. (ossia *quanto basta*) non ci sentiamo affatto rasserenati.

Come valutare il *quanto basta*? Generalmente esso è riferito ai condimenti, sale,

olio, pepe, e l'inventore o il redattore della ricetta lascia **a noi la responsabilità di deciderne, appunto, la quantità**: una grande responsabilità, in quanto sbagliare nei condimenti o nella salatura di un piatto vuol dire poterne anche cambiare i connotati.

Eccedere nell'olio potrebbe dare un risultato un po' greve; troppo pepe coprirebbe i gusti originali così come troppo sale. Se, al contrario, poco conditi, i piatti potrebbero risultare sciapi, più adatti



a un convalescenziario. Non c'è scampo: dobbiamo osare. E qui **entrano in gioco il gusto personale, le abitudini** che il nostro palato ha contratto nel tempo, soprattutto **i sapori cui ci hanno abituato** in famiglia fin da piccoli.

La situazione si complica quando cuciniamo per gli ospiti. Personalmente cucino con poco sale e mi è capitato di non accontentare alcuni invitati (hai dimenticato il sale?) o di non apprezzare a mia volta la loro cucina (mi passate l'acqua... no, tranquilli, non è salato, sono io che oggi ho particolarmente sete). Una grande maestra di cucina, che ho avuto la fortuna di conoscere, mandava in ambascie le sue allieve con il suo "e ora metteste un sospiro di cannella", oppure "un'ombra di pepe". I suoi sospiri e le sue ombre erano sempre perfetti e quelli delle discepole, perlopiù, solo macchie inquietanti. Una professionista del q.b.!

Con l'esperienza ognuno di noi troverà il suo equilibrio ideale

Da esso impariamo sicuramente una lezione: che con l'esperienza ognuno di noi troverà il suo equilibrio ideale tra i sapori. D'altronde basta osservare i cuochi professionisti i quali, con un piccolo gesto della mano, un tocco lieve ma esperto, spolverizzano con grazia i piatti aggiungendo quel *quid* di q.b. che li rende speciali. Al confronto non avrebbero potuto certo cavarsela con un q.b. quell'etto a persona in un piatto o quel chilo di tartufi per profumare un arrosto, raccomandati in noti ricettari di epoche lontane. Altro che sospiro!

Consoliamoci andando a sfogliare le pagine dei vecchi libri di ricette dove scopriamo che le dosi sono sempre approssimative (i procedimenti, molte volte, altrettanto). Le quantità degli ingredienti e i pesi venivano indicati utilizzando gli strumenti a disposizione. Non dimentichiamo che **nel passato orologi, bilance di precisione, timer erano oggetti ignoti**, eppure si cucinava anche tanto, e bene. Scodelle, bicchieri, mestoli erano le unità con cui



misurare le quantità degli ingredienti, per non parlare, poi, dei tempi di preparazione o cottura, ondivaghi e a volte, ai nostri occhi, improbabili, per i quali si andava spesso a tentativi finché si raggiungeva il risultato sperato. Il grande Artusi consigliava di "rimestare quanto basta" (indicativamente per un'ora!) un dato composto, prima di porlo a cuocere.

Ricordiamoci che una volta il tempo era scandito dalle meridiane, dalle clessidre, dagli orologi posti sui campanili delle chiese: strumenti non facilmente accessibili a chi doveva cucinare.

Un sistema molto semplice, noto a tutta la comunità, per indicare i tempi di preparazioni o cotture **era la preghiera**. Il tempo di un'Ave Maria o di un Pater noster era suggerito per cotture relativamente brevi, ma occorreva sgranare un intero rosario per una preparazione che richiedeva tempi di cottura più impegnativi. Un metodo che ben conciliava l'esigenza di una preparazione cotta a puntino con il contestuale beneficio morale della preghiera.

Venendo a tempi più recenti, negli ultimi anni, **tra i cuochi creativi, è diventato di moda aggiungere spezie ed erbe di tante varietà diverse** e di diversi profumi nello stesso piatto, per connotarlo di novità e inventiva, con risultati a volte assolutamente discuti-

bili. **Eccedere nell'anice stellato**, magari **aggiunto al cardamomo** e con un bel "soffio" di cannella **per essere originali**, ha creato molte volte **una miscelanea di gusti e colori che hanno coperto la materia prima**, rendendo il tutto, appunto, eccessivo e disarmonico: in poche parole si è smarrito il vero senso del q.b..

Saper dosare gli aromi, i condimenti e le spezie è un'abilità di chi cucina

Per fortuna sembra che questa moda stia svanendo, assieme ai suoi forti sapori. Saper dosare gli aromi, i condimenti e le spezie è anch'essa un'abilità di chi cucina e inventare con accostamenti azzardati è decisamente imprudente. È il caso di dire che **occorre il senso della misura**. Chi è veramente in grado di calibrare gusti complessi non improvvisa ma ottiene questi risultati con scuola ed esperienza.

Concludendo, in cucina, come in ogni altra esperienza della vita, l'approccio e la gestione delle attività devono essere condotti con armonia, buonsenso, consapevolezza delle proprie capacità e dei propri limiti, in pratica essere in grado di dosare tutto... *quanto basta!*



Tempo di ciliegie

di Giancarlo Burri

Accademico di Padova

“L’aspetto più brutto del farsi un’overdose di ciliegie è che restano lì tutti i noccioli a ricordarti quante ne hai mangiate”.

Così **Andy Warhol** interpretava ironicamente il piacere di gustare uno dei più squisiti frutti del periodo primaverile-estivo. Succosa e invitante, la ciliegia è una drupa prodotta da **due sottospecie** del genere *Prunus*: il *Prunus avium* L. o **ciliegio dolce**, da cui hanno preso origine tutte le specie coltivate, suddivise in **tenerine**, con frutti a **polpa tenera e succosa**, in genere di colore rosso scuro e **duracine**, o duroni, con frutti più grandi, a **polpa soda**, di colore rosso scuro o nero con polpa rossa, oppure di colore rosso chiaro con polpa giallastra o tendente al rosa.

L'altra sottospecie è costituita dal *Prunus cerasus* L. o **ciliegio acido**, contraddistinto da tre varietà: l'*amareno*, il *visciolo* e il *marasco*, che producono frutti di diverso colore, relativamente dolci e di caratteristica acidità.

Le varietà coltivate in Italia sono numerosissime: nell'elenco delle piante da frutto iscritte al registro nazionale, aggiornato al 30 aprile 2019, si contano ben **529 denominazioni varietali** di *Prunus avium* e 125 di *Prunus cerasus*!

Tra le più pregiate: la **ciliegia di Vignola** (circa 15 varietà), e quella **di Marostica** (circa una ventina di varietà), **entrambe Igp**; la **ciliegia dell'Etna Dop**, la **Ferro-**



via pugliese, la **Mora** di Verona. Oltre che consumate crude (per poter godere della dolcezza e le potenzialità nutrizionali è importante che siano **al giusto grado di maturazione** perché, a differenza di altra frutta, non maturano una volta lasciata la pianta), le ciliegie **rappresentano in cucina un ingrediente versatile** e stimato.

Le ricette dei cuochi rinascimentali

Abbondanti le testimonianze del loro apprezzamento gastronomico nel Rinascimento (in coincidenza dello sviluppo della cerasicoltura in Italia).

Rifacendosi a certe consuetudini conventuali di essiccare le ciliegie, per poi utilizzarle in brodi e minestre, l'**Anonimo Padovano** (XV secolo) consiglia questa zuppa: "Tolli cerese (cavate via le ossa) e lessale con brodo di capponi; poi cola con zucchero che baste e metti onze meza di sandali". Ingentilendo una ricetta dei Cappuccini della Garfagnana, che usavano preparare - cuocendo marasche con ricotta e miele - una grossolana crema da spalmare sul pane, nacque il **giulebbe di ciliegie**, dessert preferito da Ludovico Ariosto (oggi a base di ciliegie denocciolate, cotte con zucchero, vaniglia e cannella, versate in una coppa su savoiardi imbevuti di Alchermes, rifinendo con un ciuffo di panna montata).

Alla corte dei Gonzaga sarebbe nato il **tortello della Possenta di Ceresara** (oggi De.Co.), una sorta di raviolo con la base di una sfoglia preparata con uova, farina, rape rosse, olio d'oliva e sale, e farcitura di confettura di ciliegia, mostarda di frutta, ricotta, pane grattugiato, grana padano, sale, spezie e vino cotto. Si serve lessato e condito con burro fuso.

Nel ricettario del 1467, *Libro de arte coquinaria*, di **Maestro Martino da Como**, è presente la ricetta di una gustosa torta a base di ciliegie, rose rosse, formaggio, uova e spezie, più volte ripresa dai cuochi delle famiglie nobili e della ricca borghesia.

Bartolomeo Scappi (*Opera*, 1570) impiega soprattutto le visciole, cotte con



vino, aceto e spezie, e uva passa, per la preparazione di salse agrodolci da accompagnare a piatti di selvaggina di pelo. Del **Messisbugo** (*Libro Novo*, 1566) le ricette di lombate di vitello arrosto con salsa di amarene; di gamberi fritti serviti con agresto e amarene e, ancora, di un pastello di anguilla e amarene.

Molti chef di oggi utilizzano le ciliegie in piatti gustosi e fantasiosi

Anche ai nostri tempi non mancano gustose e fantasiose ricette che confermano l'apprezzamento per le ciliegie.

A cominciare dal **magrone d'anatra con marasche**, prodotto tipico padovano, molto apprezzato anche da Gabriele D'Annunzio, in cui il gusto delicato del petto d'anatra si combina con quello più deciso e amaro delle marasche e del Sangue Morlacco (il liquore di marasche, una varietà del Cherry Brandy, della rinomata ditta Luxardo di Torreglia, in provincia di Padova).

Frugando tra le cucine degli chef "stellati", ecco il **gambero e ciliegia** di **Enrico Crippa**, un piatto a base di gamberi di media pezzatura e ciliegie sott'aceto, da completare con salsa di pomodoro e arancia, mentre il giovane chef **Luca Abruzzino**, nel **gambero, mandorla,**

ciliegia e pepe rosa, fonde piacevolmente la dolcezza del gambero con la carnosità della ciliegia e la croccantezza della mandorla.

Antonino Cannavacciuolo offre **vitella alla piemontese con asparagi e ciliegie**, due filetti di vitella rosati al centro, cotti in crosta di grissini tritati e serviti con ciliegie e salsa alle ciliegie, e un contorno di asparagi con salsa bernese.

Golosamente doppia, invece, la proposta di **Valeria Piccini** nel suo ristorante: il **pâté di fegatini ammantato di ciliegia gelificata** per l'*amuse-bouche* e il sontuoso **piccione arrostito con ciliegie, mandorle, barbabietole e rapanelli**. **Cristina Bowerman** abbinava le **ciliegie Ravenna** di Sabina Romana a un **carpaccio di manzo marinato in sangria di vino Cesanese**.

Parlando di ciliegie, è doveroso fare accenno a **due vini aromatizzati** di antica tradizione benedettina: il **Ratafià** abruzzese, a base di amarene e vino Montepulciano, e il marchigiano **Visnèr**, sempre a base di amarene ma con vino Sangiovese, da consumare a fine pasto come digestivo o per accompagnare l'assaggio di qualche pasticcino locale.

È curioso ricordare che per la Chiesa cattolica la ciliegia ha anche un suo **Santo protettore**, perché protagonista di una miracolosa raccolta di ciliegie in pieno inverno: **San Gerardo dei Tintori**, co-patrono di Monza, festeggiato il 6 giugno.



La croccantezza del cannolo siciliano

di Antonio Ravidà

Delegato onorario di Palermo Mondello

Presentato dal Cnr il "cannolo Ruggero", che si mantiene croccante per 12 ore.

Il cannolo, storica prelibatezza del "made in Sicily" e tra i più celebrati ambasciatori degli incanti gastronomici italiani, è oggetto di studi e sperimentazioni chimiche impensabili sino a poco tempo fa. **L'obiettivo è garantire la croccantezza dell'involucro** che, se reso molle dall'acqua contenuta nella crema di ricotta, con cui si farcisce, perde gran parte dell'appetibilità.

Se a Palermo è sceso in campo il Cnr, il Consiglio nazionale delle ricerche, a Catania va a 100 all'ora un accorgimento progettato per fare durare anche **16 mesi la croccantezza** rispetto alle 12 ore garantite dal Cnr che ha intitolato il "suo" cannolo al primo re di Sicilia, Ruggero II, il normanno, che ne fu ghiotto quasi mille anni fa.

Dei cannoli, del resto, vi sono vistose tracce in un'entusiastica citazione di Cicerone di gran lunga precedente all'epoca dei Normanni in Sicilia. Strappa applausi furono gli elogi dell'indimenticabile Pino Caruso in tv e nel cabaret "Bagaglino" e allettanti sono quelli dell'investigatore buongustaio ideato da Andrea Camilleri, non per caso ottima forchetta di Porto Empedocle a un passo da Agrigento.

Il gruppo di ricerca del Cnr è guidato dal palermitano doc **professor Mario Pagliaro**, che ha dimostrato come assicurare la croccantezza attraverso **l'utilizzazione di una piccola dose di glicerina** spennellata nelle parti interne della scorza. Con Michele Rossi dell'Università di Milano, Pagliaro è autore di studi sulla chimica della glicerina, e uno dei co-autori del "**cannolo Ruggero**", il giovane Nino Scurria, ne ha parlato entusiasta con il "Giornale di Sicilia" in un bell'articolo di Roberto Ginex.

Uno chef catanese ha brevettato un supercannolo con 16 mesi di croccantezza

Il supercannolo, destinato a essere fresco senza patire lo stress di lunghi viaggi, invece, è stato brevettato dallo chef catanese **Andrea Finocchiaro**, insegnante in un Istituto Alberghiero, e dal suo socio **Vito Mazzarrino**. Finocchiaro ha spiegato al quotidiano "La Sicilia" (in un ampio e documentato articolo di Maria Ausilia Boemi) la semplicità del procedimento per **confezionare ciascun cannolo in un minuto e 40 secondi**: la ricotta viene disidratata mantenendone inalterate sia le proprietà organolettiche sia l'eccelsa bontà. Dopo aver tolto l'acqua dalla ricotta, la si imbeve di nuovo con l'aggiunta di zucchero. Dosaggi top secret dello chef e la sua abilità sono realtà inscindibili. Niente a che vedere, ovviamente, con le nuove frontiere della cucina molecolare che proietta su processi innovativi (ma spesso da verificare approfonditamente) anche pietanze tradizionali.





Torna la voglia di stare a tavola

di Gigi Padovani

Accademico onorario di Torino Lingotto

*Intervista con
il recordman delle stelle,
lo chef Enrico Bartolini.*



È un segnale di speranza e di ottimismo, con uno sguardo verso il futuro e con la consapevolezza che “gli italiani non smetteranno mai di aver voglia di mangiare bene”. Lo lancia **Enrico Bartolini**, nel momento della ripartenza dopo il *lockdown*: è lo chef che, **con il suo ristorante al Mudec** ha ridato le tre stelle Michelin a Milano e che, con altri suoi quattro ristoranti sparsi per l'Italia, arriva a un totale di **otto “macaron”**. Dal suo osservatorio privilegiato, il “perfezionista” Bartolini commenta così **il futuro della ristorazione**.

■ **Emozionato, per queste riaperture di giugno a Milano, a Bergamo Alta, a Castiglione della Pescaia, a Venezia, a Cioccaro di Penango?**

“Credo che la realtà della ripartenza sia meno complessa di come ce la siamo immaginata in questi mesi di blocco. I ristoranti che hanno sempre lavorato con rigore e precisione, in tutte le loro attività gastronomiche, ora non hanno certo problemi a riprendere l’impegno che hanno dovuto interrompere. Abbiamo voglia di far passare una bella serata ai nostri ospiti: se i volumi ci saranno, saremo felici, ma **quello che conta è la qualità, che rimane la stessa di prima**. Continueremo a rispettare le regole, con una dose di ottimismo che ci aiuterà a contrastare la psicosi generata durante la chiusura”.

■ **Come ha trascorso il periodo di quarantena?**

“Sono rimasto nella mia casa di Milano, mentre i miei tre figli erano con la mamma a Bergamo: stiamo tutti bene, per fortuna. Ho avuto tempo per riflettere, per partecipare a tanti *webinar*, per presentare qualche mia ricetta sui social. Ma

soprattutto ho potuto **cucinare piatti ai quali non avevo più dato attenzione**, come la zuppa di verdure della zia: mi è venuta meglio della sua... E ho voluto prepararmi da solo il pane in casa, come facciamo nei ristoranti. L’ho gustato assaggiando una grande quantità di oli di oliva diversi. Pane e olio extravergine d’oliva sono stati il mio *comfort food*”.

■ **Nei suoi ristoranti tornerà la cucina delle nonne?**

“Questi sapori sono presenti in tutti i piatti dei nostri ristoranti. Anche certe preparazioni, che possono sembrare ultramoderne, partono in realtà da una ricetta tradizionale. I piatti della tradizione italiana hanno una ricchezza calorica di grassi, mentre oggi si riesce a estrarre il sapore usandone meno. Però, se quella riduzione va a scapito del gusto, allora preferisco la ricetta di un tempo: l’osso-buco io lo cucino alla milanese, non mi viene voglia di prepararlo creativo”.

■ **La ripartenza sarà più facile per l’alta ristorazione?**

“Al Mudec possiamo fare accomodare otto persone distanziate di un metro tra loro, in un unico tavolo: le procedure alle quali siamo abituati non cambieranno. Abbiamo certamente un’immensa voglia di cucinare. Nel mese di giugno ci dedicheremo a un numero più concentrato di preparazioni, solo per fare in modo che tutto il nostro *team* abbia l’allineamento giusto. Di certo, le piccole imprese di ristorazione, con pochi dipendenti, sono quelle più fragili. Durante la chiusura abbiamo tutti subito un danno, sarebbe stato bello se il governo ci avesse dato qualche aiuto in più, ma confido che vi si possa arrivare”.

■ **Nei vostri ristoranti stellati c’è una**

Alice, ostriche e caviale



EB Mudec



clientela internazionale, che certo non tornerà presto in Italia.

“È vero, nei confronti dell'Italia colgo un po' di razzismo, perché il nostro Paese è stato raccontato tra quelli più colpiti. Però tornerà la voglia di viaggiare. Mi auguro che il governo investa sul turismo, perché i ristoranti non costituiscono soltanto l'attività economica che fornisce piacere gastronomico, ma rappresentano un'intera filiera che va sostenuta. Tutti noi, come i miei colleghi, siamo bravi a rispettare i fornitori, a dare lavoro agli artigiani, costruendo delle relazioni all'italiana: ci si vuole bene, c'è fedeltà e i rapporti sono longevi”.

■ Cambierà il vostro modo di cercare le materie prime? Più italianità?

“Lo facevamo già prima, ma ci siamo tutti impegnati a ricercare gli ingredienti più vicini al luogo ove operiamo. Così in questi tre mesi ne abbiamo scoperti di nuovi, cerchiamo di ridurre gli sprechi ed essere più coerenti con un'identità italiana”.

■ Può fare un esempio?

“Gli astici blu ci arrivavano dalla Bretagna tramite fornitori professionali, ma ora abbiamo trovato un pescatore in Sardegna che in certi periodi dell'anno è in grado di fornirci a Milano, freschi e perfetti per noi. **E in questi mesi avremo l'esplosione degli orti mediterranei. Ci sono tanti prodotti straordinari.** Per esempio, vorrei poter inserire nel mio menu la fragola di Tortona, che dura soltanto quindici giorni. Almeno posso usarla ai primi di giugno per una tartina di piccola pasticceria, fuori carta”.

■ Dunque, punterete sulla stagionalità e sugli ingredienti locali?

“Sì, è vero. Ma tutto questo c'era anche prima, ovviamente: è un'etica che non ci siamo certo inventati soltanto ora”.

■ Sente la responsabilità di tutte queste stelle? Sono un peso?

“Non le vedo come una responsabilità. I ristoranti condotti dalle persone del mio team hanno avuto questo riconoscimento, ottenendo così una migliore visibilità e uno stimolo per i clienti a venire a provare la nostra cucina. Riprenderemo in mano ciascuno dei locali da dove eravamo rimasti prima del lockdown. Tutti i team hanno una gran voglia di ricominciare”.

■ Lei guida anche le cucine di due ristoranti all'estero, lo “Spiga” di Hong Kong e il “Roberto's” a Dubai: hanno chiuso anche quelli?

“No, sono sempre rimasti aperti. Certo, la situazione politica di Hong Kong ha molto inciso sullo “Spiga”, ma se non vi saranno altri problemi il ristorante potrà ripartire bene, **già ora c'è la sala piena sia a pranzo sia a cena.** Per Dubai la situazione è peggiore, perché vive di un turismo che raggiunge gli Emirati soltan-

to con l'aereo, oppure di una clientela d'affari: tutto si è fermato, per ora. Siamo fiduciosi, però”.

■ Come giudica la situazione attuale della cucina italiana?

“Come tutti, anche in Italia, abbiamo un po' il timore di non farcela a riprendere. In realtà siamo più fortunati di altri, perché **possiamo godere di ingredienti eccezionali e dunque siamo autonomi.** Dobbiamo puntare sulle sostenibilità, sulla nostra rete di relazioni, come dicevo prima: non dobbiamo essere ‘farfalloni’ alla ricerca dei volumi o del denaro. Non credo sia nel nostro stile, del resto. Chi ha uno spirito artigianale, migliorerà e punterà all'eccellenza: dobbiamo essere fieri del nostro Made in Italy. **Gli italiani non smetteranno mai di aver voglia di mangiare bene** e stare a tavola. Il che mi spinge a continuare a fare bene questo mestiere”.

Gigi Padovani

L'UOMO DELLE STELLE

Il quarantenne Enrico Bartolini, toscano di Castelmartini (Pistoia), ha iniziato la sua carriera di chef all'estero, prima a Parigi nelle cucine di Paolo Petrini e a Londra da Mark Page, per poi collaborare con i fratelli Alajmo alle “Calandre” di Rubano (Padova). Ha ottenuto la sua prima stella alle “Robinie”, nell'Oltrepò Pavese, a soli 29 anni. Poi è arrivata una pioggia di riconoscimenti dalla Guida Michelin, tanto che è stato soprannominato “lo chef delle stelle”. È famoso per la sua maniacale precisione, che traspare dal suo motto in cucina: “classicità contemporanea”. Nel novembre 2019, ha avuto dalla Guida Rossa l'attribuzione delle tre stelle per il suo ristorante “Enrico Bartolini” al Mudec di Milano, che si aggiungono alle altre cinque: per il “Casual” a Bergamo Alta, 1; per la “Trattoria” a Castiglione della Pescaia (Grosseto), 1*; per il “Glam” a Venezia, 2*; per la “Locanda Sant'Uffizio” a Cioccaro di Penango (Asti), 1*. Inoltre Bartolini guida le cucine del “Poggirosso” di Borgo San Felice (Siena) e, all'estero, dello “Spiga” di Hong Kong e del “Roberto's” di Dubai.*



Omaggio a Rita Denza, *regina della cucina sarda*

di **Maria Ausilia Fadda**

Accademica di Nuoro

Si è spenta da alcuni anni, ma la memoria dei suoi piatti resta ancora viva negli illustri ospiti che frequentavano il "Gallura" di Olbia.

Un giornale locale annuncia con enfasi l'acquisto, da parte di un imprenditore, dello storico ristorante "Gallura" di Olbia, dopo anni di abbandono dovuto alla **prematura scomparsa di Rita Denza**. La notizia ha riportato alla mente l'ultimo anno travagliato di una cara amica la quale, pur lottando con un male incurabile, non voleva abbandonare il suo personale impegno nella conduzione del ristorante diventato un vero **tempio della gastronomia gal-lurese**, che aveva ottenuto i più lusinghieri riconoscimenti da parte di importanti chef di fama internazionale, da giornalisti gastronomi come **Gianni Salvaterra** che ha curato la sua biografia, **Luca Goldoni** e soprattutto di **Luigi Veronelli** che lo ha definito "il migliore dei ristoranti al mondo", premiandolo nella sua guida con il simbolo del sole.

In attesa che il "Gallura" risorga senza cambiare il suo spirito originale, voglio onorare la memoria di Rita, sia pure con molto ritardo dovuto alla difficoltà di raccontare una storia che è stata interrotta all'improvviso dopo anni di amicizia. Il "Gallura" ti accoglieva in un piccolo ingresso dove due cani neri di grossa taglia, con collari ornati di borchie dorate e un gran fiocco rosso, accompagnavano gli ospiti, con sguardi languidi e rassicuranti, da Arnaldo, il compagno di vita di Rita, che riempiva di composta allegria la piccola *reception*, con il suo abbigliamento ricercato, con papillon e larghe bretelle colorate. Attraversando il locale, si era circondati da una miriade di acquasantiere e di galli che interpretavano, nei modi più disparati, il logo del ristorante, disegnato dal grafico tedesco Herr Kockh, che rimanda allo storico logo del Giudi-





Coda di rospo alla golfarancina

volte in una pastella dorata, serviti con un tommino di capra e una salsa a base di sapa allungata con poche gocce di aceto balsamico o altre **salse segrete di Arnaldo**, composte con olio, arancia, sedano, olive nere, acciughe, frutta secca tostata e con qualche concessione al peperoncino. Per i clienti più fedeli, l'antipasto era arricchito con le cozze immerse in un composto di yogurt greco e poca maionese, condito con julienne di porro e sedano, senape, aceto balsamico, aceto bianco, semi di senape, poche gocce di tabasco e un po' di zucchero di canna.

Dopo anni dalla sua scomparsa, restano nella memoria la **zuppa di ceci con le arselle**, la **razza con le mele**, le **trenette con la capra marina**, la **coda di rospo alla golfarancina** e, per finire in dolcezza, le **pere al Cannonau** e il **gelato di riso al latte con salsa di frutti di bosco**.

Da buon piemontese, anche Arnaldo dava il suo tocco nordico alla cucina, con la preparazione dei marron glacé e del bonnet, che raramente arrivavano ai tavoli degli ospiti, perché venivano consumati da pochi intimi e dal personale che Rita trattava con rigoroso rispetto e affetto quasi materno.

Elencare in tal sede tutte le ricette di Rita, che l'hanno resa famosa nel mondo, sarebbe come trasformare questo mio ricordo in un ricettario, ma giova richiamare alla memoria che negli anni Ottanta, il conte **Giovanni Nuvoletti**, che visitò il "Gallura" con la moglie Clara Agnelli, **premiò il ristorante con il piatto d'oro dell'Accademia**, che occupava un posto d'onore nella sala.

Nel corso degli anni, si sono aggiunti **innumerevoli riconoscimenti** al "Gallura" dalla Guida Michelin e dalle grandi riviste straniere quali "GrandGourmet", "Cucina&Vini", "Town&Country", "Feinschmecker", "Essen und Trinken", che hanno riservato alle ricette di Rita uno spazio importante per la bontà dei suoi piatti. Questi avevano come ingredienti **principali l'autenticità delle materie prime** rigorosamente **del territorio**, la **sapienza nel rinnovare la tradizione** culinaria sarda e la sua **grande passione**, che rendevano ogni preparazione un atto d'amore per i suoi ospiti.

Maria Ausilia Fadda

cato di Gallura (evocato anche da Dante nell'VIII canto del *Purgatorio*) del quale, nel Medioevo, Olbia era la capitale. La collezione era composta da ben tremila galli, avuti in dono, tra gli altri, dal principe **Karim Aga Kahn**, dal conte **Donà dalle Rose**, da **Marina Swarovski**, dalla casa **Venini e Bormioli**. In un piccolo soggiorno che avrebbe fatto la gioia di un accumulatore seriale, ma lindo e vissuto, Rita si concedeva brevi momenti di riposo e accoglieva personaggi come Mario Draghi, capitani d'industria, luminari della medicina, noti calciatori e personaggi dello spettacolo e del *jet set* internazionale.

Il menu cambiava ogni giorno in funzione di ciò che offriva il mercato

Chi frequentava il "Gallura", non trovava il classico menu, perché Rita andava molto presto **al mercato del pesce e delle verdure e decideva giornalmente quali pietanze offrire** ai suoi ospiti. Inoltre, poteva contare sui prodotti freschissimi che i piccoli produttori portavano personalmente nelle cucine governate, con fermezza e competenza, dalla padrona di casa, la quale ha sempre conservato i segni di una rigida educazione avuta nei collegi alla Maddalena, a Roma presso le Suore Dorotee, e in Germania in un col-

legio nell'ex castello della casata principessa dei Thurn und Taxis.

Nella sua cucina, Rita ha riversato tutto il bagaglio di conoscenze ereditato dalla famiglia, perché il nonno fu primo monsù presso le famiglie aristocratiche Ruffo di Calabria, Lanza di Trabia, degli Spada Potenziani. Il padre Angelo era primo chef dei Wagons Lits Cook belgi e, nel 1923, venne a Olbia per gestire l'albergo "Italia" sul Porto Romano.

Le antiche tradizioni familiari, che ha respirato da bambina, sono all'origine della **scelta di cucinare ancora con la stufa a legna** e che le consentiva di ripetere inalterati i sapori di un tempo nei suoi piatti. Sulla scia degli insegnamenti paterni ha, inoltre, insegnato alla ristorazione gallurese a **valorizzare l'uso di quei pesci meno conosciuti** che non venivano utilizzati nella cucina locale, ancora legata a una tradizione culinaria agropastorale.

Piatti originali e gustosi con le materie prime del territorio

L'attesa dei primi piatti era accompagnata da **un trionfo di pane carasau semplice o guttiau con ottimo olio locale aromatizzato con le erbe** raccolte in un territorio sferzato dai venti che le ha rese più forti e profumate. Il pane annunciava l'ingresso delle **orciadas**, anemoni di mare **fritti dolcemente**, moscardini, cozze av-



Come cambia la tavola

di **Gabriele Gasparro**

Delegato di Roma

Uno studio sui comportamenti relativi ai consumi degli italiani negli ultimi tre mesi.

I più anziani ricorderanno la cucina dei "tempi difficili" del periodo bellico e dell'immediato dopoguerra, quando ci si dovette adattare alle disponibilità e alle esigenze di quei momenti. Ebbene, anche ora stiamo attraversando giorni che tanto assomigliano a uno stato di emergenza. Sono cambiate le abitudini alimentari del nostro vivere quotidiano. Ci siamo adattati alle possibilità di procedere agli acquisti mirati, alle limitazioni della circolazione, alle ristrettezze in genere imposte dalla quarantena.

La società di ricerche di mercato **No-misma**, in collaborazione con il Crift (Centro d'intermediazione finanziaria), ha avviato un'indagine tendente a studiare l'evolversi della situazione dei consumi tenendo sotto osservazione i comportamenti di un campione di mille italiani monitorati nel periodo di dodici settimane.

Si è subito registrato un diffuso e condiviso peggioramento della condizione psicologica e fisica dei consumatori anche se, per la maggior parte degli italiani, **circa il 74% ritiene giuste le misure adottate** dalle istituzioni, tendenti a limitare le attività e le possibilità di contatti sociali. Anche il "carrello della spesa" è cambiato, com'era evidente, per la necessità di approvvigionarsi più del necessario **per non fare ancora lunghe file in attesa di entrare nel supermercato**. Il tempo disponibile dello stare a casa è aumentato: si

è, quindi, più portati a curare la cucina con un impegno maggiore nella preparazione dei cibi. In conseguenza, sono aumentati gli acquisti d'ingredienti base, come lievito e farina, tanto che, in alcuni punti vendita, questi hanno cominciato a scarseggiare.

Anche il "carrello della spesa" è cambiato

In ascesa anche gli acquisti di prodotti a lunga conservazione, come i surgelati e lo scatolame. Si è anche riscontrato un effetto positivo generato dall'emergenza, poiché si è dato maggior valore ad alcuni requisiti di qualità come **la riscoperta dei prodotti locali**, la filiera corta e il Made in Italy. Il tutto anche come intesa di valorizzazione e **sostegno delle produzioni nazionali**. Molta preferenza si è data al biologico, che conta un trend sempre in ascesa. Dalla ricerca è risultato, inoltre, che nella sua spesa **il 50% degli italiani è stato guidato dai temi della salute e del benessere** più che da quello che si definisce *confort food*, ossia un puro piacere del cibo, per trovare conforto per la noia della non attività.

Molto probabilmente questi andamenti potrebbero avere il carattere della transitorietà e, passato il periodo dell'emergenza e tornata finalmente la normalità, si ha ragione di ritenere che non permarranno. **Sarebbe, invece, auspicabile che le tematiche della filiera breve**, della preferenza per le produzioni locali e dei prodotti dell'agricoltura biologica, **restassero come scelta prioritaria** da parte dei consumatori.





La ripartenza della ristorazione

di **Andrea Vitale**

Accademico onorario di Milano Navigli

Gli operatori del settore, ma anche i clienti, sono di fronte a un cambiamento radicale delle proprie abitudini.

La Conferenza delle Regioni e delle Provincie Autonome ha emanato le **"Linee di indirizzo per la riapertura delle Attività Economiche, Produttive e Ricreative"**, con l'obiettivo di delimitare l'ambito e le misure da adottare per la ripresa delle attività, nel rispetto della tutela della salute dell'utenza e dei lavoratori. Prende spunto, per quanto riguarda il settore della ristorazione, da quanto previsto nel "Documento tecnico su ipotesi di rimodulazione delle misure contenitive del contagio da SARS - CoV-2 nel

settore della ristorazione" realizzato dall'INAIL, Istituto Nazionale per l'Assicurazione contro gli Infortuni sul Lavoro, in collaborazione con l'Istituto Superiore di Sanità ISS.

Dall'esame del documento emergono sostanzialmente **due macro aree di intervento**: la conferma che anche in questo settore è essenziale, al fine del contenimento del virus, che siano previste e rispettate le **misure di distanziamento sociale** e la necessità di **rivedere completamente il layout dei locali** con con-





Tra gli operatori del settore, le misure da adottare hanno suscitato reazioni contrastanti

testuale rimodulazione dei posti a sedere. L'attuale normativa, pur essendo ricca di specifiche e dettagliate norme in materia di igiene e salubrità degli alimenti (per esempio l'HACCP), di salute e sicurezza sui luoghi di lavoro (D.Lgs 81/08) la cui applicazione, in sé, già rappresenta un ottimo metodo di contrasto del virus, non prevede norme specifiche sul distanziamento tra i clienti né sul loro stazionamento all'interno dei locali e neppure sulla necessità, da parte loro, di indossare dispositivi di protezione individuale. A questo proposito l'INAIL ha specificato che è essenziale che durante il pasto - situazione in cui è impossibile indossare la mascherina protettiva - sia garantita una distanza tra le persone sufficiente a **evitare la trasmissione del virus mediante droplets ma anche per contatto interpersonale o indiretta, mediante stoviglie, posate e cristalleria**. Viene inoltre posta in primo piano la necessità di garantire un **costante ricambio di aria naturale** e una maggiore ventilazione dei locali interni.

Sarà utile privilegiare gli spazi all'aperto

Per fare fronte a tali esigenze, sarà dunque necessario un maggior impiego di spazi all'aperto e, soprattutto, la modifica dei posti a sedere. I tavoli dovranno essere disposti in modo che le sedute garantiscano il distanziamento interpersonale di **almeno 1 metro di separazione tra i clienti** e dovranno essere impiegate

specifiche misure di contenimento e mitigazione (per esempio, barriere divisorie); uguale distanza interpersonale dovrà essere garantita per le **somministrazioni al banco** e sussisterà, inoltre, il **divieto di servizio a buffet** o similari e quello di impiegare accessori e contenitori riutilizzabili (per esempio, le brocche) in assenza di una loro igienizzazione al termine di ogni servizio.

Al fine di mitigare i rischi connessi con il contatto da superfici, **viene abolito l'uso del menu tradizionale** che dovrà essere sostituito da **quelli scritti su lavagne** o stampati su fogli monouso o **consultabili via app** e siti internet e dovranno essere privilegiate **modalità di pagamento senza scambio di contanti**, meglio ancora se mediante strumenti elettronici **contactless**.

Il documento prevede la **necessità di attuare turnazioni del servizio innovative e con prenotazione** - preferibilmente obbligatoria - onde regolare l'afflusso all'esercizio e prevenire assembramenti di persone in attesa fuori dal locale.

I clienti dovranno indossare la mascherina per tutte le attività diverse dal consumo del pasto quali, per esempio, il pagamento in cassa, gli spostamenti, l'utilizzo dei servizi igienici e dovranno essere messi a loro disposizione, in più punti del locale, prodotti igienizzanti. Il personale a contatto con i clienti sarà altrettanto obbligato all'utilizzo della mascherina. Queste, in sostanza, le misure previste dall'INAIL, adeguate dalla Conferenza delle Regioni e delle Province Autonome e adottate dal Governo.

Tali misure hanno immediatamente suscitato reazioni contrastanti tra gli operatori del settore, divisi tra coloro che hanno **accolto con favore la possibilità di riprendere l'attività**, pur dovendo affrontare spese impreviste e prospettive di guadagno molto incerte, e quelli che, al contrario, le ritengono **insostenibili sia dal punto di vista operativo sia da quello economico**. Di certo ancor più evidenzieranno, ai nostri occhi, la potenza dell'impatto che il virus ha avuto, non solo sul settore economico della ristorazione, ma anche sulle nostre abitudini per le quali il consumo del pasto fuori casa consisteva, spesso, in una necessità ma, altrettanto frequentemente, in un'occasione di condivisione e socialità che, con le nuove norme, viene duramente messa alla prova.

Possiamo così concludere che l'epidemia - prima che possa definirsi un "capitolo chiuso" - ci lascerà **una ristorazione assai diversa** da quella conosciuta e apprezzata, dove la professionalità del ristoratore e la convivialità, prima di far di nuovo "capolino", avranno bisogno di tempo, di pazienza e, soprattutto, di una modificata aspettativa del ritrovarsi al ristorante che, invece, ci auguriamo tutti possa tornare a essere quella del tempo della cosiddetta incoscienza della grave minaccia di un terribile virus.





vitamine del complesso B, B₁, B₆, vitamina D. Quindi utilizzare frullati, centrifugati, spremute di frutta e verdura, giuste porzioni di frutta secca.

La nostra Dieta Mediterranea è sempre un buon modello da seguire perché riassume ciò di cui il corpo ha bisogno (cereali, carne, pesce, frutta e verdura in opportune dosi). **Anche gli anziani devono tener presente tali raccomandazioni**, con eventuali attenzioni per i problemi di masticazione e di deglutizione. Ecco perché anche l'acqua va controllata, soprattutto in presenza dell'innalzamento della temperatura basale (tener presente che sono molto gustosi gli infusi di malva e camomilla).

I docenti della **S.I.N.U.** (Società Italiana di Nutrizione Umana) fanno presente che non ci sono ricette miracolose contro le infezioni virali, salvo seguire uno stile di vita e alimentare corretto che comprenda **una dose di esercizio fisico e un rapporto equilibrato con il cibo** (in considerazione della maggior sedentarietà per la forzata permanenza a casa). Tener presente la possibilità della ginnastica a corpo libero (1-2 volte al giorno) e, se possibile, cercare di esporre ogni giorno braccia e gambe al sole per 15-30 minuti per favorire la sintesi endogena di vitamina D.

È opportuno dedicare maggiore attenzione e più tempo alla preparazione dei cibi salutari e gustosi, non assaggiare esageratamente nella preparazione dei piatti, non mangiare mai in piedi e frettolosamente (conviene apparecchiare ogni volta la tavola).

Uno studio statunitense ha valutato la resistenza del virus sulle superfici più comuni

Un recente studio statunitense ha valutato la resistenza del virus sulle superfici più comuni: rame, cartone, acciaio inossidabile, plastica.

Rame e cartone sono i materiali su cui il virus resiste meno: la capacità infettiva su queste superfici si dimezza in meno di due ore per il rame ed entro 5 sul cartone. Dopo 4 ore per il rame e 24 per il cartone, il virus perde del tutto la sua carica infettiva.

Plastica e acciaio sono invece le superfici che **offrono maggior persistenza**. La carica si dimezza in 6 ore sull'acciaio inossidabile e in 7 sulla plastica. Per l'azzeramento completo sono invece servite 48 ore per l'acciaio e 72 per la plastica. Ecco perché è importante **sanificare le**

superfici lavabili (anche con acqua e sapone) e lavarsi le mani dopo aver toccato oggetti di qualsiasi genere (soprattutto in luoghi pubblici come i negozi). La convivialità nella preparazione dei pasti e il coinvolgimento dei giovani incoraggiano i ragazzi ad avere ogni giorno un'alimentazione varia, ricca di frutta e verdura, legumi, fornendo loro un buon esempio: è più facile mangiare ciò che si è scelto, soprattutto quando è stato necessario anche l'aiuto nella preparazione (si evitano la noia e i capricci).





Gribaudo,
Milano 2019, pp. 287
€ 19,90

Basta una pentola

di Allan Bay

Aspettarsi un ricettario “normale” da un giornalista-scrittore della forza di Allan Bay, per di più recentemente insignito del premio nazionale per la letteratura gastronomica da parte dell'Académie Internationale de la Gastronomie, vuol dire andarsi a cercare delle delusioni. E questo volume non fa eccezione. La successione delle ricette è del tutto casuale: nella stessa pagina trovate la torta di mele e l'insalata di pasta estiva, oppure la catalana di astice e il risotto ai funghi e brie. Le ricette sono molto semplici e veloci e gli ingredienti, freschi o surgelati, possono essere acquistati in un unico supermercato. E tutto questo nulla toglie all'organoletticità e alla ghiottoneria dei piatti “altrimenti - afferma l'Autore - non avrebbe avuto senso scrivere il libro”.

Con la sola eccezione delle paste e dei risotti, dove ne occorre un secondo per il sugo o il brodo, tutti i piatti proposti richiedono per la preparazione un solo recipiente: in questo modo ci si conquista anche la gratitudine della lavastoviglie! Il volume è corredato da una praticissima e sintetica “Guida all'uso” e, caso raro ma forse unico, dalla documentazione fotografica di ognuno dei piatti descritti, opera di Manuela Vanni. Nell'indice alfabetico delle 230 ricette, si trovano anche la portata di appartenenza del piatto e il recipiente necessario per la preparazione.

Allan Bay si rende conto che i teorici della cucina complessa potrebbero storcere il naso di fronte a troppa (per loro) semplicità, ma li sfida a provarci, per poi magari ripensarci.

Sapori e miti

di Elisabetta Moro

far vivere “una vita spericolata, una vita da insalata” a un piatto che tradizionalmente si tende a identificare con “carbonare corroboranti o amatriciane sfrigolanti” e nel contempo valorizza formati poco gettonati d'inverno e snobbati dagli intenditori, come farfalle, ruote, eliche o mezze maniche. Dello stesso tenore la glorificazione storico-culturale della patata novella, corredata dalla ricetta che insegna a servirla caramellata e del presunto umile fagiolo cannellino attraverso la sua ultramillenaria e multiculturale storia e la proposta di una ricetta che lo vede protagonista di un hummus.

Nella trattazione c'è posto anche per la storia di un alimento elitario come il caviale e del suo tradizionale accoppiamento con lo champagne, “uno sfizio che confina col vizio”, con la proposta di un accattivante piatto di linguine condite con gli ovetto neri e la Vodka. Si arriva facilmente alla fine, accorgendosi di avere appreso, in modo gradevole, aspetti insospettati di numerosi nostri alimenti e con il desiderio di mettersi all'opera per apprezzare i sapori nati dalle ricette che creano aspettative stimolanti associate, elemento non trascurabile, alla semplicità dell'esecuzione.



CaffeBook,
Locarno 2020, pp. 187
e-book scaricabile
gratuitamente da caffeb.ch

Il volume è il risultato dell'interazione fra il bagaglio culturale di Elisabetta Moro, ordinaria di Antropologia culturale e tradizioni alimentari del Mediterraneo all'Università Suor Orsola Benincasa di Napoli, e l'abilità culinaria di Carolina Cenni. Le ricette sono il completamento gastronomico del dotto inquadramento storico e culturale del loro ingrediente fondamentale, che spesso assume al ruolo di mito. Si tratta sempre di ricette che escono dai canoni abituali per assumere un carattere di piacevole originalità. Come quando si parla della pasta fredda: un modo per



NUOVI ACCADEMICI

PIEMONTE

Pinerolo
Carola Obialero

VENETO

Legnago-Basso Veronese e Polesine Ovest
Mario Santini

EMILIA ROMAGNA

Faenza
Ennio Nonni • Gian Andrea Novelli

TOSCANA

Costa degli Etruschi
Paolo Valdastrì

MARCHE

Macerata
Lorenza Natali

ABRUZZO

Avezzano e della Marsica
Vincenzo Pezzolet

Sulmona
Antonio Aliprandi • Antonio Pacella •
Antonio Santilli

BASILICATA

Potenza
Lorenzo D'Anisi

SICILIA

Gela
Antonella Salerno

STATI UNITI D'AMERICA

Miami
Giulia Fantacci • Massimo Guarini •
Antonio Laudito • Massimo Magnani

TAIWAN

Taiwan
Hsu Che Wei • Tiger Chen

TRASFERIMENTI

STATI UNITI D'AMERICA

Atlanta
Marco Manzini (*da Parma*)

VARIAZIONE INCARICHI

MARCHE

Ascoli Piceno
Vice Delegato: Paola Cocci Grifoni
Consulatore: Annarita Cinaglia

BASILICATA

Vulture
Consulatore-Tesoriere: Attilio Vona

SICILIA

Palermo
Vice Delegato: Giuseppe Giaimo
Consultori: Dario Cartabellotta •
Roberta Messina

STATI UNITI D'AMERICA

New York
Vice Delegato-Tesoriere: Jonathan Perle
Consulatore-Segretario: Lucy Falcone

NON SONO PIÙ TRA NOI

LOMBARDIA

Alto Milanese
Marco Minesi

Milano
Carlo Giuseppe Valli

ABRUZZO

Pescara
Gaetano Novello

Aggiornamenti a cura di
Carmen Soga, Ilenia Callegaro, Marina Palena

DONATORI DELLA BIBLIOTECA NAZIONALE "GIUSEPPE DELL'OSSO"

Delegazione di Messina

*"Feste e Sapori nell'incanto di Morgana.
Carnevale, Pasqua, Mezzagosto e Natale a Messina"*
di Antonio Sarica con un testo di Attilio Borda Bossana
(Messina: s.e., 2020 - edizione fuori commercio)

Mauro Rosati, Direttore Generale Fondazione Qualivita

*"Atlante Qualivita - I prodotti agroalimentari
e vitivinicoli italiani Dop Igp Stg - Le bevande spiritose italiane IG"*
a cura della Fondazione Qualivita
(Siena: Fondazione Qualivita, 2019)



FOCUS

see page 3

RESTAURANTS REBOOT WITH NEW STRATEGIES

Some open only for dinner or limit opening days; others prune menus; others offer simpler home-style meals.

The news reports daily on the problems, and sometimes ordeals, of many employee categories left without work, income, or above all, prospects in the short or medium term. All have equal dignity and should be supported, but clearly the silence which has enveloped the tourism and restaurant sectors has been truly deafening. The entire sphere of travel agencies, tour guides, hotels and restaurants, accounting for over 15% of Italy's GDP, shuttered for months and with dreary prospects, needs concrete help to survive. Not only urgent monetary aid, but also less bureaucracy and fewer absurd regulations which stifle this vital sector of our economy. While we await foreign tourism, crucial for Italy, a timid resurgence of restaurants is taking form, with attempts to combat falling revenues using several strategies. Some use delivery or carry-out (which will not be abandoned even after complete re-opening); some open only for dinner or limit opening days; others prune menus or offer simpler home-style

meals. Obviously the panorama is a leopard-skin patchwork, with darker patches in areas which remain threatened by the coronavirus and lighter patches where the contagion has disappeared or nearly so. In any case, high-level restaurants, the robust 'starred' establishments, are apparently suffering the least. Despite the masks and social distancing, Bottura, Cracco, Bartolini, Sadler, Guida from Seta in Milan, Oldani, Cerea et al are going strong, and booking a table there is already well-nigh impossible. Some have set fewer places, but only slightly; work lunches are down, but neighbourhood regulars have increased.

Recovery is harder for small venues frequented by tourists

Recovery has been harder for smaller venues once crowded with tourists, and for pizza restaurants and pubs with buffets. Some will not reopen, but, as we have already noted, there was a surplus of mediocre if not abysmal establishments. The current norms, with abundant hypocrisy, impose limitations which, from what we observe in restaurants, appear widely flouted. Weddings and birthdays are frequently celebrated, with hugs and smooches galore. On one restaurant table we found a form to fill, prepared by the unclearly defined 'manager', where one of the multiple-choice options was 'condominium co-residents'. It is well-known that laws can be creatively interpreted for friends. Yet we would love to find out, for clarity's sake, how many youngsters were infected along Milan's Navigli canals, on the seaside promenades in Naples, on Mondello beach in Sicily, in restaurants and bars, on beaches crawling with helicopters and quad bikes. As the Accademia dei Lincei rightly points out, statistics alone reveal very little: to be understood, phenomena must also be described. However, we should bide our time if, as we hope, the scourge is on its way out and problems will resolve spontaneously; we have little need of bright minds extruding platitudes of staggering banality, as long as they don't actively hinder improvements - which is by no means unlikely.

P.S. This issue of Civiltà della Tavola is the first and last lacking the section on Academic life. With the forthcoming July issue, our customary report will resume, detailing the first convivial activities undertaken by the Delegations in June.

Paolo Petroni





ONLINE SHOPPING AND SUPERMARKETS AFTER THE PANDEMIC *see page 4*

Giorgio Maria Rosica, Delegate for Singapore-Malaysia-Indonesia, analyses the momentous changes in the food sector during the current pandemic, including the way we shop, taking the USA as a representative market, assessing the pros and cons of online shopping and wondering whether we will continue in this manner in future or eventually rediscover the desire and pleasure of shopping directly from supermarkets.

GIORGIO MANGANELLI'S 'PSYCHOPHAGY' *see page 6*

The writer Manganelli nursed a 'maniacal taste' for food, meaning not merely care and pleasure, but also, and especially, investigation and discovery. The same 'hunger' awoken by food was also inspired by culture, travel and the realm of paper over which he presided. He arranged his books on his table as if they were courses in his verbal banquet.

HAM-FISTED HANDLING OF GIUSEPPE VERDI *see page 8*

In 1992, an American article stated that the eminent composer also sold cured meats. At one stroke, the great Giuseppe Verdi was cast as a deli man. Erroneously, since the American writer fell prey to a substantial misunderstanding, as explained by the Academy's Honorary President, Giovanni Ballarini.

A HISTORIC BEER *see page 10*

Varese Delegate Claudio Borroni narrates the history of the Poretti-Splugen company in Varese, born from the intelligence, long-term vision and determination of an emigrant who returned home. Its first plant was established at the Valganna caves in 1877 by Angelo Poretti. It is still produced in the Liberty-style brewery at Induno Olona, designed by Poretti before his death, in 1902.

FOOD AND PINOCCHIO *see page 12*

In the classic *Pinocchio*, by Carlo Collodi, food is often merely dreamt about; but it is frequently cited, starting from the characters' nicknames: Geppetto is known as Polendina (from polenta, due to his blond wig); Pinocchio's name derives from *pinolo*, 'pine nut'; and the name of Mastro Ciliegia (Master Cherry) alludes to the tip of his nose.

MARIOLA, THE SALAMI QUEEN *see page 14*

Treviso Academician Giancarlo Saran acknowledges *mariola* as queen of all cured meats. It exists in two variants: one eaten cooked, and one raw. The allure of raw *mariola* resides in its 'tear' (*lacrima*) shed when it is cut: a sign that its finely wrought outer layer has maintained all its virtues intact inside. It shines as an appetiser, but also with soups and veloutés. Cooked *mariola* is perfect with lentils or mashed potatoes.

ORGANIC FARMING IN THE MARCHE *see page 16*

The Marche region has been confirmed as highest in density of organic agriculture, a sector which increasingly attracts the interest of producers and consumers alike. Once considered a niche market, organic farming has grown steadily in recent years. The Marche, explains Pesaro-Urbino

Delegate Floro Bisello, were among the first region to legislate organic farming, as early as 1990.

THE BIMA OF THE NERVIA RIVER VALLEY *see page 18*

A classic of the Nervia river valley is '*bima* with beans', a flavoursome and robust autumn and winter dish best paired with the area's pride and joy, Rossese di Dolceacqua wine. Paolo Lingua, Academician for Genova-Golfo Paradiso, explains that *bima* refers to a young goat, and proposes two recipe variants.

FARINATA *see page 20*

A very common food in the area of Alessandria, recounts Alessandria Delegate Luigi Bussolino, but also in Tuscany, where it is known as *cecina*, and in Liguria, especially Genoa and Savona, both of which claim its 'paternity'. Its main ingredient is chick-pea flour, ground after each harvest and preferably originating from plants grown in sandy soil, such as the foothills of the Apennines.

TUSCAN KALE *see page 22*

Grown all over Tuscany and most common in the territories of Florence and Arezzo, 'black cabbage' (kale) has a distinctive but not overpowering flavour, and is used in many ways, culinary and otherwise. It's almost mandatory in regional cooking during the cold season, and recipes in which it is a fundamental ingredient are among the most characteristic of the region. It is rich in vitamins, anti-oxidants and minerals which offer health benefits.

'BEAR GARLIC' *see page 24*

Aglio orsino (bear garlic), says Morello Pecchioli, Honorary Academician for

Verona, smells of Genoese pesto and gratifies the palate with its gastronomic qualities while benefiting the rest of the body with its health-giving properties. Its name apparently derives from the notion that when bears wake up after hibernation, they jump-start their torpid metabolisms by eating prodigious quantities of this modest plant. In Italy its health benefits are not widely known, but nobody does justice to it in the kitchen as we do, using every part of the plant.

SEASON TO TASTE

see page 26

The expression 'to taste' in recipes often intimidates would-be oven jockeys. Turin Academician Elisabetta Cocito emphasises that in the kitchen, as in every other life experience, attitude and performance of tasks must be characterised by harmony, common sense, awareness of one's abilities and limitations: in sum, the capacity to dose everything... to taste!

CHERRY SEASON

see page 28

Among the most delicious fruits of the spring and summer period, juicy and inviting, the cherry is a drupe produced by two subcategories of the genus *Prunus*. Padua Academician Giancarlo Burri notes abundant reports of their gastronomic popularity during the Renaissance, when their cultivation was developing in Italy. Even in our time, there is no shortage of delicious and creative recipes confirming our appreciation of cherries.

THE CRUNCH IN THE CANNOLO

see page 30

The *cannolo* (plural of *cannoli*), a historic delicacy 'Made in Sicily', is among the most celebrated ambassadors of enchanting Italian fare. It is now undergoing studies and experiments unthinkable not long ago. The mission, explains Antonio Ravidà, Honorary Delegate for Palermo Mondello, is to keep the outer shell crunchy. The CNR (Italy's National Research Council)

has presented a '*cannolo* Ruggero' which stays crunchy for 12 hours, while a chef in Catania has patented a 'super-cannolo' offering 16 months of crunch.

A REKINDLED LOVE OF THE TABLE

see page 31

As re-openings begin after the lockdown, Gigi Padovani, Honorary Academician for Torino Lingotto, interviews chef Enrico Bartolini, who has brought his 3 Michelin stars back to Milan with his restaurant at the Mudec (Museum of Cultures). Bartolini launches a hopeful, optimistic message, gazing towards the future and aware that "Italians will never stop wanting to eat well".

HOMAGE TO RITA DENZA, QUEEN OF SARDINIAN CUISINE

see page 33

Nuoro Academician Maria Ausilia Fadda pays homage, several years after her passing, to Rita Denza, owner and chef of one of the restaurants which set the standard for Sardinian cuisine worldwide: Gallura, in Olbia. Her excellent food, distinctive local raw materials, wise renewal of tradition, and palpable passion made each preparation an act of love for her guests.

CHANGING TABLE HABITS

see page 35

Rome Delegate Gabriele Gasparro analyses a study of Italians' food habits in the past three months. Alongside increased sales of yeast, flour and frozen, long-life or tinned foods, a greater attention to quality and foods 'made in Italy' was perceptible. Furthermore, 50% of Italians chose products relating to health and wellness.

RETURN OF THE RESTAURANTS

see page 36

Perusing the guidelines "for the reopening of commercial, productive and leisure



businesses", one sees, in essence, two large categories of intervention, says Andrea Vitale, Honorary Academician for Milano Navigli: the confirmation that restaurants too must enact and enforce crucial social distancing protocols to aid containment of the virus, and the necessity to overhaul restaurant layouts and the arrangement of seats. In order to resume operations, operators and customers face radical changes in their habits.

BOOSTING IMMUNE DEFENCES

see page 38

Scholars at the S.I.N.U. ('Società Italiana di Nutrizione Umana': Italian Society for Human Nutrition) point out that there are no magic bullets for viral infections, which are best staved off with a healthy diet and lifestyle including some physical exercise and a balanced approach to food. It is wise, according to Turin Academician Renzo Pellati, to dedicate more time and care to preparing food that is both delicious and healthy.

Translator: Antonia Fraser Fujinaga
Summarized: Federica Guerciotti