

Assaggi di fame

Cento degustazioni
di digiuno tipico
(contro uso ed abuso
del lavoro atipico)

di Filippo Radaelli

indice

- 3 Prologo
Un digiuno tipico contro il lavoro atipico
Lettera aperta a Leonardo Domenici, Presidente dell'Anci - 9 settembre 2006
- 6 Pane per la Festa della Liberazione - 11 settembre
- 8 Un drink con Demetra - 12 settembre
- 10 Gioie e dolori del mangiare 'americano' - 13 settembre
- 12 Ricetta di Maria Antonietta, regina di Francia - 14 settembre
- 13 Il giro d'Italia di un fast food mediterraneo - 15 settembre
- 14 Aridenghela! Ancora polenta - 16 settembre
- 15 Proprietà transitiva e altri animali (per stomaci forti) - 17 settembre
- 16 Carnivori! Ad ogni costo - 18 e 19 settembre
- 18 Very very slow food, a modo mio - 20 settembre
- 20 Si è rifatta viva Demetra, ci siamo visti all'uscita del metrò - 21 settembre
- 22 Caro di Res Tipica - 22 settembre
- 24 Cribbio! Melanzane della cuccagna! - 23 e 24 settembre
- 26 Incaponito per la caponata (ovvero: di che fede è la melanzana?) - 25 settembre
- 28 La patata rivoluzionaria - 26 settembre
- 29 Molto prima del pane e della pasta - 27 settembre
- 31 Dove digiuno sostenendo la tipicità del fast food - 28 settembre
- 33 Anno Mille: la lotta di resistenza alla fame va in montagna. E vince - 29 e 30 settembre e 1° ottobre
- 36 Rimedi (sconsigliati) per non sentire fame - 2 ottobre
- 38 Mariani, french wine of Coca: ideal Tonic for a typical fast - 3 ottobre
- 40 Burp... Digiuno in lattina - 4 ottobre
- 41 Caro Presidente Domenici, buongiorno (ventiseiesimo di digiuno) - 6 ottobre
- 42 Tutta la fame di Smokey Philips - 11 ottobre, trentunesimo giorno: cioè un mese intero
- 44 Una giornata triste - 12 ottobre
- 45 Pomodori verdi fritti sofferti - 13 ottobre
- 46 "Ahò! Che tajo! Se stamo a magnà anche i vassoi" - 14 e 15 ottobre
- 48 Due notizie: la fame e la precarietà. Un silenzio: Res Tipica - 17 ottobre
- 50 Il tempo di un digiuno minaccioso - 18 ottobre
- 51 Profumati la testa e lavati il volto, eccetera eccetera - 20 ottobre
- 52 Mumble mumble... Le cene di Caravaggio - 21 e 22 ottobre
- 54 Gli arancini di Adamo - 24 ottobre
- 55 Centocinquanta su trecentosessantacinque - 25 ottobre
- 56 Il piacere della carne - 26 ottobre
- 59 Demetra aspettava - 27 e 28 ottobre
- 60 Digiuno ad alta gradazione - 6 novembre
- 62 Speciali essenze contro le diete - 7 novembre
- 64 La fame dell'assassino - 8 novembre
- 65 La fame, con filosofia? Un fico secco! - 9 novembre
- 66 Rompidigiuno per festa di laurea - 13 novembre
- 68 Non patirò la sete - 14 novembre
- 70 Modica quantità: De.Co. anziché Dop? - 15 novembre
- 72 Un'inchiesta sulle De.Co. per il Commissario Montalbano - 16 novembre
- 74 I passi lenti e lunghi dei monumenti alimentari - 17 novembre
- 75 La mafia è tipica? - 20 novembre
- 76 Oggi mi do malato - 21 novembre
- 77 Di De.Co. in meglio - 22 novembre
- 79 Ed egli mangiava e beveva il vino con gusto, in silenzio - 28 novembre
- 81 A pane e acqua - 29 novembre
- 83 Bostrengo, per gli affamati di Cuccagna - 4 dicembre
- 85 Il sapore perfetto dei buchi d'olio - 5 dicembre
- 87 Al Sagrantino, ai mille vitigni antichi, all'antica sete contadina, alla mia sete ed alla vostra, salute! - 6 dicembre
- 89 Una Collezione Italiana: che ne pensate? - 7 dicembre
- 91 Giornalisti: Domenici, auguri per soluzione dura vertenza - 22 dicembre
- 92 Epilogo
Il sale ed il ratafià
Nuova lettera aperta a Leonardo Domenici - 6 febbraio 2007

PROLOGO

Un digiuno tipico contro il lavoro atipico

Lettera aperta a Leonardo Domenici, Presidente dell'Anci

9 settembre 2006

CARO PRESIDENTE DOMENICI,

IL MIO È UN LAVORO DAVVERO BELLO

Sono un 'degustatore di territori'. Visito posti, conosco persone, apprendo usi e costumi, ammiro cose belle, assaporo cose buone. Raccolgo e annoto tutto quello che esprime l'anima di un territorio e della comunità che lo abita: anche certe sagaci iniziative di chi lo amministra.

Scopro così (o cerco di scoprire) e racconto (o cerco di raccontare) gli aspetti più impensati, la segreta malia, il *genius loci* di ogni borgo: dalla grande città fino alla più piccola e romita contrada del nostro stupefacente Paese.

Scrivo guide, insomma. Scrivo le Guide di Res Tipica e delle Associazioni di città d'identità.

UN LAVORO CHE NON CAMBIEREI

NEPPURE SE MI PAGASSERO

Sicché, capirà: il mio lavoro è davvero così bello che non lo cambierei neppure se mi pagassero. Non dico per dire. Da nove mesi sono senza stipendio. Da nove mesi, Anci non mi paga.

Diamine! Come caspita può accadere? Beh, accade perché il mio lavoro per Res Tipica, che pure ha il pregio di essere molto bello, ha il difetto di essere stato disciplinato attraverso una formula precaria: un *cocopro*. Come ce ne sono tanti, in Italia. Troppi. Anche in ambito Anci. È un guaio, mi creda. Non le scrivo questa lettera aperta per sottoporle il mio caso personale. È che questi *cocopro* sono già un brutto affare: lei sa, se ne torna a parlare proprio in questi giorni per il caso Atesia, ci sono le inchieste giornalistiche (contro il precariato i giornalisti hanno anche scioperato), escono saggi e fanno clamore libri autobiografici che non mancano di raccontare storie anche con un filo d'ironia, ma sempre realmente drammatiche.

MICA È UNO SCHERZO

Un contratto precario, un *cocopro*, significa niente sicurezza di rinnovo, niente carriera, niente tutela sindacale, né orari, né ferie, né malattia, niente previdenza né ammortizzatori sociali, niente tredicesima né premi di produzione né indicizzazione né buoni pasto, niente prestiti bancari né mutui; non trovi una casa in affitto, non compri una macchina a rate.

Il problema non è arrivare alla fine del mese: il mese, si tratta di poterlo cominciare.

L'incertezza del futuro è un problema: l'insostenibilità del presente è un dramma.

Il peggio è che i *cocopro* aprono spesso le porte agli abusi, e il dramma diventa tragedia.

Non hanno proprio nulla a che fare con la flessibilità, alla quale sono anch'io favorevole. Però, in Italia, "*il lavoro flessibile è diventato precariato esistenziale, fonte di ricatto e di perdita di dignità*". Queste sacrosante parole, che fotografano le cose come stanno, le ha pronunciate lo scorso novembre Massimo D'Alema, a Firenze, proprio nella città di cui lei è apprezzato Sindaco. Io le vivo aspramente sulla mia pelle, e molti colleghi, in Anci e fuori, ne fanno uguale e dura esperienza.

Vero è pure quanto ha chiosato D'Alema in quella stessa occasione: "*Si stanno cumulando ingiustizie che minano il tessuto sociale. Un giovane con un contratto precario, davanti ad una fabbrica esita perfino a prendere un volantino: ha paura di perdere il lavoro*".

Cavolo, se ha ragione! Se lei chiedesse ad altri miei giovani colleghi di raccontare il loro caso, i più preferirebbero tacere. Perdere il posto, ancorché precario, mica è uno scherzo.

NON ESSENDO IO PIÙ TANTO GIOVANE

Mi garba poco raccontare di me. Ma, vede, non è davvero il caso che metta in mezzo altri. Comunque son storie che si rassomigliano tutte: cambiano i dettagli, il sugo è lo stesso.

E poi, non essendo io più tanto giovane – ma non creda! Lei mi supera in vecchiezza di ben tre giorni! – da tempo ho smesso di avere paura.

Il lavoro lo ho perso già una volta, per aver detto un deciso no. A Francesco Storace, per la cronaca. Sono stato a capo della redazione giornalistica della Giunta Badaloni. Nella legislatura successiva, per le mie competenze, un assessore di destra mi ha chiesto (e non gli ho chiesto io) di proseguire la mia attività di direzione giornalistica presso Arsial, l'ente di sviluppo agricolo del Lazio: niente spregiudicati salti di quaglia, ma una dignitosa attività istituzionale, nel rispetto della mia autonomia: come, del resto, quando l'assessore era di sinistra. Ma venne ordine che operassi anche nell'Ufficio Stampa della Giunta, nello staff del Presidente. Le sembra cosa? Neppure a me. Epilogo: oltre due anni di disoccupazione.

Non sono andato in giro a prendermela con *Epurator*: così va il mondo e, siamo franchi, questi comportamenti sono del tutto usuali anche in campo avverso: cioè, ahimè, nel mio. Perché mai, assai più del curriculum (il mio lo trova sul sito www.filipporadaelli.net), conta schierarsi, essere in quota, avere un santo che ti raccomanda?

La mia passione politica l'ho vissuta e la vivo diversamente: *imprinting* familiare e del Gruppo Abele, capirà. L'esperienza in Regione, con Piero, fu esaltante, ma finì là: come dovrebbe essere sempre.

Perciò mi sono rimboccato le maniche e ho cercato di ricominciare daccapo altrove.

COCOPRO: SULLO ZINGARELLI C'È?

Nel maggio del 2004 ho avuto una fortunata occasione con Anci, per il progetto Res Tipica. Mesi prima mi era stato chiesto di elaborare una proposta per il piano di comunicazione: m'ero candidato anche, ovviamente, per l'incarico della sua realizzazione. Proposi un (flessibilissimo!) art. 3 del contratto giornalistico: sei mesi, per vedere se poteva funzionare. Invece, dopo lunga attesa (quasi un anno), mi arriva una proposta di *cocopro*: pur di ricominciare, e scommettendo sulla qualità del mio lavoro, ho di buon grado accettato. A cinquant'anni è faticoso, ma sono un montanaro: tipo tosto.

Nel 2005 sono stato ricontrattualizzato. Stavolta, in Anci Servizi. Sempre *cocopro*. Curiosamente, nell'ambito di un Progetto Catasto per il quale dichiaro pubblicamente e una volta per tutte la mia perfetta incompetenza. Difatti, non me ne sono mai occupato.

Invece, ho firmato come curatore la Guida delle Città della Ceramica, prima uscita – un anno fa – della nuova collana edita da Anci. Ho saputo per caso dell'encomio del Presidente dell'AiCC, indirizzato a me e ai miei due colleghi: peccato non mi sia mai stato girato. Peccato, anche, che della guida ne siano state stampate diecimila copie ma che da un anno esse vengano distribuite solo nei convegni Anci e in qualche sporadica manifestazione esterna: non è esattamente questo il 'marketing territoriale'.

Qualche idea per andare in edicola l'ho buttata lì. L'insero "Domenica" del Sole 24 Ore – target perfetto, non trova? – era qualcosa più che una opportunità: ho buoni contatti. Amen! Son proposte che nessuno m'ha chiesto (o forse sì?). Solo, spiace non ve ne siano state altre.

UN PO' DI SUSPENSE, E IL PATATRAC

La faccio breve, e mi scuso: l'inchiostro mi ribolle nella penna e nelle vene.

A *cocopro* già scaduto – siamo a febbraio – e mentre già ho messo mano alle nuove Guide, vengo avvertito che ci sarebbe da sottoscrivere un atto di rinuncia a 'eventuali' diritti maturati. Ah be'! Allora un po' di coscienza sporca c'è!

Mi rendo comunque disponibile: si capisce, il lavoro è lavoro. E poi, grazie all'intervento del coordinatore nazionale di Res Tipica, il sindaco di Matera Michele Porcari, si prospetta finalmente un contratto giornalistico, sebbene a metà tempo, da sottoscrivere con Re.Ti., ennesima società della famiglia Anci.

Insomma, il lavoro non sarebbe più proprio precario: comincia a diventare un poco flessibile. Resta poi sempre – non lo dimentico – un lavoro molto bello!

Ma la mia buona volontà non basta. Passa il tempo: tutti i giorni, nella stanza della ‘redazione unica’ di via dei Prefetti, la mattina sono io che accendo la luce e che la sera la spengo: scrivo testi, partecipo a riunioni, avanzo proposte, raccolgo documentazione per le schede.

E aspetto: due pezzi di carta da firmare, e lo stipendio. L’amministrazione non mostra fretta. A marzo compare un verbale di conciliazione; prevede pure un risarcimento, se no non vale. Mi dichiaro pronto a ratificarlo assieme al contratto, ancora da scrivere. Ad aprile arriva un nuovo testo, tutto diverso. Arriva anche (era ora!) la bozza di contratto: ahimè, stravagante.

IL METAMESSAGGIO

Tanta svogliatezza non è solo indizio di irresponsabile noncuranza. È cinismo eretto a criterio di gestione per mettere in difficoltà e costringere a ingoiare il rospo. Ricorda? *“Il lavoro flessibile è diventato precariato esistenziale, fonte di ricatto e di perdita di dignità”*.

Io, fin lì, ero stato disponibile a firmare un atto di rinuncia totale ai diritti ‘eventualmente’ maturati con Anci in cambio di un contratto giornalistico a part time di otto o nove mesi. Piuttosto che sul passato, avrei preferito scommettere sul futuro: sul progetto, sulla bontà dell’idea, sullo spazio che Res Tipica può avere, sulle capacità altrui e mie per conquistarlo.

Ma il messaggio, inviato con i prolungati silenzi e le disinvolute dilazioni, è giunto forte e chiaro. Allora, basta: ho detto no. E a luglio è scattata la ritorsione: mi si contesta formalmente che frequento ‘saltuariamente’ i locali di Anci, che uso illegittimamente la sua strumentazione e che scrivo guide abusando del marchio. Da precario a clandestino, capisce? E sa di che guida si tratta? È quella di Città della Nocciola, presentata a Roma il 20 aprile dal Presidente Porcari e ripetutamente distribuita negli stessi stand di Res Tipica!

UN DIGIUNO TIPICO CONTRO IL LAVORO ATIPICO

Non ne faccio un problema personale. Lo è, Dio solo sa se lo è! Di mese in mese sempre più drammatico, per me e la mia famiglia. Ma la mia storia non è una esecrabile eccezione. Nelle innumerevoli società facenti capo ad Anci lavorano decine di precari. Pare che siano la maggioranza: come in un *call center*. Neppure i sindacati conoscono i dati.

I progetti, specie se finanziati con denaro pubblico, dovrebbero servire per sviluppare lavoro vero, non per alimentare lavoro opaco. Se il precariato, disciplinato da una legge sbagliata e da correggere, viene usato per disporre di manodopera a basso costo e facilmente rescindibile (ricattabile, direbbe D’Alema) e per adoperarlo contro le professionalità interne, spesso in sofferenza per altre iniquità, diventa quantomeno un problema etico grave, con una sola risposta possibile: ora, basta.

Non la posso pronunciare sottovoce, non la voglio urlare con rabbia. Mi sono inventato, perciò, il ‘digiuno tipico’: strumento mite, sorridente e risoluto. Mite perché son sempre stati i miti a conoscer di più il sapore della fame. Sorridente – che sorridere non fa mai male – perché sarà una vera degustazione di digiuni: *“Atipico restipico in digiuno tipico”*... Be’, dai! Risoluto, perché non perdo la voglia di sorridere, ma la faccenda è maledettamente seria: perciò digiunerò fino a quando saranno ripristinate, con i fatti, la dignità e la serenità dei lavoratori precari. Comincerò con acqua e pane azzimo: come quello degli schiavi in fuga.

Ho l’amicizia di tanti colleghi e la simpatia di tanti sindaci che apprezzano il mio lavoro. Sono certo che non mancherà la loro solidarietà. Ma confido, anche, in una sua iniziativa che ripristini il rispetto pieno delle regole e, ancor prima, delle norme etiche che hanno sempre ispirato la migliore tradizione dell’Anci, oggi da Lei autorevolmente presieduta.

Senza lavoro – anche flessibile! – non si può vivere. Ma un lavoro esistenzialmente precario, nella cruda e veritiera definizione che ne ha dato D’Alema, può essere peggio. Da giovani o alla nostra veneranda (mezza) età, la differenza è poca: e non ci è favorevole.

Pane per la Festa della Liberazione

11 settembre

Dunque, comincio il mio “digiuno tipico” col pane azzimo, perché il pane azzimo è il pane tipico di chi si è ribellato alla schiavitù.

Chi conosce la storia, ha ragione a contestare: “*Che ci azzecca il pane azzimo col digiuno?*”.

Giusto. In realtà, non c’entra. Non rientra in alcuna dieta rituale, in genere consistente non nella prescrizione di un cibo, ma nell’astinenza da un alimento: dalla carne di vacca per gli induisti, dalla carne di maiale per gli ebrei ed i mussulmani, dalla carne in genere, nei giorni di magro, per i cristiani, e così via.

Il pane azzimo, piuttosto, compare prescritto nella Bibbia assieme ad un robusto companatico, nonché ad un contorno singolare. Di che si tratta? Ecco qua.

È Dio stesso a ideare lo speciale menu: “*Ciascuno si procuri un agnello per famiglia, un agnello per casa. Se la famiglia fosse troppo piccola per consumare l’agnello, si assocerà al suo vicino, al più prossimo della casa, secondo il numero delle persone; calcolerete come dovrà essere l’agnello, secondo quanto ciascuno può mangiarne (...). In quella notte ne mangerete la carne arrostita al fuoco; la mangerete con azzimi e con erbe amare. Non la mangerete cruda, né bollita nell’acqua, ma solo arrostita al fuoco con la testa, le gambe e le viscere. Non ne dovete far avanzare fino al mattino: quel che al mattino sarà avanzato lo brucerete nel fuoco. Ecco in qual modo lo mangerete: con i fianchi cinti, i sandali ai piedi, il bastone in mano; lo mangerete in fretta*”.

Come si vede, protagonista di questa cena in piedi (“*lo mangerete in fretta*”: quasi un fast food!) è l’agnello: non crudo né bollito ma arrostito tutto intero: testa, zampe e viscere comprese.

Questo companatico proteico (ma niente affatto opulento: l’agnello è carne non grassa) va mangiato senza lasciarne avanzi, con un controno di erbe amare e facendo scarpetta con pane azzimo. Per inciso, azzimo viene dal greco *àzymos*, cioè *privato di lievito*; in ebraico, *matzà*, affine al termine greco che indica la focaccia d’orzo).

Bene. Anzi, well, per dirla british. Cerchiamo di capire. Non si tratta solo di sagge istruzioni per preparare la biblica fuga: le modalità per cucinare l’agnello sarebbero state indifferenti, come il fatto di lasciare o meno degli avanzi non ha niente a che fare con una raccomandazione di guardinga frugalità. Non viene detto di mangiare poco, ma di non lasciare avanzi: niente opulenza, appunto.

Qui c’è molto di più che buon senso. Si tratta del ripudio perentorio di uno stile di vita. Il popolo che si accinge all’esodo lascia l’Egitto, che è da tempo una civiltà sedentaria dove domina un solido potere statale e dove l’agricoltura e l’artigianato fioriscono grazie all’organizzazione in classi sociali: schiavi compresi. Mosè e i suoi, lasciando tutto questo e viaggiando verso la terra promessa, adottano lo stile di vita delle antiche popolazioni migranti: compresi i metodi di cottura (l’arrosto era preferito alla carne cruda, ma non richiedeva la laboriosa complessità di un bollito, che necessita di pentolame capiente e di tempi lunghi, incompatibili con il nomadismo) e le modalità di consumo (mangiare a sazietà, ma niente sprechi: gli avanzi non si possono trasportare).

Sto dimenticando qualcosa? Il pane azzimo, forse? Nient’affatto! Eccolo qua. L’istituzione della Festa degli Azzimi chiude il brano biblico: “*Questo giorno sarà per voi un memoriale (...); di generazione in generazione, lo celebrerete come un rito perenne. Per sette giorni voi mangerete azzimi. Già dal primo giorno voi farete sparire il lievito dalle vostre case (...): durante questi giorni non si farà alcun lavoro; potrà essere preparato solo ciò che può essere mangiato da ogni persona*”.

Conclusione: la memoria della *Pessach* (il *Passaggio*: da cui origina, come si sa, anche la *Pasqua* cristiana) da allora è celebrata dai fedeli ebrei proprio bandendo il lievito dalla casa e astenendosi dalle attività lavorative, salvo che per procacciarsi lo stretto necessario per mangiare. Il pane lievitato era tipico delle città egiziane; negli accampamenti ebraici, dove mancano sia lo spazio per immagazzinare le granaglie che il tempo per la fermentazione ed il modo per disporre di forni, si era tornati a mangiare *matzà*: una Dop, lasciatemi dire, molto autorevolmente protetta dall’Alto.

Se rendo il concetto, grano *cotto e mangiato*. L'ideale per viaggiare. Non per niente, anche le legioni romane, secoli appresso, nelle loro spedizioni, si alimenteranno non con pane, ma con gallette. Ma di questo torneremo a parlare (e a digiunare).

Con la Festa degli Azzimi, ancora oggi, il popolo ebraico rivive e si reimmerge nelle condizioni delle ancestrali comunità migranti di cacciatori-raccoglitori. Celebra la fine della schiavitù subita entro le mura città egiziane, ed il ritorno a libertà nuove ed antiche.

Ecco perché ho scelto l'azzimo per cominciare il mio digiuno: per il suo spiccato valore simbolico. Perché se il cibo è cultura, come dice Massimo Montanari titolando un bellissimo saggio sui significati della gastronomia (*"Il cibo come cultura"*, ed. Laterza), nella storia dell'esodo ne abbiamo una marcatissima conferma.

Ciò detto, oggi mangerò mezzo pane azzimo a pranzo, l'altro mezzo a cena, con erbe amare.

Qualcuno sa quali siano quelle effettivamente adoperate nella *Pessach*? Non ho potuto fare indagini; senza troppo rigore filologico, ricorrerò alla nostrana cicoria, senza condimento salvo che un filo d'olio. L'agnello, no: non è comunque stagione.

Cominciando la mia degustazione di digiuni tipici, non è neppure il caso.

Un drink con Demetra

12 settembre

Matzà è, in ebraico, il pane azzimo e *maza* è, in greco, il pane d'orzo. Legittimo il sospetto che fra i due termini ci sia un legame. Non sono in grado di confermarlo ma, etimo a parte, in entrambi i casi di pane si tratta. Per la precisione, di pane non fermentato: l'azzimo è tale per definizione, come s'è visto ieri; il pane d'orzo lo è per la semplice ragione che l'orzo non ha abbastanza glutine per consentire una fermentazione dell'impasto simile a quella che produce il grano tenero. In generale, va detto, fra tutti i cereali, solo il frumento può produrre pane lievitato: l'orzo, la segale, l'avena, il miglio, il riso o il mais, no. Più che di pane, nel caso di questi cereali, si dovrebbe parlare di focacce. Di focacce, o cialde, o gallette, o chiamatele come vi pare, parlerei ogni volta che non si tratta di pane ottenuto attraverso la lievitazione.

La sto facendo lunga, me ne rendo conto. È che volevo entrare in tema di orzo, perché l'assaggio di fame di oggi si riferisce proprio a questo costituente alimentare che, per molto tempo prima del trionfo del grano (e del pane fermentato) è stato alla base della dieta di numerose popolazioni mediterranee. Tra queste, i greci. Tanto che il nome della divinità protettrice delle messi, *Demetra*, lo si fa risalire a due etimi (è una mania, questa delle origini delle parole: magari stufa un po', ma spiega molte cose): il primo vorrebbe che significhi *Madre Terra*; l'altro traduce invece in *Madre dell'orzo*.

Mettetela come volete, ma stasera io vado a cena con Demetra.

La quale – ripassino mitologico – incavolata nera perché le hanno rapito la figlia Proserpina, tiene il mondo in carestia finché non salti fuori chi è stato e non gliela restituisce. Finisce come finisce (è stato Ade, se l'è portata giù negli inferi: Giove fa l'Onu e si raggiunge un accordo: due parti dell'anno la giovane sta con sua madre, ed uno con lo sposo: da notare, per inciso, che non si tratta della stagione invernale, come in genere si insegna a scuola, ma dell'unica stagione in cui nei campi non c'è traccia di spighe. Qual è? La semina, dato il clima favorevole, è autunnale; in inverno già si vedono i germogli; in primavera le messi raggiungono la maturità e vengono mietute. Dunque, la stagione con Ade è l'estate. Vacanze alternative, nel sottosuolo...) Quel che conta per noi è che ad un certo punto, nel suo disperato vagabondare, Demetra, in sembianze di vecchia, arriva a casa di... Qui le versioni son due: una la dà l'inno omerico *A Demetra*, secondo cui la dea capita a casa di Celeo di Eleusi. Costì, la serva Giambe la fa sedere su uno sgabello, dove lei, *"in un triste silenzio, restò immobile, col capo coperto dal velo; nessuno osava parlarle né rivolgerle attenzioni. Stava lì, triste, senza bere né mangiare, disperata per la figlia scomparsa. Finché, con battute e gesti osceni, la buona Giambe, dai e dai, strappò alla dea una irresistibile risata"*. Capita anche a noi, anche dopo una giornataccia, guardando Benigni o Zelig in tv. L'episodio segna la nascita della poesia giambica, quella che non ci fanno studiare a scuola: sconcia e scurrile, ma di sicuro effetto. Perfino sulla disperata signora delle messi ha un effetto rasserenante. Tanto che Metanira, padrona di casa e moglie di Celeo, trova coraggio e offre un drink alla strana vecchia: che, però, rifiuta il bicchiere di vino che le hanno portato – di quello buono, vino Doc greco, vino mielato – ripiegando piuttosto su un'orzata.

Sì, proprio un'orzata. Non quella che intendiamo noi oggi, fatta con mandorle pestate e filtrate, o con semi di melone. Dico l'orzata con l'orzo, come vorrebbe il nome e come era, logicamente, in origine. La chiamavano *ciceone*: orrenda cacofonia (suona meglio in greco: *chicheòn*), che sta per poltiglia: uno sciroppo, insomma, fatto con i chicchi d'orzo abbrustoliti, tritati e mescolati nell'acqua fino ad ottenere un intruglio (aromatizzato anche con un po' di mentuccia, secondo la curiosa ricetta riportata dallo stesso brano dell'Inno) che, a giudicare dalla scelta sicura fatta dalla dea, doveva avere davvero effetti ristoratori. Per inciso, il rito della bevuta d'orzata entrò a far parte dei misteriosi misteri eleusini: riti segreti dedicati proprio a Demetra, in quanto dea madre – come preferite – della terra o dell'orzo, veneratissima per aver insegnato a Trittolemo, figlio di Celeo e Metanira, i segreti dell'agricoltura, donandogli frumento (o più probabilmente orzo) ed un carro per andare in giro per il mondo a insegnare come coltivarlo.

L'orzata di orzo compare anche nell'altra versione del mito: quella che riporta Ovidio nelle fantastiche *Metamorfosi*. In questo caso, Cerere si trova a zonzo per la Sicilia, sempre alla ricerca della figlia Proserpina. “*Stracca e stremata, con una sete da non credere, che è da mo' che non tocca manco una goccia d'acqua, capita davanti ad una capanna di frasche: bussa ed esce una vecchia che subito, sentendola implorare qualcosa da bere, le porta una dolce orzata*”.

Naturalmente, Ovidio non la chiama orzata; non la chiama neppure ciceone. Usa un termine appetitosissimo, passato tal quale dal latino all'italiano. Scrive preciso preciso *polenta*.

Ma di questo, parleremo domani. Per ora, fidatevi: va tradotto orzata. O sciroppo d'orzo, che è uguale.

Per oggi, dunque, vado a mangiare con Demetra. Non so la sua fame, ma la mia inizia a farsi sentire. Ciceone, polenta od orzata, tali e quali come li bevve lei, mi è difficile sperare di farne.

Qualcosa che gli somigli può essere il caffè d'orzo: in tazza grande, s'intende. Magari con qualche biscotto ai cereali, per restare in tema e mettere qualcosa di solido in pancia. E stasera, minestra d'orzo. Il digiuno a tema mi pare che si profili interessante.

Chissà che Demetra, entrando in confidenza, non mi spifferi pure le porcherie con cui l'ha fatta ridere Giambe. Le saprà raccontare? Semmai, ne ho qualcuna nuova anche io. Non in giambico, però.

Gioie e dolori del mangiare 'americano'

13 settembre

Arrivato dall'America, dopo qualche iniziale diffidenza ha conosciuto un successo strepitoso, entrando rapidamente a far parte dell'abitudine alimentare degli europei. Svelto da cucinare, sostanzioso, economico, è diventato un prodotto talmente popolare da soppiantare altri piatti di antica e robusta tradizione. Gli si può rimproverare un poco proprio questo: di aver fatto scomparire una vasta molteplicità di sapori locali: alcuni, di millenaria memoria. Ma il danno più grave lo ha arrecato alla salute: entrato nella dieta quotidiana di vaste masse, per le quali ha rappresentato un alimento economico, discretamente gustoso, sufficientemente energetico e di rapida disponibilità, ha però contribuito al diffondersi di patologie nutrizionali, fino a divenire una vera e propria piaga. L'hamburger? No, la polenta fatta col granturco, pianta tropicale scoperta dagli Spagnoli nel Centro America e che, agli inizi del 1700, è entrata come ingrediente fondamentale nelle abitudini alimentari dei contadini di vaste regioni del vecchio continente nella forma di prodotto macinato e cotto rimestando l'impasto con acqua salata nel paiolo.

Assai redditizio dal punto di vista agronomico – alta produttività rispetto ai non elevati costi di coltivazione per ettaro – il mais si è adattato con facilità ai climi più diversi e ha dato un fenomenale contributo alla lotta contro la fame che affliggeva da secoli le popolazioni rurali di tutta Europa. Il suo punto debole, rispetto agli alimenti tradizionali che venne a sostituire, risiedeva tutto lì: nel fatto che la farina di questo cereale, bollita nell'acqua, perde tutto il suo contenuto vitaminico, in particolare di vitamina PP, la cui carenza nella dieta è all'origine della pellagra. In Italia questa malattia era molto diffusa ancora all'inizio del secolo scorso tra le popolazioni povere lombardo-venete.

Chiariamo bene una cosa: non è che la polenta faccia venire la pellagra. Fu una dieta basata quasi esclusivamente su questo alimento a provocare gravi danni. Questa pietanza è oggi una specialità tradizionale in molte regioni italiane e conta innumerevoli abbinamenti molto apprezzati dai buongustai: si serve infatti immersa nel latte freddo o cosparsa di sugo o di formaggio fuso, oppure in accompagnamento alla cacciagione, ai brasati, agli spezzatini.

Chi si sognerebbe di parlar male della polenta? Eppure l'allarme sociale e sanitario creato da questo alimento non è stato davvero inferiore (anzi!) a quello prodotto ai giorni nostri dal fatidico medaglione di carne di manzo trita. A dirla tutta, anzi, l'hamburger è assai più equilibrato del piatto di polenta che riempiva la pancia dei nostri bisnonni.

La polenta fatta col granturco è divenuta alimento tradizionale, dunque, solo da pochi secoli: tre. Ma il termine, guarda un po', non era per niente nuovo! Come abbiamo visto ieri, era usato già nell'antichità: lo usò, fra gli altri, Ovidio, che così chiama la bevanda dolce, molto diffusa nel mondo mediterraneo, costituita da una poltiglia di orzo abbrustolito. La chiama proprio *polenta*: termine che, come il più arcaico *puls*, è da avvicinare a *pollis* (= *polline*) e *pulvis*, (= *polvere*), perché ottenuta dai grani finemente macinati e tostati del cereale. I greci, mangiatori di pane d'orzo (*maza*) chiamavano i romani *mangiapolenta* con lo stesso intento offensivo per cui a Roma, ai nostri giorni, si definiscono *polentoni* i padani.

Dai racconti di Lucio Apuleio, un altro grande scrittore latino, sappiamo che esisteva perfino una specie di polenta pasticciata, la *polenta caseata*. Polenta e cacio, insomma: un autentico must! Un classico, sì, salvo che quella polenta era fatta di farina di orzo tostato: non di mais.

In breve: cosa è successo? Semplice: per secoli e secoli, nelle povere case di campagna dove non ci si poteva permettere il pane fatto con la farina di grano, si era usato impastare farina d'orzo (o di altri cereali più economici del frumento) ed acqua salata. Generazioni e generazioni di contadini si erano nutriti a questo modo per quasi due millenni. Ma i cereali europei producono meno farina del mais, costano di più, richiedono il clima giusto... Dalle Americhe, scoperte da Colombo, arriva finalmente questa pianta assai produttiva e che si adatta con facilità ai nuovi climi: ci vogliono altri due secoli per capire che i grani della pannocchia, macinati e cotti nel vecchio paiolo, possono sostituire vantaggiosamente la farina dei cereali nostrani e... Ecco fatta la polenta! La 'nuova' polenta, quella che conosciamo noi. Una vera e propria rivoluzione alimentare: con i suoi 'pro',

perchè ha un buon sapore e, tra Settecento e Novecento, fornisce a milioni di persone un nutrimento energetico a basso costo; ed i suoi 'contro', perchè si diffonde ovunque – da noi soprattutto nelle campagne venete e lombarde – soppiantando altri tradizionali alimenti e, imponendosi come piatto quotidiano pressoché esclusivo (salvo grandi bevute di vino per ingozzarla), provoca gravi epidemie di pellagra.

Morale (perché c'è una morale): prima di diventare piatto tradizionale, qualunque alimento è protagonista di un cambiamento più o meno profondo nelle abitudini, o meglio, nelle tradizioni gastronomiche di una popolazione: cancella o modifica prodotti, ricette e tecniche culinarie che si tramandano da secoli o millenni, e determina il diffondersi di un nuovo gusto, per convenienza economica o per le effettive ed apprezzabili qualità. Ma genera pure fenomeni imprevisi ed imprevedibili non sempre favorevoli. Tipicità e identità culinaria non sono immobili: sono storia. Oggi, dunque, l'assaggio di fame è con polenta e vino rosso: due alimenti di resistenza all'indigenza che tanta parte hanno avuto nella storia alimentare del Nord Italia. Un tocco di formaggio è ammesso: era spesso il massimo di apporto proteico disponibile per le popolazioni rurali padane. Una sola doglianza: un tempo, almeno, si riservava per la polenta un mais saporito, di cui ho trovato traccia in piccoli appezzamenti salvati nelle Langhe e in Monferrato: per lo più, invece, oggi mangiamo polenta fatta col mais coltivato per i maiali: e questo non è certamente molto tipico!

Ricetta di Maria Antonietta, regina di Francia

14 settembre

Durante l'assedio di non so quale città in non solo quale anno, la ronda che sorvegliava le mura scandiva le ore notturne in questo modo: *“È mezzanotte e tutto va bene, fuorchè che il popolo muore di fame”*.

All'annuncio che il popolo parigino non aveva pane, Maria Antonietta, moglie di re Luigi XVI, pare che esclamasse candidamente: *“S'ils n'ont pas de pain, qu'ils mangent de la brioche!”*: *Se non hanno pane, mangino brioche!*

Brioche? È un'idea. Oggi, per la mia degustazione di digiuni tipici, proverò a seguire il consiglio della Regina: una brioche per pranzo e croissant salato per cena.

Il giro d'Italia di un fast food mediterraneo

15 settembre

Mi arriva una mail: “*Qualche ricettina buona contro il digiuno... per distrarsi un pò! Ciao*”. Leggo i titoli. Fra di essi, alcuni... Wow! Avevo altri programmi, ma questo primo contributo interattivo ai miei assaggi di fame mi ha convinto. Di che si tratta? Sostanzialmente, di una polentina a base di semola di grano duro cotta nel latte o nel brodo.

Certamente è un piatto tipico. Ma ‘tipico’ di dove? Diciamo che proviene da altre sponde mediterranee, ma che ha messo radici più o meno in tutta Italia: qui conservando tracce del nome originario, là mimetizzandosi sotto denominazioni (e varianti culinarie) del tutto differenti.

Consultando le tre fonti a cui attingo per documentarmi (“*L’Atlante enogastronomico d’Italia*” del Touring Club, “*La civiltà delle forchetta – Storie di cibi e di cucina*” di Giovanni Rebora, edito da Laterza, e soprattutto il preziosissimo “*Atlante dei prodotti tipici – La pasta*”, curato dall’istituto di Sociologia Rurale diretto dall’inesauribile professor Corrado Barberis), scopro che nel nord della Sardegna si chiama *soccu* o *casca*, con la variante de *sa fregula* nel Campidano; in Liguria, trovo *succu*, *manietti* e *scucuzzu*. E via di seguito: *fregolotti* in Veneto e Trentino (ma in alta montagna non vanno dimenticati i *grumi* di grano saraceno), *manfricoli* in Umbria, *frescarelli* nelle Marche e nel Lazio, *gramigna* in Friuli, in Emilia Romagna e di nuovo nelle Marche. E un po’ in tutte le regioni, dalla Venezia Giulia alla Basilicata, la *pasta grattata*.

È in Sicilia, però, che troviamo la traccia più evidente dell’origine di questo piatto: lì, infatti, è noto come *cùscusu*.

Il *cous cous*, proprio quello che tutti conosciamo come piatto arabo, da cinque-sei secoli almeno ha messo profonde radici sui lidi e nell’entroterra italiani, ed a buon diritto può rivendicare una tipicità che, in maniera multiforme, fa l’identità di luoghi fra loro lontani e diversi.

Tutto merito, sembra, dei raccoglitori di corallo liguri che, dopo aver pescato davanti a Tunisi, nell’isola di Tabarka, si spostarono alle Bocche di Bonifacio, nel nord dell’isola sarda, e poi sulle coste spagnole, francesi, liguri, toscane, fino a quelle siciliane... Portando ovunque con sé, e trapiantando in loco, questa preziosa, povera e ghiotta alternativa al pane ed alla pasta nostrani. Una contaminazione culturale, insomma, assai ben riuscita: assimilata ovunque conservando la brillante intuizione gastronomica originaria e arricchendola dell’apporto delle risorse agricole locali. Ma, bando alle ciance, passo a voi una delle ricette pervenutemi via mail, ringraziando per l’ottima idea chi me l’ha voluta regalare. Non se ne abbia se, per incombenze che ho nella giornata di oggi, mi limiterò a passare in un fast food mediterraneo, accontentandomi di quel che passerà il convento.

Cous cous con pesto di menta e melanzane:

Ingredienti: 200 g di cous cous precotto, 1 arancia, 1 mazzetto di menta fresca, 50 g di capperi, 100 g di pinoli, 4 foglie di alloro, un pizzico di origano, 10 scorzette di arance, 1 patata, 1 melanzana, olio extravergine di oliva.

Frullate nel mixer l’arancia pelata a vivo, le foglie di menta, i capperi, i pinoli, le foglie di alloro ammorbidite in acqua bollente e l’origano. Tagliate la melanzana e la patata in cubetti e frigeteli nell’olio bollente. Tagliate le scorzettine di arance in striscioline e fatele ammorbidire in acqua calda. Sistemate il cous cous in un largo recipiente, versate acqua bollente fino a coprire la semola e lasciate riposare coperto per qualche minuto. Appena il cous cous sarà morbido e gonfio, rimescolatelo dolcemente con una forchetta, unite un cucchiaio d’olio e amalgamate il pesto di menta, le melanzane e le patate fritte. Sistemate nel piatto di portata e decorate con le scorze di arancia.

Aridenghela! Ancora polenta

16 settembre

Al confessore che lo rimbrottava, negandogli l'assoluzione, per le frequenti infedeltà ad una moglie cui, per giunta, davvero non mancavano né grazia né avvenenza, Re Sole non replicò. Anzi, parve non solo non serbargli rancore, ma addirittura essergli riconoscente: il buon prelado constatò infatti con piacere che a cena, per precisa disposizione di Sua Grazia, gli fu servito il menu preferito. Ed anche la sera dopo ne rimangiò di gusto. La sera appresso gli vennero bandite le stesse portate, e dopo ancora, ed ancora. Così per un'intera settimana. *“Sono grato alla Vostra Maestà per tanta premura – osò alla fine dire Monsignore – Ma forse... Tutti i giorni... Se si potesse...”*. Re Luigi lo fulminò con lo sguardo. L'ecclesiastico, alla buon'ora, capì. E, dicono, finalmente lo assolse.

Beh, se il meglio della cucina francese dell'età barocca era capace, alla lunga, di venire a noia anche ad un buon gustaio quale certamente era il canonico di Versailles, figuriamoci che effetto può fare l'insipore sbobba cui, nei secoli, è stata quotidianamente costretta la povera gente affamata. Che, infatti, appena poteva, cercava di escogitare ingegnose varianti operando sul metodo di cottura o – qualche volta e – sugli ingredienti: facendo nascere, così, una tradizione gastronomica ingegnosa, quando non veramente geniale.

Tornerò su questo tema, che mi si è affacciato in testa solo perché ritrovarmi sul piatto anche io la polenta avanzata l'altr'ieri dalla vaschetta del precotto che avevo acquistato al supermarket non mi ha fatto fare balzi di gioia. La mia fantasia di digiunatore restipico questa volta ha difettato. Forse, sbriciolata in una tazza di latte bollente, quella fetta lucida e plastica l'avrei trovata un po' più gustosa. Se non altro, avrei forse potuto rintracciarvi dimanticati sapori d'infanzia e magari, un po' Proust anche io, avrei avuto l'impulso per scrivere finalmente il mio capolavoro.

Amen. Una strisciolina di formaggio fuso sopra la cubica fetta troppo gialla, un'insalatina di controno, e buona notte.

Mi consolo rilevando con soddisfazione che, intanto, un piccolo effetto benefico, i miei assaggi di fame, lo hanno avuto. Dopo avermi tolto di bocca un buon quarto del pane azzimo della prima degustazione, uno dei miei figli se ne è entusiasmato. Addio dolciastri panini di Mac, addio mollicosi pani da tramezzini giganti. Da quattro giorni, uscito di scuola, va a comprare il suo *matzà* con cui si tuffa in succulente scarpette.

Sai che succede quando ne scoprirà anche il sapore di pane ribelle?

Post scriptum: debbo dire che quella storiella di re Sole e la sua infedeltà...

Vabbeh, n'artra volta, eh?

Proprietà transitiva e altri animali (per stomaci forti)

17 settembre

Per mangiare debbo lavorare.

Per lavorare, mi tocca digiunare.

Per la proprietà transitiva: per mangiare, debbo digiunare.

Non fa una piega.

Stasera, a letto senza cena.

Non mi capitava da chissà quanto tempo: ma alla festiciola familiare per il compleanno di un mio cognato (ancora auguri, Beppe!), sarebbe stato davvero di cattivo gusto intignare col mio digiuno tipico.

Porzioni francescane, si capisce: ma piatti domenicani. Compresa una fettina di torta, un meraviglioso millefoglie lavorato come un diplomatico: cioè, in particolare, colorato di rosso dall'alkermes.

Ma vi siete mai chiesti che cos'è, 'sto *alchermes* (o *alkermes*, o *kermes*)?

Un liquore? Sì, fin lì sso' boni tutti. Un liquore di color rosso? E che cce vole? Non per niente, il nome è mutuato dallo spagnolo *alquermes*, a sua volta derivante dall'arabo *quirmiz*: vale a dire, *scarlatto*. Per l'esattezza, l'alchermes in senso stretto è un colorante, assai adoperato fin dall'antichità per tingere anche gli alimenti, a partire dagli infusi alcolici. Ma come si ottiene?

Occhei, occhei: non lo sapete. E non lo sapevo neppure io finché, all'università, non diedi l'esame di entomologia agraria. Dove la prima notizia che mi rassicurò è che oggi si produce sinteticamente. Perché i nostri bisnonni lo ricavano, invece – tenetevi forte – macinando al pestello le grosse femmine essiccate del genere *Kermesococcus*, cocciniglie dal vivo pigmento vermiglio che vivono su alcune querce, dette per questo *coccifere*.

Tutto qua. Bleah!

L'alchermes, in Italia, in Europa, nel mondo occidentale, è fra le rarissime eccezioni di entomofagia all'interno di una tradizione alimentare cui ripugna la sola idea di utilizzare insetti come cibo.

Un'eccezione, non per nulla, nata in un contesto rurale povero abbastanza da impiegare come colorante un prodotto locale (nei nostri boschi, le querce coccifere sono piuttosto comuni), anziché le costose ed esotiche spezie di cui largheggiava, quale vero status symbol, la cucina delle classi agiate; ma non a tal punto misero da rinunciare al piacere che si deve agli occhi, e non solo al palato, quando si mangia. L'alchermes, insomma, veniva a ravvivare d'un bel rosso gli inebrianti liquori delle case contadine.

E però, su questo fatto del mangiare o non mangiare insetti, io vorrei tornarci.

Se la fame è fame, perché mai solo in condizioni estreme – manco le carestie: la dura prigionia, sì – un europeo è disposto a vincere la ripugnanza per mangiare un artropode, mentre in pressoché tutte le culture alimentari degli altri continenti l'entomofagia è diffusa ed apprezzata finanche come prelibatezza?

Appuntamento a martedì per la risposta

Carnivori! Ad ogni costo

18 e 19 settembre

Se ormai pare proprio sicuro che il genere umano, fin dalle sue ascendenze ominidi, sia nato onnivoro, resiste la strana credenza che la povera gente sia invece da sempre e per forza erbivora, tutta pane nero, fagioli e cipolle, facendo quasi specie a sé.

Balle, naturalmente. La carne si mangia? Certo! Toglie la fame? Sicuro! E allora perché mai un affamato non dovrebbe cercare di mangiare carne? Non ci hanno insegnato i nutrizionisti che il suo contributo proteico, salvo disdicevoli eccessi, è fondamentale per una crescita equilibrata? E che ciò vale soprattutto quando si esercita una certa attività fisica? Perché mai, allora - insisto - gente che faticava (e fatica) nei campi o negli opifici o che vagava (e vaga) randagia in cerca di sostentamento, per quanto ridotta in miseria, avrebbe dovuto (e debba) rinunciare a cercare di procacciarsi carne?

Già i nostri trogloditi antenati erano spinti dalla fame alla caccia. Grosse prede, piuttosto che selvaggina minuta: ma tutto fa brodo... Anche a quel tempo, se adeguatamente lessato in buche in cui l'acqua era portata a bollire con pietre rese roventi dalla brace.

Vi dico di più: per secoli e secoli... Ma che dico! Per millenni e millenni, per decine e centinaia di migliaia di anni, la carne non è mai mancata negli umani menu: neppure nei tempi più grammi.

Anzi: quando crollò l'augusto impero romano e le invasioni barbariche misero un po' sottosopra Roma e l'intera penisola, e il continente che essa aveva dominato, ed il mare che - *'nostrum'* - non era più suo, sapete cosa successe? Che le quattro anime sopravvissute al grave crollo demografico che ne era seguito, cambiarono dieta: sicché, mentre quella greco-romana aveva una speciale predilezione per i gusti vegetariani, nei secoli più bui del primo medioevo, sul desco delle popolazioni rurali arroccate fuori portata delle incursioni unno-vandaliche, gotico-longobarde o saracene, la carne c'era. C'era, eccome!, sul desco di quelle popolazioni rurali assottigliate e abbruttite, ma sazie.

Come mai? Semplice: i coltivi si eran ridotti, non essendovi più né le risorse economiche, né la manodopera sufficiente, né le condizioni di sicurezza per mantenere la produzione agricola ai livelli raggiunti coi latifondi romani. Ampie fette di territorio inselvaticarono e i campi furono invasi da foreste. Nelle foreste, però, la selvaggina è sempre abbondante: uccellagione, lepri, tassi, ghiri, cervi, caprioli... E cinghiali. Uh, quanti cinghiali! Grazie all'abbondanza di querce, ve n'era abbastanza da deliziare una vasta progenie di Obelix.

La selva non era ancora proprietà dei feudatari locali, baroni e conti, duchi e marchesi: comunque, essi non erano in grado di controllare i bracconieri. L'idea stessa di bracconaggio era prematura. La selva era un eden selvaggio - lo dice la parola stessa - e la popolazione si serviva un po' come dice la pubblicità della Coop: *"La selva sei tu"*.

Poi vennero recinti e guardiacaccia. E, già verso il Mille, lo sviluppo delle città; anzi, dei Comuni. Con più sicurezza, più controllo, la ripresa dei traffici, il rifiorire degli affari economici. Si ebbe anche la rinascita dell'agricoltura che, piano piano, riprese terreno ai boschi, soprattutto in pianura. Ma i secoli bui avevano lasciato un'eredità: il gusto tutto nuovo per la carne. Una vera passione, quella di cinghiale e del suo cugino domestico: il maiale. Brado anch'esso nei querceti, ma non selvaggio: selezionato per dare il meglio di sé - prosciutti, salami, salsicce, lardo, guanciale, pancetta e tutto il resto - al contado. Che se ne nutriva e ne aveva anche per venderne in città.

Tornerò, sul maiale. Qui dico che la cuccagna, questa nuova predilezione carnivora, che i romani giudicavano barbara (e barbara era, nel senso che presso le popolazioni del Centro e Nord Europa, di là del Danubio e del Reno, oltre i confini dell'impero, la cacciagione e l'allevamento erano sicuramente prevalenti come fonte di approvvigionamento alimentare) durò ancora a lungo, se è vero che i consumi carnei restarono significativi, in una città come Napoli, fino al Sei-Settecento. Poi, a Napoli e un po' dappertutto, il crollo. Almeno tre secoli di vegeterianesimo coatto per la maggior parte (il 90%, se non ricordo male i dati riferiti da Massimo Montanari nei suoi saggi: *"La cucina italiana"*, *"La fame e l'abbondanza"* e negli altri, per la maggior parte eliditi da Laterza).

Il paradosso è questo: che in condizioni di apparente prosperità – durante l'impero romano come con lo sviluppo industriale – l'apporto proteico animale cala sempre vistosamente.

Ci sarà un perché? Certo che c'è. Ma vi tengo sulle spine e lo spiegherò un'altra volta. Vengo invece ai tempi più recenti, quando la carne torna ad essere sufficientemente disponibile ed alla portata anche dei poveri.

Gli esempi son molti: valga quello della degustazione di oggi, che ci porta sotto le armi: non nelle mense degli ufficiali, ma al rancio della truppa. Dalla Grand Armée napoleonica alla Grande Guerra vissuta dolorosamente in trincea, non c'era modo di far tanta cucina e codesto rancio della truppa non fu mai né ottimo né abbondante: ma non mancò di carne. Carne, specialmente, di manzo: i residui meno pregiati della macellazione, ripuliti di tendini, cartilagini ed eccessi di grasso, bolliti, salati e ricoperti dalla gelatina formata col suo stesso brodo, quindi inscatolati e sterilizzati secondo i metodi escogitati dal droghiere parigino Nicolas Appert agli inizi dell'Ottocento e raffinati poco dopo dall'inglese Bryan Donkin, che sostituì il barattolo di vetro con la scatola di latta, pronta all'uso anche dopo un lunghissimo tempo di conservazione in fureria.

Prodotto tipico? Prodotto tipico, sì: tipico per un grande esercito di giovani affamati, i nostri poveri soldati al fronte (e quelli nemici), ma anche - ne sono testimone gastronomico in prima persona - per altri giovani che, in tampo di pace, prendevano tenda e sacco a pelo per fare trekking. Manzotin, Simmenthalmentebuona e la carne Montana che doveva fare rima con Ringo. E l'americana e mitica Spam, della Hormel Foods Corporation, Minnesota, fondata dal figlio di immigrati tedeschi.

Spam: vi dice niente?

Very very slow food, a modo mio

20 settembre

Il principio è quello dello zucchero filato. Lo scimpanzé, il nostro strettissimo parente darwiniano, pulisce per bene un lungo ramoscello e lo affonda nel termitaio, lo lascia lo stretto tempo necessario perché attorno ad esso si raccolga, per così dire, un coagulo di termiti, quindi lo estrae e si lecca la ghiottoneria proprio come un ragazzino fa al baracchino dei dolciumi al luna park.

Marvin Harris, riportando questo esempio nel suo “*Buono da mangiare – Enigmi del gusto e consuetudini alimentari*” (ed. Einaudi: da non perdere per chi vuol conoscere interessanti teorie ipotesi sull’origine dei tabù e delle predilezioni gastronomiche nelle differenti culture umane), sostiene nientemeno che l’intero ordine dei primati discenda da un primigenio toporagno che man mano, proprio in quanto insettivoro, avrebbe sviluppato la vista stereoscopica, più che l’odorato, ed un cervello adeguato alla necessità di distinguere fra le chiome degli alberi i movimenti delle minuscole prede da quelli del fogliame o delle gocce d’acqua: nonché estremità degli arti anteriori dotate di capacità prensile per avvicinare il cibo agli occhi ed ispezionarne con cura e non correre pericolo nell’ingerirlo: un *toporagno abilis*, insomma, se mi lasciate fare il Linneo.

E sempre Harris dà assennata ragione del fatto che anche l’uomo, in tutti i continenti, ha sviluppato una gastronomia entomofagica (che sta a ddi che è roba che se magna: se magna bacherozzi: cioè, insetti!), eccetto che in Europa. Questione di superiore civiltà? Stupidaggini! Semplicemente, una questione economica, che egli illustra avvalendosi della *teoria ottimale del foraggiamento* secondo la quale – seguitemi bene – un predatore si dedica alla caccia di quelle specie che massimizzano il profitto calorico nel tempo dedicato a questa attività. Non è chiaro? Il dotto antropologo americano fa un esempio efficacissimo: se in una foresta son cadute da un aereo banconote da un dollaro, da dieci e da venti, voi quali cercate? Non perderete mica tempo con quelle da uno, se vi rendete conto che ve ne sono abbastanza di quelle da venti o almeno da dieci: altrimenti, converrà che racimoliate anche il piccolissimo taglio. Sostituite le banconote da venti con cinghiali, quelle da dieci con lepri o uccelletti e quelle da uno, che so, con insetti, e ci siamo. C’è anche una precisissima e semplice formula matematica, ma quella ve la risparmio.

Ora risulta facile comprendere la ragione dello sviluppo dell’entomofagia (dire “impiego degli insetti come cibo” fa un po’ schifo anche a me) negli ambienti tropicali – Cina, Indocina, Messico o Amazzonia, solo per dire quelle più note – e non in Europa: in quelle regioni si trovano insetti rispetto ai quali i nostri non sono neppure banconote da un dollaro, ma monetine da *one cent*; mentre (al contrario che nelle fitte foreste tropicali) nei nostri boschi abbonda la selvaggina di corporatura media e grossa, sufficiente per nutrire un discreto numero di persone: perché i nostri antenati avrebbero dovuto perdere tempo con formiche o farfalle?

L’odierna degustazione di digiuno non riguarda insetti, si capisce! Anche se, per la verità... In un viaggio a Singapore, per la Rai, mi è capitato di mangiare qualcosa che mi venne presentato come scorpione fritto. Garantito, l’ho ingoiato in un boccone: croccante e gustoso come una mazzancolle. Non so se fosse uno scherzo o no, ma Harris conferma che proprio in Indocina lo scorpione fritto è una specialità.

Oggi, invece, *cais* alla friulana, con olio, sale pepe, prezzemolo e vino bianco: piatto semplice e ghiotto che ho trovato in un vecchio ricettario edito da Fabbri e curato da Luciano Imbriani. Di che si tratta? Delle nostrane banconote da cinque iùro (sentite sì che pronuncia anglosassone), abbondanti in vigne e giardini e, pure, nei boschi. Si trovano soprattutto in primavera e all’arrivo dell’autunno: nel primo caso si chiamano *corritrici*, perché si affrettano, a modo loro, alla ricerca di cibo; nel secondo, *opercolate*, perché una calcificazione le prepara al letargo.

Lumache, insomma! *Escargot*, per dirla coi francesi (ma anche *vignerone*: così metto in guardia gli schifiltosi). *Bovoli* e *bovoleti*, per i veneti, *cais* per i friulani, *chioccioline* in Toscana, *vetriole* in Toscana, *maruzze* a Napoli, *monacelle* o *ciammaruchelle* in Puglia, *pecorelle* in Lucania. *Helix* in latino, che dà il nome al genere. Perché non crediate: ne esistono grosso modo 4.000 specie al mondo, anche se poche quelle effettivamente impiegate in cucina.

Che è nata come cucina povera e magra (ammessa il venerdì, per intenderci): 67 calorie in tutto, per 100 grammi: ricchissimi, però, di calcio, magnesio e fosforo e di vitamina C (fanno bene al raffreddore?). Nata come cucina povera, dicevo, in quei luoghi, in quelle stagioni, in quegli anni in cui altre fonti proteiche animali scarseggiavano: monete da 5 iùro, appunto, in scarsità di pezzature maggiori. Ma che son diventate monete da collezionisti per il *sapore aggiunto* nel gusto: non vi avrebbe dedicato una sola riga lo snob Apicio, raffinatissimo *gourmet* romano; né avrebbero avuto successo fra i notabili del tempo i *cocleari*, allevamenti da giardino inventati da tal Fulvio Lippino, a Tarquinia, cinquant'anni prima di Cristo (come riferisce il sito www.pilcom.com, più vari slash) , se quel delicato gusto non fosse stato, allora come ai giorni nostri, davvero da non perdere. Non se lo perse neppure lo zar Alessandro I, grazie al banchetto offertogli dal principe Talleyrand: il cui cuoco, Anacraonte (è il sito www.lumache.org a riferirne nome e notizie, onore al merito) conosceva venti modi diversi per cucinarle. Ma un giovane di Sezze (LT), che ho conosciuto per un pranzo di lavoro tempo fa, mi raccontava che col nonno andava, da bambino, a raccogliere lumache per boschi e prati: e non venti ricette, ma venti specie di lumache distingueva, ciascuna adatta ad un menu, ad una ricetta, ad un'occasione tutta speciale. Piatto aristocratico, dunque: ma piatto, prima di tutto, popolare: il 24 giugno, intorno a San Giovanni in Laterano, a Roma, la festività si celebra degnamente con ricche scorpacciate del mollusco. Slow food @ll@ roman@. ;-) Very, very slow food.

Si è rifatta viva Demetra, ci siamo visti all'uscita del metrò

21 settembre

Mi ha chiamato sul cell. Aveva una voce slava: moldava o russa od ucraina, non so: comunque cirillica. Suo solito, non ti dice che è lei, ma si presenta sotto mentite... no, mendici spoglie. Questa volta, d'immigrata extraUe.

Naturalmente non l'ho riconosciuta, lì per lì. Mi chiedevo, anzi, *“Chi diavolo è?”*. Ma le mie mail vanno in giro, qualcuno anche clicca direttamente sul blog, e non mi stupisco se un'esperta di fame, come intuivo che fosse costei che biascicava al mio orecchio, volesse farmi sapere la sua.

Non gli è dispiaciuto – attacca a dirmi – non gli è dispiaciuto quello che ho scritto l'altra settimana, del drink col bibbitone d'orzo (bibbitone, dice proprio così). *“Però – mi ha detto – non hai scritto tutto. Non hai dimenticato qualcosa?”*. *“Che?”*, faccio io.

Ora: mettetevi nei miei panni. Mi picco di esser fedele cronista, di appurare sempre la credibilità delle fonti, di metterle io stesso in dubbio se non posso dare loro completa fiducia. E poi, di virgolettare solo ed esclusivamente quel che davvero dice la gente di cui riferisco opinione, senza rimasticare come un chewing-gum le parole raccolte al microfono: conservo perfino l'encomio scritto di un generale che mi ringraziava per un'intervista, belle e serie domande, correttezza nel dar conto delle risposte: dalle quali dissentivo totalmente, io ho detto signornò alla naja ed ho fatto venti mesi di servizio civile. Ma insomma, ci vuole prima di tutto rispetto per le altrui opinioni, e questo è il mio lavoro: non far dire quello che voglio, ma far domande e annotare le vere risposte. Chi legge, saprà da sé che pensarne.

Per dirla in breve, questa slava che vuole? Che ha da dire di quello che ho scritto? *“Ti va – mi fa – di vederci all'uscita del metrò?”*. E che, le dico di no?

Non le ho neppure chiesto quale stazione. Non so perché non l'ho fatto: fatto è che son sceso alla prima fermata che m'è capitato, non so neppure se sulla A o sulla B, ho scavalcato ispettori e tornelli, ho percorso il corridoiaccio gommoso dove qualcuno strimpellava mettendo buon umore solo a me. Una rampa di dieci gradini mobili mi ha sputato fuori e, sul giardinetto antistante, seduta su una panchina, ho capito ch'era lei prima che mi facesse un cenno. Non si è neppure alzata: *“Chiamami Potnia”*, mi ha detto. *“Mi chiamano tutti Potnia. Potnia Crisaora. Ma i miei documenti son falsi”*. Cominciamo bene... Le tendo la mano: *“Io sono Filippo”*. *“Ma va?”*.

Occhei, tipo tosto: una dura. Però, bella ragazzona. Bionda, ciocche ramate alle tempie, efelidi sul naso ben fatto e due iridi celesti che le mie, al confronto, son troppo scure. Il resto, lo sbircio d'un attimo, ma direi proprio: gran bella ragazzona!

Mi siedo vicino e la fisso in quel lago di occhi baltici: *“Sicché hai letto del mio digiuno restipico? – dico – E hai trovato qualcosa che non va?”*.

Ha un sacco della spesa sull'altro fianco. Con lenta manovra, tira fuori due bottiglie da 50 cl, tappo a corona, impronunciabile marca discount: come altre che vedo lì intorno, per terra o nel cesto dietro la panca. Vetro scuro, se ne contano una dozzina, comprese quelle che han lasciato di sé solo schegge taglienti o frantumi sbriciolati.

Sullo spigolo metallico del portamonnezza, dà un colpo deciso: salta il tappo dorato e spumeggia uno schizzo di schiuma biancastra. Si gira e mi offre da bere. Fa caldo e ringrazio, aspettando che apra la sua per far cin.

“No, guarda, tutto bene, e tu mi piaci: mi piace quel che scrivi e sono anche con te. Solidale. Ma non hai detto niente del liquido pane. Demetra non ha fatto soltanto le polentine d'orzo. Sei sicuro che il ciceone che dici fosse orzata, e non birra?”. Tracannavo la bionda a gorgoglio, e mi venga un accidente, mi va di traverso, tossisco, chiudo gli occhi, mi concentro e mi calmo.

Li riapro e sono solo. Scomparsa. Potnia non c'è. Intorno, solo una dozzina di bottiglie, più la mia. Un tale passa vicino, schizzo tardivo del metrò. Ha l'aria dabbene, e raccolgo qualche borbotta. Guarda me e l'ecatombe di 50 cl che attribuisce alla mia inconcepibile sete. Caccia uno iùro dal portamonete e mi dice: *“Almeno mangiaci sopra qualcosa”*. La mia aria ebete deve dargli l'impressione di aver fatto un'opera buona.

Cavolo! Ha ragione. Sì, Potnia Crisacomecaspitasichiamata ha ragione: il pane liquido, un pane di malto di orzo. Birra, insomma. Che facevano in Egitto settemila anni fa. Panettieri e birrai erano una cosa sola: lavoravano orzo. Non c'era il luppolo amaro, ma altri aromi: di tutto. Perfino castagne, come è tornato a fare Leonardo Di Vincenzo a Borgorose, bel nome di paese reatino. La birra è nata mediterranea: prima dell'oktoberfest, molto prima. In Sardegna se ne beve più che sulle Alpi: grazie tante, lì hanno l'Ichnusa, che nasce ad Assemini, assieme a belle ragazze e a *su strexu*, le propizie pignatte sarde.

Cavolo, ha ragione Potnia, che scopro vuol dir *veneranda* (e Crisaora *dalla falce d'oro*: dunque, era proprio una Demetra, l'extraUe. Curioso, inghiottita nel tunnel della metro: magari una visitina a Persefone o a leticare col genero?). Sì, è un'idea: quel ciceone, forse non era l'orzata, ma una birra aromatizzata con menta. Acqua e farina d'orzo: corrisponde, non fa una piega. E per preferirlo ad un bicchiere di vino, sacro a Bacco Iacco Dionisio, (che della dea è nipote) non è pensabile che ci fosse un motivo? È un'ipotesi.

Torno a casa, in metro, e mi compro un'altra birra per digiuno: l'Ichnusa non c'è, la siciliana Messina neppure. Due friulane, Moretti (adoro la rossa) e Castello. Ma scelgo una tedesca, di Monaco, mi faccio il mio oktoberfest d'anticipo. Franziskaner: francescana, birbona.

La birra, tutta la birra, è di chi ha fame. In pancia ed in testa. Come gli extraUe del metrò. Francesco, poverello d'Assisi, dite che non ne abbia bevuta?

Caro Presidente di Res Tipica,

22 settembre

questa non è un'altra lettera aperta. Ti scrivo per farti un regalo, spero gradito.

Credo infatti che ti faccia piacere sapere che il digiuno tipico di oggi ha molto a che fare con i Sassi. Ho letto nei giorni scorsi che il Comune del quale sei ottimo sindaco ha approvato un piano di recupero molto interessante. Gli ho dato un'occhiata sul web, sia pure un po' in fretta: colpisce soprattutto perché non mira a musealizzare questo incredibile ambiente creato da un'antica e strepitosa civiltà pastorale, ma a renderlo vivo di vita propria (residenziale, economica, culturale, religiosa), pur volendolo aprire anche all'ospitalità.

Abbiamo già troppe Venezie che si svuotano dei loro abitanti per farsi invadere da masse di turisti barbarici, più pericolosi dell'acqua alta e del Mose.

Anni fa, per Linea Verde, Rai Uno, capítai a Campobasso, che con Matera è tutt'uno per via dell'antico intrico di tratturi che univa gli Abruzzi alle Puglie, il Molise alla Lucania, in un'unica civiltà pastorale di grandiosa tradizione.

Ai piedi dell'odierno capoluogo molisano è il sito di *Saepinum*, le rovine dell'antica città osco-sannita conquistata e colonizzata dai romani e sviluppatasi secondo il classico sistema di strade ortogonali, a partire da cardo e decumano.

Solo che qui, a Saepinum, si conosce una delle rarissime eccezioni di cardo e decumano che ortogonali non sono: perché qui incrociavano due tratturi, due tragitti per la transumanza delle greggi di pecore e delle mandrie di vacche podoliche: l'uno diretto da Pescasseroli a Candela, l'altro dall'Adriatico verso il Tirreno campano.

Sicché la pianta della città romanizzata non è un parallelepipedo, ma un rombo con gli assi non a perpendicolo: gli angoli da essi formati non son retti, ma due acuti e due ottusi.

Insomma, nel suo ché, una bizzarria.

I tratturi, vere autostrade pastorali tracciate dagli armenti già molti secoli prima di Cristo, forse millenni, furono poi messe a posto dall'uomo, organizzate con tanto di grill e polizia stradale, o giù di lì, per rendere più agevole – o meno disagiata – il viaggio stagionale di andata e quello di ritorno: è durato fino a D'Annunzio, settembre andiamo è tempo di migrare, e venti o trent'anni fa c'era ancora qualche ostinato (o sfigato senza camion), che se la faceva pedibus ogni santa stagione. Una città, Saepinum, che, come Matera, sulle attività collegate alla pastorizia aveva la sua stessa ragion d'essere: dalla produzione e dal commercio di latte e formaggi alla concia delle pelli alla tosatura e tessitura della lana eccetera eccetera.

Beh, lo sai cosa mi capitò? Che facendo un sopralluogo in questa incredibile città morta, riportata lentamente ed egregiamente alla luce dagli scavi condotti dalla locale sovrintendenza, vengo affrontato da un'intera mandria di vacche podoliche: vacche, come ben sai, selezionate proprio dai pastori di queste regioni adriatico-appenniniche in quanto particolarmente adatte, per la loro rusticità, ai lunghi spostamenti transumanti: dal loro latte si ricava un eccellente caciocavallo (che viene firmato con i polpastrelli sul cranio ceroso della capocchia: ed è allora marchio doc senza tante storie) ed altri ammirevoli formaggi.

Male interpretando il mio sbigottimento, si avvicina la buona soprintendente che mi guidava nel sopralluogo e, con aria sconsolata, mi dice *“Pensi, Saepinum è ancora ridotta ad un pascolo. S'infilano in mezzo agli scavi e non sappiamo come liberarcene. È un'intera famiglia di allevatori che vive qui; ma si sta cercando di trovargli un'altra sistemazione”*.

Rimango perplesso: *“Mi scusi”*, le dico: *“Ma se invece li pagaste per restare? Perché volete sbarazzarvi di questa ricchezza? Magari si può mettere su un magnifico agriturismo. Pensi... qui, in mezzo a queste vestigia osco-romane: target nord europeo, moneta forte, le assicuro!”*.

Si dice tanto di non musealizzare le nostre meravigliose contrade: poi, quando troviamo un'attività che mantiene viva una tradizione così antica e che lo fa senza carnevalate di patinate ricostruzioni storiche stile Las Vegas, che facciamo? Gli diciamo d'andarsene altrove. *“Le sembra sensato?”*. La studiosa mi guarda basita. Forse non so cosa dico. O forse, come le vacche podoliche, calpesto ed

imbratto strade che non dovrei: non sta bene. Non so come sia andata a finire, ma ho in realtà pochi dubbi.

La puntata di Linea verde, comunque, resta negli archivi e fra le cose più divertenti che ho fatto: Saepinum viva, tracimante podoliche, e la classica gran mangiata finale in teatro, con caciocavallo da uscire dal naso, gli *abbuoti* (squisite budelline di agnello da latte) e le *coppiette*, carne secca da trekking duro: o magari, prima di tutto, da lungo viaggio sul tratturo.

Ed il pane. Quel pane di grano duro, *Senatore Cappelli* ed altre varietà costate tanto sapiente lavoro selettivo e oggi quasi perse, se non nelle tue fasciose Murge lucane. Quel pane, appunto, adattissimo a durare un viaggio intero e che ho gustosamente rimangiato a Matera e Laterza. Pane che ha tutto a che fare coi tuoi Sassi e con i pastori che li hanno per secoli e secoli abitati: non sudici trogloditi ridotti alla miseria più nera, come volle la pur bene intenzionata legge che decretò, negli anni '50, il risanamento delle antiche case-grotta, ma un popolo di robuste tradizioni, protagonista di una straordinaria civiltà pastorale.

Evviva, don Michele! Evviva il tuo recupero dei Sassi! Evviva il caciocavallo! Evviva quella gran forma di pane che ho trovato in un forno pugliese qui vicino a casa. Evviva tanta esperienza e tanto studio con il quale i pastori hanno inventato il loro sistema di resistenza alla fame del viaggio.

Evviva chi sa conservare tutto questo, impedendo che vi cresca sopra uno strato di muffa o che si butti via tutto pretendendo che alligni una nuova civiltà marziana.

Ci vorrebbe dappertutto un lucano...

I pastori erano maestri di contaminazione: tradizione e cambiamento.

Camminando, camminando sempre.

Prosit,

Filippo

Cribbio! Melanzane della cuccagna!

23 e 24 settembre

Cribbio! Melanzane con il cioccolato!

Anzi (cribbio!), *mulegnane c'a' ciucculata!*

Cribbio! È ricetta povera od opulenta?

Cribbio! E dove mai è nata codesta stramberia?

Cribbio! Va messo tra i secondi oppure offerto per il dessert?

Cribbio! Che vino mai si può abbinare a questa incredibile vivanda?

Cribbio! Cribbio! Cribbio! Quante domande, tutte in una volta, s'accavallano assieme!

Giocherellavo, due anni fa, con il web, in cerca di idee sulle golosità della bella Cava de' Tirreni – città di vivacissima ceramica – e capitai su una ricetta che mi appassionò, ingrassandomi due chili solo a leggerla ed altri otto, in tutto fanno dieci, a riscriverla alla maniera di Apicio, gourmet tardo-latino, o di Maestro Martino, cuoco celebre del secolo umanista: o almeno a modo mio, modesto ma sincero degustatore di territori e di tipici digiuni.

Ecco il testo che ne uscì:

“Nascono, sembra, per esperta mano (e ghiotto gusto) di un buon cuoco francescano del convento di Polvica, a Tramonti, tra Maiori e Cava de' Tirreni; nascono, pare, nel secolo decimonono; nascono fritte e ricoperte da una salsa dolce e liquorosa – senza presenza alcuna di cacao, che solo dopo è stato aggiunto – le odierne mulegnane c'a' ciucculata, intendi melanzane con il cioccolato. Della primigenia ricetta, dell'infuso d'erbe in specie, non è stato tramandato il segretissimo segreto: che tale, quindi, ahimè, resterà.

Si salverà magari l'attuale, versione laica e popolare, che pur merita? Proviamo!

Si sbucci, dunque, un chilo di questo ortaggio e, poi, lo si tagli in strisce sottili, da ricoprir di sale per un'ora. Quindi si lavi e s'asciughi tutto, premendo un poco le fette imbibite, che andranno tosto fritte in abbondanza d'olio extravergine d'oliva. Poscia, prima che scuriscano ed induriscano, raffreddate, infarinate, indorate le listelle ovali nell'uovo (un poco salato), rifriggetele e riasciugatele: rivoltatele, infine, in un miscuglio di zucchero, cannella e buccia di limone d'Amalfi (grattugiato).

Ora, l'intingolo: per il quale occorre che prima si tritino alquanto minutamente, e ben si mescolino, cedro candito, scorzette d'arancia (pure glassate), alcune mandorle fresche (già sbollentate, sbucciate, asciugate ed imbiondite nel forno), qualche amaretto e, finalmente, un lingottino di cioccolato amaro. A parte si sciolgano, nel latte, cacao e zucchero: che bolla a fuoco lento per un poco, fin tanto che una sottile camicia della scura crema non resti a vestire il mestolo. Ed ecco il cuore della procedura alchemica: si poggia sul fondo d'una piccola teglia l'amalgama di cioccolato, quindi uno strato di fette delle melanzane e, di nuovo, l'assortito miscuglio, sopra il quale versare il dolce intingolo di latte. Si ripeta quanto detto altre due volte e si riponga in luogo assai fresco la casseruola, avendo cura che sia ben chiusa, sì da non contaminare i sapori del suo delicatissimo contenuto. Così sia per meno d'una settimana. Poi, si gusti.”.

Un viaggio a Vietri ed un'ottima amicizia mi diedero occasione di un cospicuo assaggio. Grande! *E mulegnane* s'avvertono, col loro lieve gusto amaro, quale discreto supporto all'amara *ciucculata*.

Cucchiaino dopo cucchiaino, è chiaro ch'è un dessert: giusto quel che risponde

www.cookaround.com a tal Mina Minuccia: e giusti i vini, uno Sfursat od un Amarone, un Vino Santo del Trentino od un Passito di Pantelleria e, meglio di tutto, un vino dolce liquoroso: in assoluto, un Barolo chinato, che nasce vino povero, barolo guasto riparato con la China.

Eppure...

Eppure melanzane con il cioccolato sono pure seconda portata, volendo, piatto unico, recente usanza: ma cambia tutta la ricetta, gli ascendenti ed il luogo di nascita ed il vino che s'accompagna. Magico web! In www.blumedia.info scopro quest'altra chicca citata dalla saggezza di stimato uomo da Natachia (come la chiamava l'illustre suo concittadino Paolo il caldo, al secolo Brancati Vitaliano) che aborre, giustamente, le diete e gli elisir di lunga vita per pazienti illustri, come un unto tal signor B., ed apprezza invece le schiette leccornie di Trinacria: gastronomia baronale o di

conventi che rimaneggia al meglio la povera ma già ricca cucina isolana e attinge a mani basse alle ataviche tradizioni saracene.

Gli ingredienti? Essenzialmente, le melanzane, con la cipolla, il sedano e le olive;

poi, pesce fresco, dal polpo alla coda di pesce spada fino all'aragosta;

su tutto, la salsa detta *San Bernardo*, con mandorle tostate e pane raffermo, salate acciughe, dolce miele di zagara ed agro aceto; infine, fondamentale e generosa, una grattugiata di cioccolato fuso, amaro, dei monti Iblei, di Modica.

Una *caponata*, insomma: *caponata in agrodolce*, gusto d'altri tempi, principesco, che mescolando mediterraneo e Persia ed Indie occidentali, regge gagliardamente la modernità.

Uh! Sogno un pranzo intero in cui le melanzane islamiche sposano in fastose e benedette nozze il cioccolato delle Americhe: convivio gaio con presidenti e primi cittadini e popolo entusiasta.

Altro che scontro di civiltà!

Mi sveglia all'improvviso un crampo di fame: da visioni oniriche alla realtà.

Ma il sogno del Paese di Cuccagna è dentro la storia d'ogni città.

Domenica d'avanzi, di tipico digiuno, di magna magna, ancora, d'orzo (di Demetra) a volontà.

Ma per le suddette caponate, le *mulegnane* e la *ciuccolata* non pensiate che possa rinviare all'Aldilà.

È un caldo invito, il mio, rivolto a tutti, per resa dignità. Porto io da bere: *ratafià*.

Incaponito per la caponata (ovvero: di che fede è la melanzana?)

25 settembre

Strana cosa, la fame: uno sogna una fastosa scorpacciata di melanzane con la cioccolata, nella duplice versione di pietanza e di dessert, e si risveglia con una voglia matta di... Cioccolata? No: di melanzane. Non avete idea che voglia m'è venuta di melanzane.

Precisamente, d'una caponata. Caponata, va detto, di soli vegetali: perciò, sicuro piatto povero. La cioccolata, infatti, è lusso assai barocco; la coda di pesce spada o l'aragosta, valori aggiunti di cucina che si giova di buona pesca e buona tasca. Ma l'essenza della caponata, no: essa viene direttamente dalla fame dei poveri cristiani. Anzi, non solo dalla loro, come vedremo, ma pure di poveri ebrei e, prima, di poveri credenti islamici.

Quelli dei secoli passati e quelli di oggi, che con un euro e trentacinque cents se ne possono procurare un barattolino in vetro al supermarket e togliersi la soddisfazione.

Sull'etichetta c'è scritto proprio "*Caponata di melanzane di Sicilia*": peso netto, due etti.

Ingredienti: melanzane, sedano, salsa di pomodoro, olio di palma, olio di oliva, zucchero, olive, aceto agro di vino, capperi e sale. Tutto occhei, secondo tradizione.

Un tempo si usava il miele, ma lo zucchero di canna è nella plurisecolare disponibilità, sull'isola. Si tratta, come si vede, d'un relitto di quella cucina in agrodolce che ha remote radici indoeuropee, ha attraversato l'età greco-romana, si è rinnovata con l'apporto dei menu germanici e saraceni ed è tramontata solo con la rivoluzione (culinaria) francese.

L'etichetta '*Contorno*' è fuorviante: è il cognome dei fratelli di Palermo che invasano questo prodotto. Ma il suggerimento che essi aggiungono, "*Antipasto. Ottimo per accompagnare carni bianche e rosse. Ideale per uno spuntino*" mi lascia perplesso. Antipasto? I poveri che hanno inventato il piatto non conoscevano antipasti, primi, secondi e contorni né spuntini. Conoscevano la fame: e la caponata vegetale era un pasto intero, alla buona. Al massimo, compatibile col pane, come quello squisito di Modica: povero, se destinato ai poveri, e ricco e farcito, invece, se riservato ai ricchi: con una pagnotta sola ci pranzammo lussuriosamente in tre.

Caponata dei poveri, dicevo. A darmi ragione è proprio l'etimo del nome: caponata, ormai è sicuro (lo conferma l'Accademia della Cucina Italiana, vai all'indirizzo www.accademiaitalianacucina.it) non sarebbe affatto spagnolismo – *capirrotata*, *capirrotada* o *capironades* – ma discende dritto dritto dal latino: *cauponia*, sta a dire *cibo da taverna*, come *caupona* vale, appunto, *taverna* (ed anche *ostessa*, che della taverna è cuoca e cuore). Taverna, capito? Frequentata come potete immaginare: gente male in arnese, per solito, senza schiavi in cucina, né matrone premurose. A suo modo, un fast food.

Le melanzane stesse, badate bene, malgrado il loro elegante aspetto – un po' torvo, forse, ma piuttosto chic – godevano di brutta considerazione: sprezzate (lo testimonia l'Artusi sul chiuder del secolo decimonono) come *cibo da ebrei*. Ma i ricettari delle ricche famiglie israelitiche non ne fanno mai, dico mai, menzione: lo attesta Ariel Toaff nel suo *Mangiare alla Giudia*, edito dal Mulino; e se gli si chiede "*Com'è?*", risponde: perché era cibo per poveri, ebrei o non ebrei. Dentro e fuori dei ghetti, insomma, era cibo stimato indegno di mense dabbene.

Vero è che fu introdotto in Italia proprio attraverso le comunità giudaiche sefardite che venivano dalla Spagna, da poco strappata ai Mori, e che importarono, con l'ortaggio, anche il suo nome originario: *bādingiān* (da associare al nome persiano della *mela*), un poco storpiato in *berenjena* e recepito nella favella italica, per più familiare assonanza, in *melangian*: da cui l'attuale nome.

Ma, come attingo un po' ancora dal Toaff, un po' dal sito della emerita Accademia di cui ho detto, un po' dal saggio di Antoni Riera-Melis raccolto nel volume curato dal Montanari per la Laterza, in alcune regioni il suffisso che si attaccò non fu *mela-*, ma *petro-*: donde, *petronciano*, che è sinonimo ammesso ed ufficiale della melanzana.

La quale conosce pure i dialettali *merinzana*, *maranzana*, *marignani*, *malignane*, *milangiane*. E *mulinciani* in Sicilia, dove la preziosa caponata è di casa.

Nota era nota, dunque, questa bacca, almeno cento o duecento anni prima del Mille. Ma la diffidenza dei mercati le diedero vita amara più del suo sapore crudo. Destino strano per un ortaggio originario del continente indiano e che pure, già in età neolitica, sei e più mila anni prima del nostro tempo, era coltivato in quella che oggi chiamiamo Cina: notizia data per sicura dal professor Giovanni Ballerini ancora sul sito dell'Accademia già citata. Di sicuro, inoltre – ed è importante - la melanzana venne raccolta negli irrigui orti primordiali dell'antica Persia, culla della atavica progenie indoeuropea e della cultura alimentare da cui discende pure quella del vecchio continente. Eppure, greci e latini la ignoravano: approdò su queste rive del Mediterraneo, insisto e sottolineo, solo assieme ai Mori.

Ma pure loro, diffidavano: frutto amaro e velenoso, crudo. Lungo l'elenco dei malanni che procura, dalle lentiggini (sic! Ibn Buklaris dixit) al cancro e... Soprassediamo! Genera folle melanconia – dixit altro medico Ibn Botlan – e lussuria smodata. Sicché si è creduto vero un impossibile etimo latino, *mala insana o malum insanum*, come vi pare: cioè mela avvelenata o malanno di mente. Poteva ciò bastare a fermar la fame degli affamati, islamici giudei, cristiani, pagani o miscredenti? Non poteva, certo! Fu ancora un medico arabo (chissà per quale sperimentale osservazione) che ne segnalò l'ottima qualità di procurare appetito e di aprire lo stomaco (ohibò! Dunque ho torto: è antipasto), nonché i benefici effetti su milza e fegato e sulla tosse.

Costava poco. Questa, forse, fu la caratteristica più preziosa per tenere un posto nei mercati ad un prodotto negletto nei ricettari. Inoltre, assorbe bene i grassi: il che lo fa adattissimo alle frittiture, gioia accessibile anche per le mense popolari.

Come nella caponata siciliana, che frittura chiede.

La patata rivoluzionaria

26 settembre

Dalla melanzana alla patata, il salto è corto e lungo al tempo stesso. Solanacee entrambe ed entrambe, crude, velenose. Entrambe, quindi, guardate con iniziale diffidenza, a dir poco. Entrambe venute dalle Indie. Ma la differenza c'è. È un oceano intero, anzi due: uno d'acqua ed uno di terra. La *petronciana* (che è, sappiamo, la melanzana in altri termini) viene dall'India propriamente conosciuta, via Persia e Vicino Oriente; mentre la patata raggiunse l'Europa dalle Indie cosiddette Occidentali, varcando l'Atlantico: asiatica, insomma, la prima e, la seconda, americana. Destinata, questa – come un'altra pianta conterranea, il mais – ad far la rivoluzionaria. Mentre la carnosa bacca nera, infatti, rimase negletta fino al Novecento, il tubero bianco, o bianco tartufo – che nulla, è inteso, ha da vedere con quello d'Alba o d'Acqualagna: è questo però il nome con cui fu conosciuto il sotterraneo fusto nei secoli addietro – una volta uscito dalla clandestinità, fece in fretta a conquistare vasto terreno nel Nord e Centro Europa e sulle nostre montagne. È che neppure il bestiame se ne mostrava interessato, per istinto animalesco a tenersi sano: la solanina, nella patata cruda, non perdona. Ma medici e scienziati nutrivano fiducia cieca che l'amidacea polpa sotterranea avesse buone chance contro la fame. Perciò spronavano il volgo a farne pane. Niente! Non ne veniva. Le vibranti esortazioni dei dotti accademici andarono deluse. Fu ancora la fame nera, per guerre e carestie tremende nel secolo dei Lumi, a decidere le sorti della patata. Provarono a bollirla tal quale, semplicemente. O a farla arrosto, covandola sotto la cenere, in cartoccio. O a friggerla. Triplo successo: e tale che divenne effettivamente tanto popolare che in Irlanda non mangiavano più nient'altro. Monofagismo come per la polenta di granturco, senza i danni perniciosi della pellagra. Ma proprio mangiar solo patate indusse i sudditi isolani all'Ira: perché due annate di coltura andate a male, quasi a metà dell'Ottocento, lasciarono senza nutrimento i contadini. In pochi anni, calò la popolazione di tre milioni d'anime: morirono d'inedia o, al meglio, immiserirono e migrarono in America, in cerca di pane e di fortuna (come conferma il Montanari in *“La fame e l'abbondanza – Storia dell'alimentazione in Europa”*, Laterza). Le loro proprietà divennero *plantations* inglesi, smisurati pascoli per nutriti greggi: pecore per alimentare il ricco commercio della lana. Il seguito furon le bombe repubblicane indipendentiste e la repressione. Oggi, speriamo, prospera la pace; ma il peccato originale, fu la patata. L'amara esperienza non scalfì il radicamento del tubero né sull'isola irlandese, né sulle dirimpettaie coste britanniche: *fish and chips*, hai detto tutto. E *pomme de terres* di qua della Manica, e *kartoffeln* fra le germaniche genti, e *patate*, infine, da noi... Con buone salse – olio e prezzemolo è già perfetto: è stato il mio pasto odierno – dalla montagna alpina a quella abruzzese, ad Avezzano. Bollita, riassumendo, o in cartoccio, o fritta, la patata è *locus pani*: al posto del pane. Non companatico, insomma, ma energetico succedaneo dell'alimento sacro a Ceres. Domanda: esiste un nume tutelare della patata? Ahimè, di miti precolombiani non ne so... Ma cercherò!

Molto prima del pane e della pasta

27 settembre

Quando una ricetta prescrive di stemperare della farina in una pentola colma d'acqua, non manca di raccomandare di “*mescolare bene affinché non si formino grumi*”.

E se i grumi si formano lo stesso, che succede? Che il cuoco maldestro (alias *gnocco*) non ottiene l'impasto bene amalgamato, ma rovinato da globuli nodosi: alias *gnocchi*.

Nei remoti tempi della pietra, in cui non c'erano ancora ricettari d'alcun genere, l'umanità primitiva era spesso alle prese con rudimentali esperienze culinarie: quel che spesso capitava agli ominidi gnocchi (per insufficiente cubatura cerebrale) era proprio quanto descritto.

L'esperienza incauta veniva attentamente osservata e due più due, dai e dai, fece finalmente quattro. Qualcuno iniziò a capire che la granella d'un cereale, d'una leguminosa o d'altra specie, raccolta ed essiccata per farne riserva, diventava più appetibile se sottoposta ad alcuni successive manipolazioni: tostatura e triturazione per ottenere farina che, impastata ad acqua, produce pappette gnoccolose o proprio gnocchi.

Che gli gnocchi siano all'origine delle prime millenarie prove di cucina sul fuoco – cucina che va intesa come trasformazione per mano umana del semplice prodotto crudo, cacciato o raccolto – lo afferma con buona scienza Corrado Barberis nell'introduzione del volume dedicato alla pasta dell'Atlante dei Prodotti tipici italiani curato dal 'suo' Istituto Nazionale di Sociologia Rurale (Insor), edizioni Agra-Eri.

Prima della pasta (fresca o secca) e prima della focaccia azzima e del pane lievitato, venne la polenta. E prima della polenta – che è già ardito prodotto d'un prolungato e paziente mescolare – venne lo gnocco.

Non ebbe grande successo, sui lunghi tempi: le vivande di grado superiore appena dette (polente e pappette simili, focacce, pane e pasta d'ogni genere e risma), tutte ottenute a partire dal semplice impasto di acqua, farina e sale, prevalgono in qualunque civiltà alimentare dei cinque continenti. Lo gnocco resta indietro. Eppure, i segni di quei primi tentativi rudimentali, di quei grumi – che solo se intenzionali si chiamano gnocchi – restano evidenti in grandi tradizioni giunte fino a noi. Direi, anzi – e lo dicono meglio ancora il professor Barberis ed il suo Atlante – che quel che apparve a prima vista un esito maldestro di cucina tornò a risorsa per reimpiegare avanzi di pasti precedenti. Pasti di poveri, com'è evidente, che non sprecavano niente, ma erano sempre alla ricerca di espedienti per rendere il pasto sì economico, però gustoso al tempo stesso.

Lasciatemi fare due passi, prima di chiarire questo asserto, in quel giardino di sapienza e di sorprese che è l'etimologia. Perché *gnocco*, termine sconosciuto in latino (è infatti germanico), ha però con certe parole, usate dai nostri avi, comune origine da quella lingua che fu madre di tutte (o molte) lingue europee ed indie: viene, infatti, dalla radice *gn-*, associata all'idea concreta di *tenere assieme*. Ed ecco che *gnosco*, che prima che latino fu termine greco, esprime il concetto di *tenere in mente*: cioè, *conoscere*. Una conferma? L'inglese *to know*: l'etimo è proprio uguale.

Gnocco, similmente, *tiene insieme* in sé, in quanto cibo cucinato, altri cibi, altri alimenti, crudi o cotti: ed ecco la grande famiglia dei *canederli*, che sono traduzione alpina, nel nostro Nord Italia, del termine tedesco *knödel* (vedete? Di nuovo la radice *gn-*) E cosa tengono insieme canederli e *knödel*? Di tutto. Fondamentalmente, farina, uova, avanzi di pane stantio sbriciolato e di grattugiate croste e indurite rimanenze di formaggi, e rimasugli di salumi: con l'aggiunta, poi, di erbe varie e, magari, latte. Un canederlo, insomma, fino a qualche decina di anni fa, dava la perfetta conoscenza (da *gnosco*, tenete a mente?) di tutto ciò che, nell'ultima mesata almeno, se non nell'intera ultima stagione, era passato sul piatto di una famiglia valtellinese o trentina o d'oltre l'Alpe tirolese.

Dovendo *tenere assieme* tutto quel ben di dio, i canederli e lo *knödel* erano piuttosto grossi, voluminosi. Quelli, assai più minuscoli, della pianura, restarono limitati agli ingredienti classici: acqua, farina e sale, che lo dico a fare?, magari con l'aggiunta d'un po' di burro o, anche, di uova. Farina, per lo più, scelta e di grano duro: semola, in breve. Alle volte accompagnata (quando non del tutto rimpiazzata) da pangrattato.

Nel Mezzogiorno soprattutto, ma anche altrove, gli gnocchi di cui diciamo presero nome irriverente di *strangolapreti* con molte varianti dialettali ed estensioni a tipologia di pasta che *gnocco*, strettamente, non è. Non manca la versione un po' più laica, ma non meno minacciosa, di *cecamariti*, tra il Lazio Sabino e il confinante Abruzzo.

L'uno e gli altri termini la dicono lunga sui rischi che incombono sui soggetti ghiotti.

Variante estrema è il *cuscus* nelle sue molteplici tradizioni radicate in tutta la penisola: ricorderete (ci abbiamo già fatto una passeggiata, ed io un digiuno tipico): anch'essi sono grumi, in buona sostanza. Anzi, grumetti, delle dimensioni di una lenticchia, ottenuti a partire, come al solito, da semola di grano duro impastato ad acqua.

Ma l'esplosione di popolarità lo gnocco lo deve alla patata, grande rivoluzione 'americana'. Breve ripasso: vani i tentativi di farne pane, lo sostituì alla fine tale e quale. Bollita, arrosto o frita, *locus pani*, cioè *in luogo del pane*. Oppure, in forma di gnocco: inserendosi, infatti, nell'antica tradizione, la patata si mescolò con la semola in dosi via via crescenti, fino decisamente a prevalere. Un poco di farina cereale è necessaria per agglutinare l'impasto, conservandogli quella capacità di *tenere assieme* che è propria dello gnocco per definizione; l'amido della patata, a ciò, da sé non basta. Tanto popolare è oggi questo piatto che, come ricorda l'ottimo Atlante da cui ho attinto tanto, è tema dominante di molte fiere e sagre tradizionali e di altri begli eventi paesani: dall'incoronazione di *Re Gnocco*, a Castel Goffredo, nel mantovano, fino ai *frascarelli* – quasi spartiacque tra gnocco e cuscus – delle feste nella Campagna Romana.

Quanto a me, per chiudere, digiuno tipico con gnocchi in bianco: burro e poco latte. Senza salvia, per dimenticanza. Amen.

Dove digiuno sostenendo la tipicità del fast food

28 settembre

Digiuno tipico, oggi, piuttosto eretico per i buongustai: si basa su due parenti stretti, molto italiani, dei vituperati hamburger e della sua inseparabile salsa piccante, il ketchup.

Io non disdegno nessuno dei due. Sono il simbolo del cosiddetto *fast food*? Pazienza. La loro diffusione planetaria dimostra che è in atto un terribile appiattimento del gusto? Non è la prima volta che accade: il mais ha fatto lo stesso, la patata pure, venendo sempre dalle Americhe. Ma già nell'antico continente i cereali avevano soppiantato l'antica varietà.

Opporsi aggrappandosi a tradizioni che a volte non hanno che poche centinaia d'anni? Io piuttosto preferisco l'attacco. Addosso all'*hamburger* ed al *ketchup*! A modo mio, però. Mangiandoli, e cercando le loro vere origini, che sono davvero interessanti e ben si legano ai due temi che qui interessano: le tipicità e la resistenza alla fame.

L'*hamburger*, infatti non nasce affatto come idea taylorista, da catena di montaggio del mangiare veloce, ma come semplificazione (banalizzazione, se preferite) e dilatazione (vi piace il termine '*globalizzazione*'? Sia!) di una ricetta centro-europea antica. Tradizionale, appunto.

Ce lo dice il nome stesso, che nell'inglese d'inizio '900 sta per '*amburghese*': cioè carne di manzo trita e cotta in padella come si faceva ad Amburgo. Anche in Italia, e prima, la stessa specialità veniva indicata come '*bistecca di Amburgo*', oppure '*bistecca alla svizzera*'.

Ho detto che è carne di manzo. Non è un caso. In primis, perché lo stabiliscono le norme fissate dal Dipartimento dell'Agricoltura del Governo degli Stati Uniti d'America. Ma poi, perché il manzo, dopo secolare lotta col maiale, ha vinto e stravinto la contesa ed oggi occupa di gran lunga il primo posto nelle preferenze e nei consumi carnei dei cittadini nordamericani.

Da tal cimento furono escluse subito, nelle ex colonie britanniche, capre e cav... No, scusate: non cavoli (e neppure cavalli: anche se la razza equina suscita oltre oceano particolare e comprensibile protezione), volevo dire capre e pecore. Le prime, perché più adatte a territori piuttosto poveri di pascolo: e l'America, in generale, non ne mancava. Le seconde, invece, in quanto poco redditizie: il loro valore, infatti, va associato alla produzione della lana e, soprattutto alla sua trasformazione. Interdetti da quest'ultima dagli inglesi, i coloni preferirono puntare sul maiale. Le ampie foreste disponibili per quello brado, prima, e poi l'enorme disponibilità di mangimi a base di mais per quello in porcilaia, diedero grande impulso all'allevamento del suino.

La vastità dei pascoli ed il *corn belt* favorirono anche il diffondersi dei manzi: siamo nell'epoca dei *cow-boys*. Ma il maiale tenne testa sul bovino fino alle spietate guerre indiane ed a quella fratricida di Successione. Le prime fecero sparire dai pascoli i bisonti, carne da pellerossa; la strage fu voluta, col doppio effetto di sterminare gli aborigeni sia umani che animali. La seconda diede necessità di nutrire l'esercito: capite da voi quanto il manzo fosse conveniente. Lo sviluppo delle ferrovie e l'invenzione della refrigerazione fecero il resto.

La tradizione del *barbecue*, facile da fare anche nei giardinetti urbani, diede una mano: faceva sentire i cittadini pur sempre figli della *wilderness*: tutti Tom Sawyer, insomma.

Sulla griglia, la carne macinata di un manzo è di gran lunga favorita rispetto a quella di maiale. Qualcuno pensò bene – pare proprio si tratti di immigrati tedeschi. Di Amburgo? È un dettaglio – qualcuno pensò bene di aprire baracconi ambulanti con cui girare per feste e fiere e vender la specialità: polpetta di manzo, appunto, cotta in graticola. Poi venne il lavoro femminile, la necessità di mangiare fuori casa svelti e *too cheap*... Negli anni '20 nacque la *White Castle* hamburger di Kansas City, poi arrivarono i drive-in: infine, *Ray Kroc* e (eccoli!) *McDonald's*, *Wendy's*, *Burger King*. Siamo a metà del secolo Ventesimo. Il resto, lo sapete.

Vengo al *ketchup*, che come salsa tipica è una vera chicca ed un'autentica sorpresa. Indica, lo sanno tutti, la salsa piccante a base di pomodoro, aceto e spezie da spalmare dentro e fuori l'hamburger. Bene, tenetevi forte: era già nota in Italia fin dalla fine del 1600.

Aritenetevi forte: è un superconcentrato di tipicità. Siamo un popolo di navigatori, no? E per mare si conoscono un sacco di cose, no? E non siamo mica gli unici ad andare per mare, no? Sicché, nulla

di strano se vi informo che il nome deriva dall'olandese *ketjap*, a sua volta mutuato dal cinese *ke-tsiap*, che significa niente altro che *salamoia di pesce*.

Non è finita. Perché, negli States, il pesce è uscito dalla salsa ed è entrata la nostalgia d'Italia. Furono proprio gli emigrati italiani negli Stati Uniti che adottarono la ricetta, correggendola secondo le loro tradizioni d'origine, per condire la pasta importata dalla madrepatria. Correggendola con cosa? Ma col pomodoro, no?

Ora, questa mia arringa appassionata potrà anche far storcere il naso a molti gastronomi ortodossi e un po' bigotti. Ma sbagliano; ed io disapprovo loro più di quanto essi stessi possano deplorare me. Giudicare male un cibo od una salsa solo perché sono assai popolari e molto utilizzati in una cucina omologante, come si dice, è solo *snob*: che vuol dire, poi, *sine nobilitate* o, che è lo stesso, *senza nobiltà*. Io trovo più di cattivo gusto la pretesa aristocrazia di certi palati piuttosto che l'hamburger ed il ketchup, e considero più sicuro che un giovane cominci così e pian piano affini la scelta.

Io, che giovane non sono, lo ammetto, ho preferito due fette di polpettone (di quelli terribili, che in casa si facevano raccogliendo tutti gli avanzi di carne dei giorni prima, macinati, ed in macelleria tritando tagli di ultima scelta, quando andava bene). Spalmate con che? Con senape, condimento già in uso presso i latini.

Mi viene un dubbio, ma Marvin Harris, su *Buono da mangiare* (edito da Einaudi), dove ho pescato molte delle notizie sull'hamburger, non mi dà conferma. L'ipotesi, però mi sembra interessante. Vuoi vedere che l'hamburger ed il ketch lo avevano inventato, come concetto, già quei due giovani poracci di Romolo e Remo?

Anno Mille: la lotta di resistenza alla fame va in montagna. E vince

29 e 30 settembre e 1° ottobre

Adesso capisco perché la gente di montagna lo chiamava *l'albero del pane*. E adesso capisco pure quanto fossero in errore gli abitanti di pianura a chiamare *pane dei poveri* quello che si produceva con la farina dell'aculeato frutto. Adesso capisco, infine, cosa stiamo rischiando di perdere con il drastico declino delle sue piantagioni.

Le caldarroste, le confetture, i marron glacè, il Mont Blanche... Il castagnaccio, che trent'anni fa vendevano nella pizzeria al taglio del mio quartiere, ed oggi lo trovo solo nei più forniti negozi alimentari del centro. E poi? L'inventario, credo, finisce qua.

Dei piatti a base di castagna noi conosciamo poco. Davvero: poco!

Peccato! Peccato, perché basta un motore di ricerca e troverete un numero di ricette da far paura.

Io ho intercettato un sito che ne propone 324 dico 324: dalla A dell'*agnello in umido* alla Z della *zuppa di Radicofani*, passando per ogni ben di Dio. Andate, andate pure a controllare. Onore al merito, l'indirizzo è <http://web.tiscali.it/agrimontella/>. Da dove saltano fuori, tante ricette? Dalla fantasia di una cooperativa di chef? Macché! Di più. Molto di più. Dall'esperienza fatta nel volger di alcuni secoli nelle migliaia di cucine dei paesi d'alta collina e di montagna.

Solo fino a cent'anni fa, o giù di lì, la produzione italiana superava le ottocentomila tonnellate all'anno: oggi è un risultato eccezionale superare le ottantamila.

Quella cifra eccezionale dice non che siamo meno ghiotti di castagne, ma che esse non costituiscono più una fonte alimentare ordinaria, quotidiana, nelle case di un'ampia fetta di popolazione: proprio quella dei contadini, per così dire d'alta quota, alle prese con un'orografia difficile, inadatta ai grandi appezzamenti, alle vaste colture di cereali, in primis di grano.

Badate: il castagno non è lì da sempre, nei nostri boschi. Se il genere *Castanea* ha il suo australopiteco, esso viene dalla Cina: probabilmente va identificato con la

C. mollissima o una sua diretta antenata. Da laggiù è iniziata – forse anche per mano umana o, prima, di un australopiteco autentico, nostro atavico progenitore – una lenta e duplice migrazione: verso oriente, cioè verso il Giappone (fra le altre, la *C. crenata*) e verso il Nord America (vedi il caso della *C. dentata*) e in direzione opposta, ad occidente, facendosi strada fino in Turchia. Qui, a poco a poco, i maestosi alberi dai frutti aculeati hanno preso confidenza col clima mitigato del Mediterraneo, assumendo caratteristiche ad esso più adatte e dando origine alla *Castanea sativa*, che è poi il nostrano *castagno comune*. Il quale castagno, come l'*Homo Sapiens* – può perfino darsi assieme a lui – finalmente, si decide a passare il Bosforo: su per i rilievi balcanici, giù per l'Appennino italiano, su per l'intero arco delle Alpi, uno scarto verso il Massiccio centrale francese e di nuovo giù, verso i Pirenei e la penisola iberica. È così che negli sconfinati boschi d'Europa, già da remotissime epoche, il *castagno europeo* viene ad affiancarsi alla quercia ed al faggio, suoi lontani cugini.

Qualche studioso dotto insinua perfino che le prime farine non furono di cereali, ma di ghianda di quercia e di castagna. È ipotesi per niente peregrina, se si considera la semplicità della raccolta, la sua abbondanza, l'elevata conservabilità del frutto essiccato al sole, l'agevole lavorazione con mezzi rudimentali (molto più grossolani che per le granaglie più minute) per sfarinare la polpa, l'elevato contenuto calorico della sostanza amidacea... Continuo? No, basta. Sono tutte, queste ed altre, qualità che favorirono senz'altro la propagazione della pianta per opera dell'ominide primordiale: molto più che per il noce, un poco più che per il nocciolo; forse al pari, proprio, della quercia da ghianda.

E se pure non fosse vero che *Castanea* – o quale che sia il nome della divinità che della specie e del genere è protettrice – possa essere riconosciuta quale nonna di Demetra, senza dubbio si può identificare in essa la nipote. E mi spiego.

Dopo i fasti remoti, con lo sviluppo dell'agricoltura, la castagna era già caduta un po' in declino. In età romana ben altre erano le colture destinate a sfamare le città e le stesse popolazioni rurali, concentrate per lo più nelle fertili pianure. Crollato l'impero, sotto la spinta cruenta delle invasioni barbariche, si verificò un notevole crollo demografico. Abbandonati, i campi inselvaticarono:

paludi e foreste ripresero terreno. Ma per l'esigua popolazione dei tempi bui la selvaggina (che, lo dice il nome, aveva il suo habitat proprio nelle selve) era sufficiente a dare nutrimento: la sussistenza era tornata ad una economia di caccia e di raccolta, con piccoli apporti di modeste coltivazioni. Ed il castagno forniva ancora solo un modesto contributo.

Meglio le querce, che davano nutrimento ai cinghiali (ed ai maiali bradi, loro prossimi parenti) Attorno al Mille, però (seguo sempre gli studi, già citati altrove, del Montanari), passati i tempi peggiori, con la ripresa delle comunicazioni e dei commerci, città e campagne si vennero ripopolando. Per soddisfare l'aumentato bisogno di cibo, in pianura si disboscavano ettari ed ettari di foreste per far spazio alle colture di grano.

In alta collina ed in montagna, invece, gli appezzamenti utilizzabili sarebbero risultati troppo piccoli: buoni per un orto, non per la coltivazione di cereali.

Sicché, nei territori prealpini (dal Piemonte al Triveneto) e dell'Appennino (dalla Liguria alla Calabria e alla Sicilia) non vi fu disboscamento: semplicemente, i castagni presero il posto dei querceti. La carne di suino, infatti, non bastava più a soddisfare le crescenti esigenze della maggiore popolazione del territorio. Divenne un cibo per ricchi, o per i giorni di festa.

Meno cinghiali, meno ghiande: le querce non servivano più, o quasi. Le castagne, invece... Farina! Con le castagne si faceva farina. Come coi cereali ed i legumi. Essiccata, può durare fino a primavera inoltrata: finché non arrivano, appunto, i legumi ed i cereali montanari. Sfarinata, è ottima per fare minestre, polentine, focacce: tale e quale, manco a dirlo, proprio ai cereali ed ai legumi.

Anche il castagnaccio, bravi! Che è, infatti un 'relictto alimentare' di questa importante *economia della castagna*.

Il frutto amidaceo racchiuso nel riccio era la materia prima per il pane appenninico o prealpino. Per questo la gente di città, che considerava gli alpigiani gente rozza e misera, definiva *pane dei poveri* il ghiotto alimento a base di acqua e farina di castagna; mentre loro, la semplice ma saggia e buongustaia gente di montagna, designava quello stesso prodotto di forno come *pane d'albero* (ed il castagno, dunque, era l'*albero del pane*).

Come per il grano, anche per il castagno esisteva una vera e propria filiera di lavorazione. Io ho appreso tutto in Alta Langa, in una segreta contrada tra le Valli del Bormida e dell'Uzzone.

Laddove un tempo abitavano in cento, oggi son rimasti solo Giuseppe e – non pare vero! – Maria, che fanno centosessant'anni in due: ardore e ricordi, triboli e allegra schiettezza.

Tra tutte l'Alpi e l'Appennino, ci scommetto, solo per questa coppia di sposi il pane di castagna è ancora provvidenziale alimento per il lungo inverno. Giuseppe mi ha fatto vedere come funziona tutta l'industria. A margine del castagneto c'è una piccola costruzione su due piani, in pietra. È l'essiccatoio, che da quelle parti chiamano *scau*. Sopra si ammassano le castagne. Sotto, con fascine, si governa un fuoco prudente: i marroni devono solo essiccare, non arrostiti. Poi si pelano e si sgusciano, pestandoli con una lunga mazza di legno, e si macinano, ottenendo farina. Sacchi interi di farina per l'inverno: ma dura perfino a primavera inoltrata, toccando giugno.

Roba d'altri tempi? Ma questo è il guaio! Io, per il mio digiuno tipico, ho comprato in una gastronomia fornita due etti di farina di castagna e mi son fatto una polenta che ce n'è per quattro giorni. Il primo, ci ho schiaffato sopra un pecorino fresco fuso sulla piastra. Il secondo, su suggerimento del mio amico Luigi Vezzalini, ho provato il magico abbinamento con una piccola e squisita ricottina; non di pecora, però, come aveva sottinteso, ma di bufala, in omaggio a quei monti Lepini, sopra le scomparse paludi Pontine, che sono tutti a castagne. Da ultimo, mosto cotto, souvenir della Langa e del Monferrato, dove la chiamano *cognà*. È un po' come il ketchup sull'hamburger, il mosto cotto, l'autentica *mostarda*: i latini la usavano alla stessa maniera della mostarda veneta o di Cremona, che però, alla francese, è fatta con senape ed è piccante; la cognà, no. Ma...

Che roba! Ragazzi, ché digiuno e digiuno... Lo ammetto, era domenica, è stata festa! Sapori riportati in vita, vere emozioni... specie quel gusto dolceamaro della polenta, che a poco a poco diventa necessario e abbinabile a tutto, come quello del pane quotidiano.

Che altro? Alcune temibili epidemie ma, soprattutto, i maniacali disboscamenti e l'abbandono della collina sono i malanni che hanno concorso all'empia strage dei castagneti perpetrata nell'ultimo secolo.

Oggi le piantagioni sono in lenta ricrescita ed il prodotto è migliorato: non più tante piccole castagne in un solo riccio, ma un solo grosso marrone saporito, con la sua brava Igp, griffa europea. Ma se non si recupera la tradizione di cucina, se vi accontentate solo d'una castagnata al caminetto, è come avere la Ferrari e adoperarla per andarci solo a prendere le sigarette. Contenti voi...

Quanto a me, finito il digiuno tipico e dopo la scorpacciata promessa di melanzane con il cioccolato, andrò a tutta polenta.

Polenta di castagne, che non stanca. Polenta di castagne a volontà.

Rimedi (sconsigliati) per non sentire fame

2 ottobre

Tre giorni di polenta di castagne hanno il loro peso... Chimicamente si tratta, per l'80%, di amido: cioè di un ricco polisaccaride, di una macromolecola di zucchero che entra energeticamente nel metabolismo. È questa la ragione per cui il frutto col riccio ha validamente sostituito i cereali nella lotta di resistenza contro la fame messa in atto dalle popolazioni contadine delle nostre alture.

Io, non è che abbia acquistato peso (le porzioni non erano abbondanti), ma certo non ne ho perso, nel felice e lungo fine settimana a polenta bruna. È stato, insomma, un digiuno saziante.

Tocca fare penitenza? Sia. La faccio con frutta, per non perderne del tutto i magnifici sapori di stagione: sogno i fichi, mi atterrò ai fichi d'India. Gustosissimi, peraltro. E, in sotanza, acqua.

Ora, però: il mio digiuno tipico non è uno sciopero della fame ad oltranza: quest'arma è spuntata.

Non voglio protestare minacciando di morir di fame. Quello mi sembra più un ricatto, peraltro quasi sempre inefficace, salvo serissime ed estreme circostanze: io non sono (ancora) a quelle, benché nove, anzi dieci mesi senza stipendio, caro Presidente Domenici, son davvero difficili da sostenere.

No, non è morendo di fame che ho qualche chance di aver da Lei giustizia, ma di fame campando.

Del resto, se assaggiare fa parte del mestiere che mi son scelto, assaggiar la fame è perfino un arricchimento professionale...

Insomma, per farla breve, coi fichi d'India non arriverei a sera. E allora?

Allora l'assaggio del giorno coinvolge un piatto che, a suo modo, è diventato tipico nei tempi moderni ed ha ragguardevoli antenati, ai quali arrivo in pochi passaggi. Se vi va, seguitemi.

Il piatto a cui mi riferisco è una banalissima e dietetica barretta: uno snack 40-30-30. Che sono misure anoressiche non solo in termini (spero improbabili) di seno-vita-fianchi, ma di apporto percentuale in carboidrati, proteine e grassi.

Fanno, in totale, meno di 100 Kcal.

Lo sgranacchiano talvolta, avanti a me dolente per loro, certe mie amiche un po' in carne, vere o presunte sovrappeso – capissero quanto ciò abbia poco a che fare con la loro femminilità, Deo gratias, smetterebbero – che saltano pranzo e cena per più e più giorni rosicchiando questi pur deliziosi (a volte) lingottini artificiali a base di sciroppi di glucosio e di sorbitolo, proteine concentrate in siero e proteine di soia isolate (sic!), galatto-oligosaccaridi, albume d'uovo in polvere, fibra di limone, olio di macadania (?), glicerofosfato di magnesio ed altro. Leggerne gli ingredienti mi fa venire in mente... No, non mangime per animali, ma farmaci. E sono entrato in tema.

È capitato spesso, nella storia, che il cibo non avesse solo valenza alimentare. Direi anzi – e meglio di me lo dicono gli studiosi: fra gli altri, l'ormai anche a voi familiare Massimo Montanari (vedi per tutti il suo *"Il cibo come cultura"*, Laterza) e Christian Boudan (*"Le cucine del mondo"*,

lodevolmente tradotto e pubblicato da Donzelli) – direi anzi, dicevo, che da sempre nel cibo sono stati identificati veri o presunti effetti farmacologici. Oggi, lo abbiamo appena visto, si raccomanda un equilibrio fra le varie componenti nutrizionali; ieri, a partire da Ippocrate, Celso e Galeno, era una scrupolosa questione di bilancini fra umori caldi e umori freddi, umori umidi ed umori secchi.

L'argomento merita approfondimenti, ma qui andiamo per le spicce. Sta di fatto che certi di cibi, tal quali o trasformati, sono sempre stati associati a tipiche reazioni del corpo o dei suoi organi.

Sostanzialmente, dalla chimica barretta di cui sopra ci aspettiamo un risultato chiaro: sedare la fame.

Obiezione: *"Bella forza: qualunque cibo è fatto per questo!"*. Sbagliato. Una insalata verde, per esempio, o un aperitivo, possono stimolarla. La barretta, no: non deve. Se stimola appetito, fallisce la sua ragion d'essere, è una truffa. Oppure voi avete troppa, troppa fame!

Certo, la polenta di granduro, una pastasciutta, una ciriola imbottita hanno lo stesso scopo: fare massa nello stomaco e togliere la voglia di mangiare. Ma apportano calorie. Malsane, a lungo andare. L'esempio calzante è un altro, piuttosto. Si mastica senza ingerire, ma non è chewing-gum: è coca. Che di effetti ne ha due: elimina ogni languore gastrico e procura capacità di sopportar fatiche.

La cocaina non è che un estratto artificiale dell'*Erythroxylon coca*, e porta all'estremo le conseguenze: da questo punto di vista, è solo farmaco. Il bolo di foglie di coca, invece, resta un alimento, sebbene con effetti non esattamente 'collaterali': masticato dal mattino al tramonto, permette di non provare desiderio né di altri nutrimenti, né di riposare.

Gli Inca del Perù avevano un culto antico per questa pianta, simile a quello che nel nostro mondo fu per Bacco. Inizialmente, anzi, era cibo riservato alla famiglia reale ed ai suoi accoliti: già prima di Colombo era divenuta coltivazione estesa e destinata anche alle masse: l'altitudine e l'aridità del suolo delle Ande peruviane erano proibitive tanto per gli umani quanto per molte colture vegetali. La coca sembrava fatta apposta, anche se proveniva dalle vicine valli della foresta Amazzonica.

La coca 'faceva' l'identità degli indios: era (e alcuni vogliono che sia ancora) una tipicità.

Ne trassero doppio profitto i colonizzatori spagnoli: poterono tenere in miniera, in tragiche condizioni, la popolazione schiavizzata e si impadronirono delle stesse piantagioni, lucrando anche guadagno diretto dai soggiogati consumatori indigeni. Arrivarono a far pagare doppia tassa: per la Corona e per una Chiesa peccatrice, grazie al Cielo ammonita da probi ecclesiastici contemporanei.

La storia della coca è molto interessante: una sorpresa la tengo per domani. Vi segnalo, intanto, il prezioso saggio di Anya Hoffman raccolto da Jennifer Berg e Fabio Parasecoli in "*Questione di gusti – Un insolito percorso tra i sapori del mondo*", portato in libreria dal Gambero rosso.

Lasciatemi chiudere qui con un'osservazione. La birra, il vino e gli alcolici tutti, ma anche il caffè, il the ed altre bevande, debbono molto del loro successo alimentare a questa capacità che è anche della coca: fare sopportar la fame. Alcune hanno ulteriore effetto sedativo: servono a sopportare anche la povertà; altre sono, invece, degli eccitanti: buone per stimolare al lavoro ed alla produttività.

Droghe? Il discorso è lungo. Droghe, ed a loro modo anche tipicità.

**Mariani, french wine of Coca:
ideal Tonic for a typical fast**

3 ottobre

La *taurina* è un aminoacido estratto dalla bile del toro (ahilui!) castrato; stimola la trasmissione degli impulsi nervosi ed è uno degli ingredienti principali delle *smart drugs* e degli *smart drinks*, sostanze appartenenti alla famiglia degli stimolanti sintetici che mimano gli effetti tipici delle anfetamine. Non sono vietati dalla legge.

La *teofillina* è un alcaloide presente nel tè, più blando della *caffaina* ma che determina gli stessi effetti e maggiori pericoli: le intossicazioni letali (ahòoo! Sentitooo? letalii!) provocate da questa sostanza sono infatti molto più frequenti di quelle riscontrate per il principio attivo contenuto nel caffè.

La *Salvia divinorum* è una pianta del Nord-Est del Messico, imparentata con la nostrana salvia da cucina. Gli stregoni Mazatechi erano soliti predire il futuro ed esercitarsi nell'arte divinatoria masticandone le foglie e bevendone il succo.

Il *khat*, o *qat*, si prepara con le foglie o con i ramoscelli della *Catha edulis*, arbusto (edule: quindi mangereccio) che cresce spontaneamente nell'Africa orientale e nell'Arabia meridionale. Si tratta di una 'droga etnica' usata in prevalenza nell'ambito delle comunità etiopi, somale e yemenite.

La *Virola theiodora* è invece usata da alcune popolazioni indiane dell'Alto Orinoco, i Vaikas, per fini edonistici e per accrescere la libido. Non provare per credere: il principio attivo, infatti, è costituito da certi alcaloidi, le *triptamine*, che sì: dapprima stimolano uno stato di eccitazione, poi... Non mi perdo in dettagli terrificanti, descritti sommariamente nel sito www.politicheantidroga.it dove, peraltro, ho attinto le informazioni sopra riportate. E dove sono descritte altre centinaia di sostanze artificiali ma, soprattutto, ricavate da organi di piante o di animali.

Niente paura, non intendo fare un assaggio di questa roba per il mio quotidiano digiuno tipico. Considero però legittima la domanda: sono alimenti?

In certi casi, sì. Il tè, ad esempio, indubbiamente lo è, e legale. La taurina e la virola, no: si ingeriscono, ma non sono alimenti: non danno alcun contributo nutrizionale, che invece è il primo scopo di ciò che chiamiamo alimento.

Obiezione: "Non è lo scopo neppure del tè o del caffè". Giusto. Obiezione parzialmente accolta: non c'è dubbio, infatti, che non si ingeriscono per nutrirsi, ma per beneficiare di loro desiderati effetti. Però comportano un importante risvolto alimentare, che ben conosce chi si mette a dieta. Ed il vino? Pure. Anche la birra. Anche i superalcolici. Acquaviti e grappe d'ogni genere, spesso d'infima qualità, o vinacci aspri e senza alcun blasone Doc, o birre insipide ma di poco costo, erano la risorsa energetica della povera gente d'un tempo: spesso lo sono ancora. Implicano, insomma, aspetti che conferiscono loro a pieno titolo il valore (anche) di cibo. Demetra liquida (ricordate? La birra, pane liquido d'orzo) insegna.

Molte sostanze del genere sono ammesse legalmente. Appartengono alla categoria di cibi con 'effetti collaterali' che sono entrate nell'uso abituale di popolazioni variamente consistenti. In certi casi sono da considerare vere e proprie tipicità: vedi il caso del khat, della Salvia Divinorum e della virola, o quello della coca, che ricordavo ieri; ma vedi anche alle voci alcolici, caffè e tè.

Anzi, a proposito: una chicca. In Olanda, nel Seicento, fra queste due ultime bevande fu vera guerra. Vinse il tè. Se ne consumava fino a cento tazze. Cento! Tale fu il trionfo dell'infuso d'erba cinese che la nuova bevanda trionfò pure su assai più potente concorrente: la birra, bionda o scura. Massimo Montanari (come farne a meno?), nel suo "La fame e l'abbondanza – Storia dell'alimentazione in Europa", Laterza editrice, a questa notizia ne aggiunge una ancora più singolare: che tra il Sette e l'Ottocento, in Inghilterra – dico: l'Inghilterra! – gli operai agricoli del Middlesex e del Surrey lasciarono anch'essi la birra per buttarsi a bere le loro brave decine e decine di *cups of tea*. Flemmatica signorilità british? Rudi braccianti convertiti ad una improvvisa morigeratezza? Niente di ciò. Costava meno, ecco tutto. E loro mangiavano pane nero e bevevano tè scuro, macchiato col latte, appagati dal suo effetto euforizzante, per nulla collaterale: in tal modo

dimenticavano i loro drammatici problemi e lavoravano di più. Agli occhi dei *country gentlemen*, dei veri virtuosi.

Vi ricorda niente, tutto questo? La coca, sì. Il tè era la coca dei contadini inglesi.

Ed a proposito di coca, vi dirò: mica erano solo i poveri indios delle miniere argentifere peruviane a masticarne tutto il giorno per sopravvivere. Persone d'alto rango, in Europa, nel secolo diciannovesimo, se la bevevano. Il primo a commercializzare un infuso alcolico (micidiale abbinamento) basato su tale prodotto fu un còrso, Angelo Mariani che, nel 1863, lanciò il *Vino Mariani alle foglie di Coca*, ottenendo subito un enorme successo: prediletto da personalità come Giulio Verne, Emile Zola, il Principe di Galles, lo Zar e perfino Papa Leone XIII, ebbe numerosi riconoscimenti, fra i quali quello dell'Accademia Medica di Francia (tutte notizie riferite da Richard Ashley, 1974, e riportate da Giancarlo Arnao in "*Cocaina*", Feltrinelli: alla memoria dei suoi grandi baffi e della grandissima serietà del suo lavoro dedico l'assaggio di fame odierno. Ne sorriderà...). Ma fu un farmacista di Atlanta, J. S. Pemberton, a brevettare il marchio "*French wine of Coca, Ideal Tonic*", nel 1885. L'anno seguente sostituì l'alcool con un estratto a base di noci di cola, (contenenti caffeina) e l'acqua naturale con acqua di soda (introducendo così le fatidiche bollicine). Finalmente, nel 1892, Asa G. Candler acquistò il marchio, fondando... Ci siete? Evidente! La *Coca Cola Company*.

Con questo nome la bevanda ha conquistato il mercato mondiale.

Questa è l'origine della popolare bibita, il cui contenuto è stato naturalmente assai modificato rispetto a quello iniziale, con eliminazione delle sostanze oggi proibite, fino a proporre ai consumatori le moderne versioni 'senza caffeina' o *diet*, senza zucchero, e perfino nazionalizzate.

Ma sì, dai! Oggi il carburante sarà questo leggendario caramello liquefatto: vorrei acquistarlo nella classica silhouette di vetro, molto sexy, ma per l'idea che m'è venuta in testa, occorre la lattina.

Il problema è: abbinarlo a che?

Burp... Digiuno in lattina

4 ottobre

Burp... Ops! Pardon.

Ariburp.... Pessima idea, la mia, quella di ieri: di una degustazione comparativa di lattine di varie marche di sciropposi caramelli liquefatti discendenti dall'originale Vino Mariani alle foglie di coca. Neppure nuova, per quello che ne so: ma impegnativa.

Non tanto per il tasso glicemico dovuto al contenuto in zuccheri: due dei sette barattoli erano in versione *diet*, e comunque una degustazione si fa per piccoli sorsi. È che, mentre nel caso di analoghe esperienze con vino o alcolici, è indispensabile ricorrere alla cautela di portare in bocca una sorsata, agitarla bene tra lingua e palato per afferrare tutte le più fini componenti del bouquet e, finalmente, con buona educazione ma senza infingimenti, sputare tutto in un apposito catino, con coche e cole varie, no: per sorso che sia, va mandato giù.

Parte del piacere è proprio sentire la faringe rinfrescata e le bollicine depositarsi nel sacco gastrico, riunirsi assieme, comporre una sola e grande bolla e... lasciare che trovi la strada per risalire ed espandersi nell'aere. Il fatto è – ed è serio, al quanto imbarazzante – che una bolla del genere nell'aere non si espande silenziosamente. Esplode! Esplode con gran fracasso! Sorvoliamo.

Ora dovrei solo emettere il verdetto. Difficile, invero. Francamente, la mia preferenza va per le versioni originali, tanto per la Coca Cola che per la Pepsi. Fra le due, non so: la vecchia Coke ha il suo fascino, ma la Pepsi ha una freschezza sottile. E la versione italica Val (Valverde: questa ho trovato) non ha niente a che vedere con certe vecchie simulazioni, davvero ignobili. La prova bendata, coi miei ragazzi, li ha lasciati incerti: solo il minore è vero esperto: l'unico che ha percepito differenza. Dunque, la concorrenza si va finalmente armando. Bene. Molto bene. Oppure no?

È omologazione del gusto? Forse. Noto che le stesse case madri iniziano ad essere sensibili a certi dettagli di identità nazionali: non solo per la grafica cirillica, araba, cinese, vietnamita o italica.

Ho letto articoli recenti in cui si assicurava, ad esempio, l'uso di acque nazionali e non esportate: doppia attenzione di multinazionali sempre a rischio di politically incorrect. Chissà se qualcosa del genere può valere anche per le bollicine? La CO₂ nostrana, ed il modo di liberarsene, sono diversi o no da un continente all'altro? Mah... Vai a sapere.

Io, comunque, per partito preso, ho trangugiato intera solo la lattina del Chinotto, l'altro modo di bere nero (inciso: bellissima una vecchia pubblicità della Neri: "*Se bevi Neri, ne ribevi*").

Quell'amarognolo appartiene alla mia raggiunta maturità, che mi allontana sempre più dalla melassa per farmi scoprire le bellezze dei sapori difficili. È così nell'esperienza umana: il dolce da bambino; il salato da adolescente per opposizione; l'aspro e l'agro, magari alcolico, divenendo adulto e, infine l'amaro: freno, nelle altre età inesperti, ai pericoli di certe erbe perniciose, ma irresistibile sirena ad esperienze misteriche e segrete riservati ai vecchi. Sic (più o meno) in Christian Boudan, "*Le cucine del mondo*", Donzelli editore.

La mela proibita che interrompe il digiuno della conoscenza, credete a me, era dolce ed aspra assieme, come si deve: ma aveva pure un fondo di amaro convincente. Forse era chinotto?

**Caro Presidente Domenici,
buongiorno (ventiseiesimo di digiuno).**

Caro Presidente Domenici,

ieri, a quasi un mese da che le ho consegnato la lettera aperta, cominciando il digiuno tipico, ci siamo fuggacemente rivisti, con più fugace scambio di cordiali battute.

Lei mi ha detto che, chiusa la Finanziaria, potranno essere risolti anche i problemi come il mio.

La prendo in parola: io digiuno e aspetto.

Anzi: a maggior ragione, lasci che esprima piena solidarietà a Lei e agli 8.000 sindaci italiani. Io ne ho conosciuti solo due o trecento, ed ho visto in loco i miracoli che devono fare: si arrabattano con i mezzi che hanno per risolvere i problemi degli ultraottantenni che vivono da soli sulla montagna (come a Levice, nell'Alta Langa), o dei giovani che non vogliono emigrare pure loro per trovare futuro (come a Tornareccio, nel profondo Abruzzo) o dello smaltimento dei rifiuti, divenuti emergenza in Campania e motivo di sommosse popolari (tranne che a Giffoni Sei Casali, nell'entroterra di Salerno).

Piccoli comuni, grandi problemi. Ma che ingegno mettono! Quattro soldi e gran lavoro. Immagino cosa debba essere per città come Torino, Milano, Roma o Napoli, Palermo. O per la Sua Firenze. Piena, piena e sincera la mia solidarietà: è raccontando anche queste cose che cerco di far ricche le mie guide per Res Tipica.

Dunque, capisco che adesso Lei sia tutto sulla Finanziaria, e, ripeto, digiuno e aspetto. Abbia solo pazienza per una brevissima considerazione: anzi, due.

La prima è che la questione dei precari in Anci non ha legami con la Finanziaria e nasce molto prima; comunque, mi pare, è un po' come se io e i miei, siccome non ricevo stipendio da dieci mesi, non pagassimo più il biglietto del metrò. Il mio sindaco Veltroni non me la perdonerebbe, e con ragione! A Firenze Lei sarebbe più comprensivo?

La seconda è che la politica non può rinunciare al primato dell'etica: e quel che è stato calpestato in Anci è proprio questo. La gestione disinvolta dei Cocoprò macchia ogni norma morale, prima che altre. I dettagli della mia vicenda, comune a tanti, sono nella precedente lettera: non li ripeto.

Ricordo solo che il bisogno di una transazione lo ha avvertito l'amministrazione, non io. Intanto, non ho potuto firmare alcun contratto nuovo (peraltro, con altra società). Lo trova morale?

Se con la Finanziaria andasse male, se il Governo Prodi, non voglia il cielo, non l'ascoltasse, a denti stretti i Sindaci aumenterebbero l'Ici, le altre tasse e le tariffe: perderebbero voti, forse, ma sarebbero i cittadini a pagare più caro il bus.

Finché non mi ascolta Lei, invece, io che faccio? Ho stretto i denti, poi anche la cinghia, ho fatto debiti, non accendo il mutuo per la mia prima casa. Mi riesce a suggerire altre possibilità?

Cerco un altro lavoro, certo. Gli scioperi dell'Fnsi (io non posso neppure scioperare) la dicono lunga su quanto sia facile trovarlo.

Mi resta la protesta, il mio tipico digiuno. Una collega e sincera amica mi ha spronato: "Ti raccomando, mantieni lucidità". Non sono del tutto d'accordo:

c'è anche la lucida follia.

Io cerco, invece, di restar sereno. Da un mese faccio il resoconto dei miei "assaggi di fame" per sorridere fra me eme, prima che agli altri.

Ma sorridere non significa che lo deve giudicare scherzo. È un dramma vero.

Deve per forza diventar tragedia?

Lei, invece, può porvi fine.

Con questa schietta fiducia Le rinnovo la mia solidarietà ed i migliori saluti,

Filippo Radaelli

Tutta la fame di Smokey Philips

11 ottobre, trentunesimo giorno: cioè un mese intero

Il film lo avrete visto sicuramente: lo hanno ridato di recente anche in TV. Ma il libro... Lo avete letto, il libro? È bellissimo! Personalmente, lo trovo molto più bello della versione cinematografica. *“Pomodori verdi fritti al caffè di Whistle Stop”* lo ha scritto Fannie Flag e lo edita Sonzogno.

Il tema della fame è un po' nello sfondo dei racconti che si intrecciano nello strampalato testo.

C'è Evelyn, goffa donnetta dell'America degli anni '80, che per irrefrenabile appetito è molto più che pienotta: con tutti i problemi che vi potete immaginare.

E c'è il Caffè di Whistle Stop, Alabama: quattro case lungo la tratta ferroviaria. Un posto dimenticato da Dio, ma vivido nella memoria dell'anziana signora Threadgood: è dalle origini del Caffè (gestito dalle favolose Idgie e Ruth), proprio da quella Grande Depressione del '29 che creò tanta fame negli States, che prendono le mosse i racconti della straordinaria nuova amica di Evelyn. Così, per esempio, Smokey Philips (che bello: sembra quasi ricalchi il mio nome ed uno dei miei vizi. Tradurrei Mozzicone Filippi, che ne dite?), disoccupato e vagabondo (pazzesco! Disoccupato e vagabondo sono anch'io), arrivò in Alabama in cerca di cibo e di lavoro (che strada devo prendere, per l'Alabama?).

Sulle pareti di diversi vagoni aveva visto, graffiato dal passaparola della solidarietà randagia, il nome del Caffè di Idgie e Ruth, giusto a Whistle Stop. Quando vide il cartello che indicava il locale saltò giù dal treno e senza troppe storie, presentandosi alla porta, chiese *“Mi scusi, signora, non è che per caso avete qualche lavoro da darmi? Ultimamente non me la passo troppo bene”*.

Idgie, mascolina e sbrigativa, lo fece entrare, lo presentò a Ruth come nuovo lavorante e gli propose di andarsi a dare una rinfrescata prima di mettere qualcosa sotto i denti. Malgrado il tremolio della mano Smokey riuscì perfino a radersi. Ma il fremito lo tradì giù di sotto, seduto al tavolo davanti a un piatto di pollo, fagioli, barbabetole e pomodori verdi fritti. Non riusciva a infilare il cibo in bocca. Si rovesciò il tè sulla camicia.

Sperava che non lo stessero guardando, ma dopo un attimo la bionda disse: *“Venga con me, Smokey. Andiamo a fare due passi”*. Lui prese il cappello e si pulì la bocca col tovagliolo, pensando che lo stessero buttando fuori. *“Sissignora”*. Idgie lo portò dietro il caffè, dove c'era un campo. *“Lei è un tipo nervoso, vero?”*. *“Mi dispiace di essermi comportato male a tavola, signora, ma a dire la verità... be'...me ne andrò per la mia strada e grazie lo stesso”*. Idgie infilò una mano nella tasca del grembiule, prese una fiaschetta di whisky e gliela porse.

Smokey sapeva apprezzare certi gesti. *“Che Dio la benedica, signora”* disse, e si sedettero su un tronco poco lontano dalla casa. Mentre Smokey si calmava i nervi, lei gli parlò. *“Lo vede questo pezzo di terra incolta?”*. Lui guardò. *“Sissignora”*. *“Anni fa era il più bel lago di Whistle Stop. D'estate ci venivamo a nuotare e pescare e ci si poteva anche fare un giro in barca, volendo”*. Idgie scosse tristemente la testa. *“Sapesse quanto mi manca!”*.

Smokey guardò il prato. *“Come mai non c'è più? Si è prosciugato?”*. Lei accese una sigaretta e gliela porse. *“Peggio. Un novembre, un enorme stormo di anatre, almeno una quarantina, andarono a posarsi proprio in mezzo al lago e nel pomeriggio, mentre nuotavano tranquillamente, successe quella cosa strana. La temperatura scese di colpo e l'acqua si ghiacciò. Divenne solida come pietra nel giro di tre secondi. Uno, due e tre. Così.”*. Smokey la guardò stranulato. *“Dice sul serio?”*. *“Certo!”*. *“Le anatre saranno morte”*. *“È questo il punto. Non morirono, ma volarono via e portarono con se il lago. E adesso il nostro lago sarà da qualche parte in Georgia...”*.

Lui si girò a guardarla e, quando capì che stava scherzando, raggrinzì gli occhi celesti e cominciò a ridere così forte che gli venne da tossire e lei dovette dargli una botta sulla schiena.

Si stava ancora asciugando le lacrime quando tornarono nel Caffè, dove il suo pranzo lo aspettava. Quando si sedette a mangiare, Smokey si accorse che il cibo scottava. Qualcuno glielo aveva tenuto in caldo.

Così Fannie Flag, nel suo *“Pomodori verdi fritti al caffè di Whistle Stop”*, edito da Sonzogno:

lo ridicolo perché, se ve lo comprate, non mi faranno causa per violazione del copyright, per il quale ho sacrissimo rispetto (a differenza di altri). Il libro è assolutamente da leggere, ancor più di quanto il film sia da non perdere.

Su un punto, però, Idgie s'è sbrigata troppo: le anatre, il suo fantastico lago, non l'hanno portato in Georgia. Più lontano. Molto più lontano. Di là dell'oceano. Ci hanno riempito un cratere che sembrava fatto apposta, giusto dalle parti nostre. Con tutta quell'acqua gelata, effettivamente, ci spensero un vecchio vulcano per farne un gran bel posto dove anche i locali Filippi Mozzicone... sì, insomma, gli Smokey Philips romani, stanchi di vagabondare, avrebbero potuto beneficiare un po' della magia di Whistle Stop e del suo Caffè.

Ultimamente non me la passo troppo bene neanche io. Ma, come Smokey a Whistle Stop, a Martignano trovo il mio rifugio dalla Grande Depressione. E mi si calmano i nervi. È lì che immagino le storie che trovate sul mio sito. Non saranno spassose come quelle di Idgie, ma riescono a farmi vivere il lato comico della vita ed a riderci su. Comunque le giudichiate, per favore: se capitate in quel lago, occhio alle anatre. Soprattutto con le basse temperature.

Post scriptum: oggi, naturalmente, mangio fagioli e, manco a dirlo, pomodori verdi fritti. La ricetta è pubblicata in chiusura del romanzo: con questo, spero proprio di avervi convinto a cercarlo in libreria. Spero perfino di trovare una Idgie che mi offra un sorso di whisky dalla sua fiaschetta. E qualcuno che mi tenga in caldo il pranzo mentre faccio quattro chiacchiere con lei. Così sia.

Una giornata triste

12 ottobre

Oggi è una giornata triste: Fabio, nostro amico, collega in Anci, è stato nuovamente colpito nei suoi affetti più cari.

Siamo in tanti ad essergli teneramente vicini.

Oggi c'è bisogno di un digiuno di parole.

Pomodori verdi fritti sofferti

13 ottobre

’Sta storia dei pomodori verdi fritti sembra che abbia fatto davvero un po’ chiasso.

Non è solo l'amico Quirino Briganti, presidente della Comunità montana dei Monti Lepini, a voler sapere com'è andato a finire l'esperimento: espressioni perplesse ne ho raccolte in giro un bel po'. Colgo intanto l'occasione per segnalarvi le sagre della castagna a Montelanico il 13-15 ottobre, a Segni il 18-22 ed a Carpineto Romano il 27-29; nonché, sempre da domani a domenica 15, quella di Rocca di Papa.

Che c'entra con i pomodori? Niente. E' solo un tentativo astuto di depistaggio, perché...

Beh... Se debbo dirla tutta... Ok, ecco la verità: i problemi sono iniziati con uno degli ingredienti. Tre cucchiaini di grasso di pancetta, dove li vai a trovare?

Pancetta, a casa, ne avevo, ma in scaglie: avrei dovuto separare il grasso dalla carne, poi avere speranza e pazienza di scioglierlo in padella. Strutto? Non ci avevo pensato per tempo, in dispensa non ce l'ho.

Per sagace suggerimento, ho sostituito il problematico lipide con più banale olio da frittura, limitandomi a soffriggere poi un po' di pancetta per insaporire la salsa.

C'è anche che io non sono né Idgie né Ruth: ai fornelli riesco come immagino fosse capace Smokey.

Voglio dire: passare nell'uovo le fette di pomodoro verde è facile: dopo devi però anche passare tre volte lo straccio sul pavimento: l'uovo è diabolico!

Quanto all'impanarle... lasciamo perdere! Come fai ad impanare delle fette che sono tutta buccia, mentre la polpa sugosa sgattaiola via e lascia il vuoto al centro?

Però, alla fine, qualcosa è venuto fuori. Non solo ne ho mangiato io la sera stessa, ed anche uno dei miei tre ragazzi, senza subire conseguenze gravi: ma ieri ho finito gli avanzi riscaldando tutto in un padellino: e mi son leccato i baffi.

No, no, dico sul serio: forse è che l'unto era finalmente tutto assorbito dallo scottex, ma il manicaretto è risultato assolutamente gustoso. Davvero! Molto gustoso.

Che strano: a pranzo, in compagnia di due care amiche, per restare in tema, mi ero preso un succo di pomodoro condito. Credevo fosse considerato un ordinario aperitivo analcolico: io lo bevo spesso. Invece leggevo sulla loro faccia un eloquente *bleah*.

Insomma: il pomodoro, ennesimo ortaggio americano per nascita, ma più degli altri assolutamente italiano per gastronomia, non lo si riesce a vedere che nel sugo per la pasta o sulla pizza?

Allora insisto: ancora pomodoro. E pomodoro insolito. Nell'impasto del pane. Nella *puccia*.

Ove *puccia* sincopa *puccidatu*, che a Lecce e nel Salento traduce il latino *buccellatum*, il pane adoperato dai legionari romani, cosiddetto forse per la forma a ciambella (*bucca*, cioè *bucata*), o forse perché *sbocconcellato* durante le marce.

Viaggiando i legionari, viaggiò anche il *buccellatum*, magari grazie agli amori con le bellezze autoctone, ed ovunque se ne trova la discendenza: *el buzzoeà* nel Veneto, il *buccellato* a Lucca, la *cuzzòla* in Lucania, *lu guccellatu*, o *guccidràtu*, nella Calabria ionica, *lu cuccidatu* nel siciliano Belice e la *puccia*, appunto, nel Salento. Una vera nidiata sfornata in ogni dove.

Fatto è che l'odierna e variegata stripe della prima progenie latina, che era biscottata e, perciò, particolarmente adatta a mantenersi commestibile durante le lunghe scarpinate sulle vie consolari o la navigazione dell'augusta flotta imperiale.

Le derivazioni locali d'oggi, invece, sono quasi sempre morbide e spugnose. Come la *puccia*, precisamente: tant'è che a Lecce si dice *maddi comu'na puccia*: morbida come una puccia.

La quale si presenta in forma di pagnottella (invero un po' ruvida d'aspetto: è una morbidezza interiore...) farcita di olive nere del Salento (*puccia cu l'aulie*) o di uva passa, e magari imbottita con *franfullichi* (pescolini marinati) o, nella versione rustica (quella che ho adottato per l'odierna degustazione di digiuno) del *pane purecasciu*, con cipolla tritata, pomodoro e peperoncino piccante – che colorano di splendide screziature rossicce l'impasto giallino di acqua e farina di grano tenero. Viva la puccia col pomodoro! Prosit.

“Ahò! Che tajo! Se stamo a magnà anche i vassoi”

14 e 15 ottobre

Un'altra notizia dolorosa, un'altra amica che ha perso una persona cara.

A ritirarmi un po' su l'animo arriva la telefonata d'un amico, un Sindaco che mi ha fatto assaggiare bocconi preziosi del suo felice territorio: “*Vengo a Roma con la famiglia. Abbiamo poche ore: che ci fai vedere?*”.

Ahà... È una sfida? L'ora è tarda, è già buio e propongo una *fast Roma by night*: non solo qualche piazza da cartolina della Roma più conosciuta e (giustamente) celebrata, ma anche angoli segreti dove cercare il *genius loci de noantri*.

Acchiappo la famiglia alla stazione, lui, la moglie e la figlia, e via.

Piazza Vittorio, piazza del Laterano e, subito, una chicca: i Santi Quattro Coronati. Avete presente? Proprio dietro l'ospedale, nel centro geografico della città, una antica e solitaria basilica, tanto suggestiva fra le scoscese stradine rupestri.

È una Roma rurale cui pochi fanno caso: ma l'Urbe, dopo la caduta dell'impero per millecinquecento anni era quasi tutta così.

Poi il Colosseo, ovviamente, e l'Arco di Costantino. La passeggiata archeologica, la bocca della Verità, il Circo Massimo e su per l'Aventino. Lo spioncino dei Cavalieri di Malta, con la fuga d'archi vegetali che inquadra i cupolone. Lungotevere, isola Tiberina, Sinagoga e Ghetto, San Pietro di scorcio, con una piccola sorpresa finale: un atterraggio sulla Luna, o sulla bianca cupola michelangiolesca, prendendo su per via Benedetto XIV. Andateci anche voi: vale la pena.

Era tutto quello che potevo offrire in un'ora e mezza: spero con un po' di soddisfazione per tutti.

Un boccone, a questo punto, si mangerebbe volentieri. Con delicatezza la moglie del Sindaco mi chiede del mio digiuno tipico. Ah! Conosco i doveri dell'ospitalità, ed oggi sono disposto a una piccola deroga.

Ma la delicatezza della signora è tale che non ce n'è bisogno: propone una pizza a metà con lei.

Obietto. Mi oppongo. Ma non ci sono ma. Pizza deve essere, e pizza è. Anzi, metà.

Con un mezzo fiore di zucca e due olive ascolane, è digiuno tipico a tutti gli effetti.

Le frittiture sono sempre una gioia per il palato: applicate sui vegetali, son gioie per il palato dei poveri cristi che non potevano friggere molto altro. Gli ascolani hanno escogitato una meravigliosa via di mezzo: prima di bollire le loro buone olive nell'olio bollente, le imbottivano con tagli minori di carne mista e tritata, uova e spezie. Per la cronaca, recentemente è stato approvato il disciplinare dell'oliva tenera ascolana ripiena, indispensabile per ottenere la prestigiosa *Dop* comunitaria.

Evviva!

Quanto alla pizza, lascio la scelta alla signora, sperando in cuor mio che decida per una Margherita. E lei, perfetta, chiede una Margherita.

Il Sindaco è perplesso: che mozzarella c'è? Lui va sul sicuro, è per una Marinara.

Insomma, due classici che godrebbero pure di seri marchi di garanzia: la certificazione UNI 10791.98 (che la denomina, appunto, *Verace Pizza Napoletana Artigianale*) e la *Stg (Specialità Tradizionale Garantita)*, poco comune certificazione comunitaria.

Ma chi l'ha mai mangiata una pizza *Stg* o UNI 10791.98? Questo è uno dei limiti delle denominazioni d'origine: io preferirei esser sicuro, assieme al mio amico Sindaco, che la mozzarella sia vera mozzarella di bufala campana, e che i pomodori siano veri pomodori pachino, e che l'olio sia vero olio extravergine di oliva. Usati ingredienti *Dop* e *Igp* ed un buon forno a legna, il resto è abilità del pizzaiolo. O no?

Come specialità gastronomica la pizza, fin dall'antichità, ha avuto grande diffusione. Se la consideriamo per le sue caratteristiche fondamentali (l'impasto formato da acqua, farina olio e sale che, una volta cotto, prende la forma di disco più o meno spesso, secondo che sia alla napoletana o alla romana), essa è ben conosciuta in tutta Italia: è la *focaccia* del Nord (valga per tutte, la *focaccia classica genovese*) e la *schacciata toscana*, tanto per dire.

Ma ora tenetevi forte, perché andiamo a scoprire che già Enea, tremila anni fa, conosceva qualcosa che possiamo chiamare pizza e che lui chiamava *mensa*. Lo racconta Virgilio, libro settimo verso centoquindici.

Ecco la scena: l'eroe troiano si è appena fermato a riposare sulle rive del fatidico Tevere e, col figlio Iulo, si prepara il pranzo, che consiste in focacce di grano colme di frutta selvatica. Occhio, però: la focaccia non sarebbe da mangiare. Succede infatti che, poiché avevano una vera fame da lupi, i nostri sbocconcellano pure quella: "*Heus! Etiam mensas consumimus*" inquit Iulus, *nec plura, adludens*. Che, tradotto a modo mio suona: "Ahò! Che tajo! Se stamo a magnà anche i vassoi", disse Iulo, senz'aggiunge' artro. E lì nacque la romanità.

Per gente in viaggio, costretta a mangiare in provvisorio bivacco, la focaccia non è altro che un vassoio fatto di pasta di pane: un incrocio, cioè, fra una tovaglietta all'americana e una odierna pizza capricciosa: molto, molto capricciosa! Una torta?

Ecco, sì: la pizza di Enea e dei latini, la *mensa*, era una sorta di torta aperta che poteva contenere di tutto: l'importante non era il contenitore, ma il contenuto. Mangiata la farcia, l'involucro andava buttato.

I greci usavano qualcosa del genere, e nel greco volgare (cioè non antico) veniva detto *pitta*: termine che si trova in uso anche nelle lingue ebraica e araba. Questa circostanza fa giustizia, mi pare, di una ipotesi etimologica assai accreditata ma che mi lascia perplesso: che, cioè, il termine *pizza* deriverebbe dal germanico-longobardo *bizzo* o *biss* (divenuto *Bissen* nel tedesco moderno), cioè *morso*, ovvero *boccone*: radici linguistiche da cui deriverebbero anche i *pizzoccheri* alpini. Se proprio occorre trovare un etimo, sono con il Faliscan che, in *La Gola, 1983* (citato in www.cooker.net) deriva *pizza* da *pinza*, femminile del participio passato *pinsum*, o *pistum*, del verbo *pinsere*: che vuol dire *schacciare*.

E, guarda un po', *pistor* significa *colui che pesta*, cioè *che macina*, o *colui che schiaccia*. Chiaro? Sì, proprio! Mugnaio, fornaio, panettiere: perché la pizza altro non è che una variante del pane. Ma, accidenti... Che variante! Veramente *un tajo!*

p.s.: questo assaggio di fame è dedicato all'amica di cui dell'incipit.

È il mio modo di esserle affettuosamente vicino.

Due notizie: la fame e la precarietà

Un silenzio: Res Tipica

17 ottobre

Sulla prima notizia, che non è nella prima pagina dei giornali, temo che pochi andranno al di là del titolo: “*La Fao: nel mondo 854 milioni di affamati*”. Sulla Repubblica la trovo in cronaca, a p. 31.

Però, ne sono sicuro, una settimana fa gli affamati non erano di meno. Se ne parla oggi semplicemente perché, come chiarisce l’occhiello la ‘vera’ notizia è la seguente: “*La giornata dell’alimentazione celebrata in 150 paesi. Un problema che investe anche i paesi ricchi*”.

La fame non è una tragedia ma soltanto una giornata da celebrare il 17 ottobre? Non è così, e lo so bene. Della fame come dramma globale se ne preoccupano ed occupano seriamente centinaia di migliaia di persone: attraverso il lavoro nelle istituzioni pubbliche nazionali ed internazionali o attraverso attività, anche di volontariato, nelle organizzazioni non governative e, perfino, attraverso l’onesto business di molte imprese private.

Non mancano i risultati felici ed importanti: l’ultimo premio Nobel, assegnato all’economista bengalese Muhammad Yunus e alla sua Grameen Bank, riconosce proprio la concretezza ed il successo della soluzione dei microcrediti.

La stessa Fao, al di là delle celebrazioni e di (inevitabili?) incoerenze elefantache, individua perfettamente la soluzione al dramma che investe una parte così importante della popolazione mondiale: sostegno all’agricoltura, alla sicurezza alimentare ed allo sviluppo rurale.

Vorrei invitarvi a scandire le tre voci perché la *sicurezza alimentare* e lo *sviluppo rurale* non sono meno essenziali della prima. Anzi, lo sviluppo rurale, a mio parere, è perfino più importante.

Senza andar lontano, in casa nostra lo spopolamento delle aree interne collinari e montane è un problema di mancato sviluppo rurale: la povertà ha creato fame ed emigrazione.

Pensate: venerdì, a Roma, ho incontrato due sindaci piemontesi, del territorio di Ivrea. Altro che zona rurale! Quella è stata per decenni un’area industriale ricca, ricchissima, il cui repentino e fatale declino, oggi, sta creando povertà, miseria, emigrazione lì dove c’era elevato e ‘sicuro’ benessere per tutta la popolazione: anche per quella immigrata da altre regioni del Paese. I due sindaci, sbucciando castagne, mi hanno esternato con grande turbamento tutta la loro angosciata preoccupazione. Oggi puntano sul turismo, ma devono recuperare i castagneti inselvaticiti e ricostruire quel tessuto infrastrutturale e quella cultura trascurati nel periodo delle vacche grasse. In un territorio non basta che sia presente una florida attività agricola: ogni attività economica, anche una prospera industria, si deve situare dentro un contesto equilibrato che comprende le attività agricole o manifatturiere come quelle commerciali e di servizi in genere. Occorre uno sviluppo rurale equilibrato: nei paesi del terzo e quarto mondo come da noi.

Bello a dirsi, e non facile a fare.

Come è bello inventare e non facile realizzare Res Tipica, sorta proprio per supportare le Città d’identità in questo strategico sforzo.

Poi si inventa il precariato. E qui l’altra notizia, stavolta con strillo in prima e un’intera pagina di cronaca dedicata: “*Lavori atipici e stipendi incerti: la tribù delle famiglie precarie*”. Leggetevelo, l’articolo: il link è <http://www.repubblica.it/2006/10/sezioni/cronaca/famiglie-precarie/famiglie-precarie/famiglie-precarie.html>.

Vale la pena, ma non dice tutto. Quel tutto lo sto vivendo sulla mia pelle: quella precarietà esistenziale non è solo un malessere psicologico. Sono problemi gravi veri, concreti. Li ripeto? Scusate, ma sì: dopo trentasei giorni di silenzio, li ripeto: un contratto precario, un cocopro, significa niente sicurezza di rinnovo, niente carriera, niente tutela sindacale, né orari, né ferie, né malattia, niente previdenza né ammortizzatori sociali, niente tredicesima né premi di produzione né indicizzazione né buoni pasto, niente prestiti bancari né mutui; non trovi una casa in affitto, non compri una macchina a rate, ma non sai neppure come pagare le bollette.

Ci si arrabatta. Il problema non è arrivare alla fine del mese: il mese, si tratta di poterlo cominciare. L’incertezza del futuro è un problema: l’insostenibilità del presente è un dramma.

Tra questo dramma e la tragedia della fame c’è un abisso: le porzioni sono incommensurabili.

Io posso ancora permettermi il 'digiuno tipico', mentre non occorre che vada in Africa per incontrare la fame vera: basta che esca dalla metropolitana di Piazza di Spagna o di Via Cipro per incontrare chi elemosina pochi spicci per un hamburger di Mac e una birra discount. Io ci scrivo il pezzo, loro campano con quello.

Mendicanti veri o falsi? Certe facce, le magrezze, l'età, le mutilazioni aiutano a distinguere. Sugli scalini di una chiesa di via del Corso, alle otto del mattino, neppure tende la mano un lombardo di mezza età, male in arnese e faccia mite: ormai ci salutiamo. Sfido però chiunque a mendicare per simulata indigenza. Magari qualcuno è sporco, puzza, è antipatico, è aggressivo, è anche furfante e borseggiatore, mentre altri, che almeno suonano buona musica o vendono accendini, dvd o false borse griffate, tutti sanno che pagano tangenti al racket.

Conosco, e conoscete anche voi, furfanti e borseggiatori in giacca e cravatta; e il clientelismo per avere un lavoro (magari precario!) non è racket pure quello? Francamente il problema è che la fame è fame, vicina o lontana che sia.

Ed è una prospettiva che investe tutti. Questo davvero è ciò che preoccupa, con buona ragione, i miei due amici sindaci piemontesi.

Il precariato (non la flessibilità: il precariato) non è la fame, ma sta creando quella povertà di sistema che è la premessa delle condizioni di inedia. Basta neppure una generazione.

Rimedio alla fame come al precariato è uno solo: il lavoro vero. Bisogna ricostruire, qui da noi come nelle terre dove la fame è di massa, un equilibrio economico che promuova sviluppo nel territorio – urbano o rurale: il secondo influisce sul primo – e dia lavoro e reddito alle persone. Questo doveva essere Res Tipica: un supporto all'impegno di tanti Sindaci che ho conosciuto, generosi e ingegnosi, che lavorano per questo. Dei quali – per inciso – il colore politico è spesso diverso dal mio.

Invece, cosa è diventata Res Tipica?

Non sentite che silenzio?

Presidente, che silenzio!

Il tempo di un digiuno minaccioso

18 ottobre

Una mela al forno leva il medico di turno. Purchè abbiate una buona mira.

No, vabbe', sul serio: debbo dire che non vado matto per le mele. Difficile, oggi, trovarne davvero saporite. Ma pure da bambino, hai voglia a barchette! Le pere, passi. Ma le mele...

Passi anche per le mele cotte, con zucchero, cannella, crema o cioccolata (e quanto mi piaceva togliere io stesso il torsolo con uno strano apparecchietto a cilindro metallico, affilato alla base, e impugnatura in legno! Oggi credo non esista neppure più. Lo conserva mia madre fra le attrezzature di modernariato gastronomico, insieme alla piolla per le grattachecche e a un arcaico frullatore e spremiagrumi. Ma queste sono altre storie). E passino le mele grattugiate con un altro strumento desueto, un grattuggia-pomi in vetro: veniva fuori una pappetta deliziosa, soave, condita con un briciolo di zucchero e limone, dessert nelle diete di convalescenza da ogni malanno infantile.

A parte queste eccezioni, è ufficiale: per le mele non ho mai avuto simpatia. Credo che sia inconscia ed atavica diffidenza dopo che per una di esse l'umanità ha perduto scioccamente un intero paradiso terrestre.

Con me Eva non l'avrebbe spuntata. Me ne importa assai della conoscenza, del bene e del male e di tutto il resto, se mi debbo mangiare quel frutto dalla buccia fastidiosa fra i denti, dalla polpa faticosa alla masticatura, dal sapore quasi impercettibile, dall'aroma senza carattere. Solo il profumo si salva, quando c'è. Ma quante volte vi capita di sentire una mela profumata?

A meno che... A meno che non mi si proponga un frullato. Allora, carte false. La mela, nel latte, libera la propria fragranza, e posso berne bicchieroni. Ho imparato a farmi da me dei superbi frullati prima di conoscere il mitico Pascucci, tra il Pantheon e Piazza Argentina. Ma al confronto, gli amici preferivano la mia ricetta, apprezzando la finezza di un uovo fresco shekerato assieme al latte.

In buona sostanza, è venuto il tempo delle mele: dieta spontanea per tante persone di buona volontà che vogliono tenere la linea, ma anche frutto adattissimo e consumatissimo per mitigare la fame in modo sano, quando la fame non conosceva problemi di dieta.

Il frullato è ammesso? Grazie. Farò anche io una concessione. Sceglierò una varietà di mele che ho scoperto da pochi anni, a San Mango Piemonte. Che non è in Piemonte, ma ai pie' del monte: intendesi il gotico e meraviglioso Monte Tubenna, nell'entroterra di Salerno, bassa Valle Picentina. Chi c'è stato, ha già capito che parlo delle *melannurche*, le *mala orcula*, *mele dell'orco*.

Mele rosse, screziate d'un grigio-giallo-arancio sull'ombelico: un pomo assai barocco, benchè dipinto già negli affreschi ercolani della Casa dei Cervi (che infatti trovo alquanto barocchi).

Ah, le mele annurche! Raccolte acerbe in questo mese che sta ormai finendo, e distese a migliaia in campo, sulla paglia, girate ognuna a mano perché affinino il loro gusto al sole, dolce e acidulo, fino a dicembre, le trovi finalmente in vendita ad ogni angolo di strada, in città come in campagna, nei chioschetti simili a quelli dove si vendevano le bionde di contrabbando e, da noi, le fave.

A Napoli e in tutta la Campania Felix, se non è annurca non si mangia mela. Io, che mi ribadisco allergico, venni indotto in tentazione solo per dovuta gentilezza verso chi mi ospitava, ed ho ceduto. Son rimasto stupito dei risultati anche al mio palato malato di fumo e di pregiudizi pomacei.

Ora che non è ancora dicembre, non insistete: la mela annurca raggiunge quella sapidità asciutta, profumata, densa di dettagli aromatici davvero sorprendenti, solo fra un paio di mesi: cioè quando, spero, il mio digiuno tipico sarà finalmente finito (e finito bene, incrociando le dita).

Sicchè, l'assaggio di fame di oggi è mela annurca frullata. Vi assicuro, però: il frullo non guasta.

Libera quel che adesso è prigioniero della precocità. Mela annurca compresa di buccia, latte (o acqua e una goccia di limone o di arancio, per chi è allergico alla caseina) e niente zucchero. Prosit.

Profumati la testa e lavati il volto, eccetera eccetera

20 ottobre

Sicché domani fanno quaranta giorni.

Quaranta giorni di 'digiuno tipico'. Ma... Accipicchia, quaranta è un numero canonico di alcuni digiuni a carattere religioso, o le mie reminiscenze catechistiche mi ingannano? La quaresima, giusto?

Per quaranta giorni e quaranta notti, in due differenti occasioni, Mosè, salito sul Monte Sinai, rimase senza mangiare pane e senza bere acqua: entrambe le volte tornò al suo popolo, in fuga dalla schiavitù in Egitto, recando le Tavole della Legge consegnategli dall'Altissimo.

Anche il Messia cristiano, prima di iniziare la predicazione e la missione salvifica, venne portato dallo Spirito nel deserto per essere tentato dal diavolo. *"E dopo aver digiunato quaranta giorni e quaranta notti, ebbe fame"*.

Naturalmente, mi sentirei irriverente a fare qualunque paragone tra il mio digiuno e quelli degli episodi citati, che sono momenti fondanti di due credo ai quali milioni di uomini hanno rivolto e rivolgono fiducia e speranza.

Sul tema del digiuno religioso vorrei tornare altrove, esplorandone le modalità ed il senso ad esso attribuito anche presso fedi diverse e ampliando lo sguardo al pensiero etico-filosofico in genere.

Mi piace, in questa occasione, limitarmi a queste poche righe. Proprio al termine del digiuno, Gesù è sottoposto alla prima lusinga. *Il tentatore gli si accostò e disse "Se sei Figlio di dio, di che questi pani diventino sassi"*. *Ma egli rispose: "Non di solo pane vive l'uomo, ma di ogni parola che esce dalla bocca di Dio"*.

Chissà perché, la celebre risposta viene ridotta sempre al solo primo enunciato: non di solo pane vive l'uomo. Colgo quasi, in questa citazione tronca, una forzatura arbitraria e diretta a rifilare un ammonimento moralistico contro la presunta dittatura del ventre: che non mi sembra fosse esattamente il significato dato all'intera frase da Gesù.

Il Vangelo, al contrario, è ricco di episodi legati a banchetti e cene e a passi strettamente e positivamente riferiti al cibo: per non parlare delle numerose parabole, ricordiamo la storia delle nozze di Cana, o la frequentazione della mensa con pubblicani e peccatori, aspramente criticata dai Farisei; per giungere, fino, all'ultima cena, istitutiva dell'Eucaristia ed al centro della fede cristiana. Direi, piuttosto, che il Nazareno non sminuiva affatto l'importanza e la bellezza del nutrimento materiale e delle circostanze gaie e conviviali di cui esso può essere protagonista. Semmai, mostrò una certa antipatia e disprezzo per il digiuno concepito come pena espiativa: *"Quando digiunate, non assumete l'aria malinconica, come gli ipocriti che si sfigurano la faccia per far vedere agli uomini che digiunano. In verità vi dico: hanno già ricevuto il loro compenso. Tu invece, quando digiuni, profumati la testa e lavati il volto"* eccetera eccetera.

Mi piace questa idea che anche il digiuno possa essere momento lieto. Altre pene ci affliggono! Oggi mi atterro volentieri, per il mio (sorridente) assaggio di fame, ad un menu in qualche modo evangelicamente ispirato. *"Dacci oggi il nostro pane quotidiano"* è una magnifica invocazione per qualunque affamato: il pane è quindi elemento irrinunciabile della degustazione odierna.

Cosa abbinargli? La citazione è d'obbligo: *Gesù chiamò i discepoli e disse: "Sento compassione per questa folla: ormai da tre giorni mi vengono dietro e non hanno da mangiare. Non voglio rimandarli digiuni (...) Quanti pani avete?"*. *Risposero: "Sette, e pochi pesciolini"*. Seguì la prodigiosa moltiplicazione. *Quelli che avevano mangiato erano quattromila uomini, senza contare le donne e i bambini*.

Magari io avrei contato pure loro. Comunque, oggi, qualche fetta di pane casereccio e una scatola di acciughe sott'olio (i pochi pesciolini, potevano davvero essere acciughe?) sfameranno anche me. Intanto rileggo, con qualche speranza: *"Beati quelli che hanno fame e sete di giustizia, perché saranno saziati"*.

Mumble mumble...

Le cene di Caravaggio

21 e 22 ottobre

Sono sicuro: c'è un altro pasto importante, nel Vangelo, che ho mancato di citare l'altro giorno. Rimuginò a lungo, ma le mie pur robuste reminiscenze catechistiche non mi sono di alcun aiuto. È una folgore pittorica, finalmente, a togliermi d'impaccio. Caravaggio, accipicchia! Caravaggio! Come non mi è venuto in mente prima?

La Cena in Emmaus! Avete presente? Straordinaria!

Anzi, straordinarie! Perché il bergamasco ne ha dipinte due.

Una si trova a Milano, nella Pinacoteca di Brera. Bella, intensa: nel magistrale gioco di chiaroscuri, tipico del Merisi, è volutamente sobria, ad iniziare dalla tavola apparecchiata con due pani, un piatto con – mi par di riconoscere – verdure cotte, un vassoietto di metallo vuoto (il panierino?) e una brocchetta da mezzo litro di vino.

Venne dipinta nel 1606, a Zagarolo, rifugio precario dopo l'omicidio commesso dal pittore: gli eventi personali indubbiamente lo agitano e si riflettono sulla essenzialità dell'opera.

Ma quella che ho in mente è l'altra, che mi ha vivamente impressionato, rimanendo nella memoria.

È esposta alla National Gallery, ed è veramente fulminante. Precede di cinque anni la prima:

Michelangelo Merisi vi lavorò nel 1601, quando il carattere sconvolgentemente innovativo dei suoi dipinti stavano iniziando a dargli fama.

Colori ricchi e nitidi: dominano assieme sia il candore della tovaglia, della camicia di un commensale, del suo tovagliolo, della berretta dell'oste e della tunica sul braccio del Cristo, che l'apparizione del rosso della sua stessa veste che si ripete, smorzato, nella maglia dell'oste e, imbrunito, nella mantella scesa sulla sedia di Cleopa: particolare, quest'ultimo, che dà forza al gesto del medesimo Cleopa di puntare le mani ai braccioli nell'atto di alzarsi di scatto, in un moto di sorpresa, mentre il compagno (Pietro, dicono) stende le braccia in un gesto altrettanto spontaneo di assoluta stupefazione: "*Gesù!*", sembra esclamare. Ed infatti l'uno e l'altro lo hanno appena riconosciuto. Dopo averlo incontrato sulla via, dopo averci chiacchierato alungo, dopo esser rimasti quasi increduli che quel tale sconosciuto non sapesse gli accadimenti che avevano agitato Gerusalemme, lo avevano invitato per cena: ed egli non si era sottratto. Solo quando spezzò il pane e lo benedisse e lo diede loro, lo riconobbero.

Solamente Luca racconta questa cena in Emmaus. Ne è l'ultima, in questo Vangelo. Un'altra si svolse con tutti gli apostoli nuovamente riuniti. Gesù si fa riconoscere subito, questa volta, facendosi guardare le mani ed i piedi con i segni del supplizio sofferto. "*Ma poiché per la grande gioia ancora non credevano ed erano stupefatti, disse: "Avete qui qualcosa da mangiare?"*". *Gli offrirono una porzione di pesce arrostito: egli prese e lo mangiò davanti a loro*".

Come il Caravaggio, mi piacerebbe esser capace di dipingere tutto il realismo materialistico di questa scena cruciale, alla conclusione del racconto. Ma vi rendete conto? Si tratta di un uomo risorto, si tratta del Risorto Figlio di Dio, e chiede da mangiare! Che bisogno aveva? Perché mai sottolinearlo? E non disdegna un buon pesce arrostito! Santo cielo, è incredibile! Eppure, questa marcatura quasi edonistica non è che un contrappunto che rimarca l'accertata presenza delle stimmate sulle mani e nei piedi. È un Cristo corporeo, carnale, concreto, quello che si mostra all'incredulo Tommaso e ai suoi compagni. A quell'incredulità egli risponde con i segni tangibili della crocefissione che gli ha dato la morte e con il reale desiderio di cibo di qualunque uomo vivo. Riguardo l'immagine della Cena del Merisi: sulla tavola, in evidenza fastosa e barocca, sono un succulento pollo bene arrostito e un cesto di frutta sovrabbondante e varia, oltre che vino ed acqua, a piacimento: niente frugalità, non moderatezza né parsimonia. La tavola è imbandita come se l'enorme lutto, che pure doveva aver colpito i due discepoli, non avesse tolto loro l'appetito. La benedizione di Gesù non sembra cadere solo sul pane, ma su tutto il ben di Dio apparecchiato. Gesù un buon gustaiolo? Senza bisogno di frivole enfaticizzazioni, più ci penso, meno trovo alcunché di irridente e irriverente in questa affermazione.

A parte i quaranta giorni nel deserto, non mi pare che i Vangeli riportino altre simili occasioni, mentre ai convivi e gli inviti a pranzo si alternano le preoccupazioni per sfamare le folle. Sul piano generale, non compaiono mai sollecitazioni alla frugalità: per tutte, valga la citazione da Matteo: *“Guardate gli uccelli del cielo: non seminano, né mietono, né ammassano granai; eppure il Padre vostro celeste li nutre. Non contate voi forse più di loro? (...) Non affannatevi dunque dicendo: “Che cosa mangeremo? Che cosa berremo? Che cosa indosseremo? Di tutte queste cose si preoccupino i pagani; il Padre vostro celeste sa che ne avete bisogno”*. Sa che ne avete bisogno! Mica *“Contentatevi”*. Sa che ne avete bisogno.

Quanto al piano personale, non si intuisce neppure particolare inclinazione del Nazareno per nutrimenti di tipo penitenziale. Nell'imminenza della crocifissione, quando gli diedero vino mescolato col fiele – amaro farmaco che pure avrebbe dovuto attenuare la sofferenza – *“egli, assaggiatolo, non ne volle bere”*.

Al contrario di molti mistici cristiani e pre-cristiani, sembra dunque che il Messia non avesse nessuna particolare considerazione, prima che inclinazione, né per il digiuno né per il cattivo mangiare.

Nessuna ostilità, si badi, verso queste forme di purificazione: Giovanni il Battista mangiava miele selvatico e locuste; prima di mettersi a sua volta in strada per predicare, il Galileo si reca da lui e da lui si fa battezzare.

Dovremmo dedurne due modi antitetici di vivere la santità? In risposta a questa domanda sono le parole pronunciate da Gesù e riportate, in maniera pressochè identica, sia da Matteo che da Luca: *“È venuto Giovanni, che non mangia pane e non beve vino, e hanno detto: “Ha un demonio”. È venuto il figlio dell'Uomo, che mangia e beve, e dicono: “Ecco un mangione ed un beone, amico dei pubblicani e dei peccatori”. Ma alla sapienza è stata resa giustizia dalle sue opere”*.

Per questo prediligo, fra i due quadri del Caravaggio, quello più sconcertante perché più chiassoso ed opulento. È il più 'vero', è il più *fedele*. In tutti i sensi. Appartiene a quella lettura innovativa, penetrante, inquietante, del messaggio evangelico che il Merisi rappresentò in numerosi altri dipinti d'argomento sacro. Appare egli stesso schiettamente coinvolto e turbato: molto più che un Leonardo davanti al compito di interpretare l'Ultima Cena.

A proposito del coinvolgimento, il quadro della Cena in Emmaus presenta un'ultimo aspetto, non nuovo negli espedienti artistici dell'epoca, ma degno di essere sottolineato. La disposizione dei posti lascia come lo spazio per tirarvi dentro chi guarda.

Sembra quasi che non ci sarebbe nulla di male ad avvicinarsi per ascoltare e, intanto, allungare la mano e staccare qualche acino al grappolo d'uva quasi in bilico sul bordo del tavolo.

Quanto a me, io mi sento un po' come l'oste, in piedi in un angolo, pur in atteggiamento partecipe. Sono attento, capisco che avviene qualcosa, ne sono colpito. Guardo. Taccio. Scruto. Considero bello che si mangi, mi compiaccio che si mangi bene: come per l'oste, la cura del mangiare fa un po' parte del mio mestiere.

Ma, anche seduti a tavola, non necessariamente il mangiare sta al centro dei pensieri. Per me cronista, come per l'oste, tutto questo merita meditativo rispetto.

Gli arancini di Adamo

24 ottobre

Debbo una giustificazione del mio silenzio di ieri. Tutto intento a documentarmi per il digiuno tipico del giorno, mi arrivò una telefonata: un'amica solidale mi chiese se mi andava di fare quattro passi. Preso! Al volo! Di corsa! Ne ho proprio bisogno.

Senonché si passeggia, si fuma, si chiacchiera, passa il tempo, viene sete.

E, data l'ora – sono quasi le nove di sera – viene anche un languorino.

Io avrei il mio assaggio di fame già programmato, bell'e pronto a casa.

Sarei pure in ritardo...

Ma Eva si fa tentatrice e mi trascina in un bar: l'unico aperto, sul grande viale deserto.

Per una birretta alla spina, cedo senza problemi: è sempre un omaggio a Demetra gentile.

Sembrirebbe che basti. Del resto, la vetrina di tramezzini e croissant non colpisce per appetitosità.

Con la coda dell'occhio, avevo io stesso avvistato certe ghiottarelle fritte quasi nascoste da una colonna del locale, e ne ero riuscito a tenere lontano lo sguardo della mia amica.

Ah, le donne! Di cosa non è capace la perfidia dell'intuito femminile?

Deve avermi letto dove non doveva leggere.

"Uh, guarda! Con la birra e meglio se ne prendi anche tu uno".

Diabolica ragazza. Non ha nemmeno tutti i torti. Una spina a digiuno totale non va.

Sicché adesso sono ad ammettere di avere peccato di gola, di aver ceduto a quel dorato frutto della conoscenza: che non è una mela, come fu per Adamo nell'Eden, ma un arancino.

Un aureo arancino di riso, cui mi sono arreso senza resistere.

Neppure cattivo, come ero pronto a riconoscere, in sconto di pena. No, buono! Buonissimo!

Strepitoso!

Se ne accorge anche la mia tentatrice, che chiede secondo me cosa c'è.

Non tiro a indovinare e, a mia volta, domando.

Arricciando il baffo, il paffuto serpente che ci aveva ammannito il frutto proibito borbotta, come fosse logica immanente in quel nome, *arancino*: *"Scorza d'arancio"*.

Per Bacco! E adesso che faccio?

"Ce ne dà un altro?"

Centocinquanta su trecentosessantacinque

25 ottobre

Solo con i venerdì, siamo a cinquantadue; poi ci sono la Quaresima e l'Avvento. Sui trecentosessantacinque giorni dell'anno, sono quasi centocinquanta quelli in cui il buon cristiano, fino all'ultimo Concilio, era tenuto alla osservanza del precetto di magro o digiuno.

Mica pochi! Se fate il conto e volete ridurre tutto a statistica, si sfiora il 42% (41,09, per essere puntigliosamente precisi).

Come mai? Eppure, tutta questa importanza ed enfasi attribuiti all'astinenza dai piaceri della tavola non è per nulla desumibile dal racconto sacro. Non solo: semmai, presso le prime comunità dei fedeli vigeva la consuetudine dell'*agape*, il convito fraterno nel quale si condivideva la mensa fra tutti i credenti: fino al IV secolo, essa ebbe pieno valore liturgico.

Così stando le cose, il lento ma progressivo dilatarsi delle pratiche di astinenza potrebbe apparire addirittura un paradosso.

E a paradosso s'aggiunge paradosso: le restrizioni richieste ai fedeli, anziché ridurre la varietà degli alimenti comunemente consumati, la ampliarono, distribuendola in maniera equilibrata fra prodotti di origine vegetale e animale.

In effetti, quel che si verificò fu una profonda compenetrazione di abitudini alimentari che, inizialmente, differivano fra loro in maniera drastica e connotavano le tradizioni (vogliamo dire le tipicità?) di popolazioni diverse.

Vediamo di capirci qualcosa. Brevissimo salto indietro, di qualche millennio: all'uscita dalle paleolitiche età della caccia e della raccolta, la nascita e la lenta ma graduale diffusione dell'agricoltura su tutte le sponde del Mediterraneo rappresentò, allo stesso tempo, la causa e l'effetto di un progressivo ed inesorabile incremento demografico.

Le coltivazioni – di cereali, soprattutto, ma anche di legumi e altre piante coltivate – erano in grado di sfamare un maggiore numero di persone rispetto ai sistemi primitivi di procacciamento del cibo.

Quanto all'allevamento del bestiame, esso era destinato in larga prevalenza a impieghi non alimentari: traino, trasporto, produzione di lana... Il latte e i formaggi erano solo proficui 'benefici collaterali'. A maggior ragione la carne, un 'sottoprodotto' utilizzabile solo alla fine del ciclo produttivo dell'animale, alla stessa stregua del cuoio e delle pelli.

Nell'anno 0, ovvero al nascere del cristianesimo, le civiltà sviluppatasi fino ad allora sulle coste del *Mare Nostrum* – da quella egiziana alla greca, dalla fenicia e punica alla romana – le potremmo dire, sbrigativamente, vegetariane.

Gli antichi popoli mediterranei si nutrivano, in sostanza, molto più di vegetali che di animali.

Insomma: nei primi secoli del cristianesimo, la limitazione del consumo di carne non era una opzione premeditata, ma un semplice dato di fatto.

Quanto al digiuno, esso era praticato da tutti i credenti solo per commemorare la crocifissione di Gesù, il venerdì santo. Limitazioni draconiane nei pasti ordinari, ridotti ad acqua e a pane raffermo o, addirittura, soltanto a frutti ed ortaggi rigorosamente crudi, rappresentarono scelte di vita decisamente alternative di un certo numero di asceti ed eremiti: mai di tutta la comunità dei fedeli.

Ad un certo punto, accade qualcosa di importante, che sconvolse le abitudini antiche e la vecchia '*dieta mediterranea*'. Che cosa? Ma le invasioni barbariche, no?

Il discorso è semplice. Chi sono i *barbari*? Prevalentemente popolazioni del Centro e del Nord Europa provenienti a loro volta dall'Est, dalle steppe asiatiche. Conservano antichissime abitudini migratorie e, sotto il profilo alimentare, il loro neolitico (la civiltà dei metalli) non modifica molto rispetto alla precedente età paleolitica (quella delle armi in pietra scheggiata): infatti vivono prevalentemente di raccolta dei frutti del bosco, di caccia e di pesca; l'allevamento è nomade e riguarda soprattutto i cavalli.

L'abbondanza delle selve e, quindi, della selvaggina di piccolo o medio taglio, soddisfa le esigenze di popolazioni non cospicue. L'agricoltura, ridotta a poca cosa, è una fatica di cui si può fare quasi a meno.

In sintesi, i barbari sono essenzialmente carnivori.

Le invasioni barbariche danno una spallata all'impero romano e *imbarbariscono* le città e i villaggi che dell'agricoltura avevano fatto la loro fonte principale di approvvigionamento di cibo.

Imbarbariscono nel senso proprio che, a causa delle continue incursioni e stragi e rapine e devastazioni, portano al tracollo anche le attività agricole, oltre che tutto il resto.

Abbandonate a se stesse, le campagne in pochi secoli inselvaticiscono o si impaludano. Tornano abbondanti la selvaggina e i frutti spontanei. La caccia riacquista importanza e si diffonde l'alimentazione carnivora.

Il termine adoperato, *imbarbarimento*, appare da ogni punto di vista quello giusto.

Iniziate a vederci chiaro? Con l'ormai irrinunciabile aiuto di Massimo Montanari e in particolare dei suoi *La fame e l'abbondanza* ed *Il cibo come cultura*, facciamo presto a compiere gli ultimi sforzi.

Ma li rimandiamo a domani: sennò, parlando di magro per il ventre, c'ingrassiamo di storia la mente. Non sarebbe per niente coerente.

Il piacere della carne

26 ottobre

Riassunto della domanda precedente: se nei Vangeli poco si parla di digiuno e molto di inviti a pranzo e di cene, com'è che nacque il precetto cristiano dei giorni di magro o di completa astensione dal cibo?

Occhei. Facciamo il punto. Dopo il crollo dell'Impero Romano i paesaggi imbarbariscono: le campagne inselvaticiscono, le coste s'impaludano, si crea l'ambiente ideale per il prosperare della selvaggina. Malgrado le antiche tradizioni alimentari mediterranee, sostanzialmente 'vegetariane', l'apporto di carni animali derivanti dalla cacciagione o dall'allevamento brado pian piano cresce e viene a rappresentare un cospicuo contributo per tenere in vita le popolazioni, drasticamente ridotte: Roma stessa è scesa da un milione e mezzo di abitanti a trentamila, nei tempi più bui.

Il fenomeno riguarda la dieta della gente comune: non solo i nuovi e ricchi signori (di origine barbarica), ma anche le genti assogettate e asservite (di cultura e costumi romani).

L'alimentazione carnea si impone a poco a poco come costume alimentare consueto e consistente: diventa il nuovo modello di riferimento per sfamare sia i pochi residenti delle città che, a maggior ragione, i radi ed arroccati abitanti delle zone rurali.

Tuttavia le antiche popolazioni latine continuavano ad attribuire alla carne un forte connotato di violenza e di lusso affibbiatogli dall'antica tradizione mediterranea 'vegetariana'.

Oh, finalmente! Ci siamo. Se, fino ad allora, le rigorose regole dell'ascetismo (sull'esempio praticato dal Giovanni il Battista: locuste e miele selvatico, ricordate?) erano state praticate in maniera sistematica solo da alcune migliaia di anacoreti, eremiti e stiliti in odore di santità, adesso un'idea di semplice sobrietà alimentare diventa maggiormente concepibile per un assai maggior numero di fedeli.

La raccomandazione a temperare i piaceri della carne – ora anche quelli della tavola, come fin dall'inizio quelli del letto – diviene comprensibile e accettabile non solo per chi è toccato dalla vocazione al romitaggio, ma per tutta la gente comune. Così come un conto è far voto di assoluta castità ed un altro è vivere cristianamente il matrimonio, allo stesso modo una faccenda è adottare il digiuno come stile quotidiano di vita e tutt'altra dare regole ai desideri dello stomaco.

Per la gente di stirpe ed usi latini non c'era nessuna difficoltà ad accettare limitazioni al mangiar carne o a fare uso di grassi animali: ben conosceva alternative appetibili in tanti antichi piatti vegetali o nel pesce e disponeva, per la cucina e il condimento, dell'ottimo olio di oliva.

Quanto ai barbari, sono barbari, che diamine!, ma vogliono mostrarsi civili. Abbandonata la durezza della vita nomade e impadronitisi di consistenti ricchezze, tirano su rocche e castelli e si mettono a fare i signori. Mangiano carne, e volentieri, e ne elogiano le intrinseche qualità di concedere forza e potenza: ma, convertiti al cristianesimo, comprendono che c'è contraddizione tra quell'idea di forza e potenza e la mitezza del messaggio cristiano.

Sicché accade questo: che non solo nell'Europa germanica, ma anche in quella latina, la carne entra nella normalità del pasto quotidiano. Viceversa, non solo nell'Europa latina, ma anche in quella germanica vengono posti freni al consumo smodato di carne e di grasso animale.

Lo 'sdoganamento', in poche parole, impone che si accettino regole di moderazione: al precetto delle giornate di digiuno (poche), si aggiunge quello dei giorni di magro (tanti), che soddisfa in modo ragionevole una intensa esigenza penitenziale.

Ma al di là del suo valore etico-religioso, che è a fondamento della scelta, le restrizioni riguardanti il consumo della carne corrispondono anche ad una sana ed equilibrata norma di buon senso: perfino nella nostra civiltà dell'abbondanza, le diete iperproteiche sono sconsigliate dai medici e dai nutrizionisti.

Ecco spiegato il primo paradosso: la regola dei numerosi giorni di magro (fino a quattro su dieci) non scaturisce direttamente dai testi sacri e dagli insegnamenti della prima Chiesa, ma dai profondissimi cambiamenti alimentari sopravvenuti col tempo e che inclinavano pericolosamente ad una quotidiana e generalizzata esagerazione nel ricorso a carni e grassi animali: proprio come nei tempi nostri.

Si potrebbe dire che la salute dell'anima era venuta a dare una mano a quella del corpo. Ed ecco la sorpresa, il secondo paradosso: che magro e digiuno hanno portato nel costume alimentare europeo, oltre che maggiore coesione, anche maggiore assortimento.

All'alternanza tra carne e vegetali si coniuga la varietà delle carni stesse: quelle dei mammiferi e degli uccelli, escluse nei giorni di magro, sono rimpiazzate da quelle di pesci, anfibi e molluschi, sempre ammesse salvo che nei pochissimi giorni di rigoroso digiuno.

E che dire dell'estroso ingegno adoperato nelle cucine – anche in quelle dei conventi – per allestire squisite pietanze di magro, valorizzando con fantasia sapori comunemente considerati 'minori'?

Una forma di furba ipocrisia? Niente affatto. Semmai, di autentica coerenza con quella simpatia evangelica per la lietezza dei pasti: anche nei periodi in cui la disciplina ecclesiastica fu più severa, il digiuno rigoroso rimase ristretto al venerdì santo, al mercoledì delle ceneri e a poche altre occasioni liturgiche: occasioni di memoria quali l'ingresso nel periodo quaresimale (la fuga dall'Egitto del popolo ebraico, i quaranta giorni di Gesù nel deserto) e la crocifissione del Nazareno.

I giorni di magro, invece, suonano più come una esortazione all'equilibrio: se è vero che il piacere della tavola non sta nella ingorda opulenza, neppure la santità sta nel disprezzo di quanto il Creatore ha messo a disposizione per il nutrimento degli uomini.

Chiaro: c'è anche dell'altro. Trascuro aspetti che, per un fedele, possono essere importanti: evidente è la mia incompetenza.

La conclusione di questo *assaggio di magro* cui ho voluto dedicare due giorni, però, mi sembra importante per tutti: il piacere della tavola risiede in due elementi essenziali: nella varietà che, di giorno in giorno, essa offre e nella possibilità di spartirla con altri.

Mangiate tutti i giorni la stessa cosa, per quanto ghiotta, e concorderete sul primo asserto.

Mangiatela sempre da soli, anche davanti alla tv, e non smentirete il secondo.

Anche un digiuno, e perfino un digiuno tipico, possono servire per acquisirne coscienza.

Demetra aspettava

27 e 28 ottobre

C'era Terra Madre, nei giorni scorsi, a Torino.

Terra Madre è bella. A iniziare dal nome.

È il nome tradotto di Demetra, la gran dea delle messi..

Madre Terra, vabbeh, si presta a un po' di retorica: è la madre da cui proveniamo (*Tu es pulvis*, tu sei polvere... O forse, *polenta?*) ed è la madre che ci nutre e che sta soccombendo, violata nella sua natura (leggi pure maiuscolo), eccetera eccetera.

Però, Terra Madre è bella.

Madre Terra, a Torino, è una buona iniziativa di Slow Food. Una buona iniziativa che cammina, neppure troppo lentamente. Con qualche rischio che tutto sia inghiottito nella chiocciola? Vero. Però cammina, e fa marciare un'idea molto seria: non solo che la sovranità alimentare è un diritto degli uomini, ma che per affermare questa rivendicazione, oltre che discutere e lottare, occorre lavorare nei campi.

Carlo Petrini (Slow, 54/2006) mette un bel puntino, su quella *i* di *campi*: *“L'agroecologia ci insegna che gli ecosistemi sono in grado di trovare al loro interno le forze per rigenerarsi e rimanere sempre produttivi, sostenibili.*

L'incontro degli ecosistemi con la cultura produce cibo.

Ogni elemento esterno, prorompente, violento, che si cerca di inserire in questi sistemi delicati e complessi nel lungo periodo li può deteriorare fino alla vera e propria morte.

Se muoiono gli ecosistemi, se muore la cultura, muore il cibo.

E muoiono le comunità stesse, che non hanno più la possibilità di essere libere di coltivare, trarre giovamento, energia e risorse dal contesto in cui sono inserite.

Rimangono in balia – scive proprio 'in balia', Carlin Petrini. Termine due volte azzecatissimo: quando la Terra Madre non ci nutre più, siamo 'in balia' di altre matrigne nutrici – *Rimangono in balia degli elementi esterni, dei cibi non autoctoni o comunque estranei, del crescente utilizzo di prodotti chimici in agricoltura, dei consumi che non si confanno loro, perché si rivelano presto un elemento distruttivo o generatore di povertà.*

Pensare alla libertà del cibo significa soprattutto pensare ai luoghi delle comunità, intesi come l'unione di natura e cultura. Di risorse e di uomini. La risultante è il cibo che vi si produce: la libertà è quella di produrre il nostro cibo in armonia con ciò che ci circonda”.

Valeva la pena essere a Torino, con Demetra. Non solo perché il mio digiuno tipico, per così dire, ne avrebbe tratto prezioso nutrimento: ma perché lavorare per progetti di marketing territoriale (a cominciare dallo scrivere le guide dei territori di tipicità) prende senso, e valore, se si sta dentro questo orizzonte.

Avrei voluto essere a Torino. Non avevo i soldi del viaggio, ma avrei voluto stare un pò con Demetra.

Valeva la pena che ci fosse Res Tipica, all'appuntamento con Demetra a Torino.

Perché la sovranità alimentare è emergenza nei Paesi della fame come in quelli dove il pane c'è.

Non esiste lembo dei cinque continenti dove essa non sia verificabile: né là dove la carestia è già fulminante tragedia, né qua dove il degrado e l'abbandono sono drammi micidiali che lavorano lenti.

Si tratta di afferrare i due corni di uno stesso problema, di rimettere assieme i prodotti coi territori.

Valeva la pena che ci fosse anche Res Tipica, all'appuntamento con Demetra a Torino.

Macchè!

Era un'altra volta impegnata a presentarsi ai Sindaci convenuti in Umbria: era di nuovo a imbonire con marketing di progetti coloro che aspettano che, una buona volta ed alla buon'ora, con loro si realizzino buoni progetti di marketing. E vabbeh...

Digiuno ad alta gradazione

6 novembre

Digiuno che non riesco a sopportare è il digiuno di lavoro. Il problema del denaro non è marginale, ma non è solo quello a mancarmi. Sono i luoghi, sono le persone.

Ieri passava da Roma Massimo, ed è venuto a trovarmi. È uno dei numerosi amici di Assemini dei cui recapiti la mia agenda si era rapidamente riempita neppure un'ora dopo il mio sbarco all'aeroporto di Elmas: giusto il tempo di recuperare la valigia, noleggiare una macchina, compiere sette o otto chilometri di strada e trovare parcheggio sotto il municipio.

Il sindaco Luciano Casula – ho rivisto volentieri anche lui, giusto un anno fa: come Sabina e come Serenella – mi aveva affidato a Massimo per farmi compiere un vero e proprio trekking attraverso le emozioni per le quali vale veramente la pena di venire in questo borgo a un tiro di schioppo da Cagliari.

L'itinerario a marce forzate era cominciato con *is strexaius*, i numerosi laboratori in cortile, all'aperto, dove ancora viene prodotto *su strexu*, la caratteristica ceramica di questo borgo.

Poi una ragionevole sosta all' ISOLA, il Centro Pilota che il Comune ha avuto in comodato dalla Regione e dove, assieme alle opere dei quindici *figoli* asseminesi, ammiro anche stupendi tappeti manufatti, artistiche lavorazioni in sughero e affilatissimi ed inquietanti coltelli tipo *pattada*.

Il giro riprende per l'intrico di strade e stradine sulle quali si affacciano le deliziose abitazioni del centro storico, tutte costruite coi *ladiri*, caratteristici mattoni in fango essiccato.

Nuovamente in terracotta è *sa mariga*, la rustica anfora che Elio Usàla percuote magistralmente per accompagnare l'ipnotico suono di *su suittu*, strumento di canna antico come la siringa di Pan, zupolato dolcemente da un vecchio che, alla fine, me ne fa prezioso omaggio.

È ancora Elio, poi, che ci da appuntamento per sera alla chiesa dei Santi Pietro e Paolo: è il 29 di giugno, festività dei due apostoli patroni di Assemini, e potrò ascoltare un magnifico concerto di campane suonate al ritmo dei festosi balli sardi.

Mangiare? Il tempo è poco, ma Serenella, adorabile compagna di Massimo, mi fa trovare pronto un omerico muggine in crosta di sale.

Il muggine ed il sale ci portano agli stagni. In tutti i sensi. Perché entrambi sono i prodotti eccellenti delle acque salmastre delle paludi di cui la Sardegna è ricca, e perché non c'è tempo per un riposino: trangugiata la leccornia Massimo mi porta agli Stagni di Santa Gilla.

Per strada mi spiega che questo esteso habitat lacustre – in tempo di magra il perimetro è di 50 km: dieci di meno del raccordo anulare di Roma – è dovuto alla formazione del cordone litorale della Plaja, a seguito del ritirarsi del mare dalla pianura campidanese. Le industrie degli anni '60, oggi in avanzato declino, hanno fortemente ridotto e compromesso il vasto e delicato ambiente naturale.

Ciò malgrado, grazie ad un progetto dei Comuni di Assemini, Cagliari, Capoterra ed Elmas approvato dall'Unione Europea, lo Stagno di Santa Gilla è entrato a far parte della rete ecologica europea di aree protette ed è oggetto di programmi di risanamento, recupero e valorizzazione ambientale. Che significa in concreto? “*Lo chiederai ad Antonio, un pescatore che andiamo a trovare*”, mi dice Massimo. Neppure lui si aspetta la sorpresa, che annovero fra i digiuni tipici a più elevata gradazione alcolica della mia collezione.

Quando arriviamo, infatti, troviamo una numerosa compagnia che ha appena terminato quel che sembra a tutti gli effetti un pranzo di nozze. Senza sposi, però. È il rituale convivio che ogni mercoledì, tutte le settimane, Antonio organizza con notabili del capoluogo, minatori del Sulcis ed una assortita congrega di amici cultori della sardeitudine: malattia epidemica che ha contagiato anche me, che sardo (purtroppo) non sono.

Del ben di Dio apparecchiato sulla tavola, all'interno del rustico capanno in riva allo stagno, resta poco: mi viene offerto del cocomero, e la sete messami dal ghiotto muggine cotto col sale me lo fa gradire molto. Servirà anche da spugna per assorbire i bevraggi che, al solo parlare di sete, mi vengono immediatamente imposti, più che proposti: la birra Ichnusa, prodotta proprio ad Assemini e che fa della Sardegna – non lo avrei mai detto, ma le statistiche ufficiali lo confermano: ora conosco l'eccellente motivo – la regione italiana a più alto consumo del *pane liquido* sacro a

Demetra; oppure (ma l'*oppure* non esiste, da queste parti: se il bicchiere è pieno, va vuotato. Se di nuovo si riempie, di nuovo si deve svuotare) del bianco e sapido Vermentino; oppure (e il concetto è lo stesso di sopra) del mirto, eccellente infuso digestivo di bacca aspra che cresce nelsottobosco dei querceti; oppure *fil'e ferru*, la grappa che i contadini distillavano clandestinamente, mettendola ad invecchiare sotto terra, segnandone il nascondiglio con del filo di ferro, appunto.

A piegarmi al riempi e vuota è la franca ostilità di Antonio, il pescatore: non manca i doveri dell'ospitalità, ed i bicchieri sempre pieni sono lì a testimoniare, ma "*Chi sei? Cosa vuoi? Perché ti interessi degli stagni?*", espressi in termini più coloriti e torvi, dicono quanto sia stufo di giornalisti curiosi che vanno da lui, raccolgono le notizie che vogliono e poi pontificano bislaccherie senza senso.

Riempi e vuota, riempi e vuota, senza niente sotto i denti, per tre ore di seguito. Dopo le quali gli occhi luccicano a me non meno che a lui. Ma averlo lasciato parlare, dire finalmente la sua, tutta intera, sulla vita che è per lui quegli stagni, ci ha fatto bene. Mi impegna a tornare con calma, non scrivere niente prima ma andare con lui a pesca e mostrarmi tutto quello che mi ha raccontato.

Quando ci salutiamo, gli tendo la mano. "*Tzz*", fa lui, ritraendo la sua. Ci risiamo? Non lo penso neppure. Mi guarda solo un attimo, severo. "*Noi gli amici li salutiamo così*" e mi abbraccia.

"Torna, Filippo. Torna prima che mi scordi il tuo nome".

Certo che torno, Antonio: e se hai cattiva memoria, se c'è stato tempo di scordarti il mio nome, te lo farò ricordare. Ichnusa, vermentino, mirto e fil'e ferru non li faremo mancare. Neppure, se si può, un po' di cocomero. Rinoveremo il nostro digiuno tipico ad alta gradazione: non solo alcolica.

Speziali essenze contro le diete

7 novembre

Uno pensa di mangiare ravioli col plin, risotto alla milanese, patate al cartoccio, pane di Modica, miele di castagno, un magnifico Mont Blanc, una squisita mostarda di Cremona, deliziosi tozzetti intinti nell'Aleatico... Macchè! Ti rovinano l'appetito "*Attento: sono tutti carboidrati*".

Una monumentale fiorentina al sangue, per rifarti? Un'albese cruda? Fave e pecorino romano? Orata, salmone, coregone? Proteine. Niente altro che proteine. "*Non esagerare con le proteine*".

Una gonfia mozzarella di bufala campana condita con olio extravergine di oliva? Una toma di capra profumata con olio di nocciole Piemonte di Castellerò? Lardo di maiale nero dei Nebrodi? Panna e burro di malga. Lipidi. Capite? Solamente grassi lipidi. Anzi: "*Pericolosissimi, grassi, unti lipidi*". I nutrizionisti ci hanno tolto per davvero la voglia di mangiare. È il loro mestiere, ma accidempoli! Così non si vive più!

"*Mo' li frego*", penso ogni volta che mi prende lo sghiribizzo vegetariano e mi metto davanti a una bella zuppa di verdure, ad una scodella di cicoria ripassata in padella, a due o tre carciofi cucinati alla giudia, ad un'insalata d'ovoli, facendo scarpetta con pane nero e concludendo con mele della Val di Non, biologiche, cotte al forno con tanto di buccia. "*Qui la chimica ha poco da dire*", mi rassicuro, brindando con un centrifugato di carote. Infatti tace. La voce che s'alza non è la sua, ma quella, stridula e saccente, della fisica. "*Sono fibre*", dice. "*Fanno bene all'intestino, stimolano la peristalsi*". Chisseneffrega. "*Pare anche che abbiano virtù anticancerogene*", insiste.

Basta, per favore! Non vivo per mangiare ma neppure mangio per sopravvivere.

Vivo perché vivere è bello e mangio perché mangiare è buono.

Entrare in cucina come fosse un laboratorio scientifico non mi affascina punto. Si gustano e degustano i sapori gastronomici, i saperi sperimentali.

Vorrei godermi in santa pace i piaceri di questa grande espressione di culture e non sento affatto il bisogno di venire ossessionato dalle tabelle caloriche.

Se debbo fare a meno di mangiare, sia un digiuno tipico per sani motivi: non una orrida dieta!

Ma non se n' esce. Il nutrizionismo è una religione fondamentalista che miete proseliti.

Di notte, un sobbalzo nel letto: quasi sveglio la famiglia per l'urlo di gioia ricacciato in gola.

Spiegate mi come ve la cavate adesso, fanatici proibizionisti alimentari: come la mettete con l'argomento droghe? Non coca, oppio o narcotici vari, ma *droghe* nel senso di sostanze *secche* (questo è il significato della parola, stesso etimo di *dry*) in grado di procurar legittimo piacere, riabilitando glucidi, protidi e lipidi messi nel piatto in forma di pietanze. In fondo, al risotto il sapore lo dà lo zafferano, alla mostarda di Cremona la senape, aglio sale e pepe all'albese, c'è da sbizzarrirsi per orate e coregoni... Con la cicoria ci va il peperoncino, cannella e vaniglia nelle mele al forno. Lascio per ultimo il lardo: non è il lardo è la prova provata – con la sua cocchia che sembra un orto – che tutto dipende dai *sapori*? Che così si chiamano proprio per questo?

Aglio, aneto, basilico, cannella, cardamomo, chiodo di garofano, coriandolo, cumino, dragoncello, foglie di alloro, grani di senape, maggiorana, menta, noce moscata, origano, pepe, prezzemolo, rosmarino, salvia, semi d'anice, timo, zafferano, zenzero... Mi limito, ma la serie è infinita.

Aggiungo solo il sale, *sapore* per antonomasia, perché rende *sapide* le cose. Senza, son *sciocche*.

Allora? Ho vinto? Ho rimesso piacere in quel che mangiamo?

Christian Bodan mi toglie quest'ultima illusione: desolato, sussurra: "*Non è così*". Bisbiglia, quasi, per non farmi male, ma è franco fin dal primo capitolo de "*Le cucine del mondo*", andato in libreria con Donzelli, da non perdere. "*Non è così*", mi sembra che insista: "*Dimentichi che questi aromi hanno anche un altro nome: spezie. E che gli speciali d'una volta son oggi farmacisti*".

Capperi (ecco: giusto questi dimenticavo!), ha ragione. Ha perfettissimamente ragione. La stessa mia famiglia, per linea matrilineare, discende da una stirpe di speciali fin dal '400, ed oggi hanno una fiorente farmacia nella Marca trevigiana. E sciocco io – senza sale! – a non tenere a mente che tutte quelle essenze vanno sotto l'antico nome di *erbe officinali*, alias farmaceutiche.

"*Pensa – intigna Bourdan nel primo capitolo del suo ottimo libro – che l'aglio, la cipolla, l'origano ed il pepe della Giamaica uccidono il 100% dei 30 principali batteri che contaminano gli alimenti;*

il timo, il dragoncello, il cumino, il chiodo di garofano l'alloro, il peperoncino, la maggiorana e la senape ne uccidono almeno il 75%; la menta, la salvia, il coriandolo...". Lo stoppo.

"Ma...". Altre proprietà?, domando. "Tutti questi aromi e spezie sono termoresistenti, rimangono quindi attivi dopo la cottura". Poi? "Il pepe esalta le proprietà delle altre spezie". Finito? "Non c'è correlazione fra il numero di spezie che crescono in un paese e il numero di spezie che vi si adoperano". Interessante. "Ascolta questo, allora – dice, soddisfatto di vedermi più sereno – *Esiste invece una forte correlazione tra la temperatura media d'un paese e l'uso delle spezie nella sua cucina. Più un paese è tropicale, più l'uso di spezie è elevato*". Ci sono. Ho vinto! La microbiologia mi si è fatta alleata. Perché...

Le spezie conservano. Conservano i sapori lì dove la chimica, la fisica e la microbiologia medesima tenderebbero a guastarli, a irrancidirli, a putrefarli per alte temperature.

Ho vinto! Solo un deprecabile mal di denti che si accanisce da qualche giorno mi trattiene dal far festa con banchetto, come meriterebbe, in barba al mio digiuno tipico.

Corro però a prendere dall'ortolana della salvia per fare delle sue foglie un bolo da schiacciare tra gengiva e molare, reminiscente delle sperimentate proprietà curative sui miei ascessi giovanili.

Salvia (da *salvus = sano*) che mi salva da antidolorofici artificiali e ulceranti.

Questa stasera, però, pretendo salvia fritta: salvia con la pastella, come quella dei fiori di zucca.

Viva le spezie: che (ho rivinto) vogliono dire *essenze speciali*. Ma io preferisco chiamarle *sapori*.

La fame dell'assassino

8 novembre

“All’ombra dell’ultimo sole...”. Ve la ricordate? Solo quell’incipit, con quell’ossimoro, quell’ombra del sole... Ah, Faber!

Chi non riconoscerebbe Fabrizio De André?

Che c’entra col digiuno tipico?

Ma che, scherzate? Non ve la ricordate più?

RE - LA - RE *All’ombra dell’ultimo sole* SOL - RE *s’era assopito un pescatore* SOL - LA - RE *e aveva un solco lungo il viso* SOL - RE - LA - RE *come una specie di sorriso*.

Beh, già quel solco, che ricorda quello di un aratro, e produce una specie di sorriso che richiama la serenità dei campi di grano... Mettici poi che il primo piano è il volto di un pescatore... Mi sembra che di semplici tipicità ne abbiamo già da vendere.

SOL - RE *Laralalla la la la la* LA - RE *laralallalla la la la* SOL - LA RE *laralalla la la la la* SOL - RE - LA - RE *laralalla la la la la* SOL - RE - LA - RE - SOL - RE

Poi, adesso ricordate benissimo, arriva l’assassino, due occhi da babimbo, la paura, l’avventura eccetera eccetera. E qui ci siamo: *Chiese al vecchio: “Dammi il pane: ho poco tempo e troppa fame”*. E chiese al vecchio: *“Dammi il vino: ho sete e sono un assassino”*.

Non è un digiuno tipico? Il digiuno dell’assassino? La sua troppa fame e il suo poco tempo?

Gli occhi dischiuse il vecchio al giorno: non si guardò neppure intorno ma versò il vino e spezzò il pane per chi diceva ho sete e ho fame.

Troppo bello quel risveglio lento – *il vecchio dischiuse gli occhi al giorno* – e quel darsi subito da fare, versare il vino, spezzare il pane.

Eh sì, spezzare il pane: così evocativo di altre mense, di altri pescatori.

Il calore d’un momento, via di nuovo verso il vento, negli occhi il sole, alle spalle il pescatore, e la memoria è già dolore, il rimpianto di un aprile giocato all’ombra di un cortile.

E poi i due gendarmi, le armi, la richiesta di una spiata, il silenzio di un dormiente all’ombra dell’ultimo sole e, ancora, quel solco lungo il viso *come una specie di sorriso*.

Mi domando: avrà bevuto e mangiato con lui, il pescatore? Con l’assassino? Non credo: quello aveva premura e lui si è limitato ad essere premuroso, anticipandogli parte di quella che, dopo la pennica tramontina, sarebbe probabilmente stata la sua cena.

Ma, per concludere, l’atto dello spezzare il pane è una condivisione delle sofferenze – e della resistenza a quelle sofferenze – che solo chi conosce la fame è capace di fare.

Liberate il termine che sto per dire dai fronzoli ideologici che gli gravano sopra: la parola *compagni* è, e resta, un modo intenso, bellissimo, per definire questa condivisione: *compagni, cum panis, quelli con cui dividi (spezzi) il pane*. Un legame fortissimo, per certi versi più intenso che con i fratelli e gli amici, come rimarcava un teologo che a questi epiteti aveva dedicato alcuni suoi studi. Il suo nome? Non ne sono sicurissimo... Sono letture di trentacinque anni fa... Però, mi sembra, Ratzinger. Sì, credo che si chiamasse Ratzinger Joseph Ratzinger, se la memoria non difetta.

La fame, con filosofia?

Un fico secco!

9 novembre

La fame va presa con filosofia.

Platone la affrontava con olive e fichi secchi.

Platone non aveva grande considerazione della *τέχνη μαγειρική*: leggi *tècne magheirichè* e traduci *gastronomia*. Non che la tenesse in spregio per i suoi aspetti materiali. Al contrario, come ricorda Francesca Rigotti nel recente *La filosofia in cucina* (sullo scaffale lo ha messo Il Mulino), le abilità di un cuoco erano ben valutate sotto il profilo pratico.

No, la bassa considerazione per la cultura culinaria era condivisa da altre abilità edonistiche, come la ginnastica e la cosmetica, ma anche con un'arte del tutto intellettuale: la retorica.

Interessante. Le lusinghe di buoni piatti hanno lo stesso potere della vanità di belle parole?

Vogliamo fare un esempio? Eccolo: se qualcuno scrivesse di sé “*ha promosso la valorizzazione del patrimonio delle “tipicità” degli 8.000 comuni italiani, anche attraverso il progetto “Res Tipica” che accomuna realtà eccellenti in campo culturale, artistico, storico ed enogastronomico*”

(<http://www.comune.fi.it/sindaco/anci.html?> e <http://www.anci.it/presidente.cfm>) allo stato dell'arte, che ne pensereste? Che è retorica? Io, semplicemente, che son vuote parole e, perciò, errata comunicazione: cioè cattiva retorica.

Il paragone con certa *nouvelle cousine* non regge: in quel caso – può piacere o no, può saziare o no – c'è un'idea di cucina molto precisa e raffinata.

Nel caso di Res Tipica, continuano a non esserci idee, né precise né raffinate: tanto meno concrete. Basta dare un'occhiata al sito, imbellettato nella grafica in occasione dell'Assemblea dell'Anci (per stupire con effetti speciali chi non si lascia ormai più incantare), ma tale e quale per vuotezza e inutilità.

In buona sostanza, mi dichiaro assolutamente contrario all'opinione di Platone: la retorica – che oggi chiamiamo *comunicazione* – è uno strumento serio, che può fare del bene. Figuriamoci la gastronomia! Quanto alla comunicazione enogastronomica, poi!

Le cose serie si possono fare: si tratti di *tècne magheirichè*, di *retorica* in genere e di *retorica magheirichè*.

Gli ingredienti son sempre quelli: sudore, lavoro (vero), competenze, idee.

Idee non platoniche. Tutto ciò che è platonico, non va bene.

Neppure olive e fichi secchi, secondo me: l'abbinamento è dubbio.

Però, per rispetto anche di idee sbagliate, oggi andrò a pizze e...no, pardon: a olive e fichi secchi.

Post Scriptum: dopo la degustazione, mi ricredo: le olive erano piccanti, e maticate con il sapore del fico secco in bocca, vi dirò: niente male. davvero, niente male.

Rompidigiuno per festa di laurea

13 novembre

Oggi il maggiore dei ragazzi si laurea.

Laurea breve, poi viene il bello (sperando non finisca cocoprò). Ma intanto, dopo un liceo svogliato, ha preso ritmo, ha puntato dritto al risultato e, senza perdere un esame, ce l'ha fatta.

Vorrei poterlo festeggiare come merita, ma capirete: non me lo posso permettere con lo stipendio da precario, figuriamoci senza neppure quello.

La buona idea – un ripiego, certamente: ma è una buona idea ugualmente, per una festa di bocche ghiotte – l'ha avuta lui. Pizzelle. Pizzelle fritte. Ne andiamo pazzi.

Pasta di pane in piccoli bocconi immersi, bagnati a pioggia e rigirati a gonfiarsi nell'olio bollente meno d'un minuto, messi a scolare su carta da cucina, portati nel piatto caldi da ustione: una fossetta scavata per una pozzangherina di sugo di pomodoro, una nevicata di parmigiano, e via al sublime godimento.

Le pizzelle vengono direttamente dalla cultura popolare partenopea, dal gusto per la variante, dall'abbondanza d'olio e di frittute: sempre pizza sono.

La puntata precedente, destinata a celebrare l'antica tradizione, è stata fra quelle più ricche di mail con commenti e segnalazioni.

Una persona molto cara mi invita – a proposito, accetto. Quando? – in un locale romano, in Prati, dove fanno delle pizze ovali lavorate e guarnite in modo insolito e che chiamano *pinse*: è uno degli etimi di cui dicevo in quell'occasione.

Uno straordinario amico di mail, Tarcisio Cleri, colto, esuberante ed ottimo funzionario del Comune di Urbania, mi segnala una questione di campanilismo: dove intendo non liti fra campanili, ma fra campani. I tramontani, cioè gli abitanti di Tramonti, sui monti Lattari (ottima acqua, ottimi formaggi, ottima pasta e, adesso scopro, anche ottima pizza) rivendicano l'origine tramontana, appunto, della pizza napoletana: tutto su www.tramontipizza.org. La cosa sarebbe confermata dal gran numero di pizzaioli tramontani sia nella regione che in Italia e all'estero. Potrebbe essere: resta certo che è piatto rurale, di gente in moto, come Enea, ricordate?, ha dimostrato.

Nel suddetto sito trovo anche un etimo originale: *“La parola Pizza venne successivamente in seguito a varie trasformazioni, che dal dialetto ne hanno fatto una parola del vocabolario italiano. Il tutto cominciò con il fatto che la porzione di pasta, inevitabilmente piccola rispetto alla massa dell'impasto, in dialetto tuttora viene indicato con nu piezz' , che vuol dire un pezzetto, e che imponendosi come pietanza volse al femminile diventando na pizz'. Entrando nelle bocche di tutti, a pizz' inevitabilmente entrò anche in quella dei colti che forgiavano il vocabolario per cui, italianizzandosi, divenne pizza”*. Potrebbe essere anche questo. Mi interessa di più, nel caso in questione, passare per Tramonti e mangiarmi una pizza lì: mordere pizza tramontana (vai a vedere che il vento famoso viene da lì, o lì si dirige: e per questo così si chiama!) e Tramonti stessa: che, a quanto so, non è da meno.

Per l'etimo, invece, continuo personalmente a preferire quello da *pistor*, che vuol dire, lo ricordo, fornaio. E qui un'altro amico di mail, Tiziano Carradori, giornalista toscano che conosce cosa significa la parola e la sostanza del termine solidarietà, mi segnala: *“E allora c'è posto anche per Pistoia, nella tua gustosa - e dotta - digressione romanil-pizzesca. Il nome della nostra città deriva infatti da pistoria (forno) o pistores (i fornai che impastavano il pane) perchè l'originaria cittadella sarebbe stato un luogo di approvvigionamento per le legioni (romane) che combattevano lì intorno. E poi pitta oltre che derivare dal greco e essere in uso tra gli arabi e gli ebrei, lo è anche tra i bosniaci, dei quali è uno dei piatti più tradizionali e conosciuti. Anche loro si mangiano la pasta (in genere arrotolata) farcita di varie carni e/o verdure. La cucinano in forno dopo aver impastato la farina con acqua e olio rigorosamente di semi e averla stesa fino ad ottenere un velo sottilissimo. Tutto ciò per la famosa completezza dell'informazione”*.

Obbedito alle esigenze deontologiche richiamate dal collega e caro amico, chiudo con due osservazioni: che la pizza è, alla fine, sostanzialmente molteplice e mediterranea. E che è un piatto certamente povero, ma degno anche d'una festa di laurea.

Unico problema: birra o vino? Mi risolvo con salomonica saggezza: tutti e due! Oggi sarò un festoso rompidigiuno.

Non patirò la sete

14 novembre

Oggi digiuno, ma non patirò la sete. Lasciatemi parlare di vino. Anzi, di vino e di territorio. Meglio: di vini e di territori. Per Luigi Veronelli, l'anarco-gastronomo scomparso da poco e troppo tempo, il binomio era inscindibile.

Vini e territori: non ci può essere vino che meriti d'essere chiamato e bevuto come tale, che non sia profondamente legato al nome, alla natura, alla posizione, alla qualità del suolo, al vitigno, alle tecniche colturali, di raccolta, di vinificazione in uso in un territorio. Ma anche, alla cultura, alla tradizione, alla inventiva, al gusto, alle robuste radici ed ai nuovi germogli della gente che in quel territorio vive.

Un vino non si beve mai da solo. Con quel vino si beve un territorio.

Faccenda complicata, fare vino. È un'impresa.

Le imprese che operano in questo settore faticano: hai voglia a dire che è una vocazione, che si fa per passione, che occorre cuore. Tutto vero. Ma l'impresa ha aspetti economici che ne determinano il successo e l'insuccesso non meno della qualità. La sua prova del nove non è solo l'equilibrio dei tannini e dell'acidità, del bouquet e d'altri organolettici elementi. Il vino che un vignaiolo produce si sottopone all'ordalia del mercato che lo giudica, lo compera, gli assegna un posto negli scaffali delle enoteche, sulla lista dei ristoranti, nelle cantine degli appassionati o dei semplici consumatori. Orbene (un orbene qui ci vuole): quasi mai un vino riuscirebbe ad affrontare quest'impresa senza l'aiuto dello Stato. Che può essere di due tipi: in forma di sussidi oppure in natura di buone leggi e buone infrastrutture per rendere capace di affrontare con serietà il mercato chi, il vino, lo produce. La prima strada, è un falso aiuto: perché nascono vigneti fasulli in terre non vocate a produrre vini (vini, non bibite alcoliche più o meno ottenute da mosto d'uva), e magari si spiantano antichi vitigni e buoni vigneti in poggi tradizionalmente ed eccezionalmente adatti a dare splendidi prodotti. Strada insidiosa in genere, a volte fatale, da cui non tutti i regolamenti europei e le leggi nazionali o regionali si sono tenuti e si tengono alla larga.

Buone leggi, invece, sono quelle che fanno regia e tengono l'occhio su tutti i protagonisti che si muovono sul ~~paese~~ mercato: il produttore, il mescitore, il bevitore. La legge 164 del '92, quella sulle Doc e Docg e Igt, insomma sulla tutela delle denominazioni d'origine – vedete che il territorio entra in scena e la fa da protagonista? – e buoni regolamenti sono quelli che eliminano, o almeno limitano, il playback e la battuta facile, senz'arte: lo zuccheraggio, ad esempio: tentazione sempre presente e deleteria nelle politiche della Commissione europea.

Dico tutto questo perché l'**Associazione Luigi Veronelli** ha animato un bell'incontro fra alcuni protagonisti della viticoltura nazionale: numerosi parlamentari, tutte le organizzazioni produttive e il Ministro De Castro. Il quale, senza troppe chiacchiere, ha dato il quadro in cui ci si sta muovendo per riformare la 164 – riformarla dopo 14 anni è buon senso: non significa stravolgerla ma aggiustare il tiro – e la riforma degli *Ocm*, pessimo acronimo (parente solo fonetico degli *Ogm*: significa *Organizzazioni comuni dei mercati*: sono le piazze sulle quali, in concreto, si fa l'Europa). Il ministro ha portato quasi buone notizie: prossima presidenza portoghese molto affine alla sensibilità italiana, ma anche quella successiva, tedesca, inaspettatamente prossima alle istanze di tutela dei prodotti e dei territori, assieme alla Francia. In poche parole, abbiamo davanti un anno in cui possono avvenire cose interessanti e positive. Brusio, commenti compiaciuti degli astanti, interventi costruttivi.

Bene. Forse, nel nome di Veronelli, qualche presenza in più l'avrei vista volentieri: quella di chi il vino lo porta al consumatore e quello del bevitore stesso. Quella dei territori, anche, caspita!

Ogni cosa a suo tempo: passi montanari, lenti e lunghi, si addicono alla tradizione bergamasca.

Mi piace sottolineare un dato registrato fra i numerosi interventi brevi e densi: tutti, ma proprio tutti, a marcare la necessità della buona e seria ed ampia ed organizzata comunicazione.

Tutti, in buona sostanza, a dire con chiarezza che il vino è territorio, che quando si vende vino italiano si vende territorio, che tante cose potrebbero andare meglio di come vanno adesso, ma più di tutte deve migliorare la capacità di comunicare il vino italiano. Cioè, di comunicare il territorio.

Posso non essere d'accordo? Posso non aggiungere che vale per tutti i prodotti che dai territori traggono il loro sapore aggiunto? Posso non riservarmi di tornare nei prossimi giorni sull'argomento? Posso non sussurrare che Res Tipica questo dovrebbe essere? Intanto, prosit. Con un Tinto Monastell di Alicante. Che l'Europa parli dei vini parlando sempre dei loro territori.

Modica quantità: *De.Co.* anziché *Dop*?

15 novembre

Modica può essere la quantità: la qualità deve essere straordinaria.

Quella di Modica è iperbolica. Mai nome ha contenuto in se stesso il gusto del paradosso.

Di che si parla? Ma di cioccolato, si parla! Di che, sennò?

Modica fa cinquantamila abitanti: un concentrato di architetture barocche che mai avrei immaginato, una densità rurale di monumenti disseminati per la campagna circostante ed un paniere di prodotti tipici di eccellente livello: la *cottoia* (che è fava), il *tumazzo* (che è formaggio), il pane (in ragione del quale ho visitato la città iblea, tempo fa) e il cioccolato, che fra tutti spicca.

Il quale cioccolato è un prodotto che mette in difficoltà il concetto di tipico: perché, va da sé, i semi di cacao necessari per prepararlo non sono coltivati *in loco*, ma provengono dal Sud America.

Tipica non è la materia prima, perciò, ma la lavorazione, affatto particolare: si esegue a crudo, senza che mai sia raggiunto lo stato liquido: in tal modo i cristalli di zucchero non si sciolgono ed il loro sapore (lo zucchero nasce come sapore, nel senso di droga: è una postilla al digiuno del sette novembre) fa concerto non solo con quello del cacao, ma pure della cannella o del peperoncino, (spezie anch'esse, come si sa).

Risultato: una Pastorale, o un'Eroica, che non vi dico.

Bello, direte, un digiuno tipico con il cioccolato. Buoni, niente malizie fuori luogo: vado solo per ricordi, che suonano ancora in bocca note di allegrett o di vivace: magari avessi ancora tavolette di quel cioccolato modicano che la fame di gioia di vivere creò dopo il disastroso e funesto sisma del 1693: lo stesso cui si deve l'esuberante e fastosa urbanistica di mezza Sicilia, e di Modica in specie. *Cottola*, *tumazzo*, pane e cioccolato sono protagonisti, a Modica, non solo delle vetrine di specialità tipiche locali, ma di un esperimento fin qui riuscito: eppure, scabroso.

Si tratta di *De.Co.*. Sempre brutti, gli acronimi: ma questo è inciampato anche in sventurate vicissitudini. Perché *De.Co.* sono (meglio, erano) le *Denominazioni Comunali*. Un'invenzione, credo sia noto, di Luigi Veronelli: e non ne parlo a caso, visto che ieri commentavo una buona iniziativa riferita al vino e promossa dall'Associazione che porta il suo nome. “*Il vino – rileggo gli appunti – è territorio; quando si vende vino italiano si vende territorio; tante cose potrebbero andare meglio di come vanno adesso, ma più di tutte deve migliorare la capacità di comunicare il vino italiano, cioè di comunicare il territorio. Vale per il vino, ma vale per tutti i prodotti che dal territorio traggono il loro sapore aggiunto*”. Le denominazioni d'origine servono a questo: *Doc*, *Docg* e *Igp* per il vino, *Dop* e *Igp* (la *Sgt* ha poche effettive applicazioni) per gli altri prodotti.

Non spazientitevi per le sigle: qui non hanno alcuna importanza. Sono tutte denominazioni concesse dalla Commissione europea dopo un primo, approfondito vaglio statale ed un secondo, ancora più severo, degli uffici di Bruxelles.

Solo questi marchi europei, secondo le norme comunitarie, possono attestare e tutelare un'origine territoriale.

Non è un fatto burocratico: è una garanzia di serietà. Compri un vino *Doc*, un olio *Dop*, una mozzarella *Igp*, e stai tranquillo che si tratta veramente di un vino, di un olio, di una mozzarella realizzati in quel territorio e secondo le rigorose regole prescritte.

I controlli sono così severi che i truffatori sono facilmente smascherati. Senza quei marchi, le truffe sarebbero non disdicevole eccezione, ma regola ordinaria.

Bene. Se siamo d'accordo che le denominazioni d'origine sono importanti e che è bene che esse siano disciplinate da un unico organismo garante, che problema c'è?

Eccolo, il problema: per ottenere una *Dop* o un *Igp* occorre non solo tempo, ma organizzazione e denaro. Occorre, cioè, che la produzione sia significativa e che il beneficio ricavato ottenendo il riconoscimento comunitario ripaghi i costi sostenuti. È il motivo per cui il parmigiano reggiano o la mozzarella di bufala campana si sono affrettati ad ottenere il marchio (non loro, si capisce, ne le vacche e le bufale che generosamente prestano il loro latte, ma i consorzi di produttori dei due formaggi), mentre il *tumazzo* modicano non si è posto neppure la questione: non gli conviene. È chiaro, no? E inizia ad esser chiara quale fu l'idea venuta a Veronelli?

A questo punto, però, conviene un ciocco-break. Cioccolato modicano, se potete. De.Co., non Dop.

Un'inchiesta sulle De.Co. per il Commissario Montalbano?

16 novembre

*Chioviva, e quanno arrivvò alla bottega, attrovò la saracinesca abbasciata a mità. Si calò e trasi.
Non aveva gana d'aspittari.*

"C'è pirmsso, Peppe?", spiò.

"Chi fu? Chi è che scassa i cabasisi?", santiò 'na voci camurriosa fora campo.

"Ah, dottori! Lei è!"

Dal nivuro dello sgabuzzino retrostante comparsero due occhiuzzi nivuri, furbi, ammucciati sopra due baffi, nivuri macari loro.

"Dutturi Montalbano, mi portarono dei cioccolati che sunno 'na billizza".

"Granni o nichì?"

"Come li voli vossia".

"Portamene cinque granni".

"Li voli con la vaniglia o la cannella?"

"Cinque con la vaniglia e cinque con la cannella".

Stoop. Perfetto. Basta così. Grazie moltissimo, inimitabile Camilleri.

Ho saccheggiato qua e là fra i suoi dialoghi per costruire una buona scena con cui tornare a Modica, spettacolare set di buona parte del celeberrimo serial tv dedicato allo sbirro buono e gourmet. È lì che ci siamo lasciati ieri, con belle e grandi questioni aperte, che riassumo: le denominazioni di origine sono materia amministrata dalla Commissione Europea a garanzia della loro serietà su tutto il territorio dell'Unione; per ottenere il marchio di Dop o Igp occorre tempo, denaro ed organizzazione; non per tutti i prodotti c'è convenienza.

Ci siamo? Gino Veronelli comprese che a questa maniera si rischia di perdere tanto di quel ben di Dio che non è cosa. Si abbandonano al loro destino minuscole ma secolari e fin millenarie tradizioni tramandate in posticini che non sono mezza Pianura Padana o intere province della Campania e del Lazio – come nel caso del parmigiano reggiano o della mozzarella di bufala – e neppure hanno un mercato ricco (un po' troppo?) come quello del rinomato lardo di Colonnata, ma solo minuti territori, spesso remoti.

Prelibatezze, insomma, che non sono sufficientemente remunerative e che, perciò, alla Dop o alla Igt, non ce la fanno ad arrivare. Ma, se non ci arrivano, si ha la certezza che in poco tempo ne resteremo senza.

Certezza, dico, e non in poco tempo, ma in pochissimo. A nessuno conviene mantenerne la tradizione.

Al più, degenera: senza un marchio e senza i relativi controlli, ti faccio un formaggio che chiamo con nome tradizionale, ma lo faccio con latte condensato, e ciao.

A 'sto punto, Veronelli che ti va a inventare? Inventa le *De.Co.*: le *Denominazioni Comunali*.

Ragionamento semplice, lineare: riconosciamo ad un Comune il potere di conferire la De.Co. ad uno o più prodotti tipici del luogo: stabilisca il Sindaco, la Giunta, il Consiglio Comunale quali siano i prodotti meritevoli e quali le regole da rispettare.

Semplice, no? Purtroppo, troppo. A parte l'insofferenza che spesso le cose semplici suscitano in chi deve deciderle, qualche fianco scoperto, effettivamente, la buona idea ce l'ha.

Enumero a raffica.

Il primo è l'arbitrarietà con cui un Sindaco (o chi per lui) può decidere che un prodotto è De.Co. oppure no.

Il secondo è che l'arbitrarietà peggiora se anche i controlli sui produttori De.Co. sono in mano a chi assegna il marchio.

In entrambi i casi, chi risolve un contenzioso?

L'ultimo aspetto è che la qualità di un prodotto non è conferita dalla sua origine territoriale, ma da caratteristiche effettive che lo differenziano dagli altri prodotti analoghi.

Quest'ultimo è il punto più delicato. Se io compero prodotti italiani solo per amor di Patria, faccio una cosa nobile: ma se quel prodotto, in Italia, vende di più solo perché c'è scritto *made in Italy*, distorce le regole della libera concorrenza, impedendo ai prodotti non solo della forte Germania o della Francia, ma pure del piccolo Belgio o della più piccola Lituania, di competere con quelli italiani anche quando sono migliori.

Per questo l'unica amministrazione alla quale è stata riservata la facoltà di concedere i marchi di denominazione tipica sono gli uffici di Bruxelles.

Il ragionamento fila? A me pare ragionevole, e lo parve (o parvette? O parse? Parve, parve...) anche all'Anci, che pure in un primo tempo aveva sposato con entusiasmo l'idea del Gino.

Le cui preoccupazioni, però, restavano tutte senza risposta. E lui non si rassegnò, continuando a combattere una battaglia generosa, sbagliata e giusta allo stesso tempo. Del che occorre essergli grati.

Scusate se insisto su questo tema: è molto delicato ed importante, e strettamente collegato al mio digiuno tipico. Il cioccolato di Modica, chi l'ammazza? Sta avendo un successo strepitoso e meritato. Ma il pane modicano di grano duro? E il modicano *tamuzzo*? La fava *cottoja*, modicana anch'essa? Sono prelibatezze nate da digiuni tipici d'altri tempi, dalla fame di generazioni di modicani che l'hanno combattuta con l'ingegno e con i denti.

Ma a questo punto ci vuole un altro ciocco-break. Sta diventando un serial. Lo proporrò a Camilleri. Vedo anche il titolo: l'inchiesta De.Co. del Commissario Montalbano...

I passi lenti e lunghi dei monumenti alimentari

17 novembre

Potessi tornare a Modica, per fare digiuno tipico, mi andrebbe di lusso. Mi farei una indigestione di magnifico barocco, e metterei sul piatto quattro leccornie del tutto esclusive.

La *fava cottoja*, per esempio, la trovate solo a Modica. Si chiama così perché chiede un minore tempo di cottura rispetto alle fave comuni. È anche più tenera, più dolce e meglio digeribile.

Il *pane casereccio di Modica* ha un bel colore ambrato, e la fragranza di fumo proviene dalle fascine bagnate che si adoperano per cuocerlo nel forno a legna. L'impasto si fa con acqua, sale marino e grano duro di varietà locali, tra cui il Rossello. La fermentazione è acida, con lievito madre, che gli conferisce ottima conservazione.

Il *tumazzu*, formaggio di latte vaccino, proviene dall'altopiano modicano. Per realizzarlo si impiega caglio di agnello. Inizialmente dolce, dopo una stagionatura di cinque o sei mesi tende al piccante. Per lavorarlo si adoperano attrezzi non in uso altrove.

Sul superbo cioccolato di Modica, ne abbiamo fatto virtuale scorpacciata ieri, con Montalbano testimonial, e avantieri: non aggiungo nulla e non mi preoccupo. È irresistibile: vivrà.

Ma se uno degli altri tre prodotti sparisce a Modica, si butta via per sempre il lavoro di secoli. Magari per ripiegare su inquietanti ogm multinazionali.

La cottoja, il pane di grano duro ed il tumazzu modicani meritano d'essere salvati. Come?

Chi li produce, ha sempre meno convenienza: la concorrenza è forte, l'industria schiaccia.

Si dice: "*Occorre puntare sulla qualità*". Bel discorso. Ripeto la domanda: come?

"*Marchio Dop, o Igp*", insiste chi la sa lunga. Bravo. E chi la chiede? E quanto costa? E quando arriverà? Fatti un poco di conti, mi sa che non si può.

"*De.Co.?*", suggerì Gino Veronelli. La denominazione comunale tutela il prodotto, lo valorizza, promuove il turismo gastronomico locale: non chiede grandi numeri, costa quasi niente, non necessita di lunghe trafilè.

La battuta è facile, e già l'ho fatta: De.Co. vuol dire modica quantità, prezzi modici e tutto a Modica, se parliamo dei prodotti modicani: insomma, *in loco*.

"*De.Co., no*", risposero Ministero e Commissione UE, spiegando però perché: "*È poco sicura, rischia arbitri e distorce la concorrenza*".

Piaccia o meno, c'è del buon senso. E allora? Che sse pò ffa'? Si lascia che la cottoja, il casereccio ed il tumazzu modicani soccombano?

Il guaio dell'anarco-gastronomo giornalista era d'essere vero giornalista, appunto, e vero entusiasta: si lanciò in una battaglia sacrosanta, armato solo della penna e animato dall'angoscia del cronista costretto a registrare sul giornale la morte di centinaia, anche migliaia di piccole e grandi prelibatezze: minuscoli giacimenti di cultura preziosi non meno d'una pala d'altare caravaggesco in una parrocchia di paese, d'una scultura lignea medievale, d'un'architettura rupestre, di mille e mille monumenti di cui l'Italia è ricca e s'impoverisce per incuria.

Tanti sono oggi a compiangere, Veronelli: veri e finti. Ma la sua De.Co. sembra seppellita insieme a lui. Invece no. Le buone idee camminano con passi lenti e lunghi: le buone idee hanno altezze e camminate montanare. Se la strada imboccata è perigliosa, bisogna aver coraggio di tornare un poco indietro, a cercare un'altra via più sicura. Le burocrazie hanno questo di difetto: dicono che non si può, e spiegano anche ragionevoli perché. Ma poi, spesse volte, restano sorde – ne so ben io qualcosa – alle esigenze giuste, ai gridi d'allarme che si muovono nella società.

Il professor De Donno ha preso la penna in mano pure lui, ha tenuto l'entusiasmo del bergamasco, ha scritto non un articolo di fondo, ma un libro di scienza del diritto: lui è giurista. E da giurista ha girato e rigirato la De.Co. come un calzino per tirarne fuori una nuova idea.

Quale? Ve ne parlerò martedì: domani sono fuori, fino a domenica: vado per nocciole.

E lunedì vorrei digiunare contro le mafie

La mafia è tipica?

20 novembre

Nei nomi sta spesso il segreto delle cose. In siciliano, la parola *mafia* verrebbe dall'arabo *ma-hias*, che sta per *spacconeria, tracotanza*: “*quella degli affiliati alla rea istituzione*” (www.etimo.it).

Ora, ditemi: che c'è di tipico, nella tracotanza? Tipici potevano essere i formaggi di pecora che Bernardo Provenzano produceva e mangiava nel casolare dove venne catturato. Il sistema di potere di cui egli era a capo, basato su prepotenza ed illegalità, non ha proprio nulla di tipico.

Rileggo le cronache dell'arresto: “*Grida di 'bastardo' si sono levate più volte dalla folla radunatasi davanti alla Squadra Mobile quando è arrivato il corteo di auto con Provenzano*”.

E ancora: “*Cori da stadio contro il boss mafioso vengono scanditi da un gruppo di giovani del comitato 'Addio pizzo' riuniti davanti alla squadra mobile di Palermo. "La Sicilia vera siamo noi", intonano i ragazzi saltando, gli stessi che l'anno scorso avevano tappezzato la città con i volantini con lo slogan "Chi paga il pizzo è un popolo senza dignità"*”.

Bastardo è ormai solo un pesante insulto, ma ha un significato che qui calza, non vi pare?

Sta per *illegittimo* e, in senso figurato, per *non puro, corrotto*, nonché *cattivo, spregevole*.

“*La Sicilia vera siamo noi*” è conseguente ed orgogliosa rivendicazione di una tradizione che percepisce la mafia come estranea.

Per dirla tutta, in termini gastronomici, la mafia è un ogm. È un comportamento che snatura qualunque autentica tradizione culturale.

Non vedo, non sento, non parlo: solo a queste condizioni la mafia cresce.

Ma le tre scimmiette con le mani sugli occhi, sulle orecchie e sulla bocca sono la negazione di ogni sensorialità, oltre che di ogni dignità (come gridavano i giovani davanti alla Questura).

Libera è l'associazione contro *le mafie* (plurale indispensabile, come per *gli ogm*) che impegnata a riconquistare dignità e gusto: alla vita, ai sapori del proprio lavoro ed alle autentiche tipicità, anche. La tre giorni che Libera ha organizzato a Roma, “*Contromafie*”, è stata importante.

Non ho potuto partecipare, ma a quell'impegno sono vicino.

Sentire, vedere, parlare è il mio lavoro. Anche mangiare, qualche volta. E, qualche volta, digiunare.

Un digiuno tipico può essere occasione per affermare dignità e gusto, no?

Il gusto, per esempio, delle arance rosse di Sicilia, e la dignità dell'olio extravergine di oliva prodotto da Libera nelle terre sequestrate a Bernardo Provenzano.

Arance rosse condite con olio, insomma, saranno l'assaggio di fame del giorno. Per ricordare che non tutte le tracotanze diventano mafia: perché non si smetta di sentire, di vedere e di parlare.

A costo di digiunare un po'.

Oggi mi do malato

21 novembre

Niente di grave, per carità: un leggero costipamento alle vie respiratorie e una certa fiacchezza.

In poche parole, sto che è uno schifo.

Ho perfino dovuto ridurre drasticamente i sigari ammezzati da fumare.

Allora mi do malato e marco visita.

L'assaggio di fame sarà perciò un'orrenda minestrina: qualcosa tipo capelli d'angelo o stelline in brodo di dado, con un po' di stracchinetto squagliato dentro.

Pfui! Eppure c'è chi va matto per cose del genere: odori e sapori della perduta infanzia.

Che infanzia triste!

Se almeno avessi la forza di andarmi a comprare quei formaggini quadrati, avvolti in carta argentata... Mica per altro: c'era sempre, felice gadget nel modesto packing, un ologramma animato con personaggi disneyani, che aiutavano a trascorrere il tempo e a distrarsi mentre si trangugiava la tiepida sbobba.

Vabbe', siamo alla più freudiana regressione. O sale qualche linea di febbre, o ho solo bisogno di affetto...

A consolarmi, una spremuta con le arance avanzate da ieri. Così torniamo in Sicilia per l'ultima puntata sulla De.Co., che rimando a domani.

Per il momento è tutto. Tiro su le coperte, e buona notte al secchio.

Di De.Co. in meglio

22 novembre

Immaginatevi un raffinato negozio di specialità alimentari.

In vetrina espone 4.000, dico quattromila prodotti tradizionali, dei quali pubblicizza la genuinità. Però, non li vende.

Sono lì, esposti in bella mostra, ma non hanno etichetta né prezzo.

Bene: questa vetrina esiste davvero. È un elenco di 4.000 *prodotti tradizionali* raccolto dalle Regioni italiane e riportato nel decreto 22 luglio 2004 del Mipaf, pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale del 18 agosto 2004 e sul sito www.politicheagricole.it/ProdottiQualita/default.

Il termine *prodotti tradizionali* è quello esatto, un po' vago ma almeno non burocratico, adoperato nell'atto: con esso s'intendono "*quei prodotti agroalimentari le cui metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura risultino consolidate nel tempo, omogenee per tutto il territorio interessato, secondo regole tradizionali, per un periodo non inferiore ai venticinque anni*".

Come si dice? Una domanda sorge spontanea: a che serve? Se dico "A niente" esagero, ma non mi allontano troppo dalla realtà. Perché l'idea di questo elenco era nata per motivi molto simili a quelli della De.Co., e per gli stessi (ragionevoli) motivi che hanno affossato la Denominazione Comunale è rimasta lettera morta. Diciamo che serve almeno a censire questi le tipicità e a incoraggiare qualche eventuale volenteroso a chiedere Igp o Dop. Stop. Tutto qui. Praticamente, niente.

Ma insomma, se ne esce da questa disperazione? I tesori gastronomici corrono lo stesso pericolo di estinzione del panda? E, come per il panda, solo organizzazioni no profit possono salvarne qualche esemplare? Una specie di musealizzazione del buono? Un'arca di Noè del gusto?

C'è solo da confidare, in buona sostanza, nei presidi di Slow Food?

Intendiamoci: quella della chiocciola è un'attività indispensabile e preziosissima. Guai non ci fosse! Ma non basta.

Ci vuole il marchio. Su questo, Gino Veronelli aveva indiscutibilmente ragione. Ci vuole un sistema agile di garanzie che incoraggi il grande, medio e più spesso piccolo e piccolissimo imprenditore agricolo (che, come tale, fa sempre i conti col portafoglio, oltre che con la passione) a insistere, a dedicarsi per portare la propria offerta in un mercato dove la domanda c'è: è solo un mercato che non viaggia, che non ha la forza di salire sui Tir della grande distribuzione. Sta lì, vicino al luogo di produzione, per la sua gran parte. Non ha i mezzi né la convenienza per prendere posto sui containers e viaggiare non dico dall'altra parte dell'oceano, ma neppure fino nel vicino capoluogo. Per contenuto di genuinità, di lavoro artigianale e di cultura e storia, questi prodotti tradizionali esprimono una grandissima qualità. Ma proprio per la genuinità delle materie prime e per l'artigianalità delle modalità di produzione sono di quantità ridottissima. Avete presente il lardo di Colonnata? Il rischio è che si ripeta il clamoroso caso – cui finalmente è stato posto riparo due anni fa, con il conseguimento dell'Igp europea – di un business speculativo aumme aumme, con più prodotto in giro di quanto se ne possa realmente produrre a Colonnata.

Ci vuole il marchio, ripeto. E Roberto De Donno dice che c'è: gli da nome e cognome: si chiama **marchio collettivo geografico**. Per dire la verità, non è l'unico a dirlo: lui però porta gli argomenti delle scienze giuridiche e del marketing e, nero su bianco, pubblica tutto su un testo articolato uscito per i tipi della Giuffrè: specializzata, appunto, in collane giuridico-economiche. Che si vuole di più? Non mi provo neppure a farne una sintesi di "*Le denominazioni Comunali: opportunità di sviluppo territoriale - Identità, tradizione e mercato*": merita d'esser letto, al massimo sorvolando il primo capitolo, il meno pregnante. Ma il cuore lo si trova nel successivo, e cade esattamente a pagina 138, dove si enumerano i vantaggi dell'emmecegi rispetto alla De.Co.: è perfettamente compatibile con la normativa comunitaria, certifica la qualità, certifica l'origine, non è vincolato al territorio d'un singolo Comune, tutela l'esclusività dell'uso, garantisce la repressione di imitazioni e contraffazioni e, infine, ma rilevante, affida i controlli a terzi, assicurando imparzialità.

L'ho detto tutto d'un fiato. Vi ho già convinti? Un attimo: non è quel che volevo. Non è deciso niente. Prudenza: ci vuole sempre un po' di saggia prudenza.

A parer mio, bisogna semplicemente discuterne. L'argomento è stimolante.

Bisogna discuterne, approfondire, modificare. E sperimentare. Come, con successo, è successo per la De.Co. a Modica, che in appendice viene raccontata nello stesso testo. Iniziate anche voi a pensare che anche il pane casereccio modicano, la fava cottoja ed il tumuzzu son salvi? E che ci meritiamo un ciocco-break fuori programma?

Ed egli mangiava e beveva il vino, con gusto, in silenzio

28 novembre

Ulisse, grande assaggiatore: che ve ne pare? Parlavo di denominazioni d'origine e l'ho buttata lì, perfino fra due parentesi. Ma l'affermazione, a questo modo, rimane un po' appesa, vero?

Eppure, è un fatto. E, con Odisseo, oggi sarà un digiuno mediterraneo.

Già che ci sono, preparo per tre: c'è un altro illustre invitato. Lo evoca nelle orecchie la voce seria, ispirata, di Roberto Benigni che declama il vigoroso sprone che l'esule attribuisce all'argivo – migrante forzato come lui – per esortare i compagni a seguirlo nell'esplorazione oltre gli estremi limiti del mondo: “*Considerate la vostra semenza: fatti non foste a viver come bruti, ma per seguir virtute e canoscenza*” (Inferno, XXVI, 118-120).

Parole da filosofo, più che da sciaguratissimo profugo. L'idea che ci siamo fatta noi moderni, riguardo a Ulisse (che gli piacesse da morire fare il giramondo, l'avventuriero: avventure eroiche o sentimentali che fossero) è un po' deformata rispetto alla realtà e la si deve a quella che di lui costruirono gli antichi, fino proprio all'Alighieri. Era considerato, più che altro, un grande sapiente: un presocratico, per dirla filosoficamente. Uno sperimentatore presocratico.

Si pensi come il vocabolo *sapere*, d'origine indeuropea, significhi contemporaneamente, nel latino parlato come in italiano, *aver sapore ed esser savio*. All'estremo opposto, il termine *sciocco*, significa *che è privo, o quasi privo, di sale, che non ha giudizio, senno, criterio, intelligenza*.

L'etimologia di *sciocco* è incerta: viene in genere derivata da *ex succus*, che vale *senza sugo*.

Il senso originario di *sciocco*, vivissimo in Toscana, è come si sa, *senza sale, insipido*, ed il traslato, analogo a quello italiano, è già latino, e lo usa Quintiliano contro un oratore *insipiente*.

Sto divagando: ma, citando Dante, non potevo non ricordare un prodotto tipicissimo toscano quale è il *pane sciocco*: pane senza sale, appunto.

Ottimo, il pane insipido, per companatici assai salati, come certi salumi, o pesci in salamoia, o altre ghiottonerie toscane. Ed il Poeta ne esprime la nostalgia struggente in altri ed altrettanto celebri versi. Mettete la voce di Benigni e recitate: “*Tu proverai sì come sa di sale lo pane altrui*” (Paradiso XVII, 58 s.).

Il loro senso è inequivocabile, ad un toscano: la condizione di ospiti esuli dalle proprie contrade significa essere costretti a mangiare sempre, solo e niente altro che pane salato. Per avere un'idea di che vuol dire, provate a immaginare voi in Toscana, a mangiare sempre e soltanto pane sciocco!

Vale anche per Ulisse. Nei dieci anni di periglioso viaggio per tornare a casa, mangia di tutto e tutto sperimenta: è vero. Ma i sapori lasciati a casa sua gli restano dentro, desiderio alto come quello di ritrovar Penelope, pur essendo concupito dall'amore d'altre donne (e che donne) e perfino di dee e semidee: Calipso e Circe.

È intensamente attaccato – attraverso una nostalgia vitale, progettuale, protesa verso il futuro – alla propria terra: a quella minuscola ma indispensabile isola che è, per lui, Itaca.

Quando, finalmente, arriva a casa sotto mendaci spoglie, fa chiacchierare il servo Eumeo, che gli enumera le meraviglie della grande azienda agricola usurpata dai Proci ma di cui il figlio di Laerte è ancora legittimo proprietario. Al termine, accetta la semplice offerta di due prodotti dell'azienda: una ciotola di vino dolcissimo e un arrosto di maiale allo spiedo, cosparso di farina bianca.

“*Ed egli mangiava e beveva il vino, con gusto, in silenzio*”, annota Omero (Odissea, XIV, 109 s.).

Incredibile, questo Ulisse che vorremmo navigato viaggiatore e che degusta con tale ispirazione le cose di casa propria! Ha ancora in bocca tanti sapori esotici, magnifici, conosciuti nel suo lungo viaggio: il vino dei Ciconi e quello, eccellente, dei Ciclopi, gli ottimi pecorini di Polifemo, gli squisiti arrostiti dei Feaci... Aveva perfino cenato con la ninfa Calipso, che si nutriva di ambrosia e di nettare: sapori accessibili solo agli immortali.

Solo una volta rifiutò anche un semplice assaggio: lasciò lì, infatti, il cibo preparato coi fiori di loto. Nutrendosi di quella strana pietanza, avrebbe perso con essa il ricordo di casa.

Arrischiare nuove conoscenze senza perdere la memoria di quelle ereditate dalla nostra storia: questo è il segreto per gustare il sapore delle cose. Questo dà vera sapienza.

Il cibo è esplorazione. Molto di più. Il cibo è comunicazione. Comunica identità. Comunica storie. Ecco: è una esplorazione di storie.

Navigare il Mediterraneo, come Ulisse, o su Internet, come è possibile fare oggi, significa mettersi in una dimensione di comunicazione. Per dirla con Davide Paolini, tutti possiamo essere *gastronauti*. Gastronauti di terre golose.

A pane e acqua

29 novembre

A pane e acqua. Detta così, sa di galera. E arriveremo anche a quella: un'amica ha collaborato ad un libro di ricette di amici oltre le sbarre. L'ho visto in libreria: bello.

Mi ha promesso che ne parleremo con gli autori. Aspetto.

Ma pane e acqua non è solo il menu che raccontano le cronache di vecchie prigioni.

Era un pasto diffuso, consueto per molti. Quando non c'era altro, c'era pane e acqua.

Questa semplice ricetta della fame porta oggi molti nomi, e fa tipico. Prendete le friselle salentine: bagnate e guarnite di pomodoro... *Da leccarsi i baffi*, direbbe Mario Soldati (lo avete letto? Lo avete almeno comprato in libreria? Ve lo fate regalare per Natale? Vi ricordo anche Paolo Monelli, dato che ci sono: *Il ghiottone errante*. E Luigi Veronelli: *Alla ricerca dei cibi perduti*. Sono i padri nobili di quel che potrebbe essere secondo me un modi intelligente e concreto di fare Res Tipica. Chiusa parentesi).

Le *friselle* sono una versione più recente dell'antico *pane buccellato* delle legioni romane: pane raffermo – spesso azzimo – a forma di ciambella, che riprendeva vita bagnato nell'acqua e condito con l'olio per accompagnarsi ai companatici più vari.

Ma, con i condimenti, siamo già a qualcosa di più che pane ed acqua. Io, invece, vorrei attenermi stretto stretto ai due semplici e poverissimi ingredienti..

In tutto il Mediterraneo, dove grano e orzo e cereali minori hanno fatto nascere la civiltà del pane, il pane ha conosciuto il brodo mediterraneo. Intendo dire che nelle città di costa, dove i pescatori e i naviganti tutti potevano stare in mare per giorni o settimane, un carico di pane raffermo - o a bella posta reso duro da duplice passaggio nel forno - era indispensabile per il nutrimento dei marinai. I quali usavano il brodo marino per ravvivarlo, restituendogli la morbidezza e commestibilità che dentazioni malate esigevano più del consueto.

Poco sale nell'impasto, dunque: perché il sale era nel mare.

Naturalmente, olio d'oliva e companatici marini erano benvenuti, ma torniamo ad una complessità che non è oggi nei calcoli del mio digiuno tipico.

Sembra pazzesco, ma le versioni di questo assaggio di fame a pane ed acqua sono proprio tante.

Vado finalmente alla mia preferita, e di mia moglie. Siamo ancora in zona di costa: valli picentine, sopra Salerno. Più Mediterraneo di così, si muore. Ma lo *sponzapane* sperimentato a Sieti, comune di Giffoni Sei Casali, dal Brigante prima, da Gigi Pennasilico poi, non è da marinai. È da intenditori. Nasce, probabilmente, dalla versione contadina del pane ed acqua *alla pescatora*, ma l'acqua si porta in tavola dentro un vaso coperto da un piatto traforato.

Suppongo che inizialmente si trattasse di semplice terraglia, terracotta dozzinale: oggi è ceramica assai graziosa, Vietri è a due passi e Cava de' Tirreni pure.

Insomma, si prepara il desco con tutte le stoviglie comandate, sponzapane incluso: al centrotavola, che non sfigura.

In un cesto, il pane. Pane speciale. Pane di grano duro Senatore Cappelli, biscottato. Che, mi hanno spiegato, si fa così: si prepara l'impasto – fermentazione naturale: garantisce maggiore durezza – e le forme del pane vengono cotte e poi rotte. Non tagliate: rotte, in bocconi grossi, che vanno rimessi nel forno spento, fino a seccare completamente. Il pan così biscottato è immangiabile, salvo ottime dentiere. Ma non val la pena di arrischiare né incisivi né molari: basta che gli diate una bagnatina lesta lesta dentro allo sponzapane, e quel pane giallo di grano duro Senatore Cappelli fermentazione naturale biscottato s'ammorbidisce.

Bagnatina, eh? Che oltre, diventa pappa e si rovina tutto.

Lasci poi scolare sul piatto traforato che fa da coperchio, e mangi.

Io ne ho fatto scorta mesi fa. Ancora dura. Ancora è buono. Molto buono. Sa di grano. Pochi pani fanno tanto intensamente di grano. Lo mangio così, senza niente.

È pane e acqua, sembra paradiso.

Mi manca solo due cose. Sieti. E gli amici di Sieti.

Se ci fate un salto, un finesettimana, magari nella *stanza delle alcove* di Palazzo Pennasilico, tre raccomandazioni ed una preghiera: un salto provvido sul sito www.comune.giffoniseicasali.sa.it/docs/repubblica.pdf; un occhio al campanile che cambia colore con le stagioni; un caffè alla nocciola al bar del borgo; un saluto ai miei amici. A Gigi e Nanako, specialmente.

Bostrengo, per gli affamati di Cuccagna

4 dicembre

Chi crede che la fame sia solo un triste morso allo stomaco, non è mai stato realmente affamato. La fame, come l'hanno conosciuta generazioni di affamati veri, è bisogno di cibo, senza dubbio. Malgrado ciò, non c'è affamato che non sogni di lenire quel morso nel modo più piacevole che può. Pensate al Paese della Cuccagna, che appartiene alla mitologia alimentare degli affamati più di qualunque altra Utòpia; e pensate alla popolarità delle mangiate pantagrueliche, espressione nobilmente letteraria di miserissima, nerissima ed atavica fame.

La fame, dunque, non è per nulla insensibile ai sapori e necessita di soddisfare le necessità papillari del palato non meno che quelle metaboliche della pancia.

La necessità di dolcezza, per esempio, è una componente insopprimibile della fame. Frutto di quella urgenza sono dolciumi semplici ed irresistibili, come la polenta frita spolverata con un poco di zucchero, o ghiottonerie più o meno sorprendentemente ricche di ingredienti e di varianti.

Il *bostrengo* è una di queste.

La mia esperienza di bostrengo va per gradi. Comincia con una sommaria documentazione su Urbania, Città della Ceramica, dove incontro per la prima volta l'insolito nome. Mi sollecita a breve ricerca sul web: origini germanico-longobarde, forse da *brusta*, che starebbe per *brace*, dove poteva essere originariamente cotto il complesso impasto. Le varianti e le derivazioni fonetiche sono innumerevoli: tanto per dire, la Romagna ha registrato nell'elenco dei prodotti tradizionali il *bustrengo*, *bustrenga*, *bustrèng*, *bustèng*; le Marche il *bostrengo*, che da qualche parte chiamano anche *fustrengo*. Versioni salate, addirittura con patate e cavolo, ma molto simili per la forma schiacciata e l'amalgama ricco di ingredienti, si trovano in alta Umbria, Toscana appenninica ed alto Abruzzo, sotto il nome di *brustengo* o *brostengo*. Per i nomi, mi fermo qua, mi pare che basti. Una telefonata a Tarcisio Cleri, sapiente e sollecito funzionario comunale, e definitivamente mi appassiono alla ricetta: assieme alle melanzane col cioccolato incontrate a Cava de' Tirreni, è la scoperta di golosità più stuzzicante di quell'eccitante vagabondaggio, ahimé in parte virtuale, fra le preziose terre dei figoli.

Del *bostrengo* trascrivo, infine: "*fatto con pane raffermo e un ricco concentrato di ingredienti sapientemente dosati: noci, nocciole, uva passa, fichi secchi, riso, farina di mais o di grano, fettine di mela e di pera, latte, cacao... Amen!*". Amen sacrosanto: l'assaggio fu a lungo platonico, contrariamente che per le meravigliose melanzane cavesi.

Finché Tarcisio ebbe, una anno fa, la bella idea di fare un salto a Roma e di incontrarci lui e la moglie Anna, e fare un giretto, insieme, d'un mezzo pomeriggio. Abbastanza per diventare amici. Ssssst! Non diteglielo! Speravo portasse del bostrengo. Altri esagerati presenti, il prodigo Tarci: bostrengo, però, no. Riamen!

Arriva il tempo del digiuno tipico. Tarcisio, come molti, non manca di starmi vicino, di scrivermi affettuoso e solidale, e di darsi subito da fare alla mia richiesta di cercare se qualcuno, lì intorno, sull'Appennino alto-marchigiano, fa ancora *pane di ghianda*, che un tempo abbondava come il pane di castagna. Niente. Gli ultimi lo sfornavano un paio di decine d'anni fa: prodotto di antiche miserie che i nostri palati non gusteranno (forse) più.

Quando legge, però, in uno dei miei assaggi di fame, di *mostarda* e di *mosto cotto*, Cleri si rifà vivo: "*Devo per forza venire a Roma a portartene*". "*Vieni!*". Torna con Anna, dopo più rinvii, e li conduco in luoghi romani inconsueti: al monastero dei Santi Quattro Coronati, con lo scrigno della cappella di San Silvestro, e a San Clemente, tre piani e tre età dell'arte. C'è perfino tempo per portarli ad assaggiare... le melanzane con il cioccolato. Le potete trovare anche voi da **Sal De Riso**, in Borgo Pio: è una minuscola e perfetta succursale del benedetto, geniale pasticceria di Minori. Straordinaria coincidenza, perché il Tarci mi annuncia che il mosto è ormai finito, assieme all'autunno. "*Ma ho il bostrengo*". Il bostrengooo??? Una teglia piena!

Basso, piatto (ma c'è una variante a pagnotta), scuro di cacao (ma c'è una variante bianca, più antica, quando il cioccolato era sconosciuto), farcito di tutta la frutta secca di stagione (noci,

nocciole, uva passa, fichi secchi, fettine di mela e di pera, scorza d'arancio) amalgamata nella mollica di pane raffermo e, soprattutto, nel riso (variante pluricentenaria più recente). È un equo scambio di golosità fra poveri affamati di Cuccagna: io faccio loro omaggio di due porzioni di melanzane col cioccolato, lui ed Anna della teglia intera di bostrengo. Che centellino da giorni con prudente voracità: la fame di dolcezza va soddisfatta lentamente.

Il sapore perfetto dei buchi d'olio

5 dicembre

Con una copertina molto ben riuscita – il disegno d'una rosa in punta di forchetta: e sulla quarta, un'altra grande rosa su un piatto – e un titolo bene abbinato e convincente – “*Il sapore perfetto*” – impossibile non adocchiarlo fra gli scaffali da cui di frequente qualche volume salta giù e mi accompagna a casa per farsi conoscere meglio.

Sicché ho afferrato anche l'ultimo romanzo di José Manuel Fajardo e ho letto la piega della copertina: “*Il piacere del cibo, l'arte culinaria...*”. Ma va? Non lo avrei detto.

Una sfogliata alle pagine è più convincente. Proviamo. Sarà amore?

Quella rosa, mi piace. Mi piace in punta di forchetta. Ed in punta di penna sembra scorrere piacevole la lettura sul divano o nel terrazzo, senza indugi né sbavature d'inchiostro su ricette più o meno strambe, esagerate, indigeste al piacere di leggere, come s'usa altrove.

Non è il romanzo dell'anno, ma un bel viaggio fra l'infanzia del figlio di comunisti nella Spagna agli ultimi scorcì del franchismo, una storia spinosa con la cugina nel Messico giaguaro, una iniziazione rude e tenera ai fuochi di cucina, una incipiente maturazione parigina, dove si alternano le esperienze gastronomiche ai sobbalzi di passione nuova con rumena ballerina, figlia d'un anticomunista ai tempi di Ceaucescu.

Tutto qua; ma i morsi al racconto sono piacevoli.

Ed il digiuno tipico? Non mancano gli spunti. A pagina duecentoquarantasette e nelle due seguenti, il magnifico e aristocratico menu colpisce e contrasta “*con la prosaica rudezza di quanti andavano a mangiare quello che preparava*” il capocuoco La Regina, straripante di saggezza e gay.

Il quale spiega (cito schegge): “*Tu là fuori vedi un'accozzaglia di bruti senz'anima che lavorano come bestie. Io vedo uomini coraggiosi che sudano e si contorcono in questo caldo fottuto e che hanno bisogno di essere redenti dalla brutalità del loro lavoro. Io sono colui che ricorda loro che un tempo erano liberi e fieri, e lo faccio offrendo loro la migliore cucina del mondo. La più squisita. Cucino per loro, per i miei fratelli guerrieri del petrolio. Io do loro da mangiare affinché vivano con dignità. Ti garantisco che la cosa più bella del cucinare è riuscire a riempire lo stomaco con immaginazione. E tu credi che non me ne siano grati?*”. Un bel programma, eh? Cosa si diceva, ieri, del bostrengo?

Una sessantina di pagine indietro, dove si parla della fame del dopoguerra conosciuta dai genitori dell'io narrante, c'è l'assaggio di fame che scelgo per oggi. È perfettamente in linea col programma enunciato da La Regina: *riempire lo stomaco con immaginazione*.

Si parla dei *buchi d'olio*, che piacevano alla madre del protagonista. Era il piatto dei poveri dell'Andalusia: un pezzo di pane, possibilmente l'estremità della pagnotta, scavato della mollica. Nel pozzetto ottenuto in questo modo si versava olio. Un pizzico di sale ne faceva primo o secondo piatto; uno di zucchero, dessert. Rimessa la mollica, si che s'inzuppasse bene nel guazzetto, si mangiava “*come se fosse un panino imbottito. Niente. Pura illusione. Ma quanto era buono. Io e i miei fratelli non abbiām mai sofferto la fame, e tuttavia anche noi adoravamo i buchi d'olio. Non erano più un mezzo di sopravvivenza, ormai rappresentavano un piacere*”.

Che vi ho detto? Noi conosciamo la bruschetta, il panonto (pane unto). Questa variante mi sembra ben meritare. Sarà digiuno tipico andaluso, con integrazione monferrina-langarola. Conservo ancora una bottiglietta d'olio particolare, regalatami a Castellero (ma stanno per produrne uguale anche a Cortemilia, m'hanno detto). È olio di nocciole. Ha le stesse qualità chimico-fisiche di quello extravergine d'oliva, del migliore: tanto che certe sofisticazioni, ahinoi, ricorrono proprio all'olio spremuto da residui di nocciola. Peccato, perché così si conferisce valore adulterino ad un succo le cui caratteristiche organolettiche meritano d'essere godute a sé, senza truffe.

In tempo di guerra, quando l'olio d'oliva era quasi introvabile, piccoli torchi casalinghi rimediavano questo succedaneo che, forse proprio perché legato alle mestizie belliche, è stato prontamente abbandonato con la pace. Bruno Arisio, a Castellero, l'ha recuperato, e presto non sarà più solo.

Il sentore di nocciole è pregnante: poche gocce stanno bene su una insalata impegnativa, sui ravioli, su un tomino di capra alpina camosciata.

Compiuti già quei prelibati assaggi, mi mancava questo: il buco d'olio di nocciole.
Col pizzico di sale, preferisco.

**Al Sagrantino, ai mille vitigni antichi,
all'antica sete contadina, alla mia sete
ed alla vostra, salute!**

6 dicembre

Il Sagrantino di Montefalco! Facendo spesa nel supermarket sottocasa e lanciando un'occhiata agli scaffali del vino, sempre più lunghi, più ricchi e addirittura ordinati per provenienze geografiche, adocchio due piacevoli sorprese: spiccano il Montiano Falesco, egregio Merlot prodotto nel Lazio, ed il Sagrantino di Montefalco, clamorosa rivelazione umbra degli anni '90.

Montefalco... Montefalco... Ma non è Sindaco di Montefalco, provincia di Perugia, il nuovo Presidente dell'Associazione delle Città del Vino? Certo che lo è, e si chiama Valentino Valentini: facile da ricordare. Lo ho letto neppure una settimana fa sull'unica notizia aggiornata (le altre, solamente due, datano settembre) del sito di Res Tipica. Che coincidenza!

Dico coincidenza: od è piuttosto un segno? Niente di parapsicologico e metapsichico, per carità. Semplicemente, mi pare il risultato di un impegno e di un successo dedicati da una comunità di vignaioli appassionati ad un vitigno autoctono giunto assai prossimo all'estinzione. Salita con tenacia la china, lavorato duramente sulle vigne come in cantina, il Sagrantino ha rapidamente conquistato la Doc, e ancor più rapidamente, l'ambitissima Docg: oggi è quel che si dice un *cult*. Bene. Il Sagrantino ce l'ha fatta. E gli altri vitigni autoctoni nostrani?

Un paio di anni fa uscì un bel *Dizionario dei vitigni antichi minori italiani*, fatica di Attilio Scienza e d'altri Autori ed edito da Ci.Vin: ricco di 160 schede (corredate di foto) sui caratteri ampelografici distintivi di ciascun ceppo, sulla sua origine geografica e storica, sulle caratteristiche dell'uva e del vino ed anche sulle eventuali difficoltà che offrono nella coltivazione.

Una bella foto di famiglia. Ahimé, con molte assenze: senza alcuna colpa dei compilatori.

Il fatto è che, delle trecentosessantuno varietà iscritte ufficialmente nel Catalogo Nazionale, non arrivano a duecento quelle effettivamente ancora coltivate. Niente a confronto con il migliaio e più censito nel 1873 dal Comitato Centrale Ampelografico. Si capisce: tanta confusione non aiutava a produrre buona qualità. Sapere che oggi dieci (dico, dieci!) vitigni appena coprono il 50% della superficie vitata, ci conforta? Che fra questi dieci predominano quelli importati – Cabernet, Merlot, Chardonnay, Sauvignon – ci rassicura?

Quando ho avuto fortuna, ho fotografato come mirabili monumenti i ceppi settantenni della barbera (m'è capitato a Tigliole, nel Monfrà) o addirittura centenari di Piedirosso, credo (a Tramonti, in alto, sulla Costiera Amalfitana). E provo sempre una strana ebbrezza a leggere e rileggere le ricerche certosine riferite dagli ormai spesso (e mai abbastanza) richiamati Monelli, Soldati e Veronelli. Assieme ai quali, non mi rassegno che si perda un patrimonio costruito a poco a poco per placare la sete – che sempre accompagna la fame – di generazioni e generazioni di contadini. Ma allora, che fare? Siamo sempre lì: rassegnarci? Mai!

Dobbiamo trovare gli strumenti. Il Barolo, l'Amarone ed il Prosecco, il Chianti piuttosto che il Nero d'Avola o il Primitivo di Manduria, hanno percorso strade che hanno fatto scuola. Però non basta.

Anche per i vini, non tutti son fatti per Doc o Docg: non tutti, come il Sagrantino, riescono a conquistare uno spazio nello scaffale d'un supermarket o almeno d'una rinomata enoteca.

Allora? Allora torno all'idea della Denominazione Comunale e della sua possibile evoluzione ponderata attraverso i marchi collettivi geografici. Se un vitigno è sulla soglia dell'estinzione, salviamolo dandogli valore in e per quel territorio dove esso alligna.

Quel Piedirosso lo trovo solo a Tramonti; quella Barbera, a Tigliole. Dove incappo anche in pizze e mozzarelle di bufala da sogno (a Tramonti), in funghi e tume e cugnà leggendari (a Tigliole), e paesaggi da togliere il fiato, e grotte e chiese rupestri, ed ospitalità discreta ed accogliente.

Un viaggio, insomma: quei vitigni antichi, protetti con mezzi sostenibili, diventano un altro monumento che può muovere flussi turistici interessanti. Già succede. Già il Sagrantino ha la sua Strada del Vino, e mica in Umbria ci sono solo Perugia e Assisi e Gubbio e Orvieto.

Ecco, il ragionamento è semplice: dietro ciascun vino schietto c'è sempre un vitigno, un vigneto, una cantina. Cosa m'impedisce di scoprire e consumare quel vino scoprendo quel vitigno, quel

vigneto, quella cantina, il territorio (il *terroir*, dicono gli enologi) che lo produce, la cultura di cui è il prezioso frutto? Le Strade e le Città del Vino sono un buon argomento a favore della De.Co.. Al Sagrantino, ai mille vitigni antichi, all'antica sete contadina, alla mia sete ed alla vostra, salute!

Una Collezione Italiana: che ne pensate?

7 dicembre

Mi provo a inventare i digiuni tipici che potrei realizzare – e raccontare, ben s'intende – facendo affidamento soltanto sui cataloghi 'ufficiali' delle prelibatezze nostrane.

Un cospicuo contributo – i quattro quinti – lo portano i *prodotti tradizionali* registrati in apposito elenco ministeriale: procedendo in rigoroso ordine alfabetico, 'a *maritata* lucana è al primo posto, gli *zwetschgen-und marillenknodel* sud-tirolesi (che poi sarebbero i canederli raddolciti con albicocca e prugne) al quattromiladuecentocinquantunesimo. Non muta la graduatoria alfabetica se computiamo al novero le centocinquantacinque Dop e Igp già riconosciute: dall'*aceto balsamico di Modena* allo *zampone* della medesima città, esse portano il conto a quattromilaquattrocentosei.

Poi ci sono le diciotto denominazioni o indicazioni protette per le quali la richiesta è in attesa di risposta da Bruxelles: si parte con l'*aglio bianco polesano* e si finisce con lo *zafferano di Sardegna*. Poi ci sono i vini: perché non c'è fame senza che ci sia sete. Centodiciotto sono le Igt, trecentoquarantasette le Doc e trentaquattro le Docg; aggiungerei senz'altro pure centosessanta vitigni antichi, quelli censiti da Ci.Vin: ognuno è una storia. Poi...

Poi, per ora, basta: siamo a quota cinquemila e ottantanove: mi pare sufficiente per cominciare.

È una bella collezione, non vi sembra? Una collezione italiana. Anzi, una *Collezione Italiana*: usare le maiuscole ed il corsivo mi sembra d'uopo.

Ora: io spero che non ci sia bisogno di scrivere queste cinquemila (e ottantanove) storie solo per protesta, per digiunare. Penso, né sono il solo, che meritino maggiormente d'essere raccontate se diventano un progetto.

Innanzitutto, per salvarne i protagonisti: perché, pur blasonati, molti fra i marchi europei rischiano tuttora l'estinzione. Figuriamoci gli altri, la massa. Insisto, insisto e insisto perché possano diventare un marchio collettivo geografico – *Collezione Italiana*, vi piace? – che corregga la strada alle Denominazioni Comunali, ma ne riprenda il percorso e l'obiettivo: salvare, appunto, tanta irriproducibile ricchezza, e dargli anche un valore sostenibile per le economie locali. Non solo per i produttori, ma per tutti: per chi vende in bottega, per i ristori, per chi può offrire ospitalità: poi per i musei, le mostre, chi organizza feste, sagre, eventi culturali... Le esperienze che si son mosse su questa via – penso a Modica, per tutte – non sono tornate indietro: non si son pentite affatto, anzi. Secondo poi, credo che questo progetto restituisca senso e vitalità all'originario intento dell'Anci con Res Tipica, rete delle reti. Mi pare che sia sempre stata questa l'attrattiva che ha interessato le Associazioni delle Città d'identità. È una rete che fa sviluppo rurale: in tempi di declino dell'industria, è un'alternativa anche per le grandi città. Penso a Parma, a Verona, a Mantova, perfino a Torino. Ne dimentico altre? Ma son solo esempi, mi perdonino gli omissi!

Terzo, credo che quest'Italia, questa sovrabbondante *Collezione Italiana* ereditata assieme agli altri magici incanti del Bel Paese, meriti per sé d'esser raccontata. Ma pure perché muove gente: quella che abita a Roma e non conosce le delizie dei Lepini o della Tuscia, tanto per dire. Quella, insomma, che abita città dove il bisogno di notti bianche esprime il desiderio di trovare o ritrovare brio, identità, cultura. Perché no, piacere. Direi meglio: gusto.

Racconto. Questa *Collezione Italiana* è prima di tutto un racconto. Storia di cultura. Cultura vera.

I Viaggi in Italia di Montaigne, di Stendhal, di Goethe inaugurarono quei Gran Tour che ancora oggi alimentano turismo, sia pur di massa, nelle grandi Città d'Arte. Quelli di Soldati e Veronelli non hanno avuto certo minor ruolo nel restituire forza alla cultura del buon mangiare e del meglio bere: Slow Food o i *gastronauti* individuati da Paolini non ci sarebbero senza quei grandi racconti. Racconti. Racconti che son guide, vigorose spinte a muoversi, a mettersi in viaggio, alla scoperta di tutto quel ben di Dio che le città ed i borghi offrono. Pro domo mea, ma con grande convinzione: racconti. Io so fare questo e nei digiuni tipici, fin qui, ho cercato e cerco di darne mostra.

Ma da quel gran digiuno tipico in cui indugia ciò che oggi vien chiamato *marketing territoriale*, così come dal mio, se ne esce solo con un progetto. Un progetto vero, che abbisogna di risorse professionali, di capacità, di soldi e, soprattutto, di volontà. La mia non manca, né è la sola.

Il resto, sono dettagli: ci si accorda.

Purchè si rispettino lavoro e dignità, un accordo è possibile sempre.

Giornalisti: Domenici, auguri per soluzione dura vertenza

22 dicembre

(AGI) - Firenze, 19 dic - Ai giornalisti "i miei auguri per una positiva soluzione di una dura vertenza, che sta andando avanti da molto tempo e che pone problemi che sono attuali non soltanto nel settore dei media". Così il sindaco di Firenze e presidente dell'Anci Leonardo Domenici, parlando con i giornalisti questa mattina in occasione dei tradizionali auguri alla stampa. La vicenda del rinnovo del contratto dei giornalisti, secondo Domenici, "pone un problema di carattere generale che riguarda la precarietà del lavoro nella società in cui viviamo e che è un problema che sta alla base anche, almeno in parte, di questa vertenza. Il problema della precarietà del lavoro - ha aggiunto Domenici - è un problema grande, ci sono delle scelte importanti che l'attuale governo sta facendo per affrontarlo ma sicuramente è necessario che sempre di più sia al centro dell'attenzione delle forze sociali e sindacali in tutti i settori, compreso quello dell'informazione". (AGI)

Auguri anche a Lei, Presidente Domenici, e a tutte le donne e gli uomini che mostrano sul serio buona volontà.

Filippo Radaelli

EPILOGO

Il sale e il ratafià

Nuova lettera aperta a Leonardo Domenici

6 febbraio 2007

CARO PRESIDENTE DOMENICI,

IL LAVORO RENDE LIBERI?

Sotto quella beffarda insegna, “*Il lavoro rende liberi*” – spiccia e fasulla verità inscritta sul cancello d’ingresso dei campi di sterminio – sono passati ebrei, zingari, omosessuali ed altri ‘*diversi*’, e con loro i pochi oppositori alla ‘*normalità*’ del nazismo, destinati al lavoro forzato ed allo sterminio. In quel lager, ed in altri simili ad esso, si è consumato il digiuno più atroce che ricorre nella storia degli uomini: il digiuno di umanità.

“*Se questo è un uomo*”, riassunse per tutti Primo Levi.

Dopo tanta barbarie, che senso aveva scrivere “*L’Italia è una Repubblica democratica fondata sul lavoro*” come primo articolo della nostra Costituzione? C’è relazione fra l’*incipit* della nostra Carta fondamentale e il sapore atrocemente irrisorio dell’insegna di Auschwitz?

Dico subito che no, non ce n’è alcuna. Non appartengono al mio armamentario i raffinati strumenti delle scienze giuridiche. Per spiegare la mancanza del nesso bastano, credo, quelli della storia dell’alimentazione: la storia della resistenza che l’uomo ha opposto alla fame.

IL SALE NELLA LOTTA ALLA FAME

Il lavoro ha nel sale l’alimento che meglio lo rappresenta non come metafora, ma in tutta la sua concretezza di ingrediente del cibo.

Si presti attenzione a questo: che il sale non nutre. L’apporto di cui abbiamo ordinariamente bisogno, davvero trascurabile, è generalmente presente in altri alimenti, soprattutto vegetali; qualunque minimo eccesso risulta perfino pernicioso.

Il sale non è neppure buono in sé: addentare salgemma di miniera o sciogliere in bocca sale marino ottenuto per evaporazione dell’acqua salmastra, procura una immediata reazione di disgusto.

Volendolo classificare, il sale è una spezia: un ingrediente, cioè, atto a preservare i cibi e conservare i sapori lì dove agenti chimici, fisici e microbiologi tenderebbero a guastarli, a irrancidirli, a putrefarli.

Il gusto moderno per i cibi salati deriva in gran parte da ciò: dalla remotissima pratica della salatura per costituire le indispensabili scorte alimentari destinate ai tempi grammi. Scorte, in particolare, di proteine animali. Carne e pesce, insomma.

La considerazione che, su un terreno salmastro, i processi di decomposizione di una carcassa venivano notevolmente rallentati dovette colpire l’attenzione di qualche nostro progenitore, che provò a replicare l’esperienza con i frutti della caccia. Il successo e l’affinamento del tentativo fece entrare il sale quale unico esempio di minerale largamente impiegato come alimento.

LA PRECARIETÀ ALIMENTARE DEGLI ANIMALI BRADI

Il miele conserva. L’olio conserva. L’aceto conserva. Il vino conserva. L’essiccazione conserva. Anche il freddo conserva. E, naturalmente, la cottura conserva. Meglio di tutti, conserva il sale.

Le più rudimentali tecniche di cucina vennero introdotte per rendere meglio commestibile gli alimenti. E più gustosi, anche. Ma non poco influì pure la ricerca di modi attraverso cui farli durare più a lungo: di preservarli, appunto, e di conservarne il gusto, perfino migliorandoli.

Conservare voleva dire non essere costretti a campare alla giornata, secondo il tutt’altro che desiderabile *carpe diem* degli animali bradi: i quali vivono – come vissero i nostri più remoti avi ominidi – delle fortune alterne del brucare o del cacciare.

Conservare voleva dire poter far fronte a eventi impreveduti o ineluttabili: la convalescenza da una infermità o la migrazione della tribù per l’incombere dell’inverno.

Conservare significava perfino potersi permettere di realizzare programmi alternativi: un viaggio in rudimentali imbarcazioni alla ricerca dell'ambra; la costruzione di un dolmen per rendere grazie alle divinità; la pittura sciamanica della caverna ... O il semplice e virtuosissimo ozio, santi numi! Il sale ebbe un successo talmente strepitoso, come *sapido* ingrediente alimentare, da essere all'origine stessa del concetto di *sapore* e, quante volte lo si è detto?, di *sapere*. Il sale, per dir così, è il marcio in meno e la marcia in più del cibo; e riverbera sul vivere umano.

FIN DALLA NOTTE DEI TEMPI

A tal punto, fin dalla notte dei tempi, il cloruro di sodio fu *apprezzato* (termine che non scelgo a caso: vale sotto il punto di vista enogastronomico e vale, non di meno, sotto quello economico) da costituire una delle primissime e principali merci 'internazionali'. Prima ancora che la coltivazione dei cereali, peraltro assai poveri di sale, promuovesse la rivoluzione neolitica, le vie del sale già collegavano i litorali ai rispettivi entroterra.

La via Salaria, ad esempio... L'antica via romana prendeva le mosse non, come oggi, da Piazza Fiume, ma due chilometri e mezzo più a sud-ovest, oltre l'odierna Piazza Venezia, presso i Fori Boario e Olitorio: furono questi i primi mercati (questo vuol dire *forum: piazza del mercato*) che, dalle pendici del Campidoglio, si spingevano grosso modo fino a dove è oggi la Bocca della Verità, affacciandosi sul *portus Tiberinus* ricavato in un'ampia insenatura del fiume, in seguito interrata. Proseguenza ideale dell'antica strada romana, al di là del Tevere, ancora scendendo a sud-ovest, era il corso del fiume fino alla sua foce. *Foce*: in latino, *ostium*. Fino ad *Ostia*, insomma, che la leggenda vuole fondata da Anco Marzio nel 600 e rotti avanti Cristo: un secolo dopo l'età di Romolo e sei prima di quella di Augusto.

Malgrado venga da pensare diversamente, Ostia non nacque tanto come porto di mare: non solo il luogo era inadatto, ma l'economia del modesto villaggio sorto sui sette colli, basata sulla pastorizia e sugli scambi con le vicine città sabine, etrusche e latine, non aveva alcuna ambizione né capacità di aprirsi a intensi commerci marittimi. Non parliamo poi di una flotta militare, della quale non si avvertì il bisogno per altri tre secoli, fino alle guerre puniche: quando, conquistata l'Italia, ai Romani venne voglia di impadronirsi pure del Mediterraneo.

Ostia nacque, molto più semplicemente, per sfruttare le saline (il *campus salinarum*) che abbondavano, lungo la costa, grazie alle acque salmastre del litorale. Già utilizzate dagli Etruschi, vennero loro sottratte, restando produttive per secoli: come nella vicina zona di Fiumicino, o come su fino a Tarquinia, (bellissime saline attive fino a trent'anni fa e oggi degne di una vostra piacevolissima visita) o giù fino a Ventotene (antiche vestigia archeologiche, pure da non perdere). Porto fu dunque effettivamente, Ostia, fin dalla sua nascita: ma porto fluviale.

Sale: niente altro che sale veniva ivi imbarcato sulle chiatte che risalivano il Tevere fino ai Fori e... Ma si capisce! Fino alla via Salaria. Su cui proseguiva il viaggio verso le contrade appenniniche. Si inizia a comprendere qualcosa? Perché, da qui, è tutto più facile.

Salaria fu il nome della via che portava il sale di Ostia verso l'interno appenninico, verso la Sabina e l'Etruria. E naturalmente, è intuibile, *salario* era la *razione di sale*, ovvero la *paga equivalente alla razione di sale* distribuita ai legionari o assegnata ai magistrati quale onorario.

NELLA REPUBBLICA FONDATA SUL LAVORO

Non il lavoro rende liberi, ma il salario che ad ogni lavoro deve corrispondere.

Sacrosanta la definizione evangelica: il salario è *la giusta mercede!*

La differenza fra la cinica insegna del cancello di Auschwitz e l'incipit (perfino un po' inconsueto) della nostra Costituzione sembra una sfumatura, ma è un abisso.

Si poteva scrivere qualcosa di più edificante: che so, *L'Italia è una Repubblica democratica fondata sulla libertà e l'uguaglianza*, oppure *sull'amore* o *sulla felicità*... Fate voi!

Scegliere un fondamento economico – ribadito come diritto all'art. 4 e approfondito e circostanziato più oltre, prima dei diritti alla proprietà ed alla impresa – ha reso tutto più chiaro e concreto: anche il concetto di libertà e di uguaglianza e, perché no, di solidarietà e di benessere.

Il lavoratore o la lavoratrice (siano essi dipendenti o autonomi) ha diritto ad una retribuzione “*in ogni caso sufficiente ad assicurare a sé e alla famiglia un'esistenza libera e dignitosa*”.

Il lavoro come diritto è la chiave di volta del nostro essere cittadini d'Italia.

Non è perciò senza disagio che, per dare titoli alla mia protesta, ho parafrasato e storpiato quella norma cardine: *L'Italia è una Repubblica sprofondata sul lavoro precario*. Non è senza disagio, per quel significato di laica sacralità che attribuisco ai principi fondamentali della Costituzione.

Ma quanta amara verità è in quella deturpazione: col lavoro precario, difatti, si fa ben più sciagurata e consistente violenza a qualunque idea di libertà e di uguaglianza.

HOMO SINE PECUNIA...

Il lavoro precario, in certo modo, è un ritorno indietro, ai tempi in cui gli ominidi bradi si davano alla raccolta ed alla caccia, subendone la penuria.

A ben vedere, il lavoro precario è peggio: non è lavoro, quale sono intesi quello dipendente (stabile o flessibile) o quello autonomo. Lo si dice *atipico* per questo: è la confessione di uno strappo alla normalità sociale non meno che alla norma giuridica.

Il lavoro precario non è lavoro perché il salario del lavoro precario non è il *salario* che abbiamo visto affacciarsi nella storia alimentare dell'uomo: non è destinato, infatti, a mettere da parte le riserve per i periodi di magra o per programmare altro che non sia, di nuovo, procacciarsi da mangiare. In ultima analisi, i *cocopro* e tutte le forme più o meno fantasiose di lavoro *atipico* significano niente sicurezza di rinnovo, niente carriera, niente tutela sindacale, né orari, né ferie, né malattia, niente previdenza né ammortizzatori sociali, niente tredicesima né premi di produzione né indicizzazione né buoni pasto. È solo moneta buona per il consumo immediato: ed infatti, ad un precario non si concedono prestiti (salvo usurai) né mutui; non trova neppure una casa in affitto (salvo speculatori) né può comperare una macchina a rate: né nuova né usata. Forse, rubata...

Quel che raccogli consumi. Quando non raccogli, non consumi. Sei alla mercè degli eventi.

La povertà si mescola alla disperazione e fa vero il detto *Homo sine pecunia est imago mortis*.

È una condizione di miseria esistenziale. Quale violenza maggiore allo spirito ed alla lettera della Costituzione? Quale stravolgimento più grande alla dignità del lavoro?

SENZA REGOLE, TRANNE QUELLA DEL SILENZIO,

CHI È CHE VINCE E CHI È CHE PERDE?

Contro questa disuguaglianza, vissuta assai duramente sulla mia pelle, ho dato vita ad una iniziativa di protesta mite e ironica, ma risoluta: il digiuno tipico.

È servito a qualcosa? Qualcuno mi ha rivolto la domanda più brutale: *Hai vinto o hai perso?*

Lei, Presidente, che dice?

Oraho un lavoro: flessibile, non più precario. Per Res Tipica, non per un improbabile Progetto Catasto.

Ricominciando da redattore ordinario, non sono io a peccare di presunzione.

Grazie ad un accordo, è stato anche, in qualche modo, sanato il pregresso.

Dunque, alla fin fine, ho vinto?

Non so, Presidente. In questi casi credo, in realtà, che tutti abbiamo perso qualcosa: quanto meno, tempo e denaro, opportunità e serenità. Ma anche valori più basilari: rispetto e dignità.

Che una ferita cicatrizzi è bene, ma non cancella la lacerazione: la rimargina.

Una comunità che *perde* (è nuovamente il termine appropriato) il senso delle regole ha in sé un vulnus che, doloroso in sé, espone a più pericolose infezioni. Una piaga aperta da comportamenti prepotenti ed arroganti lascia spazio ad ogni possibile delirio.

CENTO GIORNI PENSANDO A MARCO BIAGI

Ho pensato spesso, in questi anni, e di più nei 100 giorni della mia protesta, a Marco Biagi.

Non potevo non pensarci: alla legge sui *cocopro* – sia pure impropriamente, come ha protestato la sua famiglia – è stato dato il suo nome.

È una brutta legge: l'ho scritto e lo ripeto. Ma fosse anche stato 'colpevole' della mia precarietà, e al di là di ogni ovvia e convinta opposizione per l'assassinio perpetrato, mi sono chiesto tante volte: che emozioni provo verso di lui?

La risposta la conosco da tempo: da quando lessi i resoconti degli incontri tra Marco Biagi ed i vescovi della Conferenza Episcopale impegnati sul terreno sociale. Alle vivaci contestazioni, che in buona parte condivido, rivoltegli dai porporati, lui rispose con passione, oltre che con argomenti.

Gli argomenti non mi hanno convinto: tutt'altro. La passione, sì.

Anche lui, come me, si opponeva al silenzio.

Discutere, argomentare, ascoltare: la passione deve spingere a questo.

Zittire – o lasciare senza risposta, che è lo stesso – fa male alle passioni: fa peggio alla dignità delle idee ed alla volontà di un dialogo.

RESISTERE, RESISTERE, RESISTERE ?

Perciò emendo l'affettuosissimo ed assai gradito "*Resistere, resistere, resistere*" che mi è stato rivolto da autorevole persona. Il senso del motto riformato resta uguale, ma ne indica la modalità: "*Non tacere, non tacere, non tacere*".

Zittire Marco Biagi con un colpo di pistola o zittire chi contesta la legge sul precariato, dandogli del fiancheggiatore delle Brigate Rosse, non sono la stessa cosa: ci mancherebbe!

Rispondono, però, alla stessa logica. Non è zittire le ragioni dell'altro che fa vincere un'idea.

Va cambiata la logica. Va cambiato il metodo. Esso è: "*Ragionare, ascoltare, discutere*".

Bisogna non spegnere la parola. Se non c'è discussione, se alla ricerca del dialogo c'è chi resta sordo o risponde solo strillando, non serve contrapporsi gridando: non ti ascolta lo stesso.

Basta tenere ferma la voce e dire le cose di cui si è convinti. Occorre pure saper ascoltare.

Il silenzio fa male. Uccide, o rende assassini. Anche, soltanto, esclude e procura ingiuste afflizioni.

Marco Biagi, che ho conosciuto in fugacissima e casuale occasione, aveva toni assai pacati di voce: quelli di chi sa anche ascoltare.

BEN DETTO, PRESIDENTE !

Il 14 novembre, dopo quasi un anno di attesa, la Federazione Nazionale della Stampa ha finalmente ottenuto un incontro con l'Anci. Che ci sia stato un pur ancor flebile confronto è importante, nel momento in cui la lotta contro il precariato giornalistico sta assumendo la rilevanza di una emergenza nazionale. Ed incoraggiano molto, Sindaco Domenici, le Sue recenti parole di "*auguri per una positiva soluzione di una dura vertenza che pone problemi che sono attuali non soltanto nel settore dei media. Riguarda la precarietà del lavoro nella società. Sicuramente è necessario che sempre di più sia al centro dell'attenzione delle forze sociali e sindacali in tutti i settori, compreso quello dell'informazione*".

Ben detto, Presidente! E ben fatto sarà l'impegno che seguirà per dare concretezza a questo augurio. C'è un abisso fra il lavoro precario e quello forzato dei lager e dei gulag d'ogni regime e d'ogni età; ma non è più questione di qualità: solo di quantità. La strada fino al fondo di quel baratro è lunga, ma tutta in discesa. In mezzo ci sono i vincoli clientelari, il mobbing, le discriminazioni identitarie, il lavoro nero, l'asservimento dei clandestini, lo sfruttamento dei minori, le schiavitù sessuali, le tirannie mafiose, le morti bianche... Tutte realtà diffuse anche in Italia: pure dove non parrebbe. Salvo qualche inchiesta, qualche denuncia, perfino qualche condanna, prevale un desolante silenzio. Ogni parola ed ogni azione che rompono questo silenzio sono ben dette e ben fatte.

RATAFIÀ!

Perciò mi piacerebbe – sarebbe bello davvero, e importante – che l'ultima parola l'avesse Lei, a concludere il mio 'digiuno tipico contro il lavoro atipico'. Se ne avverte il bisogno, mi creda. Non per finire '*a tarallucci e vino*': tipicità che non entusiasma. Ce n'è un'altra, e gliela propongo. Dopo lungo contesa, ed assai sanguinosa, fra due famiglie per motivi di proprietà, un notaro dotato di pazienza e tenacia risolse la controversia. Firmate e controfirmate le carte, fu lui a offrire un liquore squisito, ottenuto macerando polpa di ciliegia nell'alcol. Riempì i bicchieri e li porse a tutti,

poi alzò il suo e brindò: “*Res rata fiat*”. Come dire: “*Avvenga quel che s’è sottoscritto*”. Sollevando il proprio bicchierino, ad una voce sola risposero tutti: “*Rata fiat*”. E fu il *ratafià*. C’è bisogno di questo: di un’agenda affinché, anche nel mondo dei Comuni e delle loro variegate organizzazioni, il lavoro opaco (compreso, si capisce, quello dei giornalisti!) diventi lavoro vero; e c’è bisogno di un progetto per Res Tipica ragionevole e concreto, da tutti condiviso, che porti lavoro e benessere nei territori coinvolti. Nonché, è ovvio, pure a chi vi si impegna per realizzarlo. Non lasci queste necessità senza risposta: dia loro, anzi, l’impulso che manca. Quando l’una e l’altro fossero, in breve tempo, predisposti ed approvati, sarebbe utile festeggiare come si deve e sentirLe dire “*Res (Tipica) rata fiat*”. Il *ratafià*, se permette, lo porto io. Lei, però, non dimentichi: porti il sale!

Filippo Radaelli

*Voi che vivete sicuri
nelle vostre tiepide case,
voi che trovate tornando a sera
il cibo caldo e visi amici:
Considerate se questo è un uomo
che lavora nel fango
che non conosce pace
che lotta per mezzo pane
che muore per un sì o per un no.
Considerate se questa è una donna
senza capelli e senza nome
senza più forza di ricordare
vuoti gli occhi e freddo il grembo
come una rana d'inverno.
Meditate che questo è stato:
vi comando queste parole.
scolpitele nel vostro cuore
stando in casa andando per via,
coricandovi alzandovi;
ripetetele ai vostri figli.
O vi si sfaccia la casa,
la malattia vi impedisca,
i vostri nati torcano il viso da voi.*

Primo Levi