

Le cucine regionali sono l'unica, originale e concreta prova dell'esistenza dell'Italia.
Un Paese con la vocazione al gusto e alle diversità, ma che preferisce ubriacarsi di retorica

QUEER

Il Risorgimento del palato

Grazie alle opere di Pellegrino Artusi anche il mangiare diventò "italiano". E nella letteratura del tempo, tra "sacrifici" e buoni sentimenti, trovò posto il piacere



di Michele Rosco

Cento anni fa moriva Pellegrino Artusi, gastronomo dilettante, che con il suo libro *La scienza in Cucina e l'Arte di Mangiar Bene* aveva contribuito in modo non marginale alla titanica impresa di "fare gli italiani". Il libro che gli ha dato fama era uscito vent'anni prima, nel 1891 a sue spese, perché nessun editore aveva dato fiducia a questo simpatico ex commerciante romagnolo, ritiratosi dal lavoro e dedicatosi prima agli studi letterari (con un poco notevole saggio su Foscolo) e poi alla passione per la cucina. Male fecero, quegli editori, perché il libro avrebbe conosciuto un successo straordinario, che continua ancor oggi e che ha portato le vendite a più di un milione di copie, facendone uno dei maggiori best sellers italiani di tutti i tempi.

Quando Artusi pubblicò la prima edizione del libro, l'Italia era bella e pronta, mancavano Trento e Trieste, ma sarebbero arrivate prima o poi anche quelle. Serviva fare, invece, gli italiani, e su questo si stavano impegnando istituzioni e intellettuali, e questi più di quelle, vista la tendenza tutta nazionale a trovare identità e tradizioni più nella cultura che nella storia e nella politica. E il buon commerciante romagnolo non smentisce questa tendenza: è un intellettuale anche lui, un dilettante della cucina, che in un bell'italiano risciacquato in Arno – si era trasferito a Firenze con la famiglia dopo disavventure in Romagna – unifica il Paese educandolo a una cucina

nazionale.

Certo, l'impronta è inevitabilmente settentrionale: la passione per le paste ripiene, i risotti, il riferimento continuo alla sua Romagna, a Bologna o a Firenze; ma lo sforzo è quello di inserire ricette e proposte di tutta Italia, dai maccheroni alla napoletana, declinati in due modi, ai piatti siciliani, a quelli romani, fino all'ebraico *cuscussù*. Piatti le cui ricette sono state raccolte nei suoi frequenti viaggi da commerciante, ma che, nelle edizioni successive alla prima, riprende dai suoi corrispondenti, i vari lettori del suo libro che gli inviano ricette, che lui prova in casa, assistito dai due servitori che ereditano i diritti del libro, e che ripropone in una specie di modalità di comunicazione 2.0 *ante litteram*. La scrittura, lo abbiamo detto, è in un italiano elegante e le ricette proposte non sono solo comprensibili e facili da eseguire, ma sono condite da aneddoti, storielle, citazioni che rendono la lettura piacevole quanto i piatti. Memorabile, a questo proposito, è la ricetta del pavone, in cui si narrano le virtù dell'uccello, si dice dell'ammirazione che ne provò Alessandro Magno, di chi a Roma lo mangiò per primo, ma ci si dimentica di descrivere il modo di cuocerlo.

Che cucina ci propone l'Artusi? Una cucina borghese destinata, come si scrive nell'introduzione, solo «alle classi agiate, che i diseredati dalla fortuna sono costretti, loro malgrado, a fare di necessità virtù e consolarsi riflettendo che la vita attiva e frugale contribu-

isce alla robustezza del corpo». Una cucina dilettantesca, nel senso migliore e nobile del termine; Artusi non è un professionista e in Italia, d'altronde, il mangiar fuori casa è obbligo per viaggiatori, non piacere raffinato. Il suo equivalente francese, il grande Escoffier, è un cuoco professionista, lavora al Ritz, al Moulin Rouge, diventa imprenditore della ristorazione prima di scrivere i suoi libri, vere operazioni di marketing, che glorificano la *Grande Cuisine* francese. Artusi è un letterato che scrive per signore con l'aspirazione di ben figurare negli inviti a casa, donne a cui propone piatti semplici e menu che oggi spaventerebbero il più gaudente dei mangioni ma che allora, evidentemente, venivano messi in opera nelle famiglie borghesi. (Il menu-tipo è composto da una minestra – asciutta o in umido – dei "principi", ossia antipasti, poi un fritto, un "tramesso", un arrosto e poi dolce!). Una cucina italiana, comunque, con il giusto rilievo per la pasta, fresca e secca, declinata in tanti modi, con tante verdure di tutti i tipi; forse con la non adeguata presenza di una delle grandi invenzioni italiane: la pizza ripiena, con il contenitore – la pasta di copertura – che funge da alimento. Una cucina che non è semplice nutrimento, ma è piacere, e dunque è cultura. «Non vergogniamoci dunque di mangiare il meglio che si può e ridiamo il suo posto anche alla gastronomia. Infine anche il tiranno cervello ci guadagnerà, e questa società malata di nervi finirà per capire che,

anche in arte, una discussione sul cucinare l'anguilla vale una dissertazione sul sorriso di Beatrice». Così sta scritto nell'introduzione del libro come lunga citazione di Lorenzo Stecchetti (Olimdo Guerrieri), romagnolo amico di Artusi, bibliotecario, poeta e gastronomo. La borghesia si fa dunque italiana, e non più regionale o locale, anche grazie all'Artusi, che nobilita il consumo alimentare, facendolo diventare culturale. Questo accade in un momento in cui si afferma infatti un modello di consumo culturale che è nazionale e che unifica le classi dirigenti italiane. Nel decennio precedente la pubblicazione della *Scienza in Cucina* irrompe la canzone napoletana: *Funiculi Funicula* lancia questo genere musicale a livello internazionale; negli stessi anni, Tosti compone le sue romanze, altro modello della nascente canzone all'italiana, scioglimento nazional-popolare del melodramma di cui conserva il gusto per il sentimentalismo e la prevalenza della melodia, e nasce il romanzo d'appendice italiano, con Salgari e la *Invernizio*, campioni del genere nelle sue versioni maschile e femminile.

Restano escluse però da questo progetto le classi meno abbienti, lontane da ogni idea e possibilità di consumo voluttuario. A loro pensano, esattamente negli stessi anni, i due più grandi autori di successo della nostra letteratura post-unitaria: Collodi con *Pinocchio* – uscito a puntate nel 1881 – e De Amicis con *Cuore*, le cui vicende si svolgono nell'anno sco-

lastico 81-82. Due libri che hanno per protagonisti bambini dei ceti popolari; da una parte il figlio del ferroviere Garrone, il muratorino, Stardi, figlio del flebotomo, Coretti, di un rivenditore di legna; dall'altra il figlio di un falegname, bugiardo, vitale, ingenuo, scansafatiche, vittima di tutti i furbi (che italiano perfetto!), che solo con il "sacrificio" e i buoni sentimenti potrà crescere e diventare adulto, cioè italiano.

Ai figli del popolo questo si chiede per accedere al ruolo di italiani: sacrificio e lavoro, è l'unica ricetta che propongono questi due libri per l'infanzia, che, al di là delle differenze di qualità, hanno la loro cifra stilistica nel sentimentalismo – vero linguaggio nazionale – e nello sforzo educativo basato sulla rinuncia. A mangiare ci sarà tempo, per ora «quando la fame dice davvero e non c'è altro da mangiare, anche le vecce diventano squisite. La fame non ha capricci né ghiottonerie». Così dice il Colombo a Pinocchio, ma, per fortuna, nel corso del secolo che stava per iniziare, né Pinocchio né Garrone gli hanno creduto. Per diventare italiani i ceti popolari scelsero un'altra strada, la lotta, non il sacrificio. Speriamo che non ritorni il tempo delle vecce.

Nelle giornate del *Linea d'ombra Festival Culture Giovani* di Salerno (festivalculturegiovani.it 13-17 aprile) dedicata al tema "madrepatria", sono previste serate "artusiane"

STORIE IN CUCINA

Terra, aria, fuoco, acqua e differenze. Tre chef per una nazione gastronomica

Veneto, Campania e Sicilia. Identità e territori "à la carte"

Che tipo di legame ha con il territorio in cui ha lavorato negli ultimi anni?

Massimiliano Alajmo (Veneto): Ho sempre cercato di respirare ed esplorare il luogo in cui ho avuto l'opportunità di cucinare attraverso la frequentazione della materia, lo studio delle consuetudini e non solo. Il riferimento al territorio può avere peraltro variabili geografiche differenti in base al punto di vista. Ad esempio all'estero il confine generalmente si dilata fino a diventare Italia, e in tal senso la cucina ha la possibilità di oltrepassare i luoghi comuni per poter raccontare le varie sedimentazioni attraverso la sua semplice realizzazione.

Gennaro Esposito (Campania): All'inizio era semplicemente il luogo dove vivevo, non è stata una decisione strategica. Il nostro era un ristorante classico, poi c'è stata l'evoluzione e l'avvento di ospiti nazionali e internazionali.

Ciccio Sultano (Sicilia): Intrinseco, quasi viscerale.

La sua cucina riflette le origini geografiche del territorio in cui si trova il suo ristorante? Considera questo un elemento importante?

M.A.: Sì: in alcuni casi in maniera evidente in altri con modalità diverse, ma come vede le origini del territorio si possono dilatare nello spazio e nel tempo creando racconti e immagini del gusto differenti. Credo sia importante poter sentire ed esprimere una testimonianza e se questa si chiama territorio, perché no?

G.E.: Il legame è molto forte. Le materie prime sono scelte guardandoci intorno, in questa terra c'è una grande ricchezza di prodotti.

C.S.: La mia cucina è stata sempre territorio...allargato nell'intero territorio siciliano. Ovviamente importante... perché sono siciliano.

Ha mai percepito il territorio come un limite?

M.A.: Ho avuto la possibilità di cucinare in più luoghi e francamente il problema spesso è contrario. Attraverso la curiosità e il piacere di capire e conoscere cose che territorialmente risultano distanti ma che poi in sintesi sono la medesima risposta a domande formulate in lingua diversa.

G.E.: Mi sento un po' stretto, sì. Purtroppo il posto dove operiamo (Vico Equense, ndr) non offre molte attrazioni al turista, non ci sono mostre, teatri, cinema, valorizzazione delle bellezze artistiche, soprattutto nella stagione invernale. Per quanto riguarda la cucina: ho viaggiato molto e mi sono confrontato con tanti colleghi all'estero. Ma oggi la nostra generazione di cuochi italiani ha uno spirito positivo, si parla, si condividono esperienze, fornitori, è un momento felice per la cucina.

C.S.: La crescita della professionalità sta nella genialità e intelligenza di chi la svolge. Il territorio non ha nulla a che vedere con la potenza di getto della creatività e inventiva di cui si è armati.

Dovesse servire l'Italia a tavola, quali ingredienti non farebbe mancare alla cucina?

M.A.: Terra, aria, fuoco, acqua e differenza.

G.E.: Pasta, parmigiano, mozzarella, balsamico, prosciutto di San Daniele...

C.S.: La mozzarella, il pomodoro a cui, anche se americano, noi gli abbiamo dato la dignità, i formaggi, lo stare a tavola e il pane.

Com'è l'Italia gastronomica vista



Massimiliano Alajmo, *Le Calandre, Sarmedola di Rubano, Padova*. «Fondo la tecnica con la ricerca attenta degli ingredienti per mettere in risalto i sapori e le sapienze agricole e pastorali dei miei luoghi»

Gennaro Esposito, *La Torre del Saracino, Vico Equense, Napoli*. «Le mie ricette sono stimoli per la memoria che accendono ricordi di terre, mari e stagioni della penisola Sorrentina»

Ciccio Sultano, *Ristorante Duomo, Ragusa*. «La cucina Siciliana è il simbolo della stratificazione di culture e civiltà che si sono susseguite nella storia dell'isola»



Dall'alto: Massimiliano Alajmo, Ciccio Sultano e Gennaro Esposito. Nella pagina accanto, Heinz Beck

dalla [Sicilia, Veneto, Campania]?

M.A.: Eccellente.

G.E.: Appunto: parmigiano, balsamico, prosciutto San Daniele...

C.S.: Noi siamo un continente gastronomico a sé, abbiamo una cultura diversa rispetto alle altre regioni dunque estranea, conosciamo qualche cosa del Nord e odiamo la polenta.

Quali sono gli elementi gastronomici che sono più identificati come italiani da una prospettiva internazionale (materie prime, tecniche...)?

M.A.: La "familja".

G.E.: Il territorio, ricco e variegato, e la moltitudine dei prodotti. Purtroppo abbiamo avuto anche cattivi ambasciatori all'estero. La cucina italiana nel mondo, più di altre, si è spesso adeguata ai gusti locali, perdendo di integrità e identità.

C.S.: Pizza, pasta, il bello, sole, monumen-

ti, arte.

Le tecniche di cucina che hanno più ispirato il suo stile sono quelle imparate in famiglia o attraverso culture altre?

M.A.: Non ha importanza, la tecnica non è digeribile.

G.E.: Tutto ciò che rende il mio piatto interessante è il benvenuto. Le tradizioni hanno una scientificità, non basta più "l'empirismo della mamma". Se dal Giappone mi insegnano qualcosa di interessante sul pesce, io lo faccio mio senza problemi.

C.S.: Quello che ispira a un cuoco chef e patron è tutto, senza allontanarsi dal territorio.

«L'innovazione è una tradizione ben riuscita», è d'accordo con questa affermazione?

M.A.: E l'innovazione parte da una tradizione? Credo che la cucina gastronomica

italiana di oggi sia affascinante.

G.E.: La tradizione è sedimentata nel tempo, quindi rimane popolare e apprezzata.

C.S.: Non sono d'accordo sull'affermazione. L'innovare e la tradizione sono il divenire dell'uomo sulla terra.

Qual è il futuro delle cucine che si praticano in Italia?

M.A.: Mi ha preso per un indovino?

G.E.: La nostra generazione ha preso molto dalle cucine regionali italiane, ma con spirito innovativo. Spero che il risultato di questa evoluzione un giorno passi anche nella cucina quotidiana praticata non soltanto nei ristoranti, ma nelle case. Non dimentichiamo il patrimonio di sapienze che arriva dagli immigrati, le nuove etnie sul nostro territorio influenzeranno la cucina italiana: la contaminazione è positiva, è dialogo culturale.

C.S.: Se non scappiamo tutti da un'Italia allo scatafascio sarà florida come oggi lo è al trenta per cento. Oggi la gente crede che la maggiore potenza del nostro paese sia il cibo. Forse, ma per il resto direi che non sono contento di lavorare in Italia! Troppa gente che approfitta del nostro estro senza nulla in cambio. Solo parole e pochi fatti.

Qual è il legame tra tradizione e innovazione per un cuoco italiano? In Spagna - penso alla cucina sperimentale di Ferran Adrià, e in Inghilterra - con quella molecolare di Heston Blumenthal - il rapporto è diverso. Perché?

M.A.: La tradizione è una consegna inconsapevole che lega gli uomini a un filo sottile, quasi invisibile, che va al di là della forma e del gusto. In tal senso l'innovazione non può che esserne figlia.

G.E.: In altri paesi l'innovazione ha avuto una spinta dal giornalismo e dalla politica. Ci sono stati cuochi geniali in Spagna e in Inghilterra, ma è stato anche il sistema paese a cavalcare queste individualità per farne un vessillo. Forse in Italia assistiamo a un'evoluzione della cucina più graduale, meno giornalistica, ma non meno interessante.

C.S.: Questa è simile alla domanda precedente, se devo aggiungere qualcosa è che si sono perse le vere trattorie e le ricette di casa stanno subendo cambiamenti disastrosi...

Cucina regionale italiana, cucina nazionale italiana, cucina mediterranea. Quale di queste definizioni crede sia sensata?

M.A.: Se un albero lo guardi troppo da vicino focalizzi lo sguardo su alcuni dettagli, diversamente se prendi la distanza la visione cambia e l'immagine dell'albero risulta meno dettagliata ma completa. Quando si parla di cucina italiana dunque si entra in una dinamica i cui confini sono determinati dal punto di vista. La cucina italiana non vuole etichette e la realtà è che nessuno riesce a darle una definizione esauritiva perché il vero e unico punto di congiunzione è dato dalla diversità. Comunque sia, anche in questa diversità si riesce a percepire l'appartenenza ad un popolo che nella divisione ha condiviso per contrasto e per assonanza.

G.E.: Faccio mie tutte le tre definizioni. Storicamente mi sentirei più vicino alla cucina provenzale che a quella dell'Alto Adige, ma oggi le cose stanno cambiando, anche l'Alto Adige ormai subisce l'influenza della cultura mediterranea in cucina.

C.S.: Cucina regionale nazionale mediterranea. Cucina regionale siciliana innovativa.

a cura di Valerio Borgianelli Spina

La storia di Heinz Beck ricorda quella di Hermann Simon, il protagonista della serie di film per la TV tedesca che in Italia ha trovato fortuna nelle sale cinematografiche: *Heimat*, in italiano "Patria". Nell'epopea di 26 ore veniva descritta la vicenda di Simon, appassionato musicista, che nella Germania degli anni '60 dal suo minuscolo paese perduto nelle campagne tedesche si trasferisce a Monaco per studiare composizione. La città bavarese, negli anni del fermento artistico e della sperimentazione musicale, diventerà la patria d'elezione del giovane, la sua Seconda patria, *Die Zweite Heimat*, il luogo in cui nutrire le aspirazioni musicali e cercare un'identità.



in cucina. Messo a confronto con la vita professionale di uno chef italiano, il percorso

DA "LA PERGOLA" DI ROMA

Heinz Beck, la star in cerca di patria

A colloquio con il cuoco più celebrato dalla capitale. E che ricorda un tal Hermann

di Valerio Borgia Spina

Dalla Germania, Heinz Beck approda a Roma negli anni '90, con uno spirito simile. Non era il mondo dei suoni quello che rincorreva, ma quello dei profumi, dei sapori e della creatività. Li ha trovati qui, e ha fatto di Roma e dell'Italia la sua patria d'elezione culinaria. «Questo paese è la culla dell'arte, c'è un'energia più intensa che altrove. La sua cultura, non soltanto culinaria, stimola il pensiero», sostiene un Beck che dopo 17 anni passati nelle cucine de "La Pergola", il ristorante stellato che domina Roma dal panoramico Hotel Rome Cavalieri, parla con entusiasmo e trasporto della sua vita in Italia. Ma cosa colpisce un cuoco tedesco del nostro patrimonio gastronomico? «La vostra è una cultura moderna e complessa, di cui apprezzo per cominciare le materie prime di questa terra fortunata. Molto importanti sono tuttavia le tecniche usate in cucina. Qualsiasi cucina dei nostri tempi non può prescindere dalla cultura gastronomica mediterranea». Mi colpisce che Beck parli di cucina "mediterranea" invece che "italiana". Forse non esiste una cultura gastronomica italiana? «Esiste eccome: "mediterranea" è l'aggettivo al singolare che sintetizza quell'indescrivibile patrimonio di culture locali, una per ogni campanile, che sono le "cucine italiane", così diverse e numerose che è difficile imbrigliare in una definizione unica. È in questa pluralità di pensieri e di voci distribuiti nei territori italiani che nei secoli la creatività italiana si è alimentata e rafforzata». Chissà cosa voglia dire per un cuoco cresciuto in una diversa cultura gastronomica imparare un nuovo linguaggio

di Beck appare più complicato. A cominciare dall'assenza di una figura familiare (una mamma, una nonna) che negli anni della formazione abbiano contribuito a formare la sua "italianità", la *weltanschauung* dietro i fornelli. «È vero, rispetto ai miei colleghi italiani non ho vissuto l'Italia e la sua gastronomia dalla nascita. Tuttavia, quando parlo di italiani io uso il "noi". Oggi mi sento parte di questo paese e della sua cultura. Non mi sento straniero. Lo devo molto a mia moglie e alla sua famiglia che mi ha introdotto alla ricchezza della cultura gastronomica ricchissima: quella siciliana. È per questo motivo che la correggo quando mi domanda "cosa pensa di...", io non "penso" la cucina italiana, io la "sento"». Forse il fatto di non aver avuto genitori italiani lo ha aiutato a pensare diversamente, con più libertà, senza sentirsi sopraffatto dalle tradizioni. «Non è così, il valore maggiore di questo paese è nella sua creatività, il Made in Italy ci distingue nel mondo, è un marchio forte e tutti lo riconoscono. Prendiamo il design, l'approccio italiano è quello estetico che diventa funzionale, i popoli del Nord non avrebbero mai un approccio del genere. Quindi, non c'è tradizione in Italia che non si confronti con questa incontenibile creatività, per questo la cucina italiana è sempre così moderna, si evolve continuamente prendendo le mosse dalle solide tradizioni dei suoi territori». Chissà se è veramente in evoluzione, la gastronomia italiana? «Io sono sicuro che rivivrà un altro Rinascimento, un altro picco di splendore, bellezza e positività non soltanto in cucina, ma in tutti gli ambiti delle nostre vite».

AL LEGHISTA NON FAR SAPERE

ITALIANI, COUS COUS E MANDOLINO

Altro che pasta, è il celebre piatto di semola il re della nostra tavola

di Giulia Cerino

Uno, due, tre. Partiti. Eccoli, tutti schierati. Braccia gonfie, muscoli tesi e sulla fronte qualche goccia di sudore perché quando l'amalgama si fa denso, hai voglia a impastare. Enzo aggiunge dell'acqua. Lavora la pasta per non farla seccare. Ha scelto la semola di grano duro. Ma avrebbe potuto usare quella d'orzo, di miglio, di riso, di mais o di grano integrale. Grossa, media e fine. Il format non conta. A farina cotta sarà il sapore a decretare il vincitore: in onore del centocinquantesimo, la corsa è al miglior piatto tricolore. Largo ai condimenti della tradizione dunque.

Enzo usa sale di Cervia (Emilia Romagna) e olio extra vergine di oliva (Umbria). Per il sugo fa soffriggere l'aglio di Sulmona (Abruzzo), poi aggiunge la cipolla di Tropea (Calabria). E via con le verdure: radicchio di Chioggia Igp (Veneto), zucchini romanesco (Lazio) e basilico (Liguria). Li mette nella pentola, poi passa ai pomodorini del Piennolo (Campania). Cosa manca? Il peperoncino del sud e il pepe nero, lo zafferano (Sardegna), i fagioli bianchi di Riccia (Molise), quelli di Sarconi (Basilicata) e perché no, per farla un po' arrabbiata, le olive nere di Puglia. Tre, due, uno. Fine. Eccoli i colori d'Italia. I giudici sono schierati. I piatti sono pronti. Forchetta alla mano. Il vincitore è scelto. È la portata che meglio rappresenta la tradizione italiana, l'unica che si mangia in tante salse, una per ogni regione, e che piace a giovani, vecchi e bambini. È un cibo che unisce, da nord a sud, ogni regione d'Italia. A Favignana e a San Vito Lo Capo è di uso quasi quotidiano. Tant'è vero che in epoca recente il piatto si è trasformato in cibo della festa patronale di San Carlo. Buono è buono. Cucinarlo è un'arte ma è comunque facile da fare, costa poco e, anche se la semola resta semola, ognuno se lo cucina come vuole. A Genova usano il pesto, a Treviso mettono il radicchio, gli ebrei lo preferiscono con verdure e qualche



pezzetto di agnello. Evviva il re dei piatti unici conosciuto dagli Stati Uniti di Giappone. La pasta asciutta? Niente affatto. Lo chiamano cous cous. Ecco sì, già vi vedo. State storcendo il naso. Il cous cous italiano? Ma da noi i consumi di pasta non erano tre volte superiori a quelli di Stati Uniti, Francia e Grecia? Sì, gli italiani ne mangiano a dismisura: oltre 28 chili pro capite l'anno. Dumas padre ci definì dei maccheronari. È vero. Ma prendiamo il vocabolo "pasta". Viene dal greco *πάστα* che poi significa "farina con salsa" che deriva dal verbo *pássein* cioè "impastare". La pasta, scusate il gioco di parole, si impasta. E il cous cous pure. D'altronde è fatto di semola, come gli spaghetti, i ravioli e le penne rigate. Tutti primi che fanno parte della nostra originale dieta mediterranea. Proprio come il cous cous. Ma non era arabo? Mediterraneo piuttosto. Uno dei primi riferimenti viene dall'anonimo autore di un libro di cucina dell'Andalusia musulmana del tredicesimo secolo. Nell'opera compare il nome dell'alimento preceduto dall'articolo "al", il che dimostra che questa è una parola berbera e non araba. Berbera quindi maghrebina o anche solo libica, come i libici che in questi giorni

scappano da Gheddafi e si rifugiano a Lampedusa, in Sicilia. Ecco, l'Italia - anzi no - la Sicilia, prima regione d'Italia, aveva un ruolo centrale nel Mediterraneo. Un ruolo di successo prima, avamposto del mondo oggi. Gli arabi erano in Spagna, gli spagnoli vennero in Italia e vi restarono tra il 1516 e il 1713. Proprio in quegli anni, il governo di Carlo V fece della Sicilia un baluardo strategico nel Mare Nostrum. Era Trapani a gestire commerci e scambi. Tra uno sbarco e l'altro, anche il cous cous di origine berbera piacque al re e venne esportato, diventando, anno dopo anno, piatto tipicamente siciliano. Trapanese per l'esattezza. La Sicilia se ne appropriò. Da lì, poi, la storia è nota. Si sa che l'Italia dalla fondazione ad oggi ha perduto il suo ruolo "mediterraneo", che si è provincializzata, che in epoca recente ha chiuso le frontiere e che Lampedusa, oltre ad ospitare vip e milionari in vacanza, è terra promessa per migliaia di clandestini. Il cous cous, quello, è però rimasto nei piatti di tutta Italia. Non c'è singolo connazionale che non lo conosca o che non l'abbia cucinato almeno una volta nella vita. E poi, scusate se è poco, ma il cous cous è l'unico piatto che i leghisti disdegnano

se cucinato in un ristorante magrebino ma che ingurgitano con voracità se a prepararlo è una tipica massaia siciliana. Quel che ignorano, quasi tutti, è la provenienza, la sua storia. Un po' come per la pasta, in fondo. Che dimora nelle credenze d'Italia senza che gli italiani sappiano come ci sia finita. Non vi basta? A ricordarci che il cous cous è nato da queste parti restano le pagine di Pellegrino Artusi e quelle della prima guida gastronomica d'Italia del Touring Club (1931). Per la verità Artusi era molto concentrato sulle regioni del centro-nord, ma in ogni caso, per la prima volta, fu lui a fissare in lingua italiana le ricette regionali fino ad allora trasmesse solo a voce. Tra queste anche il cous cous. Artusi ci ha visto lungo. Prima del 1861 esistevano solo piatti tipici regionali. Con l'Unità gli ingredienti si sono mischiati, confusi, combinati. L'Italia come la Sicilia, la regione più cosmopolita della penisola dove, ogni anno, si organizza una rassegna internazionale di cultura ed enogastronomia chiamata Cous Cous Fest. E non Pasta Fest. E a Lampedusa, in queste settimane, è il piatto più cucinato. Dai volontari per i tunisini appena sbarcati sulle nostre coste.

CRONACHE DAL VINITALY

OH PER BACCO, L'ITALIA È DAVVERO UNITA

La spedizione dei Mille, vigna per vigna

di **Alessandro Antonelli**

Giunti infine anche noi nei pressi di Teano, alla richiesta di consegnare l'estremo calice chiniamo il capo e da ossequiosi garibaldini rispondiamo "obbedisco". D'altronde l'Italia s'è fatta, in lungo e in largo, e anche più d'una volta: dunque meglio così.

Nell'anno delle celebrazioni unitarie la retorica stilla copiosa anche dagli stand del Vinitaly, in quel di Verona: cavatappi a forma di stivale, bottiglie con la scritta Italia di Swarovski e qualche risparmiabile codazzo ministeriale. Ciononostante l'impeto risorgimentale ci prende la mano e decidiamo di fare pressappoco come i Mille: prenderemo congedo nel regno sabauda, salperemo dalle coste liguri, sbarcheremo in Sicilia e da lì risaliremo le vigne del Belpaese.

In Sardegna ci accoglie un abbronzatissimo omino dai capelli nero pece e il benvenuto è dei migliori: il Carignano del Sulcis superiore (1) batte ai punti il pur ottimo Cannonau, seguito a ruota da una Monica Doc comunque discreta. Ma il Re è già lì pronto che c'attende in terra di Piemonte. La vedetta sabauda, volto paonazzo e unico servitore del regno più alticcio dei clienti, mesce dell'onesto Barbaresco che però s'arrende di lì a poco alla prepotenza del Barolo 2006 (2), ventiquattro mesi in barrique, davvero notevole.

I Mille (che poi sono molti di più, più di centocinquanta volte mille, stando ai numeri finali della kermesse del vino più celebre d'Italia) sono ormai pronti a prendere la via della riviera di Ponente. A dispetto di quanto generalmente si pensi, la Liguria i suoi rossi ce li ha e sono pure gradevoli: l'Ormeasco di Pornassio e il Rossese di Dolceacqua hanno il difficilissimo compito di resistere alle pressioni delle ben più prolifiche uve piemontesi e all'arrembaggio dei cugini francesi, spocchiosi come al solito, qualche chilometro più a Ovest. Prima di abbandonare la terra ferma i sommelier ci istruiscono a dovere, e anche rozze camicie rosse come noi si perdono nel linguaggio sinestetico di questi mentori del dio Bacco. Morbido, ruvido, corposo, vivace. Uno crede che sparino aggettivi a caso, invece tutto torna.

Si solcano i mari virtuali del Tirreno, navigazione buona, per nulla incerta, un po' di nebbia ma è facile intuire il perché. Troppo banale sbarcare a Marsala, e poi non è ancora il momento di passare ai dolci. La conquista della Trinacria transita per un Cerasuolo di Vittoria da applau-



si, che prepara naso e palato alla vera sorpresa del tour, una prelibatezza sicula dal nome evocativo, Respiri, eccellente blend di Nero d'Avola e Syrah (3). Altro che aprire il fuoco sul contado locale, come fece il nostro barbuto predecessore, questo popolo andrebbe venerato.

Ora la truppa è sull'allegro andante, qualche visionario intravede persino il ponte sullo Stretto. In Calabria il Cirò è cosa nota, talmente nota che deviamo diretti su alcune gemme del cosentino: Britto e Alfieri nero, mica male. Però è la riserva di Aglianico del Vulture, nettare dei briganti della Lucania, a lusingare gli scalcagnati avventurieri e a sciogliere in dolcezza anche i malintenzionati.

Ma ecco già che si intravede il Tavoliere, colle sue uve intente e aggressive, a rapida fermentazione e ad alta gradazione per via del sole che arrostitisce tutto. Per venire incontro ai gusti dei più giovani e per strizzare l'occhio al mercato, i signori della Fiera spiegano che molti vini pugliesi oggi virano in rosé, più leggeri e accessibili anche in

clima da happy hour. Sarà pure una furbata, ma i rosati di Castel del Monte e del Salento tutto sembrano tranne che vini bastardi.

Altra sorpresa alla periferia del regno borbonico, la Tintilia del Molise (4). È un vigneto autoctono, un po' avaro, dai grappoli radi, a bassa produzione ma dal siero divino. Prendete nota.

Nel frattempo, su al Nord, giungono gli echi delle battaglie d'indipendenza e il quadrilatero resiste. Siamo noi che non resistiamo ai vini mantovani. Una signora dai modi garbati ci guida in un dionisiaco slalom tra i bianchi a base di Chardonnay e Sauvignon, ci stende con un passito di Garganega e Moscato giallo (5) e ci dà il colpo di grazia – una grazia impagabile – con un cucchiaino di vino cotto, mosto con sentori di caramello, una poesia.

Il centro Italia, garantiscono, è al sicuro. La Toscana si gonola beata col suo Chianti e col suo Nobile di Montepulciano. Neppure la calchiamo. L'Emilia, dicono, arranca, è ancora sotto il giogo dei papi, e forse un po' se lo merita:

ci perdonino i suoi cittadini, ma quel maledetto Lambrusco è una variante nemmeno troppo raffinata degli energy drink al gusto di fragola. Fortuna che l'Umbria ci riscatta col miracoloso Sagrantino di Montefalco (6) e le Marche ci deliziano col Rosso del Conero.

I Mille (che ricordiamolo sono molti di più, sempre di più) sono quasi arrivati. In Campania contemplano il commovente trittico Fiano-Falaghina-Geco dei Feudi di San Gregorio.

La spedizione si fermerebbe qui, ma la storia insegna che all'Italia savoiarda e garibaldina mancano ancora le terre irredente del Veneto e di Roma. E dunque inchiniamoci a sua maestà l'Amarone (7), anche quest'anno vincitore indiscusso, e non certo per piaggeria verso la città scaligera che ospita la Fiera. Chiudiamo in dolcezza con l'incursione nel sacro perimetro laziale, mandando giù l'ultimo sorso di moscato di Terracina. Occhio spento, ma cuore contento. Come faceva quella canzone? Ah, sì: "Viva l'Italia, l'Italia tutta intera...".



GARIBALDI E MAZZINI ALL'ALCOOL TEST

Il generale amava il vino, il carbonaro la birra

di **Lorenzo Misuraca**

Vino o Birra? Nemmeno sul beverage simbolo del Risorgimento gli storici riuscirebbero a mettersi d'accordo. I due volti dell'unità d'Italia, Mazzini e Garibaldi furono sponsor ante-litteram delle bevande alcoliche più bevute al mondo.

A sostegno di questa singolare sfida a distanza tra luppolo e vite, numerosi carteggi e testimonianze dell'epoca. Nel caso di Garibaldi, è lo sbarco dei Mille a Marsala nel 1861 a marchiarlo – forse erroneamente – come "intenditore di vino". In quel viaggio, le camicie rosse ebbero modo di assaggiare il vino locale offerto dalla popolazione. Appena un anno dopo, il generale Garibaldi tornando nella città siciliana, visita lo stabilimento Florio dove beve e apprezza il marsala. In suo onore, una tipologia di quel vino venne denominato "Garibaldi dolce", e ancora fa parte della selezione della cantina trapanese. Nel corso del tempo, però, visto il giudizio non lusinghiero degli esperti su questa qualità di marsala, si è da più parti malignato sulle reali doti da sommelier di Garibaldi.

Un vero e proprio lobbista della birra fu invece Giuseppe

Mazzini. Tra le 400 lettere rese pubbliche recentemente che il patriota risorgimentale scrisse a un'amica, durante il suo esilio londinese, alcune fanno apertamente riferimento alla sua passione alcolica. Mazzini consiglia caldamente di non bere birra alla mescolata nei pub, ma di scegliere una marca in particolare, la "Swan Brewery", prodotta in una delle principali birrerie di Londra, da sostenitori mazziniani locali.

C'è da chiedersi chi risulti rafforzato in popolarità dalla sfida a colpi di sbronze, se l'ombroso Mazzini o il vulcanico Garibaldi. Di certo giova all'immagine del massone, immortalato da un verso di Carducci come il «volto che giammai non rise» la sua passione per la birra, che oggi nell'immaginario europeo rappresenta la bevanda popolare e conviviale per eccellenza, in contrasto con il vino, appannaggio dei noiosi radical chic. Probabilmente, però, nella seconda metà dell'Ottocento, la storia era ben altra. Garibaldi, eroe di strada e di battaglie, veniva accolto dai contadini con vino e cacio caserecci, mentre Mazzini scriveva recensioni da Gambero Rosso sul miglior birrifico della metropoli britannica.