

Il punto

Il legame tra i prodotti enogastronomici e le aree in cui nascono e si affinano. Due iniziative in Friuli-Venezia Giulia e Abruzzo

IL FUTURO DELL'ECONOMIA ITALIANA STA ANCHE NELLO SVILUPPO, NELLA DIFESA E NELLO STESSO "GUSTO" DEL PAESAGGIO RURALE

Tradizione, tipicità: questi termini accompagnano le spiegazioni di tutti i depliant informativi di tutte le manifestazioni "enogastronomiche" di territorio. Sono ormai termini che, più che delimitare un concetto, evocano una situazione. Il concetto di tipico dovrebbe, secondo la sua etimologia, far riferimento a un modello, a un tipo. Ma nell'accezione diffusa fa riferimento a un luogo, a una zona, a una città, il che tuttavia non elide il significato originario. Il Barolo è un vino tipico delle Langhe, e questo significa che è legato alle caratteristiche - il clima, la chimica - di quel territorio, ma anche che in quel posto lì è possibile incontrare il modello del Barolo.

Poi c'è la tradizione: e qui la questione si complica; perché anche la tradizione, come la tipicità, deve fare i conti con la possibilità. E allora dipende dalle conoscenze, dalle abilità, dalle idee, dalle diverse soluzioni che via via si trovano per problemi vecchi o nuovi. Una soluzione funziona per un certo periodo, lungo: e allora diventa una tradizione; poi qualcuno ne inventa una diversa, che funziona anche lei. E allora è un'innovazione.

Quanto tempo deve passare prima che un'innovazione efficace diventi tradizione? Problemi di mercato, generazionali, di gusto, d'educazione: tutto questo va a mescolare le già confuse carte della tradizione. Ma la tipicità, legata al territorio, e quindi allo spazio, che è ineliminabile più stabile del tempo, si muove con meno rapidità. Certo cambiano anche le tipicità, il mais è oggi un prodotto tipico del Piemonte, ma c'è stato un tempo in cui non era nemmeno un prodotto tipico di questo continente, ma sono evoluzioni più lente, se non intervengono - che so - gli incentivi comunitari (il miele di girasole sta diventando un prodotto tipico del Piemonte).

Allora: forse non è vero che tipicità si nasce, ma sicuramente tradizionali si diventa. Quello che però conta, al di là della vaghezza con cui questi termini vengono adoperati dalle Pro Loco, è che finalmente è cosa riconosciuta e accettata che il volto di un territorio e l'essenza della sua economia stanno nelle sue tipicità e nelle sue tradizioni agricole ed enogastronomiche. È cosa recente il malumore che ristoratori e operatori del settore dedicano alle amministrazioni pubbliche, ree d'essersi rese conto che le casse comunali si possono riempire anche offendendo ai cittadini e ai turisti cibo e vino di qualità: e se prima era solo una tantum, la

INFO

Programma per la bistecca "sicura"

La Coldiretti lancia il programma "allevamento sicuro" basato su un sistema di rintracciabilità ed etichettatura della carne. Obiettivo dell'iniziativa, che segue quella di "semina sicura" con la quale si certifica l'assenza di organismi geneticamente manipolati nelle sementi, è di dare garanzie ai consumatori anche nell'alimentazione degli animali attraverso un regime di identificazione e di registrazione dei capi bovini. «Siamo pronti a coinvolgere tutti gli allevatori interessati, e partiamo dal progetto "semina sicura" per acquisire le necessarie garanzie anche nell'alimentazione degli animali», spiega il presidente dell'associazione, Paolo Bedoni.

Tradizione, tipicità, innovazione
Imparare a gustare il territorio

CARLO PETRINI*



fiera del paese o la sagra del prodotto più famoso, oggi è un fiorire di cene o pranzi corali nelle occasioni più disparate: dal Capodanno a San Valentino, dalla Festa della Donna a Ferragosto, da San Giovanni a Natale. Insomma, dicono i ristoratori, non si tratta più di promuovere il territorio attraverso il prodotto tipico, ma di sostituirsi alla ristorazione locale, danneggiando i privati. In qualche situazione probabilmente non hanno torto: se nei momenti in cui tradizionalmente la gente va fuori a pranzo o a cena ha la possibilità di queste cene collettive a un prezzo molto modico, può anche succedere che le preferisca ai ristoranti. Ma io non ci credo più di tanto. O per lo meno penso che contemporaneamente questa possa essere una specie di "scuola", un'educazione alla convivialità e un recupero di gusti e conoscenze proprie di una determinata area, che poi porterà benefici anche ai ristoranti, magari nel resto dell'anno.

Insomma, il vero passo in avanti sta nel legame che finalmente si è stabilito tra conoscenza e valorizzazione di un territorio e dei suoi piatti e prodotti tipici; sta nella co-

scienza che il paesaggio agricolo è un bene prezioso anche per via di quel pezzo di economia che può muovere con il turismo; sta nella consapevolezza, di turisti e operatori, che fare turismo in Italia non significa più solamente andare in spiaggia. E allora, il progresso sta

nel fatto che finalmente si è capito che c'è un circolo virtuoso fatto di consumi, abitudini alimentari, tradizioni produttive, coltivazioni e dunque paesaggio, e che in tutto questo la valorizzazione e la tutela dei prodotti tipici rappresentano uno degli anelli forti. Ecco da dove

DOVE E COME

Friuli e Abruzzo, gli itinerari

ABRUZZO: "La grande cucina teramana" è il titolo dell'iniziativa promossa da Arssa, Slow Food e Parco del Gran Sasso, che avrà luogo dal 28 aprile al 1° maggio. In programma escursioni e visite guidate a piedi e a cavallo, convegni (uno sull'olio), 27 laboratori del gusto (salumi, formaggi, dolci, vini ecc.), cene tematiche in dieci località. Informazioni: tel. 085-8061275; sito web: www.studiogilli.it.
FRIULI: "Le meravigliose giornate del vino" è il tema delle 4 giornate (29 aprile-2 maggio) friulane, in un itinerario tra vigni autoctoni e giacimenti gastronomici del territorio. È la più grande iniziativa di Slow food dopo il Salone del gusto e Cheese. Laboratori e degustazioni a Lestans, Duino, Cividale e Gradisca d'Isonzo con i migliori vini e le più impertibili prelibatezze. Inoltre, il 6 e 7 maggio a New York saranno di scena i grandi bianchi friulani con "Superwhites". Informazioni: tel. 04172.419615, sito web: http://www.slowfood-friuli.it.

nascono manifestazioni come "Le Meravigliose Giornate del Vino del Friuli-Venezia Giulia", che dal 29 aprile al 2 maggio porteranno intenditori e appassionati a visitare le province del Friuli-Venezia Giulia assaggiando i vini di quella regione; e nello stesso week end il Sud risponde con un'iniziativa di pari livello, con "La Grande Cucina Teramana", che sarà protagonista di cene e laboratori, mentre lo splendido Abruzzo potrà sfoggiare i suoi itinerari artistici, i suoi siti archeologici, i suoi parchi nazionali; e andiamo avanti, non c'è che l'imbarazzo della scelta: maggio di fuoco nei calendari di tutta Italia, citiamo per tutti "Cheese Art", la manifestazione dedicata ai formaggi del Mediterraneo che si svolgerà a Ragusa, dal 22 al 28 maggio: convegni e assaggi ma anche Barocco, carrubi e muri a secco.

Se finalmente è chiaro per tutti che il futuro dell'economia di questo nostro paese non sta nella siderurgia, proviamo a pensare seriamente che c'è un'economia del paesaggio rurale da sviluppare e difendere. E da gustare.

*Presidente di Slow Food

Palermo

Agricoltura all'interno della città

Produzioni agricole di qualità all'interno della città. A sperimentare per prima in Italia questa strada è Palermo, con un Patto Agricolo che riguarderà due parchi agricoli urbani: La Favorita e Ciaculli. Il Patto è un tavolo di concertazione tra l'amministrazione comunale, la società di gestione del Patto territoriale di Palermo e tutte le forze sociali e produttive della città, con lo scopo di costituire un Patto territoriale per l'agricoltura, l'agriturismo e la pesca nel territorio palermitano. Tra le linee guida, quella sicuramente più strategica è rappresentata dall'idea di valorizzare i due parchi verdi che ricadono dentro le mura della città di Palermo. Un progetto ambizioso che prevede la valorizzazione e l'utilizzo agricolo e ambientale di queste due aree, per le quali il Comune sosterrà una spesa di circa 14 miliardi di lire, a fronte di una spesa complessiva di 32 miliardi.

«Palermo - dice il sindaco, Leoluca Orlando - ancora una volta è la città leader nel recupero delle sue ricchezze, sta in questi termini la difesa di un settore importante sotto il profilo culturale ed economico».

TIBISCO

L'Ungheria chiede i danni

Si sono fatti piuttosto tesi i rapporti tra Budapest e Bucarest dopo il disastro ambientale provocato alla fine di gennaio dall'inquinamento al cianuro proveniente da una miniera d'oro nel Nord della Romania e riversatosi in particolare nel tratto ungherese del fiume Tibisco. Il premier magiaro Viktor Orbán ha confermato che il suo paese intende ottenere il risarcimento dei danni causati dal disastro. Orbán si è rammaricato che un accordo sui problemi dell'ambiente, già firmato da Budapest e Bucarest, sia stato ratificato dal Parlamento magiaro ma non ancora da quello rumeno. Egli ha detto anche di auspicarsi un «ampio accordo sull'ambiente» con tutti i paesi vicini.

TERRA COTTA

Pasqua, la ricca fricassea di Bagno di Romagna

STEFANO POLACCHI



La Tiberina, la stufata che sale alle sorgenti del Tevere, è una sorta di inno al viaggio, un'ottima alternativa all'Autosole, un modo per sentire ancora l'emozione di attraversare un pezzo d'Italia stando dentro i cambiamenti del paesaggio. Si attraversa il Lazio, l'Umbria, si sfiorano Marche e Toscana, si arriva in Romagna attraverso il passo Verghere. Un viaggio che, avvicinandosi alla Pasqua, assume anche un significato simbolico sul piano delle tradizioni gastronomiche del territorio che nell'aspra Romagna assume la forma dell'agnello. Il viaggio ci porta in uno dei "tempi" del gusto, nel cuore dell'albergo Tosco Romagnolo, nel ristorante di Paolo Teverini a Bagno di Romagna (0543.911260). Luogo molto elegante, moderno, sobrio. Luogo dove protagonisti sono i sapori. «La tradizione è un confronto continuo, per me - spiega Paolo - Mi serve a trovare sapori, sensazioni.

Tempo fa volevo ritrovare un sapore legato all'infanzia, una specie di polenta coi fagioli. Provavo e riprovavo, ma non riuscivo. Poi ho chiamato mia madre, e lei mi ha spiegato di cosa si trattasse...». Poi quel piatto è diventato un'altra cosa. Ma la partenza è da lì.

I piatti di Teverini sono quasi delle «destrutturazioni strutturate», dove è il sapore a subire una scomposizione analitica che si ricompona in un piatto che vuole ritrovare la struttura della tradizione. Ne sono un esempio i tortellini di piccione con verdure e brodo di piccione. Ogni sapore e consistenza hanno i loro spazi che si ricongiungono nell'impatto finale di un piatto che solo apparentemente è "tradizionale". Ma la Pasqua, appunto, è all'angolo. «È l'agnello è un elemento tradizionale della festa. Al tempo del dominio medico, veniva utilizzato come moneta per pagare le tasse a Firenze», racconta Paolo. «Qui l'allevamento del bestiame, degli ovini in particolare, è l'elemento fondamentale dell'economia. Il vecchio passo, in alto, è il passo Mandrioli; il nome stesso indica il suo uso, quello di permettere il

passaggio delle mandrie durante la transumanza tra l'Appennino e le valli toscane».

L'agnello, dunque. La versione "in scottiglia", che seguiva alla pulizia della madia nelle case contadine, l'abbiamo già vista in una delle puntate scorse di "Terra cotta". Ora vediamo la fricassea. «È un modo di cucinare che prevede l'uovo. Non è chiarissimo cosa sia in fricassea, perché in Francia, ad esempio, con particolare si indicano diversi piatti. In Italia, comunque, è certo che nasce intorno al '500. Ed è certo che, visto il periodo, nasce nel mondo che ruota intorno al Medio, e poi esportato in Francia. In origine doveva essere più rozzo di come la faccio io: l'uovo doveva essere probabilmente quasi a frittata, molto ripreso, con poca attenzione alle cotture. E il limone, probabilmente, è legato all'esigenza di nascondere alcuni "profumi" della carne dovuti all'assenza di frigorifero. Di fricassea parla molto l'Artusi, e lui è nato qui pur passando poi nel polo d'attrazione fiorentino. E Artusi consiglia in modo speciale la fricassea d'agnello, come particolarmente gustosa». E per bere restando in zona? Potete provare uno Zarricante '96, Terre del Cedro,

un san Giovese superiore riserva prodotto a San Patrignano: bella esperienza.

LA RICETTA
Agnello in fricassea

Ingredienti per 4: Agnello kg 1.250; farina 60 gr; olio extravergine d'oliva 100 gr; carota 1; cipolla 1; costa di sedano 1; tuorli d'uovo 3; brodo di carne 2 litri circa; succo di 2 limoni; sale e pepe. Esecuzione: Dissosare l'agnello, sgrassarlo il più possibile e tagliarlo in pezzi regolari. Far riscaldare l'olio e gettarvi la carne e le verdure. Far rosolare la carne senza farle prendere colore, spolverare con la farina e mescolare ancora per bene. Unire il brodo e un po' di sale. Portare ad ebollizione e proseguire la cottura a fuoco dolce mescolando di tanto in tanto. Serviranno dai 15 ai 30 minuti di cottura, a seconda dell'età dell'agnello, della grandezza dei pezzi e dal tipo di taglio - spalla o coscio - fino ad avere 3-400 grammi di liquido. A pochi minuti dalla cottura, battere i tuorli d'uovo col succo di limone, versare sull'agnello e lasciar addensare mescolando continuamente fino ad avere una salsa cremosa.

VARESE

Una "guerra" ai piccioni

Il Comune di Varese ha dichiarato guerra ai piccioni, vietando ai cittadini di somministrare loro il cibo. Lo ha stabilito con un'ordinanza il sindaco leghista, Aldo Fumagalli, che ha disposto anche gli obblighi, degli amministratori d'immobili pubblici e privati, di rimuovere gli escrementi lasciati dai colombi e di provvedere alla chiusura di ogni luogo utile alla nidificazione.

Il Comune ha deciso il provvedimento dopo le ripetute lamentele di molti abitanti. La sovrappopolazione, secondo gli esperti, è una diretta conseguenza della grande disponibilità di cibo e siti di nidificazione facilmente reperibili nell'ambiente cittadino.

