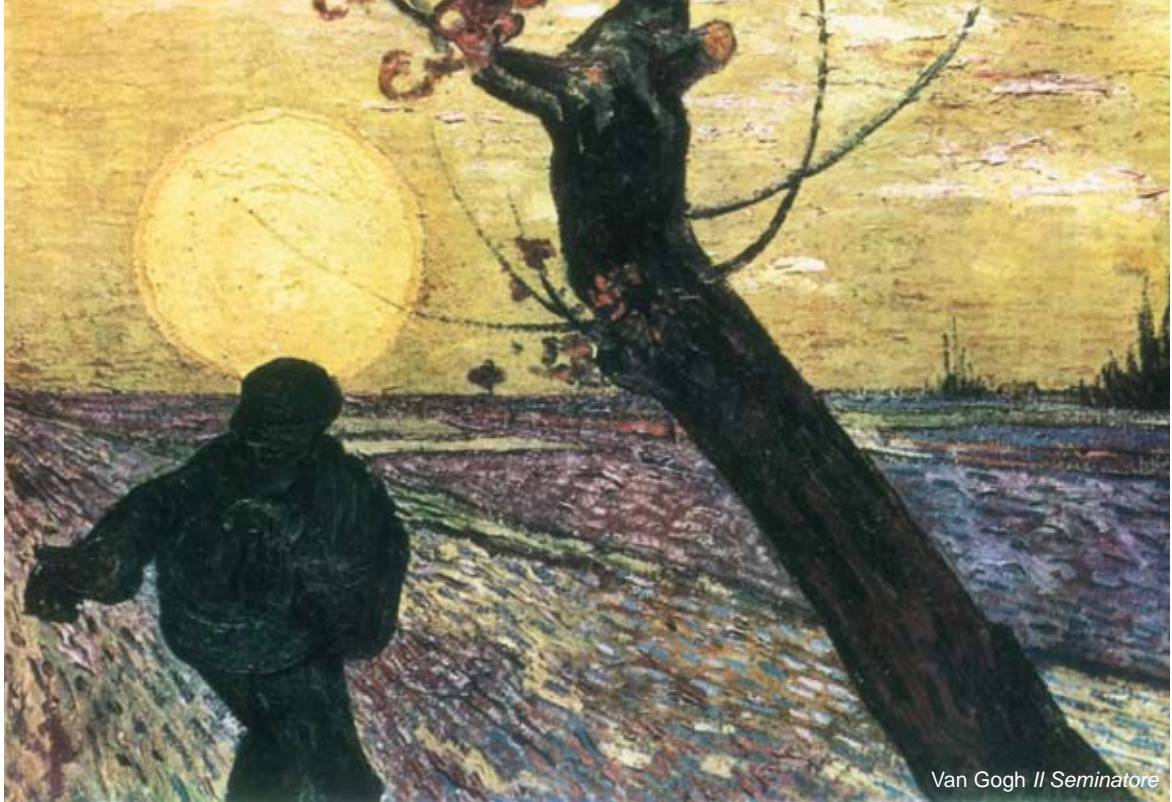


PIEMONTE PARCHI

GLI SPECIALI

A woman in traditional Piedmontese attire, including a purple headscarf and a white blouse with a colorful floral vest, smiles while holding a large basket of fresh produce. The basket is overflowing with various items, including corn cobs, mushrooms, apples, grapes, and other seasonal fruits and vegetables. The background is a blurred landscape of rolling hills and fields.

**Itineranti
nel gusto**



Van Gogh Il Seminatore

Non solo cibo

“La Milano da bere”. Fortunato slogan pubblicitario degli anni '80 che reclamizzava una bevanda legandola indissolubilmente a una città e alla sua immagine. Attiva, frizzante, rampante.

Ora parafrasandolo si potrebbe dire: “l'Italia da mangiare”. Perché è diventato difficile trovare notizie o informazioni su un luogo del Bel Paese senza trovare ricette, suggerimenti del gourmet, enogastronomia, piatti tipici... Molte le cause: l'Italia è diventata un paese ricco, benestante, che si può concedere il “di più”. Anche se coloro che vivono sulla soglia della povertà sono più di un quinto della popolazione. Anche se soltanto trent'anni fa “il mangiare” era ancora un problema. Anche se la globalizzazione procede. L'atto di cibarsi mette in causa, diversi fattori: la distribuzione della ricchezza, il gusto, la cultura, la produzione agricola.

È cambiata in questi anni, inoltre, l'idea di cultura materiale e il suo valore...

Insomma parlare di cibo significa parlare di storia, economia, cultura, agricoltura, globalizzazione e natura.

Con questo numero speciale ci misuriamo con alcuni di questi nodi. Avendo presente, come sempre, il contesto. Cinque anni fa le coltivazioni nel mondo di organismi geneticamente modificati si estendevano per un milione e 700mila ettari. Oggi sono 44 milioni.

Diecimila anni fa l'uomo ha iniziato a praticare l'agricoltura. Da allora, è stato calcolato, 10mila specie vegetali hanno fornito il cibo. Oggi sono soltanto 150 specie ad assicurare la nutrizione della maggior parte della popolazione. E appena 12 colture (prevalentemente riso, frumento, mais e patate) garantiscono l'alimentazione della maggior parte della popolazione mondiale. Per esempio, la produzione di pere in Italia (primo produttore europeo e secondo nel mondo) si basa su quattro varietà (Abate, Conference, William, Decana). Fino a qualche decennio fa venivano utilizzate diverse decine di specie di mele e pere oggi scomparse.

La globalizzazione e l'iper concentrazione stanno cancellando un patrimonio di diversità biologica, di culture gastronomiche fondate su piante, tradizioni e ricette che rischiano la sparizione per sempre. Un processo che rappresenta anche un pericolo per la sicurezza alimentare. Una malattia o un'infezione possono produrre danni che riusciamo soltanto a immaginare.

La Fao (Food and Agriculture Organization) ha messo a punto un accordo sulle risorse fitogenetiche già ratificato da 55 paesi. In Italia è stato ratificato il 24 luglio. Si tratta del primo accordo mondiale in materia raggiunto dopo quasi trent'anni di negoziati e salutato con soddisfazione dalle diverse parti coinvolte: dagli agricoltori dei paesi poveri alle associazioni dei consumatori.

Parlare di cibo dunque ci porta lontano. All'inizio del terzo millennio significa affrontare problemi mondiali su scala locale come: patrimonio genetico e politica, gusto e cultura, ambiente e sviluppo, storia ed economia. O per dirla con un neologismo, “glocalmente”.

I sentieri del gusto ci portano alle autostrade della vita e della natura. Percorsi abituali ma non per questo semplici. Ben venga dunque l'Italia da mangiare. Perché, non dimentichiamolo, “noi siamo ciò che mangiamo”. Ma fuori dalle mode. E con intelligenza.

QUANDO IL CIBO È CULTURA

di Daniele Jalla

Le culture alimentari resistono alla globalizzazione. In un mondo in cui la circolazione dei beni cresce a ritmi più intensi della loro stessa produzione, in cui nelle vetrine dei magazzini sono esposte le stesse merci, i negozi e, ancor più i mercati di alimentari, fanno eccezione alla regola: frammisti a prodotti che si possono trovare ovunque, ve ne sono altri che sono evidentemente legati ai luoghi. Prodotti appartenenti alla tradizione agroalimentare del luogo, normali per i residenti, "tipici" agli occhi degli altri. Che si trovano solo lì, in quel paese, in quella regione, in quella

valle o località e non (o comunque meno) altrove.

In un'indagine compiuta in Francia ormai qualche anno fa, i ricercatori si accorsero che antichi confini linguistici e culturali coincidevano con quelli dei "fonds de cuisine": le basi per la preparazione dei cibi (il burro al nord, l'olio al sud e lo strutto al centro) restavano sorprendentemente quelli di un tempo, nonostante le trasformazioni economiche sociali e demografiche.

Capita d'altra parte sempre più spesso che, se si vuole portare a casa un ricordo davvero originale

da un viaggio, si scelga un prodotto alimentare e che al tempo stesso esistano negozi specializzati in prodotti regionali, destinati agli emigrati, non importa se di recente o consolidato insediamento.

Cosa significa tutto questo? Che il "locale" si è conservato visibilmente di più in quanto meno visibile nella nostra società, nell'intimo delle pareti domestiche e in quel centro della vita familiare rappresentato dal cibo: dai suoi ingredienti, nei modi di cucinare, servire e consumare i pasti, in particolare quelli legati alle feste e ai riti tradizionali. In questo modo si sono anche mantenute produzioni locali, il cui consumo e la cui distribuzione, per quanto alterati dalla grande e piccola distribuzione, sono presenti soprattutto nelle aree in cui sono integrate da più tempo, al punto da connotarle come tradizionali e autoctone, a dispetto dell'evidenza storica della loro origine endogena. Nella produzione e nei prodotti alimentari si manifesta un elemento di identità e appartenenza di alto valore simbolico, una trasmissione intergenerazionale che pare aver resistito al cambiamento più di altri, travolti e cancellati dalla modernità.

Non si tratta evidentemente di verità assolute e certamente ognuno di noi è in grado di contraddire queste affermazioni, relativizzandole con esempi di segno contrario, di forte cambiamento delle abitudini alimentari. Ma è anche difficile non riconoscere che una permanenza c'è stata e ha contribuito ad attribuire al termine "tradizione" un valore spiccatamente positivo che, riferito ad altri ambiti della vita sociale, invece non ha. E che ha contribuito a conservare produzioni e prodotti locali, sia pure in forma apparentemente residuale, mantenendo loro cittadinanza nella società contemporanea e oggi, anche



foto Realy Easy Star/T. Spagone

un futuro assai meno marginale rispetto a un paio di decenni fa. Qualcosa in effetti è cambiato e il fenomeno meriterebbe di essere studiato più a fondo di quanto già non si sia fatto, analizzando i comportamenti alimentari conservativi, le abitudini innovative, i fenomeni di circolazione e ibridazione fra culture, la loro intensità e diffusione. E anche una tendenza, relativamente recente, che sulla base di una continuità residua di lunga durata, ha innestato una riscoperta e valorizzazione dei prodotti tipici, locali, tradizionali.

Antropologi e sociologi hanno rilevato che una parziale trasformazione del rapporto con il passato risale alla metà degli anni Settanta, quando sembra che ricerca delle radici, riscoperta del passato rurale, recupero delle tradizioni locali, abbiano svolto la funzione di elaborare, a volte in forma dichiaratamente nostalgica, il duplice lutto per la scomparsa di un mondo alla sua fine e per la crisi di un modello di sviluppo fondato sulla fiducia in un progresso senza limiti. È da quegli anni che risalgono fenomeni tra loro molto diversi, accomunati tutti da un nuovo rapporto con il passato, fondato non tanto sul principio della sua conservazione contro il presente, quanto sulla sua valorizzazione entro il presente. E non è un caso che a farsi promotori della creazione di musei, della riscoperta delle feste, dell'invenzione di nuove tradizioni

non siano stati di norma i soggetti più legati alla tradizione, quanto nuovi protagonisti in cui origini rurali più meno lontane convivevano con una condizione presente urbana e con un più alto grado di contaminazione fra culture di provenienza e acquisita. Qualcosa del genere è avvenuto anche per il cibo con il risultato che si sono rafforzati comportamenti positivi nei confronti del locale e del passato, fondamentalmente lontani da un gusto archeologico e nostalgico per essi, improntati piuttosto a un sano apprezzamento per le loro qualità mi-

gliori. E questo ha anche consentito la ripresa in termini innovativi di prodotti di tradizione, su cui si è fondata una parte non irrilevante dello sviluppo di aree altrimenti destinate a una marginalizzazione crescente. Il fenomeno è sotto gli occhi di tutti e per questo non è necessario portare esempi per dimostrarlo. Sottolineando però alcuni suoi aspetti critici. Il recupero e la diffusione di produzioni e prodotti "tipici" si è collocato più sul versante della loro valorizzazione che non della loro conservazione, si è detto. Questo ha significato che,



Innovare la tradizione

foto R. Valterza



come per ogni tradizione che si rispetti, la tradizione è stata innovata. Non è restata ferma, perché questo avrebbe portato alla sua morte. Formaggi prodotti localmente con tecniche fondamentalmente tradizionali sono oggi parte di una catena distributiva di raggio sempre più largo. Uve provenienti da vitigni di antico impianto vengono vinificate con tecnologie moderne per rispondere tanto a un mercato più esigente quanto per ridurre i rischi di una produzione disomogenea sul piano qualitativo. Lavorazioni tradizionali, come quelle del lardo o delle carni essiccate, sono realizzate con carni d'importazione per soddisfare una domanda quantitativamente sempre più estesa. Da una produzione destinata all'autoconsumo, e per questa ragione fortemente diversificata, si è passati

a forme di monocultura più redditizie e di successo, che hanno portato a una vera e propria "invenzione della tradizione".

Anche i prodotti tradizionali si sono dovuti adeguare al mercato, attraverso forme di innovazione in sollecitazioni di segno opposto: tra conservazione e sviluppo della qualità, fondati entrambi sul mantenimento dei fattori che ne hanno determinato la sopravvivenza e la riscoperta, e sviluppo della quantità, per rispondere alla crescita della domanda e a un contesto.



Tendenze positive e negative convivono e si confondono in un quadro necessariamente variegato e dominato da altre logiche, anche in settori di nicchia".

Si tratta di un equilibrio fortemente instabile in cui il rischio non è però rappresentato dall'innovazione che oggi, come in passato, va considerato soprattutto un'opportunità, ma dalla possibilità e capacità di controllarla pienamente sia da parte dei produttori sia da parte dei consumatori, come le esperienze più riuscite vanno ampiamente dimostrando. L'equilibrio

fra tradizione e innovazione è infatti un dato sensibile, avvertibile e valutabile con lo strumento del gusto, in grado di apprezzare soggettivamente, ma anche inequivocabilmente, la qualità di un prodotto, ed è al tempo stesso anche un elemento misurabile sul piano della reale sostenibilità del modello di produzione e sviluppo che sta alla sua origine.

I casi di studio fortunatamente non mancano, ma diventa sempre più necessario dotarsi degli strumenti necessari a individuare i caratteri storici delle produzioni e dei prodotti, a documentarne l'evoluzione, a stabilirne le migliori condizioni di conservazione e le metodologie di manutenzione e restauro più adatte. Considerandoli a pieno titolo dei beni culturali, una componente tutt'altro che marginale del patrimonio culturale e al tempo stesso, però, sovvertendo il principio per cui la sua valorizzazione e la fruizione devono essere subordinati alla sua tutela.

Perché in questo caso (ma forse non solo in questo) trasmettere i beni nella loro integrità alle generazioni future significa anche dimostrarsi capaci di innovare la tradizione, consegnando loro un patrimonio vivo e vitale.

In grado cioè di continuare a essere lo stesso pur trasformandosi. Perché solo in questo modo la sua attualità si mantiene nel tempo e il patrimonio culturale da relitto del passato diventa parte integrante del presente.



PRODOTTI DEL TORINESE

di Serafina Romano

Cento anni, poco meno di quanti ne sono trascorsi dalla nascita dell'industria dell'auto a Torino, non sono poi tanti. Sono bastati, però, a legare in modo indissolubile l'immagine della Città e della sua provincia all'idea di distretto industriale e di "Detroit italiana" e a far dimenticare che la pianura, con le sue fabbriche, occupa solo una parte minore dell'intera provincia. Il Torinese resta, in realtà, un territorio montuoso nel suo aspetto, nelle sue vocazioni storiche ed economiche e anche in quella attitudine conservatrice tipica delle culture di montagna che difende e preserva le proprie peculiarità dall'imperante religione del consumismo. Ecco perché cento anni sono forse riusciti a far dimenticare, ma non a cancellare, gran parte di quelle tradizioni alimentari artigiane di cui la nostra provincia si scopre perfino più ricca di altre aree piemontesi, note al mondo per la loro eccellenza enogastronomia e la loro sapienza nel comunicarla.

Per convincersene, basta sfogliare l'accuratissimo *Atlante dei Prodotti tipici della Provincia di Torino* e sa-

Dall'alto in basso:
peperone quadrato di Carmagnola;
marroni della Valle di Susa;
ravanello lungo di Torino;
gianduiotti di Torino;
veduta di Superga in una litografia di Enrico Gonin, 1839.



T O R I N O



Un paniere tutto da assaggiare



A sinistra:
prosciutto crudo dell'Alta Val Susa;
toma del lait brusc.
A destra:
cavolo verza di Montalto Dora;
ciliegie di Pecetto;
grissino stirato torinese.



pere, quando si è arrivati all'ultima delle quasi 300 pagine di gioielli enogastronomici che il testo, pubblicato poco più di un anno fa, avrebbe già bisogno di integrazione. Nel frattempo, infatti, suggeriti dai lettori, segnalati timidamente dai produttori o scoperti dall'autore medesimo, dalla miniera alimentare delle nostre valli sono saltati fuori piatti, prodotti e vini da riempire almeno un altro piccolo Salone del Gusto.

Ovviamente, dicono le ferree regole del mercato, oltre a segnalare qualcosa, occorre anche porgerlo al consumatore, cercando di passare in mezzo

al prepotente frastuono pubblicitario messo in piedi dalle grandi industrie per ogni loro singolo prodotto.

Una sfida impossibile? Dopo due anni e mezzo di lavoro sul campo, il Paniere dei prodotti tipici della Provincia sta dimostrando il contrario: non solo è un investimento per i produttori coinvolti, ma anche un'insostituibile vetrina per i territori di montagna e per le loro culture locali. Insomma, almeno a tavola, almeno per quanto riguarda l'offerta di gusto, genuinità e qualità, il pastore-contadino Davide può, con la fionda della fantasia, piegare i bicipiti industriali del Golia agroalimentare. Creato due anni e mezzo fa dall'Assessorato all'agricoltura il Paniere nasce dalla ricerca e dalla selezione accurata e continua, delle specialità enogastronomiche torinesi e dei loro produttori, condotta dai funzionari dell'assessorato all'agricoltura della Provincia di Torino. Altro capitolo importante dell'iniziativa, la scelta di punti vendita e ristoranti in posizione strategica sul territorio torinese, che oltre a presentare i prodotti del Paniere, ne illustrano al pubblico le caratteristiche culturali e ambientali. Insomma, un contenitore di qualità e sapore, nel segno dell'orgogliosa difesa della tradizione, realizzato per attrarre il consumatore non solo verso i prodotti, ma soprattutto verso i luoghi di produzione.

La ricerca e la valorizzazione dei prodotti tipici, che hanno limiti di distribuzione obiettivamente difficili da superare, stimola, infatti, a visitare i territori e a riscoprirli. Il che non equivale a prendere la gente per la gola, ma per l'intelligenza di un consumo consapevole e critico.



Dove assaggiarli

I deliziosi protagonisti del Paniere della Provincia si possono gustare in ben 95 ristoranti, di cui 60 della città e delle montagne olimpiche di Torino 2006 e 35 del Canavese e delle Valli di Lanzo. I punti vendita invece sono otto. Al primo, "Divizia", aperto a Torino il 22 dicembre 2003, hanno fatto seguito il "Consorzio Montagna Viva", in Piazza Emanuele Filiberto, 3 a Torino; la Cooperativa "Il Frutto Permessi" in Via Napione, 22 a Torino; la "Bottega di San Pietro", strada Valle San Pietro, 13 a Pecetto Torinese; il "Consorzio Val Pellice" in via I Maggio, 78 a Luserna San Giovanni; il "Farmers' Shop" in via Monfol, 4 a Sauze D'Oulx; le "Mon Jardin" in Via Pinerolo, 11/c a Sestriere; il "Bar Enoteca Bertesseno" in frazione Bertesseno a Viù; la Cooperativa "A Munt e a Val" in via Roma, 22 a Perosa Argentina.

Info: Provincia di Torino, tel. 011 8615141/ 615308



Una lista che si allunga

La lista continua ad allungarsi e il Paniere oggi accoglie 22 prodotti (selezionati da 100 prodotti tipici del Torinese sui 370 censiti in tutto il Piemonte) e 980 produttori (il 10% delle aziende provinciali), con un fatturato stimato di 15 milioni di euro (incrementato del 20% nel 2003).

Tra i caseari, l'elenco comprende la ricotta stagionata Saras del Fen che proviene dai pascoli delle Valli Valdesi, la Tuma di Trausella, la Toma di Lanzo e la Tuma del lait Brusc, dai pascoli delle Valli di Lanzo, di Susa e Sangone, il Cevrin di Coazze, formaggio caprino della Val Sangone. Tra i salumi, la profumata Mustardela, tipica delle valli Pellice e Chisone, il prosciutto della Val Susa e il Salampatata del Canavese; tra i prodotti da forno, i Grissini stirati del Torinese e i rubatà del Chierese; tra i dolci, i celeberrimi gianduiotti di Torino; tra i prodotti della natura, le straordinarie "antiche mele

piemontesi", la delicata Tinca Gobba Dorata del Pianalto di Poirino, il Marone della Valle di Susa e il Peperone di Carmagnola, le Ciliegie di Pecetto, l'Asparago delle Terre del Pianalto, la Menta di Pancalieri, il Ravello Lungo Torinese, il Cavolfiore di Moncalieri, il Genepi, il Cavolo Verza di Montalto Dora.

Nel 2004 entreranno nel Paniere il Salame di Turgia e della Giura, mieli di montagna, Canestrelli, antiche varietà di mais e altri prodotti ancora.

Ma l'impegno dell'iniziativa non finisce certo qui, anzi si può dire che comincia proprio con l'inserimento del prodotto nel Paniere e prosegue su tre fronti:

- produttivo: selezionando i prodotti e affidandoli alla tutela dei marchi collettivi di riconoscimento dei prodotti. È già stata avviata la richiesta di Denominazione di Origine Protetta (DOP) per il Saras del Fen e di Indicazione Geografica Protetta (IGP) per

il Grissino stirato torinese e il Rubatà del Chierese;

- distributivo: fornendo supporto alla creazione di collegamenti con i ristoranti, favorendo la distribuzione moderna dei prodotti attraverso le grandi catene, e attraverso il dettaglio specializzato;

- comunicazione: informando sui prodotti tipici e sui territori del "paniere" media e consumatori, A tale proposito, curato dalla Provincia e da Hapax editore e con il sostegno della Camera di Commercio di Torino, ricordiamo ancora l'*Atlante dei Prodotti Tipici della Provincia di Torino* di Claudio Baldi.

Un'opera unica nel suo genere, perché fornisce una panoramica approfondita su tutto il patrimonio tradizionale di produzioni agroalimentari della provincia, dai vini alle carni, dai liquori al cioccolato, dai formaggi ai salumi, con le indicazioni per acquistarli.



Marroni di Chiusa Pesio
di Giulio Caresio

Dal Barolo al tartufo d'Alba, dai salami alle tome d'alpeggio, il Piemonte è terra di leccornie. E i parchi fanno la loro parte, mettendo in luce un universo di gusti legati soprattutto alla tradizione rurale. Un contributo variegato e consistente, come illustrano le pagine dell'*Atlante dei prodotti tipici dei parchi del Piemonte*, estratto regionale dal più corposo atlante nazionale promosso dal Ministero dell'Ambiente e realizzato da Slowfood in collaborazione con Federparchi e Legambiente.

Nella carrellata di prodotti che i parchi segnalano alla nostra attenzione non si può non iniziare dalla "carne", vera vocazione della tavola del Piemonte.

Innanzitutto la "razza bovina piemontese", tra le più pregiate al mondo, per le sue carni particolarmente saporite, con giusto tenore di grasso e un tasso di colesterolo estremamente basso.

Allevata dalle Alpi alle Langhe in stalle da pochi capi, è tutt'oggi una realtà a rischio di fronte alla diffusione di allevamenti intensivi di razze straniere più produttive. Sono pochi infatti gli allevatori, come quelli che segnala il Parco della Valle Pesio,

che preferiscono al lato remunerativo la soddisfazione di allevare capi di qualità, spesso mettendo ancora in pratica la faticosa quanto sana abitudine di portare in estate le vacche in alpeggio. Una pratica che assicura vita all'aperto agli animali e garantisce gusto eccellente alle loro carni e al loro latte. Ed è proprio sulla qualità delle loro carni che si basano piatti tipici semplici ma insuperabili come la carne cruda battuta al coltello o il bollito misto alla piemontese, o ancora il vitello tonnato, gli arrostiti ed i più elaborati brasati.

Il Parco del Po cuneese segnala invece due razze di galline piemontesi di cui rimangono pochi nuclei in purezza: la "Bionda Piemontese" e la "Bianca di Saluzzo" che crescono bene solo se libere di razzolare a loro piacimento e danno ottime carni. Il pensiero corre ai variegati profumi di frattaglie rosolate, olio e marsala provenienti dalla memorabile "finanziere" cucinata in casa.



Muletta monferrina

Nata nell'astigiano per recuperare rigaglie e frattaglie di pollo, la finanziaria è un misto di creste, bargigli, ghiandole e fegatini di pollo, cui oggi si aggiungono filetti di manzo, animelle di vitello, funghi e volendo qualche verdura, il tutto cotto in maniera lunga ed elaborata con burro, olio e marsala. Un piatto imperdibile che sintetizza i dettami della cucina piemontese: da un lato, nella più autentica tradizione contadina, riciclo e riutilizzo e dall'altro una raffinata capacità di rielaborazione, retaggio della cucina di corte e di una più ampia "cultura del mangiar bene". Nascono da questo felice connubio anche i ripieni (riciclo degli avanzi) utilizzati per le verdure ed i celebri agnolotti, nonché i brasati (cottura nel vino di carni troppo frollate) e molti altri piatti piemontesi.

Anche l'allevamento di ovini e caprini ha un'antica tradizione, sia per il consumo delle carni legato alle feste, che per gli ottimi formaggi che si ricavano dal loro latte. Anche in questo caso non mancano razze particolari delle nostre valli. Grazie anche al Parco delle Alpi Marittime si è salvata dall'estinzione la pregiata "pecora sambucana", preziosa per la lana ma soprattutto per la carne compatta saporita e poco grassa. Nel Veglia e Devero sopravvive la rara "capra vallesana" (anche detta capra dei ghiacciai per la sua capacità di sopportazione del freddo) di cui sopravvivono capi solo in una ventina di allevamenti.



Salam d'la duja



Toma d'alpeggio

Dalle cosce delle capre dell'Ossola nascono i sapori atavici, selvatici e affumicati del "violino di capra", un piccolo e pregiato prosciutto che deve il suo nome alla forma e alla tecnica di taglio che lo vede appoggiato ad una spalla e affettato con il coltello usato a mo' di archetto. Una leccornia per pochi, per lo più di produzione familiare, e da consumarsi rigorosamente nei giorni di festa.



Murianengo di Salbertrand

Conservare e insaccare la carne è pratica che fa ampiamente parte della tradizione regionale, dalla "mocetta", carne di stambecco o camoscio conservata sotto sale (Gran Paradiso), alla "Bresaola della Val d'Ossola", meno conosciuta di quella Valtellinese, ma altrettanto buona.



Mela Magnana

Stupefacente è poi la varietà e la bontà dei salami: dai sentori selvatici e speziati dei cacciatorini di capra tipici dell'Ossola (Val Grande), alla polpa morbida e piccantina del "salam d'la doja" (Monte Fenera) che prende nome dall'antico recipiente di terracotta dove stagionavano gli insaccati ricoperti di strutto. Dal "Batiur o Mariur" (Po cuneese), un salame di sole carni suine insaccate nella vescica del maiale, consumato tipicamente in due occasioni di grande festa: battesimo e matrimonio (da cui i due nomi in dialetto). Alla morbida e tenera "muletta monferrina" (Sacro monte di Crea), il cui nome singolare (non vengono infatti usate carni o budella equine per la sua preparazione) sembra sia stato coniato dai reduci delle guerre risorgimentali di ritorno dal fronte dopo aver fatto conoscenza con le "mule", ovvero le ragazze triestine.

Altro baluardo della tavola Piemontese che ben si accompagna ai salumi è il formaggio. Incredibile è la varietà di tome di montagna: se ne trova almeno una per ogni vallata, dalle Alpi Marittime all'Ossola, tutte diverse e squisitamente insaporite da erba e fiori di pascolo. Impossibile analizzarle qui in dettaglio; ne segnalano alla nostra attenzione praticamente tutti i parchi montani: Veglia e Devero, Alta Valsesia, Val Grande, Monte Fenera, Gran Paradiso, Gran Bosco di Salbertrand, Orsiera Rocciavré, Val Tronca, Po Cuneese ed Alpi Marittime. E poi ancora: i Caprini freschi dell'Ossola, la "Sola di Pecora" e i caprini di Chiusa Pesio, l'erborinato Murinengo del Gran Bosco di Salbertrand e ai confini con



Sola di pecora

la Lombardia, nel Parco del Ticino, la celebre Gorgonzola.

Tra i prodotti tipici un posto importante è riservato alle "verdure", di cui i piemontesi sono stati per secoli grandi consumatori, quando il pane bianco era un miraggio e la carne un privilegio di alta borghesia e nobiltà. Non a caso proprio il piatto simbolo piemontese per eccellenza, la "bagna caoda" (un intingolo caldo di aglio, olio ed acciughe), si distingue per la bontà e la varietà delle verdure con cui si mangia.

La gustosa "bagna" nasce in Provenza nel Medioevo dalla fantasia degli operai delle saline, che, seduti in circolo, la adottano come espediente collet-

ATLANTE DEI PARCHI

Percorsi gustosi



Patate del bur

tivo per ammorbidire e rendere più gustoso il loro terribile pane. Grazie alle peregrinazioni commerciali attraverso le Alpi, questo piatto povero e semplice da preparare si diffuse poi nel mondo contadino piemontese che lo personalizzò sostituendo al pane le verdure della terra piemontese.

Ancora oggi, la "bagna caoda" conserva il carattere festoso di rito sociale e collettivo e si consuma intingendo in uno scaldino comune le verdure del Piemonte: il cardo gobbo di Nizza Monferrato, i peperoni di Carmagnola, i topinambur, cavoli, cipollotti e molte altre verdure autunnali sia cotte che crude. Proprio queste verdure sono le assenti più celebri dalle pagine dell'atlante, segno che i parchi hanno ancora del lavoro da fare per tutelare in modo adeguato le tipicità della nostra regione.



Mecoulin

Pregevole è invece l'attenzione che sta portando a riscoprire antiche varietà montane di patata:

dal Gran Bosco di Salbertrand che segnala la piccola e saporita "Patata del Bur" da bollire e mangiare con la buccia, alle Alpi Marittime dove si sta recuperando la "Piatlina" di Entracque dalla polpa bianca d'ottimo sapore, e ancora alle Capanne di Marcarolo dove a essere salvata è la "Quarantina Bianca Genovese" dal gusto delicato e particolare, adatta a ogni tipo di cottura e tradizionalmente usata per gli gnocchi o per accompagnare lo stoccafisso e le trenette al pesto.

Tra le coltivazioni meritano una citazione anche il riso di qualità (Lame del Sesia), la menta e le erbe aromatiche (Po Cuneese) ed il "fagiolo di Cuneo" (Alpi Marittime), uno splendido borbottito screziato di rosso, ingrediente immancabile per il "marsènc", tipico minestrone di verdure cotto a lungo in un recipiente di terracotta.



Pere Martin



Krimiri di Casale Monferrato

Per finire il nostro "menu", come da tradizione, non mancano frutta e dolci. Innanzitutto le Martin Sec, pere piccole e irregolari dalla polpa gialla croccante e granulosa e dalla sottile pelle color ruggine (Alpi Marittime). Un ingrediente irrinunciabile per alcune celebri ricette: la cognà (mostarda d'uva), il timballo e le pere al vino (delizioso dessert).

Vanno citate anche la fragola di San Mauro e la fragolina di Rivodora (Collina torinese), nonché le antiche varietà di mele (pare che all'inizio del secolo scorso il Piemonte ne vantasse migliaia) rustiche, belle, aromatiche e profumate, come la Grigia di Torriana, la Buras, la Dominici, la Carla, la Runsé... (Po cuneese).

Per i dolci vi rimandiamo all'atlante, sperando che questa rapida carrellata vi abbia convinto che non è solo lettura interessante e ricca di spunti squisitamente culinari, ma anche strumento trasversale per avvicinarsi e capire, attraverso gastronomia e prodotti tipici, parte del complesso intreccio tra natura e cultura che le aree protette piemontesi sono chiamate a tutelare.



Mucche Bruno, Alpine

Ricostruire la storia sociale dell'alimentazione del nostro Paese. Uno studio sul '900 popolare e urbano che ha contraddistinto l'Italia per buona parte della sua storia, anche nel campo dell'alimentazione. Questo lo scopo della ricerca triennale curata dalla Fondazione Vera Nocentini di Torino, in collaborazione con l'associazione culturale Il Nutrimente, sul rapporto tra i movimenti migratori a Torino negli anni della grande emigrazione e le culture alimentari delle diverse tradizioni regionali.

Una ricerca che conferma come nel rapporto con il cibo, si trovi una chiave per comprendere mutamenti profondi della realtà, sia dal punto di vista storico e sociale sia da quello economico. Le abitudini alimentari segnano momenti centrali nella vita delle persone e individuano insieme forti legami sia con lo spazio del passato che con quello del presente. Con il cibo inoltre passano, si articolano e si consolidano i rapporti e le relazioni con gli altri. L'indagine ha messo in luce, grazie all'uso di fonti diversificate, orali, scritte, fotografiche, giornalistiche, d'archivio, memorialistiche, statistiche, filmiche, profondi mutamenti della realtà torinese nei decenni presi in considerazione, evidenziando luoghi, riti, spazi, forme di socialità, incontri, scontri, contaminazioni, capaci di attraversare generazioni, identità, culture e appartenenze sociali. Sguardo profondo su una città metafora e realtà dell'Italia in anni di grandi mutamenti economici, sociali e di costume, la ricerca ha introdotto nuove e inedite prospettive di lettura e interpretazione della storia del capoluogo torinese e di quella più generale, individuando attraverso il cibo, spazi di cultura, forme di tradizione e innovazione, narrazioni, percorsi soggettivi ma anche di intere comunità e gruppi sociali. La ricerca è stata finanziata sia da enti pubblici (Comune di Torino, Provincia di Torino e Regione Piemonte) che da fondazioni bancarie, come la Compagnia di San Paolo, accanto a imprese private, come Martini & Rossi, Sai, Novacoop, Lavazza, permettendo un percorso di riflessione ampio e articolato, nuove sinergie nell'ottica di una fattiva collaborazione fra enti pubblici e privati che sempre più potranno in futuro promuovere in collaborazione progetti di qualità in un'ottica di restituzione e valorizzazione del nostro patrimonio identitario e culturale.



Migrazioni
e culture alimentari
a Torino



La novità del lavoro è di aver guardato la realtà con ottiche e competenze diverse: da quella storica, a quella sociologica, alla cinematografica, a quella medico-scientifica. Tra i contributi, Marta Margotti ha condotto una ricerca sul cibo degli operai, da quello portato da casa, preparato da mani femminili, nel tradizionale baracchino, fino all'introduzione delle mense aziendali, risultato di lunghe lotte operaie e sindacali. Il cibo diventa, attraverso la memoria dei protagonisti, elemento di socialità, incontro fra le diverse appartenenze regionali, possibilità di conoscenza oltre i luoghi comuni, contribuendo a stabilire un rapporto meno conflittuale fra le diverse appartenenze regionali e quelle ideologico politiche. Mara Anastasia a Bruno Maida hanno analizzato il rapporto fra immigrazione e commercio alimentare a Torino nel secondo dopoguerra, con particolare attenzione ai mutamenti dei consumi alimentari, dei gusti, della rete distributiva e la diffusione di nuove tecniche di conservazione e confezione dei prodotti alimentari. Laura Fiorini ha raccolto le memorie di alcuni medici di base che operarono in quegli anni a Torino, incentrate sulla descrizione delle malattie legate alla scarsità o alla troppa abbondanza di cibo, il mutamento e le persistenze degli stili alimentari, caratterizzati da quella che è stata definita la dieta mediterranea, espressione che



nasce alla fine degli anni Cinquanta in ambito medico-nutrizionista, diventato poi solo successivamente un termine utilizzato nel linguaggio comune. Sabrina Bertinetti e Carlotta Sacerdote hanno analizzato gli inediti dati emersi da una ricerca epidemiologica europea, denominata studio Epic (European Prospective Investigation into Cancer and Nutrition) che ha visto Torino e altre numerose città italiane ed europee al centro di un'analisi sulla salute in rapporto alle abitudini alimentari e agli stili di vita di oltre diecimila soggetti residenti nell'area torinese. Paola Pallavicini ha affrontato la tematica dell'alimentazione

attraverso l'analisi del ruolo dei media e le forme di comunicazione, con particolare attenzione alla ridefinizione dei ruoli femminili, al tema del rapporto fra cibo e pubblicità e ai mutamenti delle logiche di consumo. Gianpaolo Fissore e Michele Marangi hanno guardato il cibo in rapporto all'emigrazione, attraverso gli occhi del grande schermo. Il cinema è diventato una sorta di finestra attraverso cui guardare la società, ma anche specchio sociale capace di riflettere gli stereotipi in relazione al tema del cibo e dell'emigrazione, strumento capace di esprimere le inquietudini sociali

prospettiva storica. Bruno Maida inoltre ha affrontato in un altro saggio il tema della fame e della povertà nei percorsi migratori, gettando lunghe ombre sulla storia di quei decenni, rappresentata spesso come miracolo economico e sociale. In ottobre verrà realizzata una giornata di presentazione del lavoro e della pubblicazione a cui parteciperanno "discussant" e relatori con formazioni e competenze differenti, da quella storica, alla medica, a quella antropologica, nella quale verrà anticipato il lavoro di prosecuzione, che il prossimo anno verterà su percorsi di formazione e aggiornamento rivolti a insegnanti e studenti dei Centri territoriali Permanenti della provincia di Torino, svolti in collaborazione con l'IRRE Piemonte. Il lavoro di ricerca sulle forme di incontro e di conoscenza che passano attraverso il cibo, verrà affrontato anche attraverso ricerche svolte in classe dagli stessi studenti delle scuole serali, spesso provenienti da aree e culture differenti, guidati da esperti e da "tutor" che seguiranno passo dopo passo il lavoro. A fine anno scolastico i risultati del lavoro verranno presentati in una iniziativa pubblica rivolta alla città. Il lavoro di ricerca ha evidenziato, negli anni presi in considerazione, che spesso il cibo, attraverso l'incontro, il mescolamento, la riproposizione di differenti piatti mutuati dalle diverse

provenienze dei testimoni, ha saputo segnare il superamento di barriere, di piccole frontiere reali e simboliche, ha caratterizzato aperture a nuove forme di conoscenza, stabilito relazioni, modi diversi di stare insieme e di comunicare, creato scambi e reciprocità, anche se talvolta ha marcato differenze e disuguaglianze sociali. Molte ricerche, condotte precedentemente, hanno fatto prevalere l'elemento di conflittualità e di tensione, invece di far emergere anche occasioni di incontro, scambio, mescolanze, e contaminazioni positive. Il cibo è diventato strumento di comunicazione, conoscenza e scambio. Anche il cibo dell'altro.

I risultati della ricerca sono stati pubblicati in: Marcella Filippa (a cura di), *Il cibo dell'altro. Movimenti migratori e culture alimentari nella Torino del Novecento*, Edizioni Lavoro, Roma 2003, Altre info sugli sviluppi del lavoro, presentazione del volume, percorsi formativi, iniziative in corso in collaborazione con altri istituti culturali della nostra città: Fondazione Vera Nocentini, V. Barbaroux, 43, 10122 Torino tel. e fax 011 547168 Email: veranoce@arpnet.it; www.arpnet.it/veranoce



che attraversano la società, ieri come oggi. Fissore ha inoltre realizzato un video, a scopi didattici e formativi, già presentato in molte scuole, in percorsi formativi con gli studenti, e in varie manifestazioni cinematografiche in Italia, dal titolo *Primo, secondo e cinema. Gli italiani sul grande schermo dal secondo dopoguerra ad oggi*, che può essere richiesto direttamente alla Fondazione Nocentini. Simone Cinotto ha realizzato un saggio bibliografico in cui ci presenta i più recenti studi italiani e internazionali sul complesso rapporto fra immigrazione e consumo alimentare in





TRANSGENICO ALIMENTARE

Una questione controversa



di Silvia Battaglia

Astensione totale dall'utilizzo di ogm (organismi geneticamente modificati) nelle aree protette. Questo l'accordo siglato da Federparchi, Cia, Confagricoltura e Legambiente, lo scorso aprile, in occasione di *Mediterre*, la Fiera dei parchi del Mediterraneo.. In Campania sarà vietato l'utilizzo di ogm nei parchi nazionali e regionali, e nelle aree di produzione Dop o Igp. E mentre 451 amministrazioni si sono dichiarate "antitransgeniche", numerose sono state le iniziative

"anti-ogm", tra le quali quella della Regione Piemonte che nel luglio 2003 ha disposto la distruzione di 381 ettari di mais geneticamente modificati. La finalità è l'applicazione del "principio di precauzione" su una questione estremamente complessa e controversa come quella delle biotecnologie impiegate in campo agricolo-alimentare: gli aspetti implicati non sono solo scientifici e tecnologici, ma anche sociali, economici e politici. Inoltre alcune motivazioni addotte dai sostenitori rappresentano miti da sfatare per gli oppositori. In campo agricolo, lo scopo degli ogm è modificare

una pianta inserendo nel suo DNA uno o più geni che le conferiscano le caratteristiche desiderate. Il caso dell'introduzione di geni di passera di mare nelle fragole per aumentarne la conservabilità è un tipico esempio. Attualmente sul mercato sono presenti soprattutto varietà ogm di mais, soia, colza, pomodoro, cotone, patata, zucca e tabacco. Le proprietà più ricercate sono la tolleranza agli erbicidi e ai parassiti, il miglioramento delle proprietà agronomiche delle piante, della qualità dopo il raccolto, delle qualità nutrizionali. Secondo i sostenitori, gli ogm aumentano la produzione del

raccolto, riducono l'uso delle sostanze chimiche contribuiscono alla sicurezza alimentare e alla fame nel mondo. I critici, invece, sottolineano i rischi che potrebbero manifestarsi al di fuori del controllo umano. Per quanto riguarda la salute dell'uomo, i pericoli riguardano la possibile insorgenza di allergie e di resistenza agli antibiotici. Il dibattito più acceso concerne però gli aspetti ambientali: l'eventuale uso irrazionale di pesticidi, lo sviluppo di nuove resistenze da parte di piante infestanti e insetti parassiti, effetti indesiderati sugli ecosistemi, il trasferimento di geni ad altre specie, la

perdita di biodiversità, già accelerata dalla monocultura industriale. A livello sociale, invece, per i poveri del sud del mondo la perdita di biodiversità avrebbe conseguenze sulla diversità culturale, lo sviluppo locale e la lotta all'insicurezza alimentare; poiché la causa principale della fame è di natura sociale e politica, puri strumenti tecnologici come gli ogm non rappresenterebbero una soluzione. L'utilizzo dei brevetti da parte delle aziende biotech consisterebbe inoltre in un'ulteriore forma di sfruttamento dei piccoli contadini del sud del mondo. Il monito alla cautela giunge quindi da

più parti. Anche il rapporto della Commissione congiunta delle Accademie dei Lincei e delle Scienze, insistendo sulla necessità di una comunità scientifica indipendente e interdisciplinare, ha ripetutamente segnalato l'esigenza che le applicazioni dell'ingegneria genetica in campo agricolo e alimentare siano accuratamente vagliate.

Per saperne di più:
www.accademixl.it
www.assobiotech.it
www.greenpeace.it
www.rfb.it



Granoturco, Foto Real Easy Star/Marchetti



Soia, Foto Real Easy Star/Marchetti



Orzo, Foto Real Easy Star/Spagone

Avanti con cautela

Intervista a Paola Bonfante*

Quali sono le differenze tra le attuali biotecnologie e le tecniche di selezione da sempre utilizzate in agricoltura?

L'agricoltura rappresenta il primo momento in cui l'uomo ha provocato un forte impatto sulla natura. Le tecniche di selezione sono state utilizzate a partire da 10.000 anni fa e confrontando le piante naturali con quelle coltivate si possono individuare i caratteri selezionati dall'agricoltore: forme dei semi e delle piante, altezza comoda per la raccolta, assenza di meccanismi di dispersione del seme, perdita della dormienza, ecc. come se durante la selezione l'uomo avesse realizzato una sorta di evoluzione accelerata, facendo una serie di incroci tra individui della stessa specie o in alcuni casi di specie vicine, ma sempre compatibili tra loro dal punto di vista riproduttivo. Nel caso dell'ottenimento di una linea gm (geneticamente modificati), invece, nella specie vegetale interessata si introduce un pezzo di DNA proveniente da un organismo di un'altra specie, o addirittura di un altro regno del vivente (es. batterio), "saltando" la barriera riproduttiva. E questo può avvenire perché il codice genetico funziona allo stesso modo in tutti gli organismi.

Quali possono essere le conseguenze degli ogm sulla biodiversità?

Delle 240.000 specie vegetali a noi note, l'addomesticamento ha interessato circa 100-200 specie,



Laboratorio chimico, Foto Real Easy Star/Pessina

delle quali non più di 15 sfamano il 90% dell'umanità (mais, soia, patata, riso...): l'agricoltura è stato quindi il primo meccanismo che ha portato a un forte controllo della biodiversità. È però necessario non confondere il concetto di specie con quello di varietà, ossia la variabilità all'interno di ogni singola specie. Nell'800, per fare un esempio, nelle nostre regioni si coltivavano 200 varietà di mele, mentre l'agricoltura intensiva, nata negli anni '60 con la "rivoluzione verde", le ha drasticamente selezionate in base alla loro produttività. Oggi esistono una coscienza e una conoscenza diverse: salvaguardare il maggior numero possibile di varietà può essere utile anche ai fini stessi delle biotecnologie.

L'inquinamento genetico, o bioinquinamento, è un rischio reale?

Uno dei maggiori problemi riguardanti le piante gm

non consiste tanto nella pericolosità per la salute dell'uomo, quanto nella ricaduta sull'ambiente, la cui valutazione è molto difficile. Essa richiede criteri non facilmente codificabili, prove a lungo tempo e sul campo. In termini ambientali il dubbio esiste, anche se grandi ricerche che confermino il danno non sono così numerose.

L'ingegneria genetica è effettivamente una tecnica precisa e prevedibile?

Il termine ingegneria genetica è stato proposto pensando che un individuo potesse funzionare come un insieme di viti e bulloni spostabili da un organismo ad un altro per trasferire o modificare determinate proprietà. In realtà questa è una visione assolutamente semplicistica, perché il concetto di vivente è molto più complesso, non può essere paragonato a una macchina.

*Dipartimento di Biologia Vegetale, Università degli Studi di Torino

In Italia provocano soltanto disagi

Intervista a Caterina Ronco*

La coltivazione di piante ogm può causare il cosiddetto bioinquinamento?

È certamente possibile un flusso genico dalle piante "gm" all'ambiente ed alla vegetazione circostante. Lo studio di tale eventualità (che tiene conto di tutti gli elementi di problematicità) fa parte della valutazione di "pericolosità" di un ogm.

Possono esistere effetti sulla biodiversità?

La coltivazione di piante gm può avere un'incidenza negativa sulla biodiversità, in funzione del bioinquinamento. Gli ogm infatti contengono genomi "forti" e molto competitivi nei confronti del patrimonio genetico "tradizionale". Per questo è importante, attraverso campi collezione, recuperare, conservare e valorizzare il germoplasma di varietà tradizionali al quale sia possibile attingere sia per la creazione di nuove varietà convenzionali sia per promuovere prodotti in grado di riproporre sapori dimenticati.

Esistono percorsi alternativi alle biotecnologie alimentari?

Negli ultimi anni l'agricoltura italiana, a fronte di costi produttivi poco competitivi, ha puntato sulla valorizzazione dei prodotti di qualità, optando per metodi culturali ecologicamente compatibili (agricoltura biologica ed integrata) e per la valorizzazione delle produzioni di eccellenza, da cui la creazione di specifici marchi ed il riconoscimento di numerose DOP, DOC, IGP... In Piemonte sono presenti circa 3.200 aziende di produzione biologica e sono stati riconosciuti più di 400 prodotti agroalimentari tradizionali. Un patrimonio che non deve essere assolutamente messo a rischio. Inoltre l'agricoltura di nicchia assume spesso una funzione socio-culturale, in particolare quando salvaguarda le produzioni tipiche (ad es. erbe officinali, castagno) di zone svantaggiate come montagna e collina, ossia circa 2/3 del territorio nazionale (in Piemonte il 70,5%). Il rischio di immettere coltivazioni gm in un contesto di produzioni di pregio è quello di intaccarne profondamente la peculiarità.

Quali soggetti traggono giovamento dagli ogm?

Le tipologie di piante gm presenti sul mercato rispondono primariamente alle esigenze delle colture estensive presenti in USA e, qualora inserite nel sistema agricolo italiano, non porterebbero particolari vantaggi rispetto alle varietà convenzionali esistenti, anche a fronte del possibile bioinquinamento nei confronti delle produzioni di qualità. Secondo le statistiche, inoltre, l'80% circa dei consumatori è sfavorevole ai prodotti gm. L'attuazione dell'etichettatura porterebbe queste tipologie, in quanto poco gradite dal mercato, a posizionarsi in una fascia di prezzo medio bassa, condizionando principalmente gli acquisti dei ceti più poveri. Non ritengo che ciò porti a particolari vantaggi. Infine, a fronte di prezzi al consumo prevedibilmente bassi, i costi di acquisto delle sementi gm rimarrebbero comunque abbastanza elevati, in funzione principalmente dei brevetti, penalizzando in tal modo anche gli agricoltori.

*Responsabile del Settore Servizi di Sviluppo Agricolo, Regione Piemonte.



Barbabietole, Foto Real Easy Star/Marchetti



Orzo, Foto Real Easy Star/Spagone

UNIVERSITA' DEL GUSTO



Professione, gastronomo

di Emanuela Celona

Se le discipline sono: geografia dei vini, antropologia dell'alimentazione, lessico gastronomico, turismo e comunicazione alimentare, non c'è dubbio. Stiamo parlando dell'Università del Gusto, o più esattamente di Scienze Gastronomiche che inaugura a ottobre il primo anno accademico. Una sessantina gli

studenti selezionati (attraverso un test d'ingresso) tra i circa 500 che hanno compilato i moduli di prescrizione provenendo da oltre 30 Paesi del mondo. Tutti disposti a trasferirsi a Pollenzo, in Provincia di Cuneo, una delle aree vitivinicole italiane più prestigiose, oppure a Colorno, vicino a Parma, in una zona strategica per l'artigianato alimentare e per l'industria agroalimentare. Pollenzo

e la piccola città di Bra, oppure il paese di Colorno, con appena 8.000 abitanti, potrebbero apparire una scelta insolita per un giovane sul punto di decidere il proprio percorso universitario. Si tratta infatti di piccole città prive di una tradizione di studi superiori. Ma la particolarità dell'iniziativa sta nella proposta di un corso di studi innovativo e in una serie di vantaggi che altre strutture universitarie nelle grandi città non offrono. Le due sedi sono situate in un contesto ambientale e architettonico affascinante dove la vicinanza a zone enologiche importanti, a servizi ristorativi d'alto profilo, a città d'arte e di turismo gastronomico, completa il paesaggio "universitario". Un'immersione, dunque, in un contesto enogastronomico interrotta solo da stage all'estero previsti in Europa, America, Asia, Africa e Australia. Le aule e gli uffici dell'Università avranno la loro sede presso l'Agenzia di Pollenzo, un complesso neogotico costruito nel 1833. Nel 1842, re Carlo Alberto costituì la prima Associazione Agraria con lo scopo di incrementare

l'agricoltura e le attività a essa collegate nella zona. L'apertura al pubblico dell'Agenzia di Pollenzo, che aveva tutte le caratteristiche di un centro sperimentale di ricerca, avvenne durante la Primaria Adunanza Generale dell'Associazione Agraria, nell'ottobre del 1843. In quella circostanza gli scienziati che vi parteciparono approfondirono gli aspetti economico-gestionali, tecnico-produttivi e sociali che la struttura si poneva come obiettivo. Il complesso, acquistato dalla società "Agenzia di Pollenzo S.p.A." nel 1999 per essere restaurato e trasformato in un punto d'incontro di molteplici attività legate all'alimentazione, ospiterà, oltre all'Università, un albergo, un prestigioso ristorante e la Banca del Vino, dove chiunque potrà prenotare e acquistare i vini con una specie di acquisto dilazionato che consentirà a ogni acquirente di lasciare le proprie bottiglie in una cantina e di consumarle a "invecchiamento debito". Acquisto e ristrutturazione della proprietà ex Savoia sono costati circa 20 milioni di euro, coperti in buona parte

dall'Agenzia di Pollenzo, 316 azionisti compresa la Regione Piemonte socia al 25%. Per gli studenti, 19mila euro il costo d'iscrizione per ogni anno accademico, servizi compresi (sistemazione in appartamenti; pranzi; stage, libri di testo; attività didattiche varie; copertura assicurativa e assistenza sanitaria). E se la creazione di questo campus è considerata da qualcuno "snob ed elitario", Carlo Petrini presidente di Slow Food e ideatore del progetto risponde che "snob ed elitaria è la rassegnata e sprezzante idea che alla gente, massa indistinta, spetti solo mediocrità e bruttezza". L'idea di costituire l'Università del Gusto è nata dall'attenzione con cui decine di migliaia di persone seguono le iniziative culturali e i momenti di formazione promossi da Slow Food (i Master of Food, i laboratori sensoriali, le degustazioni, le pubblicazioni) a testimonianza di un cambiamento nella cultura italiana diffusa. Sempre più numerosi sono infatti i dibattiti e i seminari sui temi legati al cibo, per non dire delle numerose battaglie in difesa

delle identità culturali e dell'ambiente. In campo alimentare non c'è legge, dentro o fuori l'Unione Europea, che oggi non comporti una riflessione del consumatore e del gastronomo; non c'è esperienza, nella salvaguardia di specie vegetali e razze animali, ovunque esse siano, che possa dirsi estranea a un cittadino preoccupato della propria nutrizione. Per questo diventa importante studiare in modo approfondito cibi e bevande, e farli conoscere e apprezzare come valori culturali. L'Università di Scienze Gastronomiche nasce per studiare le derrate alimentari, l'ambiente in cui nascono, la loro produzione, agricola o zootecnica, le trasformazioni artigianali, industriali, culinarie cui sono sottoposte: insomma, tutti i molteplici saperi e le numerose attività legate al cibo, dalla produzione alla trasformazione alla sua commercializzazione, passando per l'analisi e la tutela dei suoi valori culturali. La professionalità uscente da un corso di studi di tale portata sarà quella di un operatore in grado di guidare la produzione, di valorizzarla, di insegnare a degustare,





di orientare il mercato, di comunicare e di promuovere i cibi, le bevande e la loro immagine. In un mondo in cui le "specialità" e i "prodotti tipici" crescono d'importanza, creando un mercato con standard di qualità nuovi, il gastronomo sarà in grado di raccordare tutti i saperi, di assistere le nuove imprese, di progettare sbocchi commerciali per la distribuzione e di orientare le scelte della ristorazione. Due i corsi di laurea in cui sarà articolato il percorso di studio: Agroecologia e Gastronomia.

Nel primo si studieranno tecniche agricole, allevamenti e sistemi di gestione di prodotti di alta qualità, compatibili con il rispetto dell'ambiente e delle tradizioni di lavoro e di consumo; nel secondo l'offerta formativa si concentrerà sulla vera e propria gastronomia. Entrambi permetteranno di studiare l'intero sistema produttivo dall'ambiente all'atto finale della degustazione, coprendo tutte le fasi successive attraverso le quali si determinano e si affinano il profilo sensoriale e la qualità di un prodotto. Il corso di laurea in Gastronomia riceverà i primi studenti a partire da ottobre, quello in Agroecologia sarà messo a punto negli anni a venire.

Al corso triennale, base di una cultura gastronomica che si conclude con la laurea, seguirà un corso di specializzazione biennale, da scegliersi o nel campo della comunicazione alimentare-gastronomica, o in quello della gestione delle imprese di produzione e distribuzione degli alimenti. Da qui, due i tipi di professionalità uscenti: la prima

in grado di operare nella promozione e nella valorizzazione multimediale degli alimenti; la seconda nella conduzione di imprese commerciali e aziende. Al termine di cinque anni il gastronomo sarà professionalmente operativo. L'esperienza acquisita sul campo e una conoscenza diretta del lavoro, lo renderanno idoneo a iniziare la propria attività. Due, infatti, sono gli aspetti che differenzieranno l'Università di Scienze Gastronomiche dagli altri istituti che si occupano di alimentazione umana: il primo è la conoscenza esaustiva, teorica e pratica, dei cibi, compresi gli aspetti sensoriali del gusto e della gradevolezza; il secondo è la preparazione sul campo, impartita a contatto di allevamenti e latterie, vigneti e cantine, industrie e laboratori artigianali, mercati e cucine. A completare il quadro formativo, l'approccio umanistico adottato dall'Università che non si contrappone al sapere scientifico, ma lo integra per superarne i limiti includendo nel piano di studi l'educazione sensoriale e linguistica, la conoscenza dei territori e dei produttori, la storia degli alimenti e del loro trattamento culinario. Da questo panorama di studi e conoscenze uscirà il nuovo gastronomo, una figura professionale chiave che si appresta a diventare il nuovo interprete della cultura alimentare

(Foto archivio Associazione Amici Università Scienze Gastronomiche)

Come funziona l'Università di Scienze gastronomiche

Unica nel suo genere nel panorama mondiale, l'Università del Gusto è promossa da Slow Food, con la collaborazione di due Regioni: Emilia-Romagna e Piemonte.

L'obiettivo è di creare un centro internazionale di formazione e di ricerca, al servizio di chi opera per un'agricoltura rinnovata, per il mantenimento della biodiversità, per un rapporto organico tra gastronomia e scienze agrarie.

La struttura operativa è nata il 27 gennaio 2003, con la costituzione del Comitato per l'Università. In contemporanea con lo scioglimento del Comitato si è costituita il 25 settembre 2003 l'associazione Amici dell'Università di Scienze Gastronomiche, che ha nominato Alberto Capatti quale Coordinatore Didattico-Scientifico.

L'Università di Scienze Gastronomiche sarà un'università privata, sul modello di altri atenei italiani, e realizzerà le sue attività didattiche con il supporto di un'associazione autonoma e senza scopo di lucro (Associazione Amici dell'Università di Scienze Gastronomiche).

L'associazione è governata dall'assemblea dei soci (soggetti ed enti pubblici e privati che contribuiscono alle finalità dell'Università) e dal Consiglio d'amministrazione, di cui faranno parte anche i soci fondatori: Slow Food, le regioni Emilia-Romagna e Piemonte.

Un ruolo importante sarà infatti svolto da soggetti ed enti privati, che potranno partecipare in modo significativo alla realizzazione e al successo del progetto, contribuendo anche alle sue necessità finanziarie ed organizzative.

L'associazione ha attivato i contatti con il Ministero di competenza per ottenere al più presto il riconoscimento ufficiale dell'Università.

Info:

Uffici della Segreteria, p.zza Vittorio Emanuele, 9 Pollenzo - Bra (Cuneo); tel. 0172 458511; Email: info@unisg.it; Internet: www.unisg.it/ita/index.htm





di Enrico Massone

Alimento prezioso per le molte popolazioni asiatiche, il riso è il nutrimento di base per miliardi di persone. Le sue origini si perdono nella notte dei tempi e nessuno è mai riuscito a stabilirle con precisione. Per coltivarlo sono necessarie radicali modifiche che conferiscono al

paesaggio della risaia lineamenti originali e inconfondibili. Nel corso del tempo, il riso ha dato vita a civiltà millenarie in Oriente e da noi, nella pianura vercellese e novarese, intorno al riso è fiorita una specifica civiltà contadina che ha coinvolto intere generazioni. Si pensa che le prime coltivazioni risalgano a 12.000 anni fa lungo le pendici dell'Himalaya e solo verso

il 2000 a.C. si estendono in Indonesia e a Giava. La pianta del riso, considerata un sacro dono degli dei, penetra poi in Sri Lanka dove viene coltivata prima a secco e poi in acqua, grazie ad ampi serbatoi idrici, dei quali sono ancora visibili le rovine; quindi raggiunge Cina, Corea e Giappone, dove fino al 1868 è un alimento esclusivamente riservato a guerrieri e mercanti. Sappiamo che arrivò in Europa, grazie agli arabi, più di mille anni fa, ma già Teofrasto, nel VI sec. a. C. ce ne dà una generica descrizione: "Assomiglia alla nostra spelta e, mondato è come il grano. Ha un aspetto simile al loglio e cresce in acqua; non cresce sulla spiga ma su una specie di chioma come il miglio" (*Historia plantarum*, IV, 4, 10). I greci lo scoprono quando Alessandro Magno conquista l'India: impiantano le colture, lo consumano, ma non lo diffondono. Invece i romani non lo conoscono, anche se Strabone, Orazio e Plinio ci

Il cereale più conosciuto al mondo



informano che il riso è consumato in poche famiglie patrizie. Gi arabi iniziano a coltivarlo in ristrette zone della Sicilia e in tutta la fascia dell'Africa settentrionale, dall'Egitto al Marocco da dove, superato lo stretto di Gibilterra, giunge in Spagna per approdare poi nel Regno di Napoli con Federico d'Aragona, e in seguito in Lombardia e in Piemonte.

Qui la presenza di notevoli estensioni paludose ne favorisce la coltivazione e intorno alla metà del Quattrocento, nasce la prima risaia. Nel 1475, Gian Galeazzo Sforza dona agli Estensi un sacco di semi di riso assicurando che "se ben impiegato si trasformerà in 12 sacchi di prodotto". Una resa miracolosa per quei tempi, che presto diventa una costante per molte aree della Pianura Padana, dove verso la metà del Cinquecento le risaie occupano una superficie di oltre 5.000 ettari. I raccolti sono tutelati da appositi provvedimenti per impedire l'esportazione del seme e nel 1567, al mercato di Anversa il riso ha valore di una moneta di scambio al pari di armi e stoffe pregiate. Il gesuita Padre Calleri, tornando da un viaggio in una missione delle Filippine nel 1839, porta abusivamente in Italia 43 diverse qualità di semi di riso asiatico, che rinnovano il nostro scarno patrimonio genetico fino a quel momento dominato dalla sola varietà di riso 'nostrale' e fondano le basi della risicoltura moderna. L'impianto delle risaie modifica il profilo delle campagne della pianura piemontese e lombarda, che per alcuni mesi all'anno si presenta come una laguna estesa e squadrata, da cui emergono filari di pioppi, strade e case. Quei terreni che fino all'epoca

medievale erano ricoperti da una folta vegetazione, vengono progressivamente dissodati a favore delle coltivazioni, con il conseguente aumento della popolazione locale e l'incremento dei nuclei abitativi. L'architetto Delleani afferma che "verso la fine del '700 si ha l'impianto delle più importanti cascine ad aia con complessi rustici costruiti in mattoni, cotti e crudi, con locali per abitazioni civili, tra cui quelle per i conduttori per conto dei proprietari, vere e proprie ville o piccoli castelli e torrioni o cappelle che firmavano la proprietà civile o religiosa con i loro simboli". Un'importante testimonianza della stratificazione

degli interventi costruttivi è rappresentato dal complesso della Veneria, oggi parte integrante dell'Ecomuseo delle Terre d'acqua.

È significativo inoltre che anche il conte di Cavour avesse delle proprietà in questa zona, perché la coltivazione del riso fu economicamente rilevante nel programma di politica agraria inaugurato dal ministro, con il riordino e il potenziamento dell'intero sistema d'irrigazione delle risaie. Il metodo tradizionale prevede che dopo la concimazione e l'aratura del terreno, squadre di braccianti creino gli argini perimetrali e scavino i fossi per

il rifornimento dell'acqua proveniente dal canale convogliatore attraverso una chiusa regolabile. In primavera viene aperto l'invaso e l'acqua entra nel primo bacino e poi allaga tutti gli altri. Quando il livello raggiunge i 20 cm, s'interrompe il flusso e per qualche giorno si lascia che l'acqua permei il suolo. Angelo Merzario, ricorda che "questa parentesi di tempo era una occasione per i ragazzi di passeggiare indisturbati vicino al "lago" spinti dalla curiosità: con i miei occhi di bambino, che non aveva ancora visto il mare, lo spettacolo dell'acqua increspata dal vento di aprile, dove si specchiavano il

cielo azzurro, gli alti pioppi ed il volteggio degli uccelli acquatici, mi calavano in una atmosfera fiabesca ma il sogno durava poco. Mi riportava alla realtà il movimento degli erpici, trascinati dai cavalli, per rasodare il fondo preparandolo alla semina: i contadini si sedevano su piccoli carri anfibi trainati da cavalli, con le spalle rivolte al senso di marcia e, mentre gli animali procedevano lentamente ansimando nel terreno fangoso, gli uomini spandevano a piene mani la preziosa semente nell'acqua". La rete di canalizzazione più antica, formata da un fitto intreccio di bealere,



In cucina

Le varietà più comuni coltivate in Italia sono sei.

Originario: chicco piccolo e tondo che tende a sfarinarsi è indicato per minestre, crocchette e dolci. Cuoce in 12 minuti.

Semifino (var. Maratelli, Ardizzone, Vialone nano): chicco più grande dell'originario, ma impiegato nello stesso modo. Tempo di cottura 14 minuti.

Fino (var. Ringo, Rizzotto, Vialone): chicco allungato, utilizzato per risotti e pilaf. Cuoce in 16 minuti.

Superfino (var. Arboreo, Carnaroli, Roma): chicco allungato e più grosso del fino, è ottimo per risotti, pilaf, insalate e sfornati. Cuoce in 18 minuti.

Integrale: conserva tutti i valori nutritivi, compresa la fibra, perché non è sottoposto al processo di brillatura. Da unirsi a piatti già pronti, cuoce in 60 minuti

Parboiled: trattato a caldo per stabilizzare l'amido e renderlo più resistente alla cottura. Ha un colore ambrato ed è più ricco di sali minerali e vitamine. Ottimo per le insalate, cuoce in 12 minuti.





cavi e rogge che per deflusso naturale portavano l'acqua nelle camere di preriscaldamento, è alimentata da due grandi canali: il Naviglio Sforzesco (inizio Quattrocento), derivato dal Ticino per l'area milanese e il Naviglio d'Ivrea (1468), che prendeva acqua dalla Dora Baltea per l'area piemontese. Con l'opera di potenziamento promossa da Cavour, la rete irrigua registra un forte incremento, favorendo la messa a coltura di ampie superfici di terreno: il Canale di Cigliano (costruito nel 1783 e ampliato nel 1858), derivato dalla Dora Baltea e il Canale Cavour (1866) che prendeva l'acqua dal Po. L'imponente elegante edificio di presa del canale Cavour, resta tuttora il simbolo di quell'epoca di smisurata fiducia nella tecnica e nel progresso. Dalla descrizione dell'ingegnere Ajraghi: "Dalla galleria superiore di codesta costruzione l'occhio si spazia nel sottostante fiume e nel bel panorama delle colline che si innalzano sulla sponda destra. In linea pressoché parallela al corso del Po ed alla distanza di circa 400 metri a valle del Ponte per la strada militare Torino - Chivasso - Casale". Rapidità di esecuzione e precisione costruttiva fanno di quest'opera un capolavoro, il fiore all'occhiello dell'ingegneria italiana del periodo. Ideato dal vercellese Francesco Rossi, progettato da Carlo Noè e realizzato in

meno di tre anni, il canale è lungo 85 km. Con la portata massima circa 100 m³/s, costituisce l'ossatura portante del sistema di canalizzazioni delle risaie in Piemonte: per attraversamenti di strade e corsi d'acqua sono costruiti 101 ponti, 62 ponti-canalì e 210 sifoni. Paradossalmente è proprio l'inaugurazione di un altro importantissimo canale, quello di Suez (1869) a mettere in crisi la coltivazione del riso in Italia per l'accentuata concorrenza dei risi asiatici. Il Corriere della Sera del 3 maggio 1882, scrive: "I risicoltori della bassa Lombardia, l'Oltre Ticino, sia per le imposte eccessive, sia per la concorrenza, si trovano in uno stato di vero disagio e bisognosi di ingenti provvidenze. Oh, povera agricoltura!". Una crisi che tende a diventare cronica, se si eccettua la breve parentesi della prima guerra mondiale, quando la generale scarsità di cibo incrementa produzione e consumo di riso. Per sostenere la risicoltura italiana, nel 1931 nasce l'Ente nazionale risi, ma la situazione peggiora nuovamente e nel 1945 la superficie coltivata risulta dimezzata e la produzione ridotta di un terzo. Negli anni Cinquanta, una serie di eventi concomitanti (guerre in estremo oriente, avvio delle esportazioni e utilizzo del riso nei mangimi animali) determinano la rinascita del settore risicolo. Il duro lavoro delle mondine è fissato nelle immagini di

"Riso amaro", film tanto famoso da ispirare il suo restauro nel '99 e addirittura una rivisitazione storica. Nel 2002 il regista di "Sorriso amaro" Matteo Bellizzi, ha riportato le mondine di allora nelle risaie di oggi, per ricomporre attraverso il ricordo vivo della loro esperienza, il ritratto di un'epoca. Oggi l'Italia è il maggior produttore europeo. L'estensione delle coltivazioni superano i 215.000 ettari suddivisi per ordine di grandezza nelle province di Vercelli, Pavia, Novara, Milano, Alessandria, Ferrara, Oristano, Mantova, Verona e in zone circoscritte di Toscana e Calabria. Il Piemonte si trova al primo posto con 120.000 ettari e 5000 produttori circa. La produzione annuale nazionale s'aggira sui 13 milioni di quintali di risone, circa lo 0,25% di quella mondiale. Il mercato italiano assorbe 4 milioni e mezzo di quintali, il resto viene esportato nei Paesi della Unione Europea (3,5 milioni) e negli altri Paesi.

I dipinti di Enzo Gazzone (1894-1970) appartengono alla collezione privata della figlia dell'artista e sono state recentemente esposti nella mostra *Rapsodia della Risaia*, di cui esiste anche il catalogo curato da Giacomo Grasso, edito dalla Società Operaia di Mutuo Soccorso di Villata (info: tel. 0161 310281). L'opera pittorica di Gazzone è un vero e proprio reportage pittorico sul ciclo produttivo del riso. La mostra può essere richiesta a Carla Gazzone, tel. 0161 393074.

FUNGHI



di Daniele Castellino
foto di Massimo Campora

Il primo a tentare una classificazione dei funghi è Teofrasto. Allievo di Aristotele vissuto fra il terzo e secondo secolo a.C. scrisse un trattato di botanica che li descrive in modo analitico. Fin

dai tempi più remoti in luoghi diversi si imparò a utilizzare i lieviti (come il *Saccaromyces Cerevisiae*, in grado di trasformare gli zuccheri in alcol etilico e anidride carbonica) per produrre bevande alcoliche a partire da soluzioni zuccherine di origine varia o per determinare il rigonfiamento di impasti amidacei prima della cottura. La produzione delle bevande fermentate e la lievitazione del pane sono a tutti gli effetti biotecnologie, sviluppatesi millenni prima della scoperta degli agenti che le determinano e dell'ancora più tardiva nascita del termine oggi usato per indicare tutti gli utilizzi e le manipo-

lazioni biochimiche e genetiche degli esseri viventi. Anche senza passare attraverso l'intermediazione dell'alcol alcuni funghi sono stati sfruttati per le proprietà psicotrope delle sostanze in essi contenute: nelle civiltà precolombiane del Centro America il famoso peyotl (contenente la mescalina) e altre specie venivano usate a scopo rituale. In tempi passati in alcune regioni della Siberia orientale era consumata per le proprietà allucinogene anche l'*Amanita muscaria*, il "fungo delle fiabe" dal cappello rosso con i puntini bianchi. Nelle nostre regioni, invece (a parte una tardiva scoperta come allucinogeno improvvisato e pericoloso), questo fungo è stato impiegato dai contadini, sminuzzato nel latte che fungeva da esca, come veleno per le mosche (da cui il nome "muscaria" dato alla specie).

Più prosaicamente altri funghi vennero utilizzati per ottenere sostanze coloranti mentre altri ancora sono divenuti famosi in epoca moderna perché da essi sono stati ottenuti importanti medicinali, fra cui molti antibiotici: la penicillina è così chiamata perché isolata da una muffa del genere *Penicillium*.

Senza ombra di dubbio, però, i funghi sono noti soprattutto per il loro uso alimentare. Il rapporto fra uomini e funghi potrebbe essere descritto come un tipico caso di amore-odio, nato da un'attrazione emotiva e senza solide motivazioni pratiche. Per quanto alcuni autori anche noti abbiamo affermato il contrario (come l'Artusi nel suo famoso libro di cucina: "I funghi, pei principi azotati che contengono sono,

Buoni purchè non velenosi



morte per avvelenamento da funghi è riportata in molte cronache antiche e, segnatamente, si conoscono molti casi in famiglie patrizie romane. La difficoltà nel collegare correttamente gli effetti nefasti osservati con le specie effettivamente consumate, la sporadicità degli avvenimenti e la mancanza di una raccolta sistematica dei dati portarono in passato alla formazione di molte credenze errate. Basti pensare alla convinzione, tuttora diffusa, che i funghi velenosi cambino di colore al contatto con l'aria o con i metalli, cosa che avviene in effetti per molti di essi ma indipendentemente dalla presenza o meno di sostanze pericolose per l'uomo. Queste misconoscenze furono condivise e avallate anche da persone molto autorevoli. Per esempio, Plinio il Vecchio, nella sua *Naturalis Historia* che tanta fortuna ebbe presso gli eruditi dei secoli successivi, spiegava la velenosità dei funghi con l'influsso di metalli, nidi di animali repellenti o sostanze in putrefazione in prossimità dei quali essi si sarebbero sviluppati.

In accordo con il fascino che i funghi hanno esercitato sull'uomo, troviamo rappresentazioni di funghi, oggetti evocativi per eccellenza del bosco incantato, in molti dipinti e, anche, citazioni non solo in espressioni popolari ma anche negli scritti di autori di tutti i tempi: da Cecco Angiolieri ("Però non dica l'uomo: l'ho parenti; chè s'è non ha denari, è può ben dire: lo nacqui come fungo a' tuoni e venti") a Giosuè Carducci ("Io sto quassù e sempre più rincoglionisco, e mi par d'essere un fungo fuori stagione"), Giuseppe Giusti ("Dopo un processo lungo lungo lungo / si svegliò la Giustizia e nacque il fungo"), Carlo Emilio Gadda ("...le bande ... tenevano il paese per qualche anno, poi si dissolvevano, sparivano, altre sorgevano come funghi dopo l'acquata di settembre").

Al di là delle evocazioni letterarie i nostri sono tempi duri anche per i funghi, ancora una volta per gli effetti diretti o indiretti delle attività umane. Nelle aree di pianura i biotopi favorevoli allo sviluppo dei funghi sono stati quasi completamente distrutti. Altrove il calpestio del terreno, esercitato paradossalmente proprio dai sempre più numerosi cercatori, si dimostra un potente agente inibitore della produzione degli agognati corpi fruttiferi. Molti microinquinanti, spesso assorbiti dalle piante e da queste

trasferiti ai funghi attraverso le radici, provocano il deperimento delle micorrize così importanti per la prosperità delle comunità boschive. Le piogge acide, portando in soluzione i metalli pesanti di norma presenti nel suolo in forma insolubile e determinandone l'accumulo nei tessuti dei funghi invece non danneggiano tanto loro, che non sembrano risentirne danni, quanto piuttosto i ben più sensibili consumatori umani. Si potrebbe dire che i funghi cercano con ogni mezzo di convincere gli uomini a stare alla larga, ma con scarso successo, almeno nelle nostre regioni.

Nelle foto, tre tipi di *Buletus*

Per saperne di più

Bresadola G., Gilbert E.J., Ceruti A., Alessio, C.L., - *Iconographia Mycologica 29 vols*, 1927- 80 ristampa 1982
Castellino D., *Il Mago dei funghi*, Piemonte Parchi n° 77 del '98
Cavallero E., *Il Museo dei Funghi di Pinerolo*, Regione Piemonte Assessorato alla Cultura, 1986
Ceruti A., *Il nuovo Pokorny*, 1980
Rambelli A, *Fondamenti di Micologia*, 1981

Un regno a parte

Anche se spesso vengono considerati dei vegetali i funghi costituiscono un regno a sè stante. Essi non possiedono il processo della fotosintesi e sono invece, insieme ai batteri, fra i maggiori "consumatori" di sostanza organica che restituiscono all'atmosfera sotto forma di anidride carbonica e acqua, pronte all'infinito riciclo attraverso la fotosintesi praticata dalle piante e dalle alghe.

Mentre i batteri, tutti monocellulari, non sono percepibili alla nostra vista, i funghi possono formare strutture di dimensioni rilevanti e quindi, almeno come riconoscimento visivo, sono più noti. In realtà quelli chiamati correntemente funghi sono solamente i corpi fruttiferi, cioè gli apparati riproduttivi, di alcune specie comprese nelle classi Basidiomiceti, Ascomiceti e Gasteromiceti. Ma sono funghi, fra molti altri, anche i Lieviti monocellulari e le "muffe", spesso adattate come parassiti di specie sia animali (come la *Empusa muscae* che determina la moria autunnale delle mosche) che vegetali (un caso classico è quello delle *Peronospora* della vite e di molte colture ortive).

Molti di loro instaurano con specie vegetali forme di cooperazione dalle quali entrambi i soci traggono vantaggi sostanziali: un esempio evidente è costituito dai licheni, simbiosi di funghi con alghe monocellulari in grado di colonizzare i siti più difficili del globo. Anche la maggior parte dei classici "funghi" dei boschi (compresi i tartufi) vivono in simbiosi con le essenze arboree: l'intreccio di ife (i filamenti costituenti il "corpo" del fungo) che avvolge le radici più fini degli alberi, la cosiddetta micorrizza, non è però facilmente osservabile.

fra i vegetali, i più nutrienti") i funghi non hanno affatto un elevato valore alimentare: sono formati per lo più da acqua e il modesto apporto di proteine e di carboidrati è bilanciato, in negativo, da una scarsa digeribilità generale dovuta alla presenza nella parete cellulare di micocellulose e chitina, sostanze non elaborabili dai nostri enzimi digestivi. Nonostante poi molti di essi contengano composti di tossicità elevata, in grado anche di provocare la morte, la maggioranza delle popolazioni ha incluso, fin dai tempi più remoti, il consumo dei funghi fra le proprie abitudini alimentari.

Va detto che le attenzioni culinarie nei loro confronti sono molto variabili da zona a zona, a volte anche su scala locale: nei paesi del Nord Europa, per esempio, il consumo dei funghi è molto ridotto (quelli velenosi o presunti tali in Gran Bretagna sono chiamati con l'appellativo spregiativo di toadstool, "sgabello di rospo"). Non per nulla in quelle regioni è facile trovare addirittura sui bordi delle strade ottimi

esemplari di specie altrove ormai rare perché oggetto di eccessiva raccolta.

Probabilmente il fascino gastronomico dei funghi, oltre che dal buon profumo e sapore (qualità indubitabili in alcune specie), deriva dalla relativa rarità, casualità e imprevedibilità del ritrovamento. Essi compaiono come dal nulla nella buia notte del bosco (luogo di per sé evocativo di mistero), multiformi e strani oggetti variamente colorati, a volte disposti a circolo o in lunghe file irregolari, e dopo pochi giorni non ne rimane più traccia: difficile immaginare qualcosa di più "magico".

Già presso gli antichi romani essi erano apprezzati come alimento prelibato (furono considerati addirittura "cibo reale") ma, nello stesso tempo, riconosciuti come "portatori di morte": l'etimologia latina della parola fungo infatti, è *funus* (cadavere) e *agere* (condurre). Le intossicazioni non sono solo il risultato recente di imprudenze compiute da "cittadini" ignoranti: la



MIELE

Foto F. Liverani

di Enrico Massone

“Rugiada celeste”, cibo prelibato degli dei olimpici, nella mitologia greca il miele era considerato un alimento sacro. Per il popolo ebraico, la mescolanza di miele e latte divenne un’icona della terra promessa: “Il Signore ci guidò in questo luogo, donandoci questa terra dove scorre latte e miele”. Parole bibliche che da millenni descrivono in modo concreto e simbolico l’abbondanza della Palestina e rimandano all’immagine della fecondità di quei terreni ricchi di prati, adatti al pascolo degli animali domestici e di acqua, elemento indispensabile per lo sviluppo degli alberi da frutta. Per i romani invece, il miele era l’ingrediente indispensabile per la preparazione di un gelato *ante litteram*. Una ricetta tramandata da Plinio il vecchio, dice di mescolare miele e ghiaccio finemente tritato, quindi aggiungere poco succo di frutta, in modo da creare una crema dolce e fresca. Il miele è l’unico dolcificante che arriva direttamente dalla natura sulla nostra tavola e viene consumato senza subire trasformazioni. E’ meno calorico dello zucchero e contiene più vitamine, sali minerali e principi nutritivi: è formato da glucosio e fruttosio, due

zuccheri che, a differenza del saccarosio vengono subito assorbiti dall’organismo. Ha proprietà terapeutiche, è consigliato contro la tosse e il mal di gola e, diluito in una tazza di latte caldo, combatte il raffreddore. Può servire anche per stimolare la circolazione sanguigna, migliorare la digestione e favorire il sonno ed è anche un prezioso alleato per il benessere del corpo. Nella cosmesi si può utilizzare il miele di acacia o di timo per applicare una maschera nutriente e lenitiva sulla pelle del viso: un rimedio particolarmente indicato per le pelli disidratate e secche. La fedeltà delle api verso la fioritura predominata di una specie botanica in un determinato periodo temporale, oltre a svolgere un ruolo importante nell’impollinazione dei fiori, determina la produzione di mieli monoflorali, come quello di castagno dal colore scuro e odore deciso o quello rarissimo di rododendro, bianco e cremoso, prodotto nelle zone montane. Un’abitudine che si sta affermando con successo è la mieloteca. Al pari degli esperti del vino, i cultori del miele, che collezionano diversi tipi, catalogando ogni barattolo in base alla provenienza, al gusto e alle proprietà organolettiche. A Montezemolo (CN) c’è addirittura una fiera annuale che mette in bella mostra i dolci prodotti delle api, ricavati dalle splendide fioriture primaverili della Ri-



Foto C. Gromis

serva naturale Sorgenti del Belbo, dove è stato allestito un interessante Museo del miele. La sua conservazione richiede qualche precauzione: l’ideale è custodirlo al buio per evitare l’indebolimento degli enzimi. Non è necessario lasciarlo invecchiare, anzi è meglio consumarlo entro l’anno, impiegandolo con competenza e fantasia nelle varie occasioni e vivere così il piacere quotidiano di una nutrizione sana e diversificata. Chi è l’autore di questo straordinario dono naturale? È il notissimo piccolo insetto, l’ape mellifera. Nell’affollatissimo universo degli invertebrati (pari al 95% di tutti gli animali esistenti), le api occupano una posizione di assoluto rilievo per comportamento e complessità dell’organizzazione sociale. Ciascuna comunità è suddivisa in tre categorie con ruoli e funzioni altamente definiti: l’ape regina ha funzioni riproduttive, le api operaie con il loro incessante lavoro garantiscono a tutti vitto e alloggio e i fuchi, sono sopportati solo nei periodi in cui hanno il compito di fecondare l’ape regina. Anche il loro aspetto è differente: la regina ha l’addome affusolato e un corpo più grande rispetto agli altri abitanti della colonia, mentre le operaie hanno un’ampia concavità coronata da lunghe setole vicino alle zampe posteriori che serve come ripostiglio provvisorio del polline raccolto.

Nel loro apparato digerente c’è poi la borsa mellaria dove, per l’azione di enzimi secreti dalle ghiandole salivari, il nettare viene lentamente trasformato in miele. I fuchi invece hanno grandi occhi composti e corpo tozzo. Altra notevole differenza è quella dei tempi medi di vita. La regina vive cinque o sei anni, mentre le operaie nate in primavera solo due mesi e i fuchi, incapaci di nutrirsi da soli, sono imboccati dalle operaie soltanto nel periodo riproduttivo, ma non appena la regina è fecondata, vengono subito abbandonati e lasciati al loro tragico destino di morte certa. Razionalizzazione e risparmio energetico sono i pilastri su cui fonda la società delle api. Le strutture esagonali delle celle dei favi ad esempio, è la più idonea per contenere in poco spazio il massimo del miele. Ma non solo. Nel corso della sua lunga esistenza, l’ape regina si accoppia una volta sola e conserva lo sperma in una speciale struttura collegata con l’apparato genitale. Non si spreca nulla e gli spermatozoi, custoditi in apposite spermateche vengono liberati



Foto F. Liverani

ogni volta che è necessario fecondare le uova, circa un milione, per un peso complessivo pari a 900 volte il peso dell’insetto. L’ape regina è dunque la madre che assicura la completa rigenerazione della comunità (fino a 40 mila operaie e qualche migliaio di fuchi). Regina non si nasce, ma si diventa per volontà delle api operaie. Le quali le riservano un uovo fecondato qualsiasi e una cella più larga e alimentando per 15 giorni dalla nascita, la regina compie il volo nuziale salendo su nel cielo, seguita da un nugolo di fuchi che con l’aumento



Foto C. Gromis

Foto F. Liverani

Foto C. Gromis

Il dono delle api





Foto F. Liverani

della quota, diventano sempre più rari: una selezione naturale che permette solo a fuchi più forti, dotati cioè del migliore corredo genetico, di fecondare la regina. Pur essendo un insetto più complesso degli altri, lo sviluppo di un'ape regina richiede un tempo breve: se morisse improvvisamente, le api operaie devono fare in fretta ad allevarne una nuova e scongiurare il pericolo di estinzione dell'intera comunità. Il mondo delle operaie non è uniforme, ma suddiviso in una serie di classi con incarichi settoriali. Alle api covatrici che coprono i favi con il loro corpo per riscaldare le uova fecondate, si affiancano le ventilatrici che vibrano le ali per far circolare l'aria all'interno dell'alveare, le nutrici, le dispensatrici, le pultrici, le ceraiole che producono cera per riparare le celle, le guardiane, le esploratrici, le predatrici ed infine le api bottinatrici che raccolgono il cibo necessario al buon funzionamento della colonia. Quando una bottinatrice scopre un luogo ricco di fiori, si preoccupa di comunicarlo tempestivamente alle altre api. Ritorna subito all'alveare e inizia a danzare. Se il luogo è lontano più di 50 metri, la danza forma una specie di otto e il tratto intermedio indica direzione e distanza. Se invece la fonte di cibo si trova nelle immediate vicinanze, la danza avrà un andamento circolare e le altre api partiranno senza seguire informazioni precise.

Dove volano le api

L'altopiano del Renon sopra Bolzano facilmente raggiungibile con uno sferagliante ed ecologico trenino ospita uno dei più interessanti e suggestivi musei dedicati al miele.

Il "Museo dell'apicoltura Plattner" è un museo privato realizzato con sensibilità non comune con l'intento di far conoscere, conservare e promuovere la cultura apistica. Un museo vivente, perché ad ospitarlo è un maso vero uno dei più antichi dell'altipiano, e perché le api sono di casa. Non solo si possono osservare all'opera ma anche si può assaggiare il delizioso nettare.

Le tipologie stesse del maso sono estremamente interessanti essendo l'unico edificio del Renon ad aver mantenuto l'impostazione tradizionale con tutte le attività concentrate sotto un unico tetto. Nel 1636 in seguito ad un'epidemia di peste, stalle e fienili furono rigorosamente separate dalle abitazioni civili. Il tetto è in paglia di segale, mentre dove è la cucina è in scandole. All'interno oltre alle sezioni dedicate al miele, che rappresentano la maggior raccolta del genere in Alto Adige che hanno trovato collocazione nella parte rustica sono custoditi interessanti documenti sulla storia del maso e sul suo restauro, nonché suppellettili originali e attrezzi di uso quotidiano che arredano le stanze di questa rara abitazione contadina. I terreni che lo attorniano ospitano numerosi favi che offrono una carrellata sulle principali tipologie esistenti in Sud Tirolo. Sono pure presenti un orto e un campo di segale utilizzato per produrre il tipico pane con i semi di cumini e per avere materiale con cui riparare il tetto. (AIMo)

Museo di Apicoltura Plattner

Costalovara 15- 39059 Soprabolzano-Renon, tel. 0471 345 350

È aperto da Aprile a Ottobre tutti i giorni dalle 10 alle 18

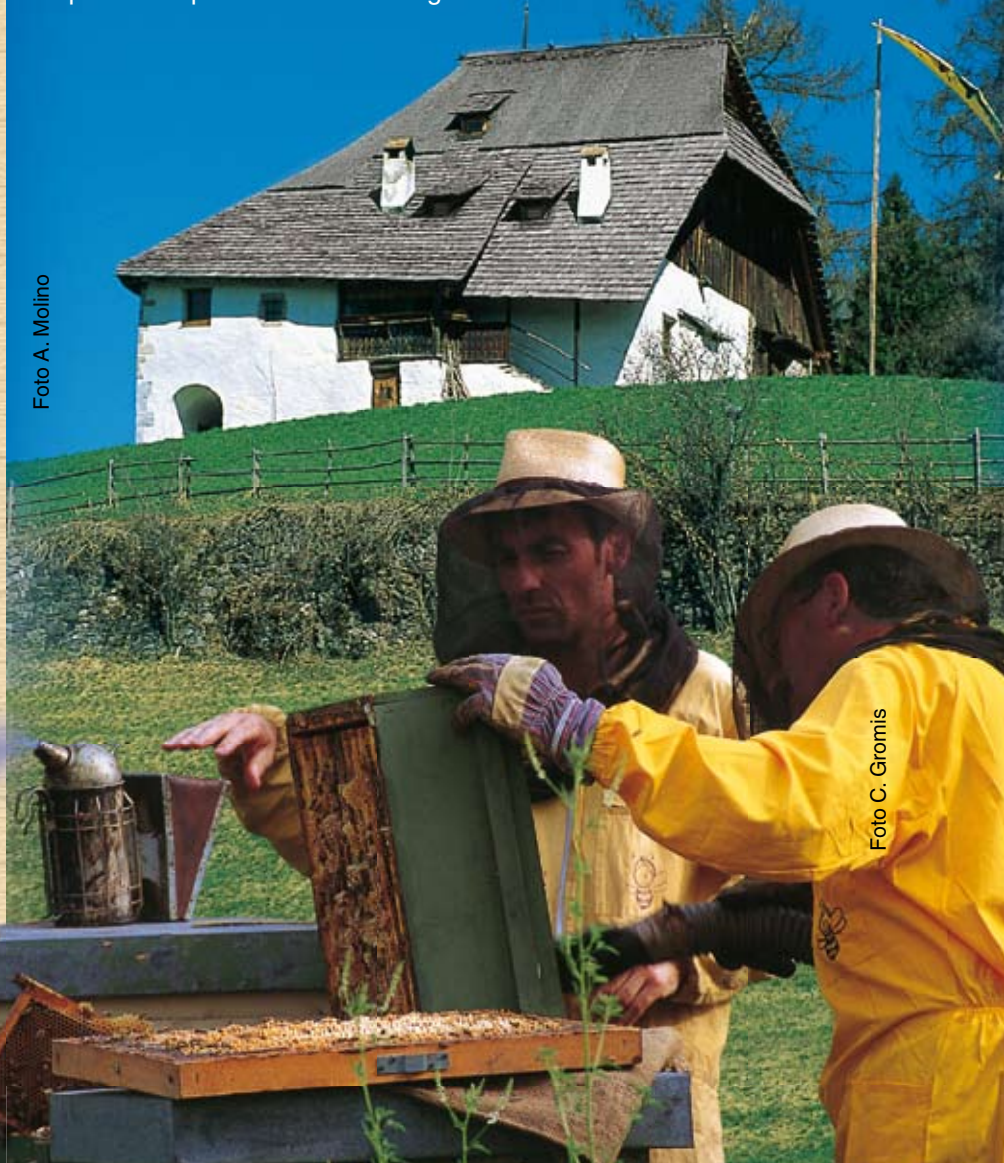


Foto A. Molino

Foto C. Gromis

Sapori e saperi di alimento antico

testo di Enrico Massone
foto di Massimo Campora

Puro, completo, essenziale, cosa c'è di più naturale del latte? Fin da bambini sappiamo che il latte è il principe degli alimenti. Il gustoso liquido candido giunge fino a noi senza subire particolari trasformazioni e, in effetti, è il nutrimento primordiale che ci caratterizza come mammiferi, differenziandoci da tutti gli altri esseri viventi. Il latte vaccino che consumiamo normalmente, contiene un mixer invidiabile di principi

nutritivi: 3,5% di proteine, 3,5% di grassi, 4,7% di zuccheri e 0,8% di sali minerali.

Le sue virtù benefiche sono a tutti note e nella nostra cultura s'intrecciano con un'infinità d'interpretazioni, simboli e rimandi. Dal nome "galassia", cioè via lattea, scelto per definire l'immenso conglomerato di stelle che comprende anche la terra in cui viviamo. Alle corrispondenze con la numerologia della smorfia napoletana, dove sognare il latte fresco (numero 44) indica successo negli affari o arrivo di una buona notizia, quello di capra (1) significa che non incontreremo ostacoli sul cammino, il latte di donna (26) è un buon presagio e quello vaccino (12) vuol dire che in famiglia tutto andrà per il meglio. I celti festeggiavano la fine dell'inverno

e l'arrivo di Imbolc (letteralmente "latte di pecora"), versando ritualmente, in segno di ringraziamento, del latte sulla superficie della Madre Terra; gli egizi invece, dal latte ricavano burro e formaggi, come dimostrano i resti trovati in giare cilindriche nelle tombe di Adibo, mentre per gli ebrei, il latte è un simbolo di vita. Nel vangelo apocrifo di Tommaso, si legge che quando Gesù vide degli infanti succhiare il latte dal seno materno, disse ai discepoli: "Questi bambini che prendono il latte assomigliano a coloro che entrano nel Regno". Il latte richiama dunque la purezza del cibo spirituale e rimanda alla tenerezza e alla gioia della maternità. In epoca medievale, la scultura marmorea di Nino Pisano e la tavola policroma di Ambrogio Lorenzetti della Madonna





del latte, diventano modelli ispiratori che danno vita ad una serie di rappresentazioni fra le più delicate della devozione mariana e anche in Piemonte, nella Parrocchiale dei Santi Quirico e Giuditta presso il Parco naturale Lama del Sesia, si può ammirare una preziosa tavola cinquecentesca, raffigurante la Madonna nell'atto di allattare Gesù bambino.

“È bianco è liquido e piace tanto ai bambini. Cos'è? Il latte. Dalla mamma prima e dalla mucca poi, senza latte non si cresce”. È lo slogan pubblicitario di un'associazione per la cooperazione e lo sviluppo di Bergamo, che promuove l'adozione a distanza d'intercomunità di bambini e chiede fondi per acquistare vacche. “Una mucca costa 230 euro, continua il messaggio, e può dare latte a cinque bambini e garantire loro uno sviluppo psicofisico equilibrato”. Difficile

da credere, ma quest'operazione umanitaria indirizzata ai bambini indiani, non avrebbe alcun successo in Cina, dove i bambini appena svezzati, vengono nutriti con latte di soia, testimoniando così che il latte non è un alimento indispensabile alla crescita e universalmente apprezzato. L'antropologo Marvin Harris afferma che “i cinesi reagiscono all'incirca come reagirebbe un occidentale all'idea di trangugiare un bel bicchierone freddo di saliva di vacca”. Sono un popolo di agricoltori e allevatori di maiali, che non si è mai cibato di latte e con il passare del tempo ha sviluppato una sorta di differenziazione biologica, capace di inibire la produzione dell'enzima specifico che favorisce la digestione del lattosio (lo zucchero del latte). Così un cinese che beve latte, è candidato a soffrire forti dolori addominali e si sa che ciò che fa

male, diventa spesso anche cattivo da mangiare. Questa realtà è un esempio concreto di biodiversità culturale e dimostra quanto sia stretto il legame fra le possibilità offerte dall'ambiente e le scelte degli uomini nel cogliere alcune opportunità. Sulle Alpi l'allevamento di bovini, caprini e ovini, invece è una tradizione che si perde nella notte dei tempi e ha stimolato l'ingegno dei montanari per utilizzare nel modo migliore il prezioso dono elargito dagli animali domestici. Qui il latte occupa un posto d'onore non solo come alimento naturale, ma per la possibilità di essere trasformato in altri alimenti come yogurt, latticini e formaggi. La fabbricazione del formaggio, trasforma il latte da alimento liquido e facilmente deperibile in un prodotto solido, facile da trasportare e da conservare: con la sua invenzione si è trovato un modo efficace



per esaltare e utilizzare le proprietà organolettiche del latte e grazie all'esistenza di pratiche, tradizioni e culture diverse, noi oggi possiamo apprezzare un'ampia varietà di formaggi che su scala mondiale diventano migliaia.

I formaggi conquistano un posto sempre più importante sulle nostre tavole e negli ultimi tempi, soprattutto in Piemonte, l'importanza si è trasformata in un punto d'eccellenza, come

dimostra Cheese la rassegna internazionale del formaggio artigianale, che ogni anno riunisce nella cittadina di Bra moltissimi partecipanti. Nella mostra-mercato-evento, il formaggio non è più solo un alimento, ma diventa passione per il gusto, amore per la tradizione, ricerca di autenticità e riflette stili di comportamento, capaci di amalgamare la rivalutazione di antiche tecniche di fabbricazione e di rafforzare l'identità dei luoghi di

I formaggi dell'Atlante

Segnalati nell'*Atlante dei prodotti tipici dei parchi italiani* (Ed. ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio, 2002).

Gran Paradiso: Toma di vacca, Fontina Dop, Valle d'Aosta Fromadzo Dop

Val Grande: Mezzapasta o Stress

Alpe Veglia e Alpe Severo: Caprino ossolano

Alta Valsesia: Maccagno, Toma; Monte Fenere: Toma della Valsesia

Valle del Ticino: Gorgonzola Dop Orsiera-Rocciavre: Toma piemontese, Cevrin di Coazze, Tuma del lait brusc.

E ancora, Gran bosco di Salbertrand: Murianengo

Val Tronca: Toma vaccina Po - tratto cuneese: Nostrale di montagna

Alpi Marittime: Nostrale o toma di montagna

Alta Valle Pesio e Tanaro: Sola di pecora



provenienza. C'è infatti uno stretto legame fra la produzione della materia prima, il modo e il territorio in cui si produce, perché anche in zone geograficamente vicine, i procedimenti e le varianti sono notevoli: nei soli territori dei parchi nazionali e regionali italiani (circa il 10% dell'intera superficie statale) se ne contano ben 72 diverse tipologie, di cui 17 nelle aree protette di Piemonte e Valle d'Aosta.

Nelle pagine precedenti, la sequenza delle varie operazioni che portano alla creazione di una buona toma artigianale: dal riscaldamento del latte all'aggiunta del caglio, dalla separazione del siero alla lavorazione e alla messa in forma, fino alla salatura, stagionatura e conservazione del formaggio in luoghi freschi e asciutti. Sulla crosta di queste tome di montagna si formano spesso muffe di vari colori e quelle rosse indicano l'eccellenza del prodotto.

A destra, la Madonna del latte della Parrocchiale di San Quirico e Giuditta nel Parco Lame del Sesia



Latte&toponimi

I Monti Lattari racchiudono nel nome la tradizionale vocazione del territorio all'allevamento di bovine da latte. Formano l'ossatura della Penisola Sorrentina che separa il Golfo di Napoli dalla Costiera Amalfitana e ospitano la Riserva naturale Valle delle Ferriere, che attraverso trekking e passeggiate permette di scoprire l'inaspettato e impervio aspetto

montano di un'area conosciuta solo per i suoi aspetti litoranei. Le leggende dicono che in passato una rete di canali (una sorta di condotte latte) costruite lungo i fianchi dei monti, garantivano l'approvvigionamento di latte fresco alle popolazioni rivierasche. La presenza di numerosi corsi d'acqua ha favorito lo sviluppo nella zona di ferriere, opifici e cartiere. Invece, nel massiccio dell'Aspromonte (Chorio di Roghudi) si trovano le "caldaie del latte", sette curiose rocce a forma di pentole dove, dice la leggenda, ve-

niva bollito il latte di cui si nutriva un drago che viveva nascosto in una vicina grotta dal profilo aspro e minaccioso. Il Fiume Latte è il corso d'acqua più breve d'Italia: appena 250 metri di acque candide e spumeggianti dalla sorgente alla foce, nel lago di Como. Altra particolarità del breve torrente è la sua regolare intermittenza. Il Fiume Latte, infatti, compare intorno al 25 marzo (Annunciazione e festa della piccola frazione omonima) e continua a scorrere fino alla Madonna del Rosario (7 ottobre e patrona del Comune di Varenna), perciò è detto anche fiume delle due Madonne. Venne citato come "Fiumelaccio" già nel Codice Atlantico di Leonardo da Vinci, incuriosito dall'insolito fenomeno e si pensa che l'intermittenza, sia dovuta al troppo pieno di una cavità sotterranea del Moncodeno, ma finora nessuno è ancora riuscito a raggiungerla.



LE VIGNE OLIMPICHE



di Gian Vittorio Avondo

“... È un bello spettacolo per chi giunge da Perosa Argentina il gettare lo sguardo sulla riva sinistra della Germanasca; non c'è palmo di terra che rimanga incolto, non c'è cantuccio cui non si sia giunto per domandargli un poco del benefico liquore di Noé ...”. Con queste parole, nel 1908 Giuseppe Sallen, parroco di Rodoretto, magnificava il territorio della bassa Val San Martino, nella regione vinicola ancora oggi conosciuta come zona del Peui (del Podio). Tra i filari di vite, sorgono ancora numerosissime casupole in pietra caratterizzate da dimensioni assai ridotte. Sono i cosiddetti ciabòt, minuscole strutture che i vignaioli erano usi costruirsi al limite delle vigne, per conservarvi gli

attrezzi utili alla cura del proprio appezzamento e per la vinificazione. Tra questi troneggiavano all'interno del misero edificio soprattutto il torchio (lou torch) e il tino (lâ tino) e un paio di botti (lî butal), inoltre vi si trovava anche una vasca, in pietra o in cemento nella quale, mediante una grondaia, veniva fatta confluire l'acqua piovana utile alla preparazione della “Poltiglia bordolese” (il verderame). Data l'eccezionale siccità della zona e da una quasi totale assenza di sorgenti, si era infatti costretti a conservare come bene preziosissimo l'acqua delle poche piogge primaverili ed autunnali. Quando abitava lontano dalla vigna (ed esistevano situazioni in cui i proprietari delle pezze risiedevano anche a cinque ore di marcia dal campo) trascorreva nel ciabòt le giornate e le notti, dormendo e consumando i frugalissimi pasti. Per questo motivo, molto spesso, un letto e un pagliericcio riempito di foglie, erano sistemati tra il tino ed il torchio e un tavolo e una sedia collocati nei pressi dell'unica finestra. All'esterno si trovava un pergolato, lungo il quale veniva fatta arrampicare una vite di

uva bianca da tavola, e alcuni alberelli di salice (*Salix alba*) i cui rami, lunghi e flessibili, si prestavano per legare i tralci ai pali di sostegno. In questi ristretti locali, avveniva tutto il processo di vinificazione, dalla pigiatura allo stoccaggio del vino nelle botti e al travaso della preziosissima bevanda negli otri di pelle (lî ùire) con i quali veniva trasportata nelle cantine.

I lavori nella vigna cominciarono nel mese di marzo. La prima precauzione del vignaiolo, consisteva nel rifare i muretti a secco (bari) crollati durante l'inverno; per fare questo dapprima si scavavano le fondamenta, quindi si disponevano le pietre più grandi e piatte, sovrappo-
nendo poi a esse pietre più piccole ed incastrate l'una nelle altre in modo da costruire un muro il più liscio possibile. Ogni anno la pioggia ammucciava la terra sui muretti, in fondo ai campi che erano in pendenza; allora bisognava riportarla a monte dell'appezzamento e per fare ciò si usavano le gerle, il trasporto avveniva a spalla. Naturalmente erano gli uomini più robusti che svolgevano questo lavoro, ma talvolta vi partecipavano anche le donne. Altra cura della massima importanza era la

Il Ramie della Val San Martino

potatura e la legatura dei tralci ai pali di sostegno: secondo il tipo di vitigno, si adottavano sistemi diversi di potatura. In sostanza si trattava di eliminare i rami poco produttivi, in modo da far sì che il resto della pianta avesse uno sviluppo maggiore e più armonico: l'uva nera, ad esempio veniva potata in modo da lasciare otto gemme lungo il tralcio, l'uva bianca, invece, ne richiedeva soltanto cinque. Per la legatura, invece, si fissavano a più riprese, durante l'anno, il fusto ed i rami della vite ai tutori in legno, utilizzando ramoscelli di salice (la legatura più in basso era sempre in salice) ed eventualmente corda. Fatto questo, si passava alla "provanatura", ovvero all'interramento dei tralci che l'anno successivo avrebbero dovuto produrre nuove piantine di vite; poi si rinnovavano anche i pali di sostegno delle viti, che generalmente erano costituiti da rami di castagno o citiso, due tipi di legname estremamente resistenti alle intemperie. Il contadino si recava alla vigna con un particolare tipo di falchetto (lou fousét), non fatto a mezzaluna, ma costituito da una lama diritta, piegata solo nella sua parte terminale, utile ad eliminare la parte marcia del palo e a rifarne la punta da conficcare nel terreno. Più tardi, arrivava il momento di irrorare le viti con lo zolfo e il verderame. L'ultimo lavoro dell'anno, nella vigna, riguardava naturalmente la vendemmia. Si cominciava nella prima quindicina di ottobre,

ma una settimana prima, il vignaiolo aveva già provveduto a bagnare il tino con acqua, in modo che le doghe potessero gonfiare e, dilatandosi, rendere la struttura perfettamente impermeabile. Quindi poneva una manciata di paglia al fondo del contenitore, in modo da costituire un filtro naturale contro l'eventuale fuoriuscita delle scorie della vinificazione, durante il prelievo del vino. In occasione della vendemmia tutta la famiglia veniva mobilitata: tutti erano impegnati alla vigna per raccogliere i grappoli maturi.



Le donne e i bambini riempivano le brente (lâ brindo) gli uomini, molto più robusti, le trasportavano nel tino. Portata nel ciabòt l'uva riposava per 10-15 giorni, dopodiché veniva pestata e torchiata. La vendemmia era sempre occasione di festa e di allegria. Le vigne della Val San Martino un tempo abbracciavano un vasto territorio che comprendeva tutto il versante sinistro orografico del bacino, nel tratto compreso tra gli odierni comuni di Pomaretto, Perrero e Massello.

Due erano i vini che si producevano un tempo: il Ramie (7-9 gradi alcolici), tipico della zona compresa tra il ponte sul Germanasca di Pomaretto e il Ponte Batterello e il vino di Ricompanso aspro e di bassa gradazione, ricavato dalle vigne omonime, esposte nei dintorni degli abitati di Maniglia e Chiabrano, a monte di Perrero, tra i 900 e i 1.100 metri. I detrattori di questo vinello, sostenevano che per poterlo degustare erano necessarie almeno tre persone: alla prima veniva affidato l'incarico di bere, mentre le altre due avevano il compito di trattenere il malcapitato, scosso da forti tremori determinati dall'asprezza della bevanda. I vigneti del Perrereso furono abbandonati poco dopo il secondo conflitto mondiale, in conseguenza del forte spopolamento che subì la zona, mentre quelli del Ramie, sono ancora oggi sfruttati. Assieme a un bianco assai asprigno e frizzante, questo vino è ai nostri giorni l'unico ottenuto dai piccoli appezzamenti della località e, allo



scopo di diffonderne la conoscenza tra i consumatori, la sua produzione è stata recentemente affidata alla cantina sociale di Bricherasio, paese della bassa Valle del Pellice. L'antico procedimento per la vinificazione, ancora seguito da parecchi vignaioli, prevedeva che l'uva fosse fatta riposare per qualche tempo nel tino (lâ tino), quindi grossolanamente pigiata con l'ammostatoio (l'ënmoùtòou): un apposito attrezzo in legno di frassino, dotato di un manico, dal quale si diramavano una serie di spuntoni utili a dilacerare e diraspere i grappoli. Quindi si passava a una pigiatura più efficace, che avveniva con il metodo più classico e antico: il cantadino, seminudo, saltava nel tino e, reggendosi bene ai bordi e tenendo la testa alta, per evitare di essere asfissiato dai vapori dell'uva già leggermente fermentata, schiacciava con forza gli acini, riducendoli in poltiglia. Fatto questo si toglieva dal tino la vinaccia (lâ rappo) e la si poneva nel torchio (lou torch); da questa spremitura si otteneva un vinello leggero e dissetante, rosato e di bassissima gradazione, da consumarsi durante le fienagioni. Talvolta, il prodotto della torchiatura veniva anche unito al mosto che stava fermentando nel tino; le vinacce, invece, spremute fino alla consumazione, venivano poi sparse nei vigneti o interrate e utilizzate come concime. Dopo una decina di giorni il vino era pronto per essere trasportato nelle cantine, ove nelle botti di rovere o roverella poteva iniziare il suo processo di invecchiamento. Ove le vigne ed i ciabòt erano lontani dalle abitazioni, i contadini organizzavano delle vere e proprie corvées (röide) che generalmente vedevano coinvolti quasi tutti



Cantina d'invecchiamento, foto M. Raffini

gli abitanti del paese. In questi casi i valligiani costituivano una vera e propria catena umana nella quale, a coppie, trasportavano ciascuno un otre per alcune centinaia di metri, lasciando poi il carico ad altri compagni e ritornando indietro per accollarsi il fardello successivo. Quando tutto il vino era nelle botti i partecipanti alla corvée si riunivano e facevano una grande festa; per l'occasione venivano sacrificati polli e conigli. Il protagonista della festa però, inutile dirlo, era ancora una volta lui: il ramie.



Preparazione del verde rame, foto M. Raffini



Torchio, foto M. Raffini



Chiomonte, foto A. Molino

testo di Filippo Ceragioli
foto di Renato Valterza

“Fin dalla preistoria”, è da allora che secondo i paleontologi i nostri antenati mangiano mele. Anzi, dice la Bibbia, fin dall'inizio, dai tempi cioè del paradiso terrestre, anche se forse il vecchio Adamo quel pomeriggio avrebbe fatto meglio a mangiare qualcos'altro. Comunque da allora la mela è progressivamente diventata parte della dieta di molti popoli: dalla sua area di origine in Asia centrale e occidentale

la coltivazione si è infatti diffusa in tutte le regioni temperate del vecchio mondo.

Già nel IV secolo a.C. i greci coltivavano il melo, e ai tempi dei romani se ne conoscevano decine di varietà; pare che i romani stessi ne introducessero la coltura in Gran Bretagna, mentre le popolazioni celtiche del continente apprezzavano già quest'albero a tal punto da considerarlo sacro al pari della quercia.

Nei periodi più “bui” del Medioevo le mele divennero un cibo quasi superfluo, riservato assieme ad altri frutti ai giardini ed alle mense dei signori che se le potevano permettere.

Alla gente comune questi frutti più che in quanto tali, interessavano fermentati e trasformati in sidro; per produrre questa bevanda venivano (e vengono) usate cultivar un po' particolari, derivate non da *Malus domestica*, come quasi tutte le varietà da frutto,

ma da *Malus sylvestris*, una specie affine, originaria dell'Europa centrale che dà frutti più amari e asprigni rispetto alle classiche mele da tavola. La coltivazione del melo riprese vigore a partire dal rinascimento e da allora, spinta anche dall'espansione coloniale europea, ha raggiunto tutte le zone del pianeta dove l'inverno è abbastanza fresco da permettere alla pianta di fruttificare l'anno successivo, tanto che molte delle varietà oggi più coltivate sono state selezionate in luoghi molto lontani dall'areale della specie originaria.

È per esempio di origine nordamericana la Golden Delicious, la più classica delle mele gialle; la Granny Smith, acidula e con la buccia di un bel verde brillante, è invece australiana, Royal Gala è neozelandese e l'aromatica Fuji è stata selezionata in Giappone all'inizio del Novecento.

Anche le tecniche usate per coltivare il melo cambiano profondamente negli anni.

Per la moltiplicazione del melo si usa da tempo memorabile l'innesto, ovvero si inseriscono sulle radici di una piantina, il portainnesto, una o più gemme appartenenti a una pianta di un'altra varietà, che poi sarà quella che produrrà i frutti.



Mela dell'olio

IL DONO DEL SERPENTE

Uomini e mele una storia importante



Carpendu gris

Scegliendo il portainnesto opportuno è possibile adattare la pianta al tipo di terreno presente nel frutteto ed aumentare o ridurre le dimensioni dell'albero che si svilupperà dall'innesto.

La tendenza degli ultimi decenni è stata a una sempre maggiore “miniaturizzazione” degli alberi da frutta in generale e dei meli in particolare: su piante di piccole dimensioni è infatti molto più facile eseguire potature e trattamenti antiparassitari, ed anche la raccolta dei frutti viene enormemente semplificata.

Senza arrivare al “frutteto-prato” sperimentato in Nord-Europa, nel quale gli “alberi” sono alti poche decine di centimetri e le operazioni colturali vengono eseguite completamente a macchina, l'evoluzione tecnica ha modificato profondamente l'aspetto dei frutteti di tutto il mondo.

La frutticoltura cambia ma la mela non scompare affatto dall'immaginario umano, anzi la tecnologia e cultura globalizzate paiono appropriarsene volentieri: i Beatles scelgono una mela come simbolo della loro casa discografica, la Apple Corps, nei Mc Donald's accanto a hamburger e Coca Cola spuntano apple pie e apple juice e il logo di una mela morsicata campeggia ormai da anni su milioni



Pum di grandi

di computer.

Ma in questo clima di evoluzione agronomica e di globalizzazione le vecchie cultivar di melo che fine hanno fatto?

A partire dal dopoguerra, mentre la produzione complessiva raggiungeva livelli da record, le varietà piemontesi diventavano sempre più rare tanto che negli anni Ottanta di molte di esse erano rimasti pochi alberi isolati attorno alle vecchie cascine in aree marginali che nel frattempo si erano spopolate.

In questi ultimi anni si assiste per fortuna ad una parziale inversione di tendenza: vengono creati conservatori e banche del germoplasma per preservare le vecchie cultivar, si promuovono le produzioni tradizionali e qua e là nei frutteti ricompaiono filari di varietà locali come la “Grigia di Torriana” o la “Runsè”.



Mela Carla

Queste antiche cultivar sono tra l'altro più resistenti a molti dei parassiti del melo rispetto a quelle standard, e possono quindi essere utilizzate con successo dalle sempre più numerose aziende che si convertono all'agricoltura biologica.

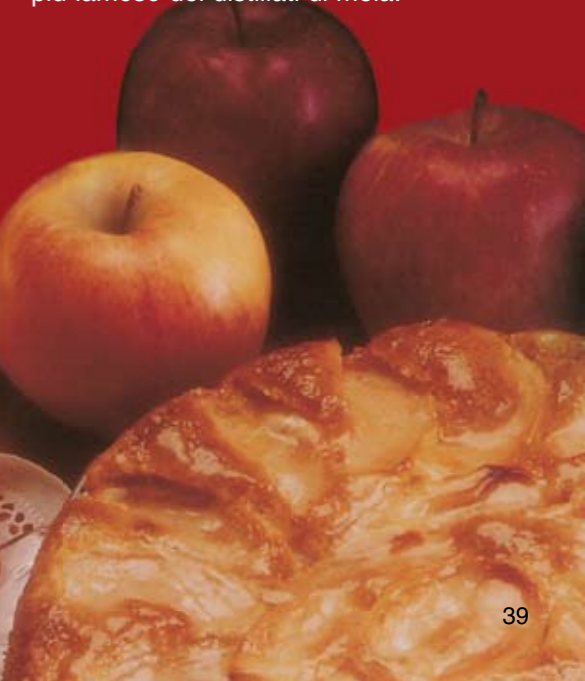
In queste attività di parziale ripensamento e riconversione della frutticoltura piemontese è all'avanguardia l'area tra Saluzzo e Pinerolo, particolarmente vocata per questa coltura grazie soprattutto al particolare microclima che si crea allo sbocco delle vallate alpine. A Cavour, proprio al centro di questo territorio, la rassegna *Tuttomele* giunge quest'anno alla 25ª edizione e, con circa 200.000 visitatori all'anno, si è ormai conquistata un posto di primo piano a livello nazionale.

Accanto a eventi rivolti al grande pubblico come spettacoli e degustazioni di prodotti tipici il programma della

manifestazione propone corsi, dibattiti e rassegne specialistiche dedicate agli operatori del settore.

Grazie alla collaborazione con ristoranti e agriturismi locali ai contenuti tecnici si affianca poi un appuntamento decisamente interessante per tutti i buongustai, la “Settimana Gastronomica della Mela”.

Si possono così provare decine di ricette tradizionali o nuove di zecca rigorosamente a base di mela, passando per esempio da una “zuppa di mele e lenticchie” a un “maigret di anatra con salsa all'agro di mele”, concludendo il pasto con dei “dadini di mele allo zabaione” seguiti, perché no, da un buon bicchierino di Calvados, il più famoso dei distillati di mela.



Mela Grigia di Torriana

Mela Gamba Fina



Salina Sanlúcar de Barrameda (Spagna) foto M. Ghigliano

di Laura Ruffinatto

Il sale, l'oro bianco, ha segnato la vita dell'uomo, per millenni. La storia del sale è quella delle saline e delle miniere di salgemma; è la storia di flotte che solcavano mari e oceani, carovane che attraversavano deserti, valicavano montagne, percorrevano sconfinite pianure. È la storia di ricchi mercanti e poveri contrabbandieri, vissuta lungo i fiumi, le coste d'Europa, Africa, Cina e America. Il sale ha incrociato culture, intessuto trame sociali e culturali, economiche e religiose; ha diffuso usi e tradizioni, credenze miti e leggende. Perché il sale, assieme ai minerali preziosi, è stato in ogni epoca, origine di forza e potere nelle mani di sovrani e governatori. Fu uno dei principali beni di scambio internazionale; stimolò la nascita del concetto di industria e divenne il primo monopolio di stato.

Per il trasporto del sale furono aperte rotte e strade commerciali, ancora oggi vie di primaria importanza. Si stabilirono alleanze, conquistarono imperi e scoppiarono rivoluzioni: il tutto per un bene che riempie gli oceani, sgorga dalle sorgenti ed è presente in vasti filoni di roccia terrestre di superficie. In pratica esistono pochi luoghi sul nostro pianeta in cui non sia contenuto il sale. Ma questo fu chiaro solo quando lo svelò la moderna geologia, nel XX secolo. Il termine sale deriva dal latino "sal", diventa "sel" in francese, "salt" in inglese, danese e svedese, "sal" in spagnolo, "so" in ungherese, "suola", nella lingua finnica. Furono i greci a diffondere il termine sale alle popolazioni orientali. Che cos'è il sale? "Sale" è il termine chimico che indica una sostanza prodotta dalla reazione di un acido con una base; quando il sodio, metallo instabile, reagisce con il cloro, che è un gas, diventa l'alimento di base chiamato cloruro di sodio (NaCl) che appartiene all'unica famiglia di minerali commestibili per l'uomo. La moderna industria del sale ne individua circa 14.000 usi: è necessario per produrre la gomma e il sapone, per salare e conservare pelli e cibi, per sgelare strade e autostrade in inverno; e, benché faccia parte della nostra dieta quotidiana, gli scienziati non sono ancora concordi sulla quantità utile a un adulto per mantenersi in buona salute. La storia del sale comincia con

la comparsa delle prime civiltà stabili, e affonda le sue radici nella Cina del 6.000 a.C. (anche se il primo documento scritto è datato 800 a.C.) quando le acque dei laghi evaporavano al calore del sole estivo e le genti raccoglievano i cristalli salini sulla superficie dell'acqua. I governanti ben presto intuirono che, una sostanza necessaria all'uomo, utilizzata soprattutto per la conservazione del cibo, avrebbe costituito un'ottima fonte di introiti. Così, fu creato in Cina, il primo monopolio di sale (assieme naturalmente a quello del ferro, altra risorsa strategica). Le casse dello stato fiorirono: vennero riuniti eserciti e costruite immense opere difensive, la Grande Muraglia. Ancora nell'anno 1200 Marco Polo ha narrato la storia del sale cinese e di come il suo ricco commercio continuava a riempire le casse imperiali. Gli egizi invece, che ottenevano il sale facendo evaporare l'acqua marina del delta del Nilo, furono i primi a conservare carne e pesce sotto sale (2000 a.C. circa), organizzando processi su vasta scala. Poiché il sale era ingombrante da trasportare, i prodotti in esso conservati assunsero un valore aggiunto; il commercio di tali alimenti plasmò le economie per i quattro millenni successivi. Con l'ascesa dell'Impero romano la produzione ed il commercio dell'oro bianco divennero importantissimi in Europa: si aprirono nuove vie commerciali e Roma ne monopolizzò il traffico. Sembra sia stato il re Anco

Marzio (641- 616 a.C.) a far costruire le saline di Ostia sui litorali della foce del Tevere e successivamente, la Via Salaria, per unire Roma al Mare Adriatico e trasportare il prodotto verso la capitale e all'interno della penisola. Si deve anche ai romani l'uso del termine "salario": quella parte di paga percepita dai soldati, in termini di merce anziché in denaro. Con il trascorrere dei secoli, i metodi di utilizzo e le finalità del sale conobbero altri risvolti. Bisogna volgere al Medioevo per vedere rifiorire l'interesse intorno a questo tipo di industria: in Europa, le popolazioni basche, affinarono le tecniche di conservazione del merluzzo e lo esportarono nel nuovo mondo; in Inghilterra il manzo sotto sale divenne l'alimento principale della marina britannica, mentre l'aringa salata proveniente dalla Svezia salvò dalla carestia molte zone d'Europa; in Bretagna nacquero i paludier, "lavoratori delle paludi" che raschiavano i cristalli di sale all'interno dei bacini paludosi, mentre le loro donne raccoglievano sulla superficie dell'acqua il più pregiato e leggero Fleur de sal; Collioure, sulla costa mediterranea francese, paesino di pittori e artisti, divenne celebre per i suoi colori e per l'industria delle acciughe (si ritiene che i grossi cumuli di sale destinati a conservare il pesce, abbiano risparmiato la sua popolazione dalla peste del XIV sec.) mentre Bayonne, sul versante oceanico, divenne la patria del sapo-

rito prosciutto crudo. Poi Liverpool, fu il porto del sale del Cheshire fino al 1890: produceva il 90% di tutto il sale britannico. Agli inglesi si deve attribuire la diffusione del burro salato e del ketchup; all'origine una salsa di pesce e soia, importata dall'oriente e coperta da una massiccia dose di sale. Quando gli europei sbarcarono nel Nord America, scoprirono che gli autoctoni producevano grandi quantità di oro bianco e, da buoni conquistatori, ne fecero una risorsa per le loro colonie. Molti popoli indigeni, celebravano riti e magie in nome di un "dio del sale"; i Maya lo usavano come medicina, per il controllo delle nascite, contro l'epilessia e contro i dolori del parto. Già nel 1858 i principali produttori di sale degli Stati Uniti, New York, Ohio, Pennsylvania, ne producevano 12.000.000 bushel (432.000 tonnellate). L'ultimo grande momento storico, protagonista il sale, avvenne il 1° novembre 1804 quando la Gran Bretagna emise un decreto in base al quale il sale dell'India diventava monopolio britannico, una legge che gravava sul già misero reddito dei poveri. Così, la mattina del 12 marzo 1830, il mahatma Gandhi, avviò la sua marcia di protesta verso la costa, per raccogliere con le proprie mani e contro tutti i divieti imposti, una manciata di sale. Il 5 aprile raggiunse il mare a Dandi dove, in mezzo a una folla che lo acclamava, impugnò qualche grammo di sale che aveva il peso di una grande vittoria politica e umana.



L'epopea del sale



Salina Sanlucar de Barrameda (Spagna) foto M. Ghigliano



Salina di Aveiro (Portogallo) foto M. Ghigliano



Saline di Margherita di Savoia foto R. Valterza

Negli ultimi decenni, nei paesi industrializzati, la produzione mondiale annua di sale che si aggira sui 130-150 milioni di tonnellate ha mutato la destinazione prevalente: l'industria, e non l'alimentazione, ne assorbe la maggior parte. Il consumo di sale è oggi in diminuzione su tutto il pianeta: già nel XX secolo l'europeo medio, ne consumava la metà del secolo precedente. Gli Stati Uniti sono oggi i maggiori produttori e utilizzatori: più di 40 milioni di tonnellate l'anno, la cui vendita frutta un miliardo di dollari. Dopo gli Stati Uniti, seguono Cina, Germania, Canada e India. La Francia è scesa all'ottavo posto, la Gran Bretagna al nono. Ma solo una minima parte di questo sale è da tavola. Negli Stati Uniti una piccola parte, l'8% della produzione è destinato al condimento dei cibi, mentre il 51%, serve a liberare le strade dal ghiaccio.

Esistono oggi molte città che hanno un'origine o il nome legati alla storia dell'oro bianco. Per esempio Taghaza, nel Sahara occidentale, citata dal più grande viaggiatore arabo del Medioevo Ibn Battuta nel 1352, interamente edificata con il sale e dotata di una splendida moschea riccamente decorata. O Salisburgo e Hallstatt, in Austria, le "città del sale", in cui sono stati rinvenuti i corpi di minatori celtici risalenti al 400 a.C.; Salsomaggiore, la Veleia romana, il "grande luogo del sale", costruita sopra le sorgenti sotterranee di acqua salata, la cui testimonianza risale a uno scritto del II secolo a.C.; Hyeres che significa "distese" di sale naturalmente, in Francia, principale fornitore della città di Genova fin dal



Saline di Margherita di Savoia foto R. Valterza

XII secolo e ancora Alsazia, la "terra del sale". Ovviamente anche la cucina ha molto da raccontare sulla storia del sale: i romani salavano le verdure perché pensavano di contrastarne il sapore amaro. Di qui l'origine del termine "insalata", mentre la parola "salame" deriva dal verbo latino che significa "salare". La differenza tra formaggio fresco e formaggio stagionato sta tutta nel sale. Fu la disponibilità di questo ingrediente, durante il Medioevo, trasportato attraverso le montagne della Provenza dalle saline del Mediterraneo, a fare della Francia la terra delle 265 varietà di formaggio, nonostante il fatto che gli unici ingredienti necessari siano latte e sale. Al consumatore di oggi, cosa resta di tutta la storia del sale a parte il classico pizzico da tavola? Non può che provare a riviverla. Per esempio, a Dürnberg in Austria, vi è una miniera con 30 km di tunnel risalente al 1450: i minatori scendevano lungo scivoli di legno lunghi più di 100 metri che ora sono adibiti a divertimento per il pubblico. Questa miniera accoglie visitatori sin dalla fine del XVII secolo e possiede 25 laghi sotterranei dove è possibile effettuare brevi navigazioni. Conta oggi 220.000 visitatori all'anno. La stessa cosa accade in Polonia, vicino a Cracovia, dove esistono due miniere che a partire dal XVII secolo divennero per i sovrani polacchi luoghi di intrattenimento per ospiti regali i quali potevano danzare e pranzare in immensi saloni scolpiti nel salgemma. Nel 1830, data l'eccellente acustica della miniera di Wieliczka, fu creata un'orchestra che si esibisce tuttora. In Italia, Salsomaggiore, con le sue

terme costruite in perfetta architettura liberty, tra colonne di marmo, mosaici e dipinti in lamina d'oro, accoglie 50.000 persone all'anno. Mentre a sud del Gargano, lì dove la pianura del tavoliere incontra il Mare Adriatico, si estende la salina più grande d'Italia. Un paradiso per gli uccelli acquatici, un'oasi di sosta per quelli migratori, la 'Salina di Margherita di Savoia' che si estende su una fascia lunga circa 20 km, e si spinge nell'interno per circa 5. La superficie totale è di 4500 ettari, si producono annualmente oltre 5 milioni di quintali di sale e trovano occupazione circa 600 persone. Non dimentichiamo in Piemonte, il Buco del Viso, costruito per difendersi dalle gabelle in Francia e dal monopolio statale in Italia: la nascita del primo traforo alpino, una galleria fatta scavare dai marchesi di Saluzzo attorno al 1400 sotto il colle delle Traversette per favorire il passaggio del sale dalla Provenza direttamente sulle nostre tavole.

I consumi di sale

L'utilizzo del cloruro di sodio può essere suddiviso in quattro grandi categorie, alimentare e domestico (sale da cucina e da tavola) industria alimentare (le conserve, gli insaccati, i caseari, i pastifici, etc...). Industria non alimentare (la concia dei pellami, la mangimistica, l'industria tessile, il trattamento delle acque, il disgelo stradale, i trattamenti termici, etc.); per il 20%. Infine l'industria chimica (settore cloro-soda per la produzione del PVC, dei fluoroclorocarbonati e della soda caustica) per ben il 63%.

La produzione di sale negli stabilimenti dell'Amministrazione dei Monopoli di Stato si aggira intorno alle 610.000 tonnellate annue che sono mediamente ripartite nei vari stabilimenti di produzione (Margherita di Savoia, S. Antioco e Volterra). In Italia la produzione di sale è di circa 4 milioni di tonnellate/anno.

Sale e dieta

Il sale è un elemento fondamentale per la vita: è presente negli animali e nei vegetali anche se in diverse concentrazioni. Per un corretto sviluppo corporeo sono necessari tra i 7 e i 20 grammi di sale giornalieri. Gravi danni subisce l'organismo quando il sale è assunto in eccesso o in difetto. Nel sale integrale marino sono presenti sostanze indispensabili al buon funzionamento dell'organismo, in proporzione ideale

e perfettamente equilibrate tra loro: cloro, sodio, magnesio, zolfo, calcio, potassio, bromo, carbonio, stronzio, boro, silicio, fluoro, litio, zinco, rame, fosforo, iodio, ecc.

Nel salgemma (sale minerale), a differenza del sale marino, sono presenti gli altri sali solo in piccolissima percentuale, e pertanto risulta puro quasi al 100%.

Il sale marino raffinato, sia grosso che fino, si ottiene in genere dalla essiccazione, macinazione e successiva suddivisione nelle differenti granulometrie, partendo dal sale marino grezzo, o integrale, precipitato nelle vasche della salina.

Fra i due sali, quello marino risulta al palato più salato rispetto al salgemma in quanto nel primo sono contenute anche piccolissime percentuali di sali di magnesio, più amaro.





testo e foto di Aldo Molino

Il buon cibo, la riscoperta dei sapori d'antan, l'educazione alimentare e il recupero delle produzioni tradizionali sono una delle scommesse per il futuro dei territori piemontesi. In questa direzione si inserisce il neonato "Museo del Gusto", il primo del genere in Italia che si colloca nelle iniziative di valorizzazione delle Montagne olimpiche. Il museo è situato nel centro di Frossasco tranquillo paese posto nella valletta del Torrente Noce alle falde dei Tre Denti. Lo si raggiunge percorrendo la strada che da Piossasco porta a Pinerolo deviando verso destra. L'abitato di antiche origini romane ha una rigida pianta quadrata dovuta alla trasformazione del paese in fortezza sotto la signoria degli Acaja. Di quell'epoca, caso unico in Piemonte, conserva ancora le antiche porte: Torino, San Donato, di Pinerolo e San Giusto. Nell'abitato si possono ammirare due belle case medioevali, una delle torri e parte della cinta fortificata e alcune chiese. Dal paese partono alcuni piacevoli itinerari escursionistici segnalati con cartelli in legno che conducono nelle campagne circostanti e alla cima del Monte Freidour e alle storiche palestre di roccia (molte vie delle Rocca Sbarua furono aperte da Giusto Gervasutti) e alla Rocca Due Denti sulla cui cima vi è un santuarietto. Un opuscolo edito dalla Pro Loco, Boschi, Sottobosco, Fauna e Sentieri di Frossasco e della Val Noce contiene la cartina dei tracciati e le

relative informazioni naturalistiche. Il museo si propone come cellula eco-museale e come laboratorio aperto. Se l'impostazione è innovativa e anche abbastanza sorprendente, i contenuti ci riportano a suggestioni dimenticate in cui l'uso dei cinque sensi è indispensabile. Tanti piccoli assaggi per essere stimolati a capire e ad approfondire il discorso sull'alimentazione nelle sue varie sfaccettature. Il progetto realizzato dall'Azienda del Turismo con il contributo della Provincia, della Comunità montana, del Comune con la partecipazione della Regione e di sponsor privati, è un viaggio ideale nella storia dell'alimentazione dalla preistoria ai giorni nostri. Al ricordo della tradizione si affiancano le moderne tendenze in un contrasto che la moderna cucina (intesa come locale) e quella tradizionale della casa contadina ci fanno ben percepire. Lungo le strade del gusto si scoprono i segreti dei liquori alpini, del cioccolato dei dolci delle erbe officinali. Ma anche si ritrovano le suggestioni cinematografiche, musicali e artistiche. Uno spazio particolare è poi riservato al "Paniere dei prodotti tipici della Provincia di Torino". Così accanto a frutti e ortaggi troviamo formaggi alcuni quasi scomparsi come i mitici "tomini del Talucco" (frazione di Pinerolo) che grazie alla loro riscoperta hanno trovato nuovo slancio o i rari "cevrin di Coazze". E ancora la "mustardela" delle Valli Valdesi, la "tinca dorata di Poirino", la "trippa di Moncalieri". Non mancano i liquori,

come il "genepi", un infuso a base di alcune specie di erbe di alta montagna del genere Artemisia, preparato con antiche ricette. I locali del museo ospitano anche una fornita biblioteca e una sala per mostre estemporanee, la prima delle quali è stata dedicata ai lavori fotografici di Mauro Cinquetti pubblicitario ma anche artista. Cinquetti è l'autore di una campagna pubblicitaria per una nota catena di supermercati, in cui frutta e verdura si trasformano in altro, un fantastico mondo di forme dove una castagna diventa riccio o un baccello di pisello sottomarino. E presto ci sarà una vera e propria scuola in cui affermati professionisti insegneranno l'arte della preparazione dei cibi in una cucina didattica con tanto di telecamere.



Il museo del gusto di Frossasco

Museo del gusto
via Principe Amedeo 42/A Frossasco
(Val Noce) Torino, tel. 0121 352398
aperto il venerdì e il sabato dalle ore 15 alle 18
e la domenica anche il mattino.

EMILIA ROMAGNA

“... Et eravi una montagna di formaggio Parmigiano grattugiato, sopra la quale stavan genti che niuna altra cosa fecevan...”

Boccaccio, Il Decamerone.

I musei del cibo nel Parmigiano

Questa è una delle prime citazioni, siamo a metà del 1300, che testimonia delle origini antiche del più celebre dei formaggi italiani. Presente sulle mense dei nobili e dei ceti agiati, ma anche, per lo meno nell'Italia centro-settentrionale dei popolani. In Piemonte, nelle campagne e nei quartieri operai era semplicemente “il furmag da gratè”. Formaggio prezioso (e costoso), uno dei pochi piaceri a cui non si poteva rinunciare perché su tagliatelle e ravioli una grattata del saporito latticino non poteva mancare. Uso che arriva dal lontano Medioevo, “... Che fare maccheroni e ravioli e cuocerli il brodo di

capponi, e poi gli gittavan quindi giù, e chi più ne pigliava, più se ne aveva ...”, prosegue la citazione del Boccaccio. Formaggio da raspa e non da tavola, da conservare gelosamente e usare con parsimonia, perché per l'uso quotidiano c'erano “le tome” che quando erano secche, se il portafoglio non lo permetteva, facevano da succedaneo al parmigiano. Nella Torino della metà del secolo scorso, anche un altro vanto emiliano era una rarità. Quando si parlava di maiale, erano lardo, salame (crudo e cotto), salsiccia a farla da padrone. Il prosciutto crudo anche quello era roba da ricchi e nel “sanguis” cor-

ruzione dialettale dell'inglese sandwich al massimo si metteva la mortadella, soprattutto perché era economica. Non così il pomodoro, “le tumatiche” che non mancava mai negli orti domestici e nelle coltivazioni estensive. In Piazza della Repubblica a Torino, la popolare Porta Palazzo, uno dei più grandi mercati ambulanti d'Europa, su uno dei palazzi campeggia una targa a ricordo di Francesco Cirio che qui fece i primi esperimenti di inscatolamento del pomodoro prima di trasferirsi a Napoli dove, grazie all'abbondanza e alla qualità delle materie prime, l'iniziativa ebbe il successo che conosciamo.





Parmigiano, prosciutto crudo, pomodoro tre prodotti monumento del made in Italy che grazie anche a una sapiente opera di tutela e valorizzazione hanno fatto la fortuna della bassa emiliana. E sebbene salumi e formaggi vengano oggi prodotti anche altrove è Parma la città che meglio si identifica come "terroir" del buon cibo.

E per migliorarne la conoscenza, ma anche per ribadire l'indissolubile legame con il patrimonio storico e culturale che costituisce il valore aggiunto di molte produzioni alimentari che è nata la rete di "Musei del cibo" della provincia di Parma. Musei che vogliono "essere luoghi della memoria e monumento alle passate generazioni, ma anche teatro dell'oggi", "luoghi della presentazione diffusione e rappresentazione della qualità", "elemento significativo di promozione e azione turistica".

A Soragna, grosso borgo della piana situato a pochi chilometri da Fidenza non lontano dai luoghi verdini, è stato recentemente inaugurato il Museo del Parmigiano-Reggiano In un antico caseificio ristrutturato, il "casello"

del principe Meli Lupi adiacente alla rocca principesca, è stato predisposto un percorso guidato che partendo dalla presentazione del prodotto e delle sue caratteristiche, ci conduce a capire meglio l'industria casearia, l'organizzazione dei caseifici e i processi produttivi. Una specifica sezione è dedicata al casaro e alla sua famiglia, cui segue quella dedicata al parmigiano nella storia, nella cultura, nella gastronomia. Completano il museo un'area per esposizioni tematiche e un museum shop. Sono pure possibili degustazioni guidate.

Il prosciutto, ma non solo, è di casa a Langhirano dove nella vasta struttura del foro boario è stata realizzata la sede del museo secondo tassello del sistema. La scelta dell'ex foro boario è stata dettata per rimarcare il forte legame con il territorio posto com'è al centro di una zona prossima ai maggiori produttori storici di prosciutti. È l'aria di queste colline a favorire la maturazione ottimale delle cosce di maiale e quindi delle straordinarie caratteristiche del prosciutto di Parma.

Il museo si articola in diverse sezioni e si avvale dell'ausilio dei più moderni mezzi di comunicazione museale. Il percorso ci porta a conoscere il territorio provinciale e le razze suine deputate a essere trasformate in salumi da sempre allevate in queste zone. Una sezione è dedicata al sale quale premessa alla conservazione degli alimenti (e l'Emilia è sempre stata favorita dalle vicinanze delle saline di Cervia). La visita prosegue con la norcineria tradizionale, i salumi tipici del parmense, l'evoluzione delle tecniche e la produzione. Non

manca anche qui il "museum shop". L'ultimo arrivato, per ora ancora chiuso sarà il sito dedicato al pomodoro di Giarola di Collecchio nei pressi del Parco dei boschi di Carrega e del Taro. (AIMO)

Museo del Parmigiano Reggiano
c/o Corte Castellazzi, Via Volta, 5, Soragna
Venerdì, sabato, domenica e festivi,
ingresso € 5 con degustazione.

Museo del Prosciutto e dei salumi
di Parma
C/o Ex Foro Boario via Bocchialini,
7, Langhirano
Sabato, domenica e festivi, ingresso
€ 5 (con degustazione)
Per informazioni Centro culturale
Langhirano tel. 0521 852242

Musei del cibo della Provincia di Parma,
viale Repubblica, 45 - Parma
Tel. 0521 228152 (Parma Turismi)
Sito: www.museidelcibo.it

Foto archivio Museo del Parmigiano Reggiano



PINEROLESE

testo e foto di Daniele Castellino

Il termine "museo" tradizionalmente poco si addice ai buongustai: fra i cinque sensi che ci mettono in relazione con il mondo senz'altro la vista e l'udito meglio si prestano all'apprezzamento di collezioni e allestimenti museali. Ne sono un esempio le gallerie di arti dette appunto visive (pittura, fotografia, scultura), gli stessi concerti e la cinematografia (che accomuna vista e udito, come anche le altre opere multimediali). La tecnologia è alla ricerca di metodi che riescano nella difficile opera di coinvolgimento degli altri sensi, nella tensione verso una "realtà virtuale" davvero tale, dove la rappresentazione sia indistinguibile dalle possibili realtà. Gusto e odorato, strettamente legati fra di loro, rimangono almeno per ora esclusi quasi del tutto dai messaggi lanciati negli spettacoli e nei musei. I visitatori di *Experimenta* hanno potuto recentemente cimentarsi nei primi assaggi di "rappresentazioni" odorose.

Fra gli alimenti ritenuti prelibati e quindi spesso ricercati e costosi vi sono senz'altro i funghi. Sarebbe più corretto dire: i corpi fruttiferi di alcune specie di funghi, compresi nei Basidiomiceti, Ascomiceti e Gasteromiceti.

Per gli amanti, non solo dal punto di vista gastronomico, di queste manifestazioni del mondo vivente il "Museo dei funghi" di Pinerolo può rappresentare una piacevole sorpresa, con la possibilità di osservare 3.000 modelli rappresentativi di quasi 1.000 specie nostrane ed esotiche.

Non se ne può sentire il profumo, è vero, e meno ancora si possono cucinare e gustare ma la perfezione delle forme e dei colori è tale da rendere la rappresentazione incomparabilmente più efficace di quella del migliore manuale. I modelli sono tutti opera

di Mario Strani, medico odontoiatra scomparso nel 2000 all'età di 93 anni, dopo averne dedicati oltre sessanta allo studio e alla ricerca attiva nel campo delle scienze naturali e, in particolare, dei funghi. Anche la maggior parte delle altre collezioni visibili a Pinerolo (le farfalle italiane ed esotiche, le conchiglie, i plastici didattici sulla morfologia e geologia del territorio) fanno parte della donazione fatta nel 1989 dall'eccentrico studioso al museo fondato nel 1984. I capolavori di Strani sono stati realizzati, da originali per lo più da lui stesso raccolti in molte

parti del mondo, con tecniche e materiali mediati dall'odontoiatria (gessi, stampi e resine erano tra i suoi ferri del mestiere) e poi meticolosamente colorati a mano. Il dottore operava con mezzi tecnici semplici ma con un'abilità più unica che rara, tanto che oggi la maggior parte delle sue opere non è riproducibile. Dopo la visita al museo si può passare alla sperimentazione sul campo in altri momenti, più lenti e diluiti, anche se non necessariamente lontani nel tempo e nello spazio. A pochi chilometri dal Museo di Pinerolo (come d'altronde ovunque vi siano zo-



Mario Strani al lavoro nel suo studio - 1997

Un museo per il fungo

A sinistra:
Boletus auriantiacum
(Porcinello rosso)
Basidiomiceti
Piemonte

A destra:
Amanita cesarea
(Ovolo buono)
Basidiomiceti
Piemonte

ne boschive anche di modesta estensione) più volte nel corso dell'anno il terreno è disseminato di piccoli scrigni preziosi: gruppi di funghi multicolori e dalle forme aggraziate nascosti qua e là nel sottobosco.

Da scoprire con delicatezza, osservare, ammirare e, almeno nella maggior parte dei casi, rispettare. Se poi il nostro istinto mangereccio (coadiuvato da una sicura conoscenza delle specie, sia ben chiaro; in ogni caso ricordarsi del servizio gratuito di riconoscimento presso l'Ispettorato Micologico delle ASL locali) prenderà il sopravvento ricordiamoci di rispettare le buone regole della raccolta per ridurre al minimo i danni all'ambiente naturale.

Regole per la raccolta

- Raccogliere i funghi con una lieve torsione del gambo o tagliando con un coltello affilato. Pulirli subito liberandoli da foglie, terriccio e parti guaste
- Non raccogliere i funghi troppo piccoli (al di sotto della grandezza di una noce)
- Non smuovere i letti di foglie morte utilizzando bastoni, rastrelli e uncini.
- Non distruggere i funghi che non verranno raccolti, compresi quelli non commestibili!
- Nel bosco trasportare i funghi in un cesto in modo che le spore si possano disperdere
- Limitare la raccolta alle quantità prescritte (L.R. n. 32 del 10/11/1982 e Legge n. 352/93):
- per i porcini e gli ovoli buoni, fino ad un massimo di 15 esemplari in totale
- per le altre specie (porcinelli, prataioli, gallinacci, spugnole, ecc.), fino ad un massimo di 20 esemplari in totale
- per la specie *Armillaria mellea* (chiodini o famigliola buona) non vi è limite numerico di raccolta;
- è vietata la raccolta dell'*Amanita cesarea* (ovolo buono) allo stato di ovolo chiuso.
- il peso complessivo dei funghi raccolti non può in ogni caso superare il limite di 3 kg totali per persona il giorno.



A sinistra:
Clavaria elegans - Piemonte
In basso:
Lycoperdon piriforma
Gasteromiceti - Piemonte



In alto:
Omphalotus olearius
(fungo dell'olivo) - Italia
A destra:
Lyophyllum aggregatum
Basidiomiceti - Piemonte

Il Museo

La raccolta, che ha pochi paragoni al mondo, è attualmente ospitata presso il Museo didattico di Scienze naturali di Pinerolo, in alcune saie al piano terreno e al primo piano del settecentesco Palazzo Vittone in p.zza Vittorio Veneto 8 a Pinerolo (ne abbiamo parlato già qualche anno fa; vedi *Piemonte Parchi* n 77 del febbraio 1998). La gestione è affidata all'Associazione naturalistica Pinerolese in collaborazione con altre associazioni locali (W.W.F., Gruppo Mineralogico di Pinerolo, Circolo Astrofili Polaris, Associazione Amici del Parco della Val Troncea). L'orario d'apertura è limitato alle domeniche e ai giorni festivi (orario 10,30-12 e 15,30-18). Per visite guidate si può prenotare: tel. 0121 376103.

Per il 2005 (sperando che i termini vengano rispettati) è previsto il trasferimento nella villa Prevel, sempre in Pinerolo a ridosso della collina di S. Maurizio. Nella nuova sede, in un parco con alberi secolari adibito a parco giochi, troveranno migliore sistemazione le collezioni attuali e nuovi laboratori didattici (ad uso delle visite scolastiche) relativi alle applicazioni dei lieviti, i parenti umili dei funghi: la panificazione, la produzione della birra e del vino. Nel 2007 poi, vi saranno delle manifestazioni speciali in memoria del centenario della nascita di Mario Strani.