

CIVILTÀ DELLA TAVOLA

ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA



L'ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA
ISTITUZIONE CULTURALE DELLA REPUBBLICA ITALIANA
È STATA FONDATA NEL 1953 DA ORIO VERGANI

www.accademia1953.it

ISSN 1974-2681

N. 248, APRILE 2013/ MENSILE, POSTE ITALIANE SPA, SPED. ABB. POST. - D.L. 353/2003 (CONV. IN L. 27/02/2004 N° 46) ART. 1 COMMA 1 - DCB ROMA

CUCINA DI MONTAGNA

Lunghi inverni gelidi, intere vallate isolate per mesi durante l'inverno, collegamenti stradali esigui e difficoltosi: sono questi alcuni degli ingredienti che per secoli hanno fatto delle montagne un universo a sé stante, dove tradizioni e usanze sono state gelosamente custodite e tramandate di generazione in generazione, soprattutto in cucina. Quando era l'orgoglio a trasformare la povertà in semplicità, parola d'ordine per capire e apprezzare ciò che in montagna, forse più che in altre zone, è lo specchio fedele della storia di un popolo: la gastronomia. Ad esempio, l'orzo del Trentino-Alto Adige era conosciuto e apprezzato già in epoca rinascimentale. Bartolomeo Scappi ne parla nel suo libro, dicendo: "si ha da sapere che in Roma si porta certo orzo di terra tedesca rotto, e d'esso si fa orzata e minestre. Molte volte usava di pigliarne Pio V, Pontefice massimo nel 1566". L'orzo era alimento base per le genti di montagna e veniva cucinato in tanti modi: zuppe più o meno brodose a base di ortaggi, verdure e carni, addirittura dolci. Per cucinare e condire, in montagna, i più fortunati - o forse sarebbe meglio dire i più benestanti - usavano burro e strutto.

L'ulivo, si sa, non cresce ad altitudini elevate. C'era invece l'olio di noci, che ricopriva un ruolo fondamentale nell'alimentazione delle popolazioni delle Alpi occidentali, dove la pianta di noce cresce spontanea fino a un'altitudine di 1000 metri. L'oleificazione delle noci è documentata fin dal Trecento in Piemonte, dove avveniva con metodi casalinghi mediante torchiatura dei gherigli. L'olio di noci veniva utilizzato anche per l'illuminazione ed era molto diffuso pure in Valle d'Aosta, dove aveva un ruolo im-

portante anche nella farmacopea popolare: era un rimedio utilizzato per tutti i problemi dei bambini, e veniva impiegato per sconfiggere la depressione e in caso di indigestioni, malattie della pelle e dolori alle orecchie.

Importante è anche la lavorazione delle diverse farine presenti in montagna. Nel Medioevo, la pasta di acqua e farina dei Romani inizia a prendere forme differenti: lunga, stretta, forata o perfino ripiena. È in questo momento che vedono la luce forme più piccole di pasta, come i tortelli, il cui ripieno era costituito da un impasto chiamato spesso "raviolo", forse perché inizialmente era preparato con ricotta e foglie di rapa (detta "rabiola" nel Medioevo). I due termini "tortello" e "raviolo", col tempo, vennero utilizzati in modo ambiguo, anche se l'Artusi precisa che i veri ravioli non si fanno di carne e non si involgono nella sfoglia. È così che in montagna, nel Trecento, fanno capolino i casoncelli, probabilmente il primo tortello nella storia delle Alpi. Nella zona di Bergamo, si trovano le prime ricette dei casoncelli e delle loro farcie di magro con formaggio, pane e verdure, carne, pasta di salame e salsicce. In molti paesi di area alpina, i casoncelli vengono chiamati con nomi simili: per citarne solo alcuni esistono i cjalsons friulani con ricotta, uva passa, prezzemolo, pangrattato; i cialzons di Timau con patate, burro, prezzemolo, zucchero, cannella, menta, cipolla, cotti nel brodo e conditi asciutti con burro e formaggio; i "casonsei de puina" della Val Trompia, con ripieno di ricotta, uva, grana, buon Enrico (spinacio selvatico) e pangrattato. (Raoul Ragazzi e Francesca Negri)

delle forze armate americane, fino ad essere dichiarata obsoleta, verso la fine degli anni Sessanta, facendo un'ultima apparizione a bordo della missione Apollo 15, nel 1971.

Produzione conclusiva, con destinazione militare, fu la "Congo Bar", una tavoletta di cioccolato ideata nei Natic Labs dell'Esercito (in grado di non sciogliersi se esposta ad una temperatura di 60 °C, ma sempre con sapore non tra i migliori), distribuita ai soldati partecipanti alle operazioni Desert Shield e Desert Storm.

Vari i successivi tentativi della ricerca per assicurare al cioccolato un punto di fusione più elevato: dalla incorporazione di acqua, con aggiunta di leganti come l'amido di

mais o gelatine, all'uso di grassi ad alto punto di fusione, come il mahua e il kokum, ma conclusioni tutte piuttosto modeste, sempre dal punto di vista di odore e sapore.

Un recente risultato, debitamente brevettato, è quello dell'azienda inglese Cadbury, che avrebbe messo a punto una barretta di cioccolato che rimane solida, anche se esposta per tre ore consecutive a 40 °C, frammentando lo zucchero in particelle molto piccole e quindi in grado di ridurre la quantità di grasso che le ricopre. Il gruppo americano Kraft, che da due anni ha acquisito il marchio britannico, ha fatto sapere che venderà questo cioccolato solo nei Paesi più caldi, come India e Brasile,

e che non verrà invece commercializzato in Europa: le male lingue affermano perché, ancora una volta, la barretta rivelerebbe agli estimatori un sapore meno buono del cioccolato "normale". E a proposito di estimatori del cioccolato, ricordiamo Anthème Brillat-Savarin, che, nel suo "Fisiologia del gusto", affermava: "Ma col tempo e con l'esperienza, questi due grandi maestri, si è dimostrato che il cioccolato preparato con cura è un alimento sano e piacevole, che è nutriente, facilmente digeribile e che non presenta, per la bellezza, gli stessi inconvenienti che si rimproverano al caffè; anzi, vi pone riparo".

GIANCARLO BURRI

See International Summary page 78

problemi economici, sociali, organizzativi del suo tempo nell'ottica della sua professione", tanto che il suo libro suscitò immediatamente un grande interesse di pubblico. Ma emerge anche, come fa notare Pellati, "un coraggioso discorso controcorrente" quando il cuoco afferma che il cibo deve essere scelto per la qualità, la freschezza e la territorialità e non per compiacere alle mode o al desiderio di sfarzo. Molte sono le evidenze, sulle quali, con sottile analisi, si sofferma Renzo Pellati. Tra queste ricordiamo ancora l'accento posto sulla mancanza di qualsiasi preconcetto campanilistico, quando consiglia di utilizzare anche prodotti meno ricercati ma di qualità e di usare la creatività e la fantasia qualora mancasse un ingrediente indicato per una ricetta. La modernità di Chapusot, si fa ancora rilevare, consiste anche nella sua capacità di proiettarsi nella realtà quotidiana, rivolgendosi soprattutto alla borghesia benestante, utilizzando anche un linguaggio popolare, e auspicando, con grande anticipo, la nascita di scuole di cucina per migliorare le competenze dei cuochi non soltanto per le cucine aristocratiche ma per quelle borghesi.

GASTRONOMIA E LETTERATURA

Delegazione di Napoli Capri Atti del Convegno

Fuori commercio

Stampato in soli 99 esemplari "non venali" il volumetto (elegante come da tradizione) raccoglie gli atti del Convegno del venticinquennale (1987-2012) della Delegazione, tenutosi a Capri il 6 e 7 luglio dello scorso anno. L'incontro accademico caprese, incentrato su soli due in-

I DONATORI DELLA BIBLIOTECA NAZIONALE "GIUSEPPE DELL'OSSO"

Ettore Bonalberti, Delegato di Venezia Mestre
"Fratelli coltelli, cucchiari e forchette"
di Berta e Federico Fornasari (Udine - Selekt, 2012)

Maurizio Campiverdi, Delegato di Bologna-San Luca
"Cucinare alla bolognese" di Barbara Bertuzzi
(Bologna - Pendragon, c2004)
"Alle origini della festa bolognese della Porchetta"
di Lorena Bianconi
(Bologna - Clueb, c2005)
"Il cuoco francese" di François Pierre de la Varenne
(Sala Bolognese - Forni, 1989;
ristampa anastatica della terza edizione)
*"Potage, tortue, buisson d'écrivisses et bombe glacée...:
Histoire(s) de menus"* a cura di Caroline Poulain
(Paris - Agnès Viénot, 2011)

Raoul Ragazzi, Accademico di Merano
*"La cucina di montagna: tutta l'Italia d'alta quota
in 315 ricette della tradizione"*
di Francesca Negri
(Milano - Ponte alle Grazie, c2013)

Matteo Editore
*"A tavola nella Marca:
I piatti tipici e i locali dove trovarli"*
a cura di Nazzareno Acquistucci
(Dossone di Casier - Matteo Editore, 2012)



terventi, è stato tuttavia assai interessante. Il primo, affidato ad Anna Palombi Cataldi sul tema "Il sapore dei libri", ha preso le mosse da una definizione di Roland Barthes per il quale "il nutri-



mento (...) è al tempo stesso un sistema di comunicazione, un corpo di immagini, un protocollo di usi, di situazioni, di comportamenti (...) che attraverso la cucina vengono continuamente prodotte, riprodotte e modificate le identità sociali". La realtrice si è poi interrogata sul ruolo ricoperto dalle descrizioni dei cibi nelle opere letterarie, giungendo alla conclusione (attraverso numerosi esempi e citazioni) che queste siano quasi sempre funzionali all'azione e alla definizione dei personaggi. Nel secondo intervento la giornalista e storica dell'alimentazione Santa Di Salvo ha intrattenuto i presenti sul tema "L'arrosto morto e altri delitti

in cucina", sottolineando come, in letteratura, l'atto del mangiare sia legato non solo alla vita (la sopravvivenza) ma anche alla morte e, spesso, al delitto. A dimostrazione dell'assunto una esauriente citazione dei più famosi autori di gialli e di noir che, grandi gourmet a loro volta, si servono del cibo per far commettere ai loro personaggi i più misteriosi delitti. A puntualizzare il tema, a chiusura del volumetto alcune "ricette in giallo", come l'anatra alla salvia secondo Agatha Christie, il cappone alla Suvaroff di Nero Wolf, la zuppa di cipolle di Maigret, il baccalà alla Ilauna di Pepe Carvalho, la pasta 'ncasciata di Montalbano.

PIEMONTE

BIELLA

A TUTTO RISO

Considerato che le serate dedicate alla polenta concia o alla bagna cauda sono ormai numerose, la Delegazione ha pensato di dedicarne una al riso nostrano. Non tutti sanno che quelli biellesi sono risi superiori, che meritano una valutazione migliore da parte dei consumatori e degli estimatori. La Delegazione si è rivolta alla famiglia Ramella della "Caffetteria del Chiostro", in Biella, proponendo un menu completo a base di riso. Ivan e Franco Ramella hanno accettato la sfida con questo menu: arancini di riso per accompagnare l'aperitivo; tartare di garronese in camicia di formaggio fresco e riso selvatico con piccola mistinca e cialda croccante alle noci; riso Carnaroli allo spumante Erbaluce in gabbia di scampi crudi; ravioli ripieni di riso Carnaroli alla birra Menabrea, cavolo rosso e formaggio "Sbirro" saltati in burro chiarificato; guancialetto di vitello stufato al Bramaterra presentato su letto di Carnaroli con acini di uva tardiva; cremoso al riso soffiato, cioccolato fondente e vaniglia del Madagascar.

I piatti sono stati accompagnati da Brut della Collina dei Ciliegi, Erbaluce Doranda e Casteltorto dell'azienda Sella e per finire Muscat De Rivesaltes di Bom Brial. Simposiarca della serata è stato Carlo Greppi coadiuvato da Marialuisa Bertotto. È lunga l'esperienza della Delegazione con la meravigliosa famiglia Ramella, che in questa occasione si è nuovamente superata, ottenendo un plauso e una votazione eccellente anche per il servizio attento di sala e la coreografia. Alla serata ha partecipato Taddeo

Molino Lova, nuovo curatore della Biblioteca "Giuseppe Dell'Osso" dell'Accademia a Milano. Taddeo ha descritto il suo lavoro e risposto alle domande degli Accademici promettendo di ritornare tra qualche mese con maggiore esperienza.

LOMBARDIA

ALTO MANTOVANO E GARDA BRESCIANO

UTILIZZARE IL QUINTO QUARTO

Con il consenso del Delegato di Mantova, impossibilitato a partecipare all'incontro, gli Accademici della Delegazione Alto Mantovano e Garda Bresciano si sono ritrovati presso l'azienda agrituristica "Il quinto quarto di carne sicura", a Bagnolo San Vito (Mantova), fondata nel 2001 dalla famiglia Garrò. Fausto Garrò e la moglie Angela Mazzali si sono alternati in sala ad illustrare le caratteristiche del loro allevamento di scottoni (giovenche non fecondate) di razza Limousine, che allevano utilizzando solamente fieno e cereali, che macellano seguendo in proprio le fasi di trattamento delle carni e limitando la produzione e la macellazione agli animali che vengono utilizzati in tutte le loro parti. Da questo presupposto nasce la "missione" di utilizzare il "quinto quarto" e in genere i tagli meno pregiati, che vengono cucinati secondo l'uso argentino da un collaboratore proveniente dal paese sudamericano.

L'Agriturismo ha quindi anche un fine "didattico", oltre che commerciale, per utilizzare le parti meno richieste e favorirne la conoscenza e il modo di cucinarle da parte dei consumatori, affiancandosi all'attività di vendita diretta delle carni dell'azienda agricola.

VOGHERA

ACCADEMICI CUOCHI E CREATIVI

Incontro conviviale decisamente riuscito, al quale gli Accademici hanno risposto numerosi, quello che si è svolto presso il "cortone" della tenuta di Retorbido del marchese Cattaneo Adorno. Dopo una veloce visita alla nuova cantina realizzata dall'architetto Lorenzo Berni, che è riuscito ad integrare un impianto di vinificazione moderno all'architettura rustica tradizionale dell'Oltrepò, trasformandola in quello che sta divenendo il nucleo centrale di un importante polo eno-gastronomico, si è passati alla cena. La serata è stata un "divertissement" fortemente voluto dal Delegato Umberto Guarnaschelli e dal Vice Delegato Silvano Campanini, che si sono occupati personalmente dell'organizzazione e della preparazione dei piatti. Il Delegato Guarnaschelli si è "prodotto" nella preparazione di un ottimo primo piatto di pasta con melanzane e mozzarella e nella scelta di formaggi dell'alta valle Staffora dal sapore antico e genuino, oltre a prestare la sua creatività nell'apparecchiatura dei tavoli. Silvano Campanini si è magistralmente occupato degli antipasti, proponendo i tipici salumi dell'Oltrepò Pavese: salame, coppa e pancetta (usciti direttamente dalla sua cantina) e del secondo piatto: due cotechini giganti accompagnati da squisite lenticchie. Aiutante in cucina (ma forse più comandante), l'amico Francesco Afili, già famoso salumiere della città, che ha affettato con maestria e ha gestito i tempi delle portate. Alla fine, una classica zuppa inglese (anch'essa preparata dal Delegato) ha concluso la cena. I vini, da tutti molto apprezzati, sono stati il "Giullare" bianco e rosato per gli antipasti, il

Bonarda "Costa del Sole" con il primo piatto, i due Barbera: il "Poggio Marino" con il secondo, e il più strutturato "Vigna del Re" con i formaggi. Infine, una deliziosa "spremuta d'uva", leggermente dolce (e non in commercio), ha ben accompagnato il dessert. Un ringraziamento a Carlo Angeleri, direttore della cantina Adorno, e al personale che ha collaborato alla buona riuscita della divertente serata, che si è conclusa all'insegna dello spirito di collaborazione e di serena convivialità pensando già ad un seguito.

TRENTINO-ALTO ADIGE

MERANO

RICETTE D'ALTA QUOTA

La Delegazione ha organizzato una serata inusuale. È intervenuta alla riunione conviviale accademica la giovane giornalista e scrittrice Francesca Negri, una delle firme emergenti dell'enogastronomia nazionale, per presentare il suo nuovo libro "La cucina di montagna - 315 ricette d'alta quota", illustrando agli Accademici e ai numerosi ospiti simpatici aneddoti sulle gustose ricette del libro. Il luogo scelto per la serata conviviale è stato la nuova tenuta Plonerhof a Marlengo, guidata dal famoso vivaista Tutzer di Bolzano, in attività da oltre 45 anni. Egli è fornitore dei cloni dei principali produttori di vini in Italia e in Europa. Nella sua lunga carriera ha realizzato migliaia di incroci, e la sua esperienza gli ha fatto scegliere un "clos" a Marlengo, dove ha piantato, fra l'altro, oltre 100 cloni di Pinot Nero. Ha fatto scoprire alla Delegazione "i vini del futuro", cioè gli esperimenti, non ancora messi in bottiglia, che ha scientificamente realizzato allo scopo di produrre vini bianchi e rossi a