



La cucina stellata? Incolta, superficiale, antidemocratica

La cucina stellata è quella dei ristoranti di lusso premiati con delle "stelle" da una guida ai locali costosi, che ritiene un valore offrire portate risibili per accontentare ricchi annoiati alla ricerca di sorprese e stramberie anche a tavola. Gli chef stellati così fanno a gara a creare gli accostamenti di sapori più strani, fissati con l'assurdità di dovere riunire in un unico piatto tutti i gusti fondamentali (amaro, acido, dolce, salato e *umami*), ricorrendo a freddi macchinari che avviliscono l'elemento umano e adottando tecniche inutilmente complicate come la cottura sotto vuoto o quella molecolare che usa l'azoto liquido, un gas!

Gli ingredienti vengono frullati, caramellati, ridotti a spume e gel, violati nella loro natura soltanto per fare risultare strane le pietanze.

Per stupire gli avventori, gli chef sprofondano nella superficialità, dando primaria importanza alla vuota estetica: quasi tutti gli alimenti sono precotti e una volta ordinati vengono soltanto assemblati, perdendo un'infinità di tempo per comporre i piatti come fossero decorazioni.

Per questo diversi cuochi d'élite, pur non avendo cultura specifica, citano a sproposito i pittori quali fonti di ispirazione, come Kandinskij per nobilitare le loro sbavature di colore nei piatti o Pollock per giustificare grotteschi schizzi di salse.

È una nicchia in cui si concentra cattivo gusto. Eppure tutti i media ne parlano come se fosse qualcosa di elevato ("alta cucina"), soltanto perché piace ai danarosi che vi ricorrono come *status symbol*, assecondati da coloro che scrivono di gastronomia per compiacere i vizi dei potenti.

È anche per i loro capricci che i pasti costano tanto in tale ambito, poiché devono garantire servizi grotteschi come l'adetto che ti sposta la sedia fin quando non hai poggiato le targa.

È antidemocratico che pochi possano permettersi i prezzi elevatissimi degli stellati e le loro ricette non siano facilmente replicabili in casa, impedendo la diffusione della conoscenza alla gente comune, come avveniva nei tempi più bui dell'oscurantismo classista contro il popolo.



Il pane rappresenta il cibo fondamentale della nostra civiltà, alimento primigenio ricco di significati culturali e religiosi.

Crollato nel consumo anche a causa di dietologi deliranti che lo criminalizzano, è invece da riscoprire pure nelle pietanze calde a base di pane di cui è costellata l'Italia, ispirate dalla necessità di recuperare gli avanzi.

Notevole la diffusione di tali preparazioni in Puglia, come il Pancotto garganico che prevede l'uso di pane raffermo cotto in acqua e ripassato in padella con olio extravergine di oliva, aglio e peperoncino, con l'aggiunta di verdure di stagione e magari una spolverata di formaggio. Più estremo il Pane cotto della vicina Basilicata, segnato dalla potente presenza di sublime aglio.

Celebre la sua declinazione

Il cibo (ci) racconta

Spezzare il pane (raffermo) insieme... e cucinarlo

toscana nella Ribollita, caratterizzata dall'intenso apporto aromatico del cavolo nero e dalla consistenza dei fagioli, senza dimenticare anche l'iconica Pappa al pomodoro.

Tre le versioni sarde, nate nell'ambito della pastorizia. Si somigliano la Suppa cuata della Gallura e il Mazzamurru del Campidano, composti dalla stratificazione di pane ricco di mollica e formaggio che si fondono grazie a un corposo brodo di carne, di cui viene invece intriso il secco Carasau nel Pane frattau della Barbagia, sormontato dal sugo e ingolosito con il pecorino grattugiato e un uovo fritto per mantecare il tutto.

Più fantasiosa la Lombardia, che usa la frittura per il dimenticato Pan dorà, quasi una cotoletta di pane, o ne fa un dolce nella Torta di pane molto presente in Brianza

e nel Pavese. Entrambe le istanze confluiscono in Abruzzo nel Pane maritato, bagnato nell'uovo, fritto e addolcito da zucchero o miele.

Anche i pescatori usavano il pane in cottura, come quelli della costa termolese del Molise che direttamente sulle loro barche cucinavano il quasi scomparso Pappone, zuppa fatta con i pesci meno costosi o con quelli invendibili e un po' di pomodoro.

Pasta di pane in Romagna con i Passatelli, nel Sud Tirolo con i Canederli e a Trieste con gli Gnocchi. Tante le versioni delle polpette di pane, come quelle siciliane o lucane.

Soltanto alcuni esempi di uno sterminato numero di ricette che dimostra la centralità del pane in tutta la nostra gastronomia e, quindi, nella nostra vita.

Vino al vino Autoctono o internazionale?

Chi apprezza il vino sente spesso il termine "autoctono", usato per indicare che il vitigno utilizzato è presente da così tanto tempo in un certo ambito territoriale da essere identificato con esso. Pensate a denominazioni come Dolcetto di Dogliani, Nero d'Avola, Aglianico del Vulture, Lambrusco di Sorbara, Sagrantino di Montefalco e tanti altri casi in cui si sancisce già dal nome l'inestricabile legame tra determinati prodotti vitivinicoli e la propria terra.

Vini e vitigni autoctoni sono dunque beni culturali biologici in cui si immedesima un'intera zona. Secondo alcuni l'Italia avrebbe il maggior numero di uve autoctone al mondo, eppure c'è chi nel nostro Paese importa altri vitigni dall'estero, soprattutto dalla Francia, per il solo cinico scopo di fare soldi sfruttando a fini commerciali definizioni famose come Pinot, Cabernet, Merlot, Chardonnay.

Rifiutare gli internazionali significa tutelare la nostra biodiversità, bere un vino autoctono italiano difende la nostra identità collettiva.

De.Co. Ma che cos'è?

È la "Denominazione Comunale", certificazione di un rapporto identitario tra un comune e un prodotto agricolo o artigianale, una preparazione gastronomica o una tradizione locale, il cui legame storico sia stato dimostrato con documenti e testimonianze. Tale legame culturale è sancito dal sindaco con la sua giunta attraverso una delibera.

Le De.Co. non sono marchi di qualità commerciale come Dop, Igp o Igt, sigle in mano alle grandi industrie alimentari che le usano per fare business, bensì delle attestazioni anagrafiche tese a valorizzare ciò che in un dato luogo d'origine scaturisce dal lavoro contadino (frutti, verdure, legumi), domestico (ricette del posto tramandate dalle famiglie) o manuale (antiche lavorazioni).

È stato Luigi Veronelli ad averne l'idea, come strumento di tutela del patrimonio di ogni singola comunità. Potete usarlo anche come guida turistica colta: il prossimo viaggio fatelo alla scoperta dei prodotti De.Co. di un territorio, incontrerete sapori autentici come le persone che li coltivano.

