

Il pianeta cibo mette tutti d'accordo: perché il Salone del Gusto ha fatalmente ragione

Slow Food vince ancora la sua battaglia con un'edizione clamorosa del Salone del Gusto e di Terra Madre. Il cibo rappresenta un'occasione per rivendicare la propria cultura attraverso una "conquista pacifica"

di Riccardo Lagorio

Carestie e penuria di cibo sono due concetti difficili da comprendere in un mondo che conosce da vicino lo spreco. In queste condizioni, al cibo viene offerta l'occasione di essere il tramite per rivendicare la propria cultura attraverso una "conquista pacifica": talvolta inteso come strumento di diffusione di conoscenza reciproca, altrove come sottile arnese



di assimilazione e di predominanza, vagamente sciovinista, della propria

cultura sulle altre. Oltre sessant'anni di pace, motivo o conseguenza dell'abbondanza, fanno il resto. Per la comprensione di queste dinamiche è inevitabile ascoltare chi invece propone una "antica dietetica", regolata dalle stagioni e dalla prossimità geografica. Ciò avvantaggerebbe non solo l'ambiente, evitando al cibo lunghi viaggi, ma verrebbe anche



Raggiunto l'obiettivo dei 200.000 visitatori per il Salone del Gusto, giunto alla sua ottava edizione.



Una delle protagoniste dell'importante progetto sullo zafferano afgano.

a soddisfare al meglio il proprio modello culturale, consumando ciò che è disponibile sul luogo.

Visto da questa prospettiva l'avvicinamento a cibi "diversi" dai propri si potrebbe considerare dettato dalla curiosità innata nell'essere umano di scoperta e di nuove frontiere: un modello antropologico che va da Ulisse a Darwin passando per Marco Polo.

Che lo si percepisca sotto un profilo o l'altro, ecco perché il Salone del Gusto ha fatalmente ragione, facendo incontrare le culture del cibo, dando a ciascuna un ruolo, ospitando un "mercato del mondo".

Ciascuno, quindi, abbigliato con vestiti che raccontano l'origine di chi li indossa e con l'entusiasmo e l'orgoglio di far conoscere le tradizioni della terra di provenienza, affronta l'avventura ispirata dal cibo: dal legame esistente tra il paesaggio della brughiera dell'Olanda meridionale e la pecora di Kempen (che ha influenzato la tradizione gastronomica dei luoghi e sancito l'importanza dell'industria laniera), ridotta a pochi esemplari all'inizio del Novecento e oggi recuperata in 3.000 capi (www.kempenlam.com); alla difficoltà e agli sforzi di coltivare, nell'area rurale di Tassoufi, in Marocco, lo zafferano, dall'intenso aroma; attività un tempo prerogativa degli

ebrei, per conservare viva una comunità che altrimenti nutrirebbe l'ambizione di emigrare in Europa e abbandonare l'altopiano.

La costosa spezia fa anche bene alla pace. Grazie ad un progetto che ha visto le brigate alpine italiane (Taurinense e Julia) protagoniste, un'associazione di quasi 500 donne si è impegnata a trasformare le piantagioni di oppio in campi coltivati a zafferano nei pressi di Herat, in Afghanistan (www.afghanredgold.com). «L'interesse che la nostra iniziativa sta suscitando al Salone del Gusto è il simbolo dell'attenzione al nostro operato da parte del mondo civile, che per il progetto è fondamentale. Le donne afgane se lo meritano» ha rimarcato il tenente Silvia Guberti. Qualità organolettica (colorazione, profumo, intensità) e qualità etica: questa missione è senz'altro una nuova frontiera di come intendere il cibo e grazie alla quale ci sentiamo tutti un po' più italiani...

Tra i prodotti ittici più rappresentativi del nostro Paese, al Salone abbiamo scovato le alici di menaica, risultato di una perfetta integrazione culturale con il territorio. La menaica è una rete che permette la pesca selettiva per pezzatura e determina il dissanguamento delle alici in acqua marina, procedimento che si ripercuote sui connotati del prodotto finale, unico sotto il profilo organo-

lettico per il colore chiaro della polpa ed il caratteristico sapore morbido e di pesce maturo. La preparazione è documentata a partire dal 1730 lungo la fascia costiera compresa tra Pisciotta e Pollica, nel salernitano (www.prodottidelcilentoit).

Marina di Pollica ed Acciaroli sono le aree di produzione dove ancora i pescatori che gestiscono una piccola flotta di gozzi ripongono in barili o cassette di legno le alici tolte dalla rete, già prive di testa e interiora. Una volta lavate in acqua salata si conservano sotto sale grosso. Rimangono sotto sale per almeno 12 ore e si sistemano poi in vasetti di terracotta orizzontalmente secondo l'ordine testa-coda. I contenitori sono infine chiusi con tappi di legno, sopra i quali si posizionano delle pietre di uguale diametro perché favoriscano la fuoriuscita di liquidi.

Le alici di menaica rimangono almeno sei mesi a maturare e di tanto in tanto si regola il livello del liquido con aggiunta di acqua bollita. Da provare i vermicelli alle verdure e alici di menaica: lessate le verdure (bietole, spinaci, germogli di finocchio selvatico o cicoria), scolate e, una volta fatte ripassare in olio extravergine d'oliva cilentano con peperoncino, si aggiungono i filetti di alici. Pochi istanti e il tutto va versato sui vermicelli bollenti.

Ricetta tradizionale è quella delle *alici inchiappate*: farcite le



Acciughe del Cantabrico.

alici con formaggio di capra, uova e prezzemolo, vengono infarinate, fritte e cotte in salsa di pomodoro. Una squisitezza.

Ma poiché la curiosità e le ibridazioni sono i motori dello sviluppo dell'umanità il Salone del Gusto è stato l'occasione perfetta per venire a conoscenza di realtà curiose e meno note. Come la pesca dell'aragosta australe (*Jasus frontalis*) che si trova nell'arcipelago di Juan Fernández, 670 chilometri al largo delle coste cilene (www.comunajuanfernandez.cl). Il periodo di cattura va dall'1 ottobre al 14 maggio, calando in mare trappole rettangolari intrecciate dagli stessi pescatori con i rami di un albero locale, il *maqui*.

Praticamente tutto l'arcipelago trae sostentamento dal mare poiché, oltre all'aragosta, le acque sono ricche di granchi dorati (*Chaceon chilensis*), sugarelli, vidriole (ricciole del Pacifico) e di breca, dalla polpa bianca e con il sapore fine. L'aragosta australe viene anche importata dalla L.P.A. Pesca di Riccione.

Dall'estremo sud del mondo all'estremo nord del pianeta per incontrare, in pochi passi, l'aragosta pescata a Höfn, nell'Islanda sud-orientale (www.humarhofnin.is). La cittadina di pescatori è conosciuta come la capitale nordica dell'aragosta, consumata nei ristoranti, a passeggio o seduti sulla banchina del porto, ma anche per la grande



Aringhe salate.



Sir Laurence Bristow-Smith, Console Generale di Sua Maestà Britannica e direttore per il Commercio e gli Investimenti UKTI Italia, Eugenio Furlan, amministratore EDEMAR Srl e Giovanni Fionda, chef vincitore del premio "Best Fish & Chips 2009/2010".

quantità di succulenti scampi che le barche provvedono ad assicurare ai punti di ristoro per la preparazione di *bisque* di scampi, scampi alla griglia, baguette di code di scampi con burro, salsa rosa, insalata, pomodori e basilico.

Sempre dall'Islanda, in originissime cassette di legno abbiamo incontrato la platessa decapitata ed essiccata. Viene consumata reidratata avvolgendola in un panno bagnato.

Entusiasmante il sincretismo che UK Trade & Investment, l'agenzia governativa britannica che aiuta le imprese con sede nel Regno Unito ad affermarsi nell'economia globale, ci ha dato l'opportunità di sperimentare. L'ente ha infatti organizzato nella giornata d'apertura una simpatica degustazione di quello che può essere ritenuto il piatto tradizionale britannico, *fish & chips*, cucinato da un italiano... d'origine.

Nell'atmosfera tipicamente britannica che è stata ricreata all'interno dello stand, lo chef Giovanni Fionda, il cui locale Atlantic Fast Food di Coatbridge, nei pressi di Glasgow (www.atlanticfastfood.co.uk) è risultato vincitore del 150° concorso nazionale, ha dato saggio della sua bravura, utilizzando per questa speciale occasione l'halibut

d'allevamento sostenibile dell'isola di Gigha, nell'estremo nord della Scozia. Questo pesce dal gusto raffinato cresce naturalmente in un sistema di vasche chiuse, alimentate da turbine eoliche, e può sostituire nelle ricette il rombo e la sogliola; perfetto per la preparazione di sashimi. L'allevamento sostenibile che lo fornisce tutto l'anno (anche in Italia, attraverso www.edemar.it) è un esempio di come si possa creare economia senza offendere l'ambiente.

«So cucinare molto meglio di quanto non sappia parlare italiano — ha affermato con il consueto humor il Console generale britannico, Sir Laurence Bristow-Smith, presentando la degustazione — e il Regno Unito ha regioni e identità distinte dalle quali provengono numerosi prodotti di alto livello ed apprezzati anche da voi italiani, che siete riconosciuti internazionalmente come la patria del buon cibo». Che Sir Bristow-Smith sia un buon cuoco non c'è dubbio; che il suo italiano lasci a desiderare non è del tutto vero...

Dalla Scozia alla Galizia, altra Regione europea che tradizionalmente ha basato la propria economia sulla pesca. A Bueu, nella Provincia di Pontevedra, la pesca del polipo selvaggio è frequente lungo le *rias* (gli



Conservas Ortiz, specializzata nella produzione di alta qualità di tonno e acciughe.

estuari caratterizzati da coste più o meno alte e soggetti a maree). La *Cofradía de Pescadores San Martiño de Bueu* (www.cofradiabueu.org), che gestisce il marchio collettivo Polbo das Rías, garantisce il controllo dei parametri igienici dal momento della cattura, avvenuta dalla flotta artigianale galiziana, e l'origine del polipo dalle rías. Queste garanzie servono a loro volta a mantenere viva la pesca e le attività economiche locali, assicurando la trasmissione culturale alle nuove generazioni. La Cofradía non ha scopo di lucro ma di collaborazione e impulso all'ammi-

nistrazione locale per la promozione del settore della pesca. Il polipo, che è una fonte di proteine, praticamente privo di grassi e carboidrati, si presta a gustose preparazioni: alla brace, in casseruola con vongole e prezzemolo, o semplicemente bollito. Nei bar della Galizia è una delle tapa più diffuse, semplicemente bollito con un filo d'olio e paprika.

Dalla Spagna anche tonno e palamite sottolio, e le immancabili sardine in scatola.

Dal Veneto alla Calabria il pesce più amato dagli italiani è però sempre straniero. Il baccalà (o stoccafisso)

infatti è un pesce nordico, il merluzzo lasciato essiccare sulle rocce o su appositi trespoli alle temperature boreali. Uno dei più importanti fornitori mondiali di merluzzo essiccato è la Norvegia. Al largo delle coste centrali, l'isola di Averøy è una delle più importanti località dedite alla produzione di baccalà. Lì sopravvive una produzione che segue i dettami della tradizione: i piccoli produttori (uno di questi è Sigbjørn Folland, sigfoll@online.no) lavorano il merluzzo proveniente dagli stock dell'Artico nord orientale. Vengono utilizzate tecniche sostenibili, come

The world of food conciliate all: the Salone del Gusto has fatally reason

The eighth Salone del Gusto, Slow Food's biannual food festival, came to a close Monday October 25. The five days of the event attracted record numbers of visitors to Turin's Lingotto Fiere, with total attendance estimated at over 200,000. «This is the Salone del Gusto in its maturity and it has been one of the best editions of Terra Madre in terms of the sediment of ideas and projects it leaves behind it. The continuity between the two events has been shown by the extraordinary attendance of the conferences, particularly those dealing with environmental and social issues like land grabbing and sustainable packaging, and of Slow Food's educational initiatives» said Roberto Burdese, president of Slow Food Italy. Burdese highlighted how the success of the just-concluded event confirms that the food-production sector is strategic for Italy. «Today, more than ever, it needs to be supported by investments, and above all by planning skills. It must become one of the fundamental pillars of the national economy».

speciali reti per merluzzo e ami. Dopo quattro mesi dalla pesca il processo di lavorazione (salagione, essiccazione, selezione) è terminato. La produzione di baccalà artigianale riduce notevolmente il rischio di catture accidentali: un buon modo per mangiare bene.

Ma l'Italia è anche il Paese del pesce d'acqua dolce. Nelle vasche alimentate dalle acque del torrente Pesio, in località San Biagio di Mondovì (CN), vengono allevate trote, salmerini, storioni (*Azienda Agricola Agritrutta*, agritrutta@libero.it). L'attività natatoria libera consente al pesce di mantenere fragranza e turgidità, anche nelle nuove conserve di filetti: il salmerino affumicato in olio d'oliva, la trota fario affumicata in aceto di mele e la trota iridea affumicata in olio d'oliva extravergine. Anche il Veneto, a dispetto delle peschoscose coste, ha proposto pesce d'acqua dolce: dalle aole ai saltarei, dalle carpe alle tinche che popolavano le risaie del basso veronese, si sta cercando di sensibilizzare l'importanza di attività ecosostenibili a fianco delle più moderne produzioni.

Viva la rinascita dei localismi a favore di una comunità allargata del cibo: oltre 200.000 visitatori, il 30% di stranieri in più rispetto a due anni fa, 900 espositori, un budget di 13 milioni di euro e la certezza che l'economia alimentare e il sistema cibo non possono fare a meno dell'Italia. È la sintesi di quanto affermato da Roberto Burdese, presidente di Slow Food Italia, durante la conferenza stampa al termine dei cinque giorni di intensi scambi. Soddisfazione che è stata espressa anche dai produttori, nonostante abbiano registrato un lieve calo nelle vendite: si sono incrementati i rapporti commerciali, soprattutto con l'estero. Altra nota positiva è il pubblico: più attento ed esigente, non solo ai cibi ma anche alle tematiche legate all'ambiente e al sociale malgrado non manchino coloro che al Salone ci vanno per fare lo spuntino. Ma questo si sa: per capire bisogna conoscere...

Allora appuntamento al 2012, ovviamente a Torino.

Riccardo Lagorio

Presentata al Salone del Gusto la guida Osterie d'Italia 2011



La presentazione della ventunesima edizione di "Osterie d'Italia. Sussidiario del mangiare all'italiana" è stata tra gli ultimi e più attesi appuntamenti del Salone del Gusto. Nel corso dell'incontro sono anche state premiati con il riconoscimento della Chiocciola 226 locali che interpretano fedelmente la tradizione e costituiscono un piacevole luogo di accoglienza e convivialità. La curatrice PAOLA GHO, ricordando come anche l'alta cucina stia riscoprendo la semplicità e le cotture essenziali, ha sottolineato l'importante valore dell'identità territoriale

che, attraverso il cibo, è un fattore di crescita per il turismo e le piccole economie locali. «A mio parere — ha detto la Gho — le osterie dovrebbero seguire tre parametri: la natura (inteso come trasparenza della filiera e rispetto delle stagioni), la cultura (intesa come bagaglio di conoscenze, memorie, competenze), e infine saper dare un'emozione non solo attraverso cibo e vini, ma anche con la cura e l'attenzione all'avventore». Sottoscrivendo il discorso di Paola Gho, Carlo Petrini, presidente di Slow Food, ha aggiunto l'importanza di non sfruttare, ma di valorizzare i tanti stranieri che spesso vengono assunti tra il personale di cucina. Petrini si è anche detto felice di trovare tanti giovani osti, così come tanti giovani interessati hanno frequentato il Salone del Gusto e Terra Madre.

La buona agricoltura per i bambini

Far scoprire ai bambini come un'agricoltura ben praticata può contribuire a una buona gestione della biodiversità e delle risorse idriche, alla riduzione dell'inquinamento e degli sprechi energetici. È l'obiettivo di *Rural4kids*, il progetto dedicato ai bambini degli ultimi tre anni della scuola primaria, promosso dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali, nell'ambito della Rete Rurale Nazionale e presentato al Salone Internazionale del Gusto di Torino.

Il progetto incentrato sulle quattro sfide del mondo rurale (acqua, clima, biodiversità ed energia), coinvolgerà 50.000 classi di scuole primarie italiane, con un percorso educativo, che si avvarrà di un kit didattico, con strumenti pensati per bambini e insegnanti. Protagonisti del kit (che comprende un quadernone per gli alunni, una brochure per gli insegnanti, un album di maschere per i bambini, un cd-rom con indicazioni e supporti per la creazione dell'elaborato) sono 4 simpatici personaggi, supereroi dell'ambiente: Aquagirl, Climaboy, Biokid, Babyenergy. Sono loro a darsi da fare per proteggere rispettivamente acqua, clima, biodiversità ed energia. I ragazzi saranno impegnati a contribuire allo sviluppo della trama con i diversi protagonisti, trasformarla in un video o in un elaborato cartaceo. I cinque migliori elaborati saranno selezionati da una giuria di esperti e rappresentanti del MIPAAF e le cinque classi vincitrici saranno premiate con una gita a Roma di due giorni.

