

“Amor che a nulla amato....”



di Lorella Del Grosso *

*... Amor, ch'a nullo amato amar perdona,
mi prese del costui piacer sì forte,
che, come vedi, ancor non m'abbandona...*

Peccare, non per una violenta voglia di cibo che sazia sì tanto, ma per soddisfare i cinque sensi. Galeotto fu il cibo e chi lo preparò.

Siamo fra coloro che peccano, non per brutale sensualità, ma per una violenta passione che nobilita la vita soddisfacendo il gusto, la vista, il tatto, l'udito e l'olfatto. I sensi sono le nostre principali strutture fisiche che ci permettono di interagire con il mondo che ci circonda.

Parafrasare così il sommo *Poeta Dante* è blasfemo, ma la cucina italiana merita di essere accostata ai versi che esaltano la commovente storia di *Paolo e Francesca*.

Già una volta (n.d.r. articolo su www.ciaoitalia.org sez. in Tavola) ho scritto del “Mangiare con gli occhi” dove “*Mangiare e fare l'amore hanno molte cose in comune. In entrambi, i preliminari sono di fondamentale importanza. Gli amanti, così come i commensali, sottostanno al rituale della degustazione che impone, come prima azione, il mangiare con gli occhi, vale a dire accondiscendere alla gratificazione che procura la pregustazione visiva*”.

Mangiare per nutrire l'anima. Mangiare, per sentire l'odore del mare, il rumore della risacca sugli scogli o delle onde che si rincorrono sulla battigia. Una pietanza ben fatta può darci il sapore delle vacanze o l'odore della legna che brucia nel cammino e vedere la neve che cade, mentre intorno a noi si percepisce il profumo delle arance, delle “caldarroste”, della polenta.

Non parliamo poi di quell'indispensabile nettare che deve completare, accompagnare ed esaltare le diverse portate del nostro pasto. Il vino spesso diventa il protagonista principe dell'esperienza

multisensoriale del pranzo: il suo profumo di sottobosco, il suo colore rubino, la persistenza in bocca, quel caldo rossore sulle guance e quella leggerezza che inebria la mente...

Attenzione! Dalla Grecia antica (*Alceo di Mitilene*, capitale dell'isola di Lesbo, contemporaneo di *Saffo*) ci viene la sollecitazione al bere, ma senza eccedere.

“Non mi convincerai a bere troppo, ma neppure a non bere”

Questo ed altro è “la cucina italiana”.

Al tempo. Qualcuno afferma che la cucina italiana non esiste. Come può, infatti, solo per fare un esempio, appartenere allo stesso ceppo gastronomico del Piemonte, con i suoi *tartufi*, con la *bagna cauda*, con la *ratatuja*, con le *costolette di cervo* in crosta di nocciole o con la *finanziera* (interiora, genitali di manzo, bolliti in un miscuglio di aceto e vino barolo dove entrano anche il rognone, la cervella di vitello, fegatini, animelle, creste di gallo e funghi), la Sicilia, con la *pasta con le sarde*, la *pasta alla Norma* (pezzetti di melanzana fritta, pomodoro, ricotta salata), *pasta alla muddica* (mollica tostata, insaporita con acciughe stemperate nell'olio bollente, pomodori e prezzemolo) o con il *pescestocco alla ghiotta*.

Molti risponderebbero che no, non si può, visto che anche il pane è radicalmente differente da una cittadina all'altra del bel Paese. In ogni caso è sbagliato dire che la nostra cucina è *regionale*. Esistono, infatti, diversità molto forti all'interno delle stesse regioni.

La cucina, come la cultura italiana, la storia della sua gente, il paesaggio italiano, è impossibile catalogarla come un *unicum*.

Esperienza unica è *visitare l'Italia*, perché *uniche* al mondo sono le sensazioni che si provano.

Umberto Eco, in un suo scritto, diceva: “*Se prendete un'automobile e visitate gli Stati Uniti, vi può capitare di viaggiare giorni e giorni per orizzonti sterminati*” sempre uguali con un'esperienza di immensità della natura, di ampi orizzonti, di distese senza confini.

In viaggio per l'Italia non troveremo la vertigine verticale delle cattedrali gotiche, l'immensità delle piramidi, le cascate del Niagara, ma, superate le Alpi, l'orizzonte non si amplia mai: “*...limitato a destra da una collina, a sinistra da un moderato rilievo montano, e il cammino è spezzato continuamente da piccoli centri abitati*”. Ad ogni curva il paesaggio cambia, non solo e non tanto da regione a regione, quanto all'interno della stessa regione. Ogni paese è diverso dall'altro, con infinite gradazioni dalla montagna al mare, passando tra colline di varia conformazione.

La diversità si riscontra nel carattere, nel pensiero, nel dialetto, negli usi dei suoi abitanti che resistono nonostante la società multi etnica e la globalizzazione dei giorni nostri.

La varietà di paesaggi, di lingue e di gruppi etnici caratterizza soprattutto la cucina, tanto da poter affermare che scoprendola in tutte le sue specialità, si penetra nella conoscenza dell'animo dei suoi abitanti.

I veri custodi della cucina del Paese non abitano nelle grandi città, dove si subisce la commistione, senza cultura, di *gente che viene e che va*, ma nei piccoli centri dove l'ambiente consente l'assimilazione e la crescita della cucina del luogo con la scoperta dei gusti già presenti nel nostro DNA. L'elaborazione e l'invenzione di nuove ricette non è un tema studiato a tavolino, ma è il risultato d'esperienze vissute in comune.

Da questi paesi e cittadine, la cucina italiana si arricchisce e si diffonde per tutta la Nazione ed è pronta ad emigrare all'estero attraverso l'opera dei nostri migliori Ristoratori italiani.



* *Lorella Del Grosso*
Staff di “CIAO ITALIA Mondo”.
Co-fondatrice di “*Selezione Italia*”
Marchio con il quale si esportano
Prodotti d’Eccellenza
del Made in Italy