



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Primo piano

FORNELLI D'ITALIA

Cene, spaghetti alla Cavour, piatti del cuore, libri ed eventi: sono tante le iniziative gastronomiche pensate in onore dell'Unità. Alle quali, senza modestia, aggiungiamo il nostro "Best". Perché il Paese è tenuto assieme (anche) da una cucina che non teme rivali, tutta da gustare e raccontare.

di Fiammetta Fadda

Spaghetti alla Cavour, ovvero pasta di grano duro, che il conte con ogni probabilità non aveva mai assaggiato, conditi con cipolla, peperone e tartufo, ingredienti di cui era invece ghiotto, spesso serviti al torinese Cambio, suo ristorante d'elezione. È il piatto che Davide Scabin, cuoco del Combal Zero a Rivoli, ha presentato al congresso gastronomico **Identità Golose** come provocazione ma anche come testimonianza del ruolo del Piemonte nell'Unità d'Italia 150 anni fa. Difatti è lì a Eataly Torino, il grande spazio dedicato ai cibi di qualità, che si svolge fino al 13 dicembre un'iniziativa gastro-patriottica che suona così: i 365 piatti della cucina →

▶ Primo piano

→ italiana cucinati in 46 cene al prezzo fisso di 58 euro da 73 osterie di 20 regioni e 51 province d'Italia.

Più intime ma ugualmente celebrative le 48 cene nella tenuta di Fontanafredda, un tempo residenza della "Bela Rosin", la ruspante favorita di Vittorio Emanuele II, dove si faceva e si fa il Barolo, vino patriottico che nell'inchiesta tra i lettori del mensile *Gambero rosso* sui prodotti alimentari che hanno unificato l'Italia, detiene il dodicesimo posto. Posizione onorevole anche se surclassata dai vincitori: terza la pizza napoletana, secondo l'olio extravergine d'oliva, primo il Parmigiano Reggiano il quale, oltre alla bontà, vanta la citazione di Boccaccio nel *Decamerone*, la presenza nel rancio dell'esercito nella Grande Guerra e la garanzia fin dal 1943 del Consorzio di Tutela.

Questa la classifica. Almeno per il momento, perché l'ultima parola la diranno quanti da adesso fino a novembre depositeranno sul sito attivato dal mensile *La Cucina Italiana* (lacucinaitaliana.it) in

Gli alimenti che hanno unificato l'Italia? Parmigiano Reggiano, olio extravergine d'oliva, pizza.

collaborazione con Barilla l'elenco dei propri piatti del cuore tra cui saranno eletti i dieci più significativi.

Volendo però riflettere seriamente sui momenti storici che hanno indirizzato la deriva del gusto e sui protagonisti che l'hanno registrata o anticipata, allora bisogna sfogliare *Italia Buon Paese* (Blu Edizioni), scritto a quattro mani da Gigi e Carla Padovani, in libreria a fine aprile. Pagina dopo pagina sfilano i decenni: la cucina dei monsignori nell'allora Regno delle due Sicilie; Pellegrino Artusi per il quale la "pizza alla napoletana" (ricetta 592) è fatta con la pasta frolla, la ricotta e lo zucchero; i futuristi e Santopalato (la taverna torinese dove, nel 1931, si tenne la prima cena futurista); il "finto pesce" e il "finto arrosto" delle ricette di Petronilla per la mogliettina risparmiata degli anni Quaranta; la grande abbuffata degli anni Sessanta; le compassate geometrie della nouvelle cuisine. E poi l'arrivo della carne in scatola, la moda dello yogurt; Cornetti e Mottarelli, il passaggio dall'Idrolitina all'acqua minerale, dalla cedrata alla Coca Cola, dal pane e burro alle merendine, fino alle "Cinque diverse stagionature di Parmigiano Reggiano in cinque diverse consistenze e temperature", ricetta-emblema della venerazione contemporanea per la materia prima ad opera di Massimo Bottura, cuoco della

Francescana di Modena.

Questo anniversario sarà una grande festa popolare, con note nostalgiche tornate in auge, come la veneranda Unione dei Ristoranti del Buon Ricordo, antesignana del Km Zero, molti piatti passatisti, dal riso con le rape alla torta di pan di miglio, e prodotti di aziende impegnate in edizioni speciali. Democratiche, come gli spaghetti Verrigni di grano raccolto a Loreto Aprutino, moliti in Umbria e pastificati dalla casa madre in Abruzzo; oppure lussuose, come la serie limitata di caviale di storione bianco allevato Calvisius, che sarà inviata in assaggio al Presidente della Repubblica.

Il che ci ricorda che 150 anni fa lo storione si riproduceva felice nelle acque del Po. Speriamo di non doverne attendere altri 150 per vederlo ritornare. ◊