



Il nome del libro vuole essere un doveroso omaggio a Roberto Rossellini che fece di Paisà una sorta di laboratorio per il suo cinema a venire, oltre a raccontare con uno spirito di assoluta libertà creativa l'Italia durante la guerra, dalla Sicilia alle acque della foce del Po

Viaggio nella Storia e nelle tradizioni della Cucina Regionale Italiana attraversando i territori delle Regioni Italiane per conoscere dal vivo i loro sapori.

INTRODUZIONE

"L'egemonia culinaria francese durerà sino al momento in cui gli Chef Italiani si renderanno conto dell'enorme patrimonio che hanno a disposizione, sia dal punto di vista delle materie prime sia dal punto di vista delle innumerevoli sfaccettature delle tradizioni regionali".

A pronunciare questa frase non è stato un italiano ma un francese, Paul Bocuse, il fondatore insieme a Pierre Troisgros, della Nouvelle Cuisine. E' con il grande insegnamento di queste parole, sempre vive nella mente, che decisi di intraprendere una strada che porta alla ricerca della qualità genuina del cibo, alla scoperta di quei sapori autentici che distinguono la Vera Cucina Regionale Italiana, sapori e profumi a cui noi Italiani siamo legati da sensazioni assolutamente scevre da ogni materialismo.

La Cucina Regionale Italiana non è il risultato di formule fisse e numerate costretta in una sterile estetica dalla cucina del 'food design'.

Le tradizioni e la Storia della Cucina Regionale Italiana sono fatte di piatti i cui sapori sono leggibili, netti e chiari da vivere e condividere come esperienza, cultura e piacere.

Ogni Regione italiana è custode di tradizioni enogastronomiche uniche e irripetibili, frutto del connubio tra le caratteristiche del territorio di origine e il sapere tramandato di generazione in generazione.

Ricordo quando osservavo mia nonna che lavorava all'immenso tavolo della cucina, (o perlomeno a me sembrava immenso), arrivavo sì e no col mento sopra al tavolo, e guardavo le sue mani impastare, mescolare, e c'erano tutte quelle magiche e profumate ciotole, da cui mia nonna, prendeva misteriosi ingredienti e poi...i piatti fumanti, densi di colori, di odori, di amore. Guardando quel tavolo imparai che il Mistero della Cucina è proprio nei suoi ingredienti, che non serve misurarli e pesarli se non li conosciamo a fondo, se non riusciamo a svelare il loro mistero.

Ecco la missione di uno Chef Italiano è proprio questa: Scoprire prima di tutto per poi rivelarlo, il mistero che ogni ingrediente ha dentro di sé, renderlo leggibile, netto e chiaro, quel mistero che si chiama 'SAPORE'.

Attraverso un viaggio che ci porterà in tutte le regioni d'Italia, scopriremo i veri sapori Italiani, quei sapori unici e genuini che ci raccontano la grande bellezza della loro terra.

Guido Polliere

La tradizione della Cucina Regionale Italiana: Invenzione o realtà storica?

Esiste una teoria secondo la quale fino all'Ottocento inoltrato la nascita di veri e propri sistemi gastronomici regionali è frenata dall'impostazione universalistica e artificiosa della cucina e quindi che l'origine del fenomeno della cucina regionale italiana è solo proiettata in un passato remoto e fiabesco: un'età dell'oro situata nella «notte dei tempi», della quale le cucine locali sarebbero le legittime, ancorché immiserite, discendenti e che questo Eden alimentare e culinario è chiaramente un caso di «invenzione della tradizione».

Insomma una tesi che afferma come della cucina «tradizionale» e «popolare» le fonti antiche non serbino memoria alcuna, e come i piatti regionali palesano invece una fresca origine sia per ingredienti che per stile culinario.

E chiaro che questa teoria potrebbe sembrare valida se riferita esclusivamente alla cucina aristocratica, la quale per le numerose leccornie importate da altri luoghi ha perduto con il tempo quasi tutta la sua originalità.

Altro discorso è se ci riferiamo al millenario capitale culinario del quale il «popolo» è sempre stato il depositario e scrigno fedele.

Testimonianza inequivocabile della tradizione della Cucina Regionale Italiana ci viene data dal romano Apicio con il suo trattato "De re coquinaria". Chi fosse questo Apicio non si sa bene, ne si sa se sia vissuto nel II secolo a.C., o ai tempi di Augusto. Potrebbe essere un certo Apicio Gavio ricordato da Seneca che ai tempi di Augusto e di Tiberio avrebbe avuto a Roma una scuola di cucina e poi, essendosi materialmente mangiate tutte le sue sostanze, si sarebbe ammazzato non avendo più null'altro da spendere per mangiare. Questo trattato di cucina riporta ricette del popolo del periodo come ad esempio il "liquamem" o "Salsa di Apicio", che era composta di menta, aglio tritato ed aceto di vino bianco, chiaramente anticipava di parecchi secoli ogni salsa verde e piccante e la famosissima romana e napoletana "scapece" tuttora usata per marinare ortaggi o pesci fritti. Presente anche un pasticcio composto di foglie di pasta (laganum) alternate a strati di carne, come pure una zuppa, "i piselli maritati", e dalla quale potrebbe avere preso il nome la napoletana "minestra maritata".

Sappiamo per certo da Orazio che nelle taverne di allora, le "cauponae" si mangiava un tipo di pasta ottenuta impastando acqua e farina, la "lagonae", termine che non è difficile riconoscere in quello di "laganelle" o tagliatelle senza uovo fatte in casa e condite con ceci.

Che dire del Boccaccio che nel *Decamerone*, giornata VIII, novella III, certifica la presenza di ravioli nella Italia del '300.

Possiamo quindi affermare, senza paura di sbagliare, che è proprio nella tradizione della Cucina Regionale Italiana che affonda la nostra memoria gastronomica. La memoria. Questa è la differenza tra il semplice atto del mangiare inteso come pura necessità fisiologica, e il piacere del mangiare quale segno di civiltà e di cultura.

Ecco perché magnificare un piatto di pasta, o un ragù, o anche certi umilissimi piatti messi oggi nel dimenticatoio, non è un volgare atto di gola, per noi Italiani, è qualcosa di più sottile che ci tiene e ci possiede nascosto nel più profondo nostro essere, in un cerchio magico chiuso tra la grande bellezza della nostra terra ed una identità culturale inconfondibile.

Chi ama mangiar bene mangia anche per fame di riconoscersi dentro e i sapori sono la nostra memoria.

Origini e modelli della Cucina Regionale Italiana

Sicuramente il capitolo della nascita e dell'assestamento dei sistemi gastronomici regionali italiani è abbastanza misterioso. Da un lato il mito di una cucina tradizionale trasmessa di madre in figlia, della cucina popolare, dall'altro il fatto che fra gli ingredienti canonici dei più celebrati piatti regionali sono presenti in forze gli «intrusi» del Nuovo Mondo (patate, pomodori) affermatasi diffusamente solo nell'Ottocento. L'ovvia conclusione è che i piatti regionali a base di patate e pomodoro non possono rimandare ad un periodo anteriore al XIX sec. Questo dato non può farci affermare, però, che la costituzione di quello

straordinario capitale di competenze, tecniche e «stili» che sono le cucine regionali italiane è un fenomeno che si restringe agli ultimi due secoli.

Nei ricettari trecenteschi e quattrocenteschi rinveniamo piatti «a denominazione d'origine»: per esempio torte parmigiane, bolognesi e romagnole. Così come delle preparazioni alla milanese, alla genovese, alla romana, alla napoletana, alla siciliana ecc., che ritroviamo nel ricettario quattrocentesco di Maestro Martino.

La cucina «alta» aristocratica o borghese che ci tramandano le cronache dei banchetti e i ricettari ha un'impostazione tendenzialmente universalistica. Essa sottopone spesso le pietanze a prelessatura. Le imbottisce di spezie, le irroro di agresto, le zucchera senza parsimonia. Le ricopre, infine, di salse complicate e invadenti. Una cucina, insomma, radicalmente artificiosa, votata all'occultamento dei sapori naturali, oltre che al mascheramento dell'aspetto originario delle materie prime. La noncuranza, se non il disprezzo, dei sapori naturali tende spesso a occultare la logica delle stagioni e la tipicità dei prodotti locali. Nella cucina popolare invece le cotture multiple, le forti speziature, l'ibrido dolce-salato, il mascheramento dei sapori naturali è soppiantata da una cucina che valorizza di più gli alimenti freschi, le verdure, le erbe aromatiche, ponendo confini invalicabili tra i sapori e introducendo nuovi fondi e nuove salse (più grasse e delicate).

Nella formazione del nuovo codice gastronomico regionale italiano viene fuori una cucina più semplice, fresca e garbata (anche se più artigianale di quella francese), ponendosi in maniera sistematica il problema dell'identità gastronomica e dei rapporti con le tradizioni locali.

Alberto Cougnet, storico e geografo della cucina (nonché affabile divulgatore) nel suo "Il ventre dei popoli. Saggi di cucine etniche e nazionali" (1905), afferma: È innegabile che esista in ogni regione d'Italia una cucina regionale, fornita [. . .] di piatti speciali. [. . .] Questa esuberante varietà di cucina che dalla punta della Sicilia va estendendosi sino alla Liguria e al Piemonte, questa grande distinzione tra i cuochi della penisola, che manipolano le salse - alcuni al burro, altri all'olio ed altrettanti allo strutto - serve a dimostrare che, nell'arte culinaria, il campanilismo regionale impera tuttora, alimentato dalla vivida fiamma dei fornelli.

Ma vediamo cosa succede nel XX secolo. La nostra cucina regionale cresce d'importanza e di fama con la ricchezza e il rinnovamento delle infrastrutture, ma resta ignorata dove le strade e gli acquedotti difettano. Ecco quindi che si affermano, nel mondo, tre modelli su tutti:

Bologna, a cui viene riconosciuto il primato gastronomico in assoluto, si dice 'Bologna la Dotta' per via dell'antica università, ma anche 'Bologna la Grassa' per via di una storica inclinazione ai piaceri della forchetta. I piatti «alla bolognese» evocano l'immagine di una cucina suadente e ricca di sapore.

Roma, la capitale è al centro del modello italiano, con i suoi piatti rustici e i vini dei Castelli, in particolare quando Cinecittà punta i riflettori su taverne e osterie, trasformandole in luoghi pittoreschi e mondani.

Napoli, che con la pizza e gli spaghetti diviene il vettore della ristorazione economica e veloce. Ma la Cucina Regionale Italiana non si esaurisce affatto in questi tre falsi modelli, vive la sua identità nelle più antiche tradizioni in ogni regione, conservando con orgoglio le ricette popolari fatte di sapori decisi e aromi vivi. La cucina Regionale Italiana, oggi come ieri, ha i suoi punti di forza nella semplicità delle preparazioni e nella genuinità degli ingredienti.

Il Settecento, la Cucina Regionale Italiana e la sua contaminazione con la Nuova Gastronomia Francese

E' nel Settecento che i francesi introducono in Italia le loro usanze gastronomiche da noi poi, rielaborate e modificate. Ma salvo in alcuni casi evidenti, chi può dire con certezza quali pietanze siano state diffuse presso di noi dagli invasori e quali delle nostre al contrario, da loro acquisite? Inoltre le varie cucine delle coste tirreniche, per la facilità di comunicazioni e di scambi, hanno finito con l'essere assai simili e spesso si differenziano solo nei dettagli.

Lampante è l'analogia di base e di dettaglio che esiste fra la gastronomia provenzale e quella napoletana, analogia che non può essere soltanto attribuita alla dominazione Angioina, per via della presenza del pomodoro che ci è arrivato molto più tardi. Olio, aglio, basilico, origano, sono la base di ambedue le cucine.

Le ricette dei carciofi e la frittata di cipolle ci sono comuni ed anche (mozzarella a parte) la parmigiana di melanzane. La "Daube de boeuf", escludendo la conserva di pomodoro, si esegue con gli stessi ingredienti, si cuoce per lunghe ore come il Ragù napoletano e si serve accompagnata da un "tian" (largo piatto di terracotta che ha lo stesso nome del napoletano "tiano" che è lo stesso di creta, sebbene di forma raccolta) di maccheroni al forno conditi con burro e formaggio.

Nel Settecento dalla Francia il nuovo verbo culinario dilagò in breve tempo in tutta Europa. Nel manuale italiano di «cucina moderna» "Il Cuoco piemontese" perfezionato a Parigi ed edito a Torino nel 1766, la lezione d'oltralpe è dichiarata in frontespizio.

Nel Cuoco Galante, che risale al 1765, l'autore il napoletano Vincenzo Corrado, poco ci illumina sulla gastronomia popolare perché rivolto alle mense dei ricchi con una cucina di netta influenza francese o con ricette create da lui stesso. Vi troviamo tuttavia, timballi e sartù di riso, la pizza rustica, la pastiera, e una prima idea di parmigiana di melanzane. In un altro suo libro, Del Cibo Pitagorico ossia vegetariano, l'autore ci parla anche di peperoni imbottiti, scusandosi di nominare un tanto volgare ortaggio. In questo quadro la Cucina Regionale Italiana non partecipò in maniera attiva alla formazione del nuovo codice gastronomico europeo.

Le cucine regionali italiane non sono, come molti sostengono, il risultato dello sposalizio fra le cucine popolari e la nuova gastronomia francese e francesizzante.

I piatti che le compongono sono esclusivamente e dichiaratamente di estrazione contadina e marinara. Sono piatti legati al territorio e alla stagionalità dei prodotti.

Ci vorranno oltre cent'anni per contraddistinguersi compiutamente, ma poi nel primo decennio del Novecento, agli occhi degli studiosi della cucina e delle tradizioni popolari apparirà nitido il quadro delle cucine regionali italiane.

La Gastronomia Napoletana dal Seicento all'Ottocento e la Cucina dei Borbone

Delle abitudini gastronomiche napoletane del secolo XVI ci ha raccontato il Marchese Giovan Battista del Tufo con il suo *Ritratto o modello delle grandezze, delizie e meraviglie della nobilissima città di Napoli* (1600), così come il Giovan Battista Crisci con il suo *Lucerna de' corteggiani* (1630) descrivendoci i cibi dei napoletani come il "Pignato grasso", il "migliaccio", il "casatiello", le pizze di ricotta, il pesce fritto a scapece, i calamari ripieni di passì e pinoli. È chiaro quindi come in quell'epoca la gastronomia napoletana si esprimeva con accenti autonomi e cibi schietti e semplici.

Soltanto nel 1765 la cucina napoletana può essere considerata assunta ai fasti dell'arte culinaria, grazie a Vincenzo Corrado, un uomo di umili condizioni che riuscì a farsi apprezzare da molti potenti fra cui il famoso principe di Francavilla, noto per avere a quel tempo tavola imbandita aperta quasi come Casa Reale. Si racconta che spesso, infatti, che Ferdinando IV di Borbone o la sua consorte si rivolgevano al Francavilla per chiedergli in prestito sguatterì e cuochi. Le ricette del Corrado sono adatte soltanto per le tavole imbandite dei ricchi e dei nobili del suo tempo ed egli trascura completamente la cucina popolare, che doveva sembrargli, evidentemente, troppo poco elaborata per essere degna di una descrizione. E veniamo alla *Cucina Teorico pratica* del Duca di Buonvicino Don Ippolito Cavalcanti (1787 – 1859). Nel suo testo ritroviamo un capitolo scritto in vernacolo napoletano, forse per farsi capire da tutti, anche dal popolo napoletano che altra lingua non conosceva che la loro. Questo libro è stato il breviario delle dame che volevano dirigere personalmente l'andamento della loro cucina sino alla fine dell'ottocento, e da esso hanno attinto ampiamente tutti coloro che si sono interessati di questo argomento. I cibi semplici della gente del popolo cominciarono ad essere apprezzati. Prima dell'annessione del Regno delle Due Sicilie all'Italia di Vittorio Emanuele, in piazza Mercato e alla Lanterna del Molo, nelle vicinanze dei cantastorie che raccontavano i fasti e le gesta dei paladini carolingi, i "maccaronari" offrivano agli spettatori casuali per due soldi un piatto di maccheroni condito solo con cacio e pepe che era chiamato appunto "o roie" (il due). Durante la dittatura di Giuseppe Garibaldi il piatto di pasta di chiamo' "o tra garibarde" perché costava tre soldi e oltre che col cacio era guarnito con un cucchiaino di pomodoro.

Nel 1884, nel suo *Ventre di Napoli*, Matilde Serao ci informa sull'alimentazione della plebe cioè dei cosiddetti lazzari che costituivano l'infinito strato della popolazione, non avevano un mestiere fisso e vivevano alla giornata, comprando di che sfamarsi dai venditori ambulanti. Con due soldi potevano avere zuppe di lumache o di polpi con relativo brodo che veniva versato su di un biscotto o su un pezzo di pane, scarti di maiale, frattaglie, pesci, carciofi e altri ortaggi non più freschissimi, fritti e messi sul pane. Questo mentre nelle sontuose dimore dei secoli XVIII e XIX la tavola raggiunse opulenza e fasto straordinari. Il popolo non aveva di che sfamarsi, ma i baroni e gli alti prelati si contendevano i più abili "monzù", cioè i maestri della cucina (dal francese "monsieur") che prendevano al loro servizio per avere sempre una tavola ricca di invenzioni spettacolari.

È rimasta celebre la descrizione che fece l'inglese Patrick Brydone di un pranzo offerto nel giugno del 1770 dalla nobiltà di Agrigento al proprio vescovo: «A tavola eravamo esattamente in trenta, ma sulla mia parola non credo che i piatti siano stati meno di un centinaio. Erano tutti guarniti con le salse più succulente e delicate...Non mancava nulla di ciò che può stimolare e stuzzicare il palato...». La cucina della corte Borbonica si nutriva degli umori isterici delle principesse austriache, figlie e nipoti di Maria Teresa, e del carattere gioviale dei sovrani napoletani che oltre a stravedere per la cacciagione, amavano anche la cucina popolare e per questo imposero la pasta nei menu ufficiali, pietanza fino ad allora considerata indegna di una mensa regale. Quando la golosità di Ferdinando I lo spinse a introdurre anche nei menu ufficiali i maccheroni con il ragù: Maria Carolina, sua moglie nonché sorella di Maria Antonietta, stentava a trattenersi dallo svenire quando vedeva il marito intingere le dita nella salsa alla presenza di notabili stranieri. A risolvere la questione fu il ciambellano di corte, don Gennaro Spadaccini, che, sotto minaccia di licenziamento, inventò per il suo re una forchetta a quattro denti più larghi del normale e adatta per avvolgere in maniera decorosa i maccheroni.

La Cucina Mediterranea, sapori e aromi nella tradizione della Cucina Regionale Italiana

La Cucina Regionale Italiana che tutto il mondo ci invidia è caratterizzata senza dubbio dall'abbondanza di verdura, cereali integrali e legumi, come non leggere in questo aspetto l'influenza delle cucine dei popoli di tutto il bacino del Mare Bianco degli Arabi e il Mare Nostrum degli antichi romani – con i suoi porti e le sue città costiere, che è stato culla di diverse civiltà e di grandi culture, il Marocco, l'Algeria, la Tunisia, la Libia, l'Egitto, Israele, il Libano, la Siria, Cipro, la Turchia, la Grecia, l'Albania, Malta, la Francia, spingendosi fino alla Spagna.

Un Itinerario gastronomico di rilevanza mondiale all'insegna della varietà e ricchezza dei piatti e degli ingredienti delle cucine, tanto da dare vita ad un preciso modello gastronomico riconosciuto dall'UNESCO nel 2010 come patrimonio dell'umanità: LA CUCINA MEDITERRANEA. Con questo riconoscimento, l'UNESCO ha affermato il valore culturale di questo grande patrimonio dei popoli del Mediterraneo.