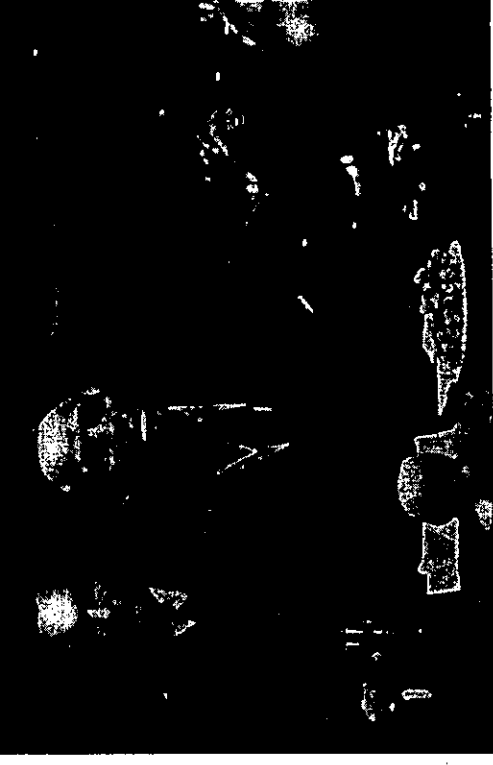


Pagina a cura di LUIGI PALAZZONI

Vallo di Nera, il giorno dei poeti a braccio

VALLO DI NERA - L'evento è stato organizzato per oggi a Megliano di Vallo di Nera, alle 19. E' un incontro con i poeti a braccio, nell'ambito della rassegna "Trame aperte", organizzata dalla Provincia di Perugia insieme ai Comuni di Vallo di Nera, Castel Ritaldi e Campello sul Clitunno.

Migrazioni e culture alimentari/ Gli intrighi della cucina "fusion" e il revival dei prodotti tipici



di MARCELLA CALZOLAI

ESISTEREBBE la "nummatroia", se non fosse stato scoperto il Nuovo Mondo? Chiaro che no. E' la tanto celebrata "dicia mediterranea" cosa ha di mediterraneo, se si tolgono grano, olio e vino? Sarebbe più corretto ribattezzarla "dicia americana", visto che, oltre al pomodoro, anche zucche, peperoni, peperoncino e patate sono piante utilizzate dagli Amerindi e importate in Europa.

Sono solo due esempi, edulcoranti di cucina "fusion", ovvero una miscelanza di culture sempre più diffusa nelle nostre e altri continenti. E' la fusion altro non è se non il crogiuolo delle migrazioni, che, «a prima vista, può venire incluso nel fenomeno della globalizzazione, ma è tutt'altro che omologazione del gusto». Il rischio della cucina di identità, di cui i sapori e i profumi di un territorio e i ricami sono una parte molto importante. E non è un caso che, sempre più, si veda, quasi come forma di autoconservazione, verso la riscoperta e salvaguardia dei "prodotti tipici locali" con Dop e Igp.



Sopra, bambini venditori di pane Little Italy, New York, inizi 900. A destra, pranzo a casa di emigrati italiani, 1910 circa

In sostanza, cucina all'italiana con due piatti territoriali: pasta riandare con la mente a film quali "Il padrino" di Coppola, o "Main Streets" di Scorsese.

GOLOSITA' MADE IN UMBRIA

La nazione origine protetta) e dell'Igp (Indicazione geografica protetta), secondo la Regione. Che, allo scopo, ha varato il "Dossier per il riconoscimento comunitario di origine", redatto dal Parco tecnologico agroalimentare 3A, in collaborazione con la facoltà di Agraria dell'Università di Perugia e col Centro di documentazione e ricerca della Valnerina.

L'obiettivo è il riconoscimento comunitario - che vuol dire valore aggiunto - della "tipicità". Che è definita non solo dal prodotto in sé e dalle modalità di produzione, ma anche dalla "memoria storica" della produzione. Il fatturato annuo è stato stimato, per questi prodotti, intorno ai 57 milioni di euro (ma mancano i dati relativi al tartufo nero di Norcia e alla fagiolina del Lago). E si parla di oltre 1.100 aziende interessate. Con una domanda di mercato in aumento.

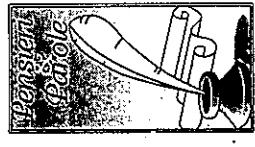
Ma è tutto oro quel che rif...

Marchi e business: è tutto oro quel che è finito nel paniere?

Dalle salicce al tabacco, e i magnifici 15 della Dop e dell'Igp

Ben vengano ora riscoper- te e marchi d'origine. Ma - tanto per citare - che c'entra il tabacco? E se non si tutela il territorio, e se il "locale" non è veramente locale sarà persa in partenza la battaglia contro l'omologazione. Dalla Regione dice prodotti locali, alcuni devono restare locali, altri possono essere "locali".

M.Cal.

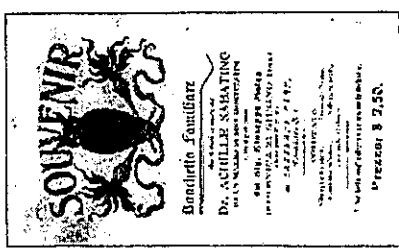


Dimmi quello che mangi...

Dimmi quello che mangi: ti dirò chi sei

A. Brillat-Savarin, La physiologie du gout

Da Little Italy alle sagre paesane, un libro racconta il cibo come fattore di identità. Artusi, ricette contaminate, trend etnico e rural folklore

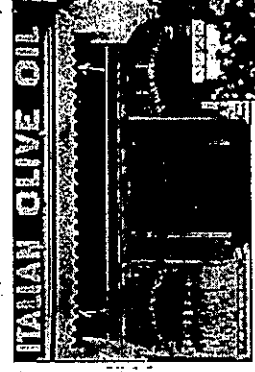


Menu italiano, New York 1903

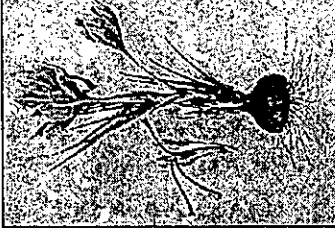
Mostra di prodotti tipici umbri, dalle salicce al capocollo. A sinistra, Marlon Brando nel film "Il padrino" di Coppola; anche al cinema non sfugge l'importanza della tavola per gli italo-americani come collante della community

PANE

AMORE E CAPOCOLLO



Negozi di Dante e Corrado Puccinelli a Los Angeles, 1910. Sotto, lo zafferano "riscepolto" in Valnerina



"Macaroni Joe", ovvero l'italianità nella copertina di uno spartito musicale, inizio '900. Sopra, la mensa di Ellis Island, New York, 1908. Tutte le immagini sugli italiani negli Usa sono tratte dal libro "Migrazioni e culture alimentari"

re anche in Italia, dove, con l'irrompere dell'immigrazione, si sono moltiplicati ristoranti cinesi, indiani, messicani... E le mode hanno portato sulle mense piatti sempre più spesso "contaminati" da...

Via, via, villaggi, borghi e grandi città si affollano di trattorie con le bandierine tricolori e nomi nostalgici, con i piatti delle mamme necessariamente imbastarditi per mancanza ingredienti. Nasce-

renza, a rappresentare l'italianità, mentre la tavola è il collante della community. Basta riandare con la mente a film quali "Il padrino" di Coppola, o "Main Streets" di Scorsese.

La risposta a questa specializzazione, che riguarda l'alimentazione, sono, appunto, le spine localistiche.

Ma anche tartufo, trote, zaffirano... Commenti? Carla Schucani, artista della tavola di qualità: «La gente, stufo di contaminazione e sofisticature, cerca le radici, torna alle origini del gusto. In fondo, è la storia della vita stessa: si diventa grandi, poi si torna indietro e si diventa bambini. Anche nel cibo. Ma forte è ormai la diffidenza sulla genuinità del prodotto. E a ragione. Tra migrazioni e multimedialità, si è persa la tipicità. E fusion diventata, spesso, confusione».

Ben vengano ora riscoper- te e marchi d'origine. Ma - tanto per citare - che c'entra il tabacco? E se non si tutela il territorio, e se il "locale" non è veramente locale sarà persa in partenza la battaglia contro l'omologazione.

Dalla Regione dice prodotti locali, alcuni devono restare locali, altri possono essere "locali".

Ma è tutto oro quel che rif...