

 Piattinostri

UNITÀ IN CUCINA

L'Italia di questi 150 anni, che continua ad essere lunga e stretta, si è integrata anche a tavola: il nostro più forte segno identitario, dopo o assieme alla bandiera, rimane la forchetta

 DI PAOLO MASSOBRIO
piattinostri@atavolaweb.it



Il 30 marzo scorso si sono celebrati i 100 anni della scomparsa di Pellegrino Artusi che, avendo vissuto nel periodo storico di formazione del nostro Stato e avendo codificato la cucina italiana con il suo celebre ricettario "la scienza in cucina e l'arte di mangiar bene", è stato annoverato tra i personaggi da ricordare nel 150° dell'Unità d'Italia. E molti, in occasione di questo anniversario, hanno voluto lasciare un segno per celebrare l'evento. Gualtiero Marchesi, alla vigilia del suo 81° compleanno, il 17 marzo, ha cucinato con gli allievi dell'Alma un risotto, considerato un piatto base che unisce ogni ingrediente, con il nero di seppia. A Torino, il gelatiere Alberto Marchetti ha inventato un gelato all'arancia candita, con crema al gianduja e al caffè, che è andato subito esaurito e che rimarrà nella storia. Le occasioni per sbizzarrirsi non sono mancate e non sempre è stato cercato il tricolore come espressione di un piatto, che in fondo sembra un po' come le bottiglie di vino

a forma di coppa del mondo quando si disputano i Mondiali. Alla Reggia di Venaria, durante il corso di questo 2011 si potrà partecipare alle cene regali, fra l'altro ad un prezzo decisamente modico per la sontuosità del luogo, che ospiteranno ogni volta una regione italiana. E anche qui si parlerà di cibo, di vini, come se il mangiare e il bere fossero un qualcosa di inscindibile con la nostra storia. Si litiga fra Piemonte e Toscana su quale sia il vino dell'Unità d'Italia, ma fra i due litiganti il terzo gode: il Marsala. Che forse è l'unico vino che può riservarci sorprese qualora si trovassero campioni di 150, ma anche solo 100 anni fa. E proprio nei giorni dei festeggiamenti abbiamo perso il mentore del Marsala, Marco De Bartoli, che alla fine degli Anni Settanta rinobilitò questo antico vino. Un vino che rappresenta veramente l'Unità d'Italia, se è vero come è vero che a fine '800 a Torino le spose portavano in dote un "servizio per il Marsala". Ma c'è una ditta di prosciutti a Santena, il paese di Cavour, che ancora oggi utilizza questo

vino nella salamoia per produrre i suoi cotti. Il Marsala, poi, entra quasi di diritto, come un segreto, nella fattura della finanziaria, che è un piatto codificato proprio intorno agli anni dell'Unità e porta il nome della divisa dei finanzieri che mangiavano questo umido di frattaglie di pollo, davvero ghiotto. L'Italia di questi 150 anni, che continua ad essere lunga e stretta, si è integrata anche a tavola e il suo collante, molti dicono, è stato il pomodoro con la sua salsa. Ma come la mettiamo con i nomi Cirio e San Marzano che sarebbero addirittura piemontesi, prima che patrimonio della Campania? È il frutto di una misurata integrazione che tuttavia ha mantenuto le identità territoriali, soprattutto in cucina. Fu un fenomeno studiato ai tempi dell'emigrazione interna, dal Sud al Nord, in una città come Torino e che oggi è sotto gli occhi di tutti: il più forte segno identitario, dopo o assieme alla bandiera, rimane la forchetta. Prendiamola come un dato, leggiamola come una curiosità, ma sappiamo che è anche un'opportunità su cui scommettere nei prossimi 150 anni. ■