

Prelibatezze italiane

Quando è nata la pizza? E chi ha inventato il risotto, il panettone o il parmigiano? Ogni piatto nasconde una storia avventurosa: una battaglia, un'esplorazione o semplicemente un cuoco pasticciere che dietro ai fornelli ha inventato una ricetta. A ricostruire la storia delle prelibatezze italiane è il libro **“Che bontà! Alla scoperta dei cibi d'Italia”** (Einaudi Ragazzi, 2016) di Giuliana Rotondi e illustrato da Elenia Beretta. Un viaggio nella storia d'Italia, istruttivo e divertente che insegna ai bambini la storia, partendo da quello che trovano nel piatto, dall'antichità al '900, con un'attenzione particolare per le scoperte del Nuovo Mondo che hanno portato in Europa alimenti sconosciuti senza i quali, oggi, molte ricette non esisterebbero. Pensiamo ad esempio al pomodoro, al mais, alle patate e al cacao. Si narra di leccornie che tutti conosciamo e di cui siamo ghiotti: la pasta, la pizza, il risotto, la lasagna, la mozzarella, il pesto, la cotoletta, il prosciutto, il grana e il parmigiano, la polenta, il panettone, il cannolo (siciliano), il gelato, il gianduiotto e per finire il tiramisù. Il libro è suddiviso in capitoli per ognuna di queste specialità. Viene tracciata una breve storia dell'alimento, le vicissitudini sociali e gli aneddoti legati a ciascuna bontà. Il testo è contornato da delicate illustrazioni che rendono ancor più magico il racconto.



La *pizza* tra tutti i cibi è *una bambina*. Difatti ha appena qualche secolo. Prima c'era un cibo che aveva un nome simile, ma era dolce, senza pomodoro, senza olive, senza olio... insomma, non era la pizza che mangiamo oggi! Come siamo arrivati allora a questa coloratissima ricetta? Innanzitutto dobbiamo ringraziare gli antichi Egizi... (a pagina 14).

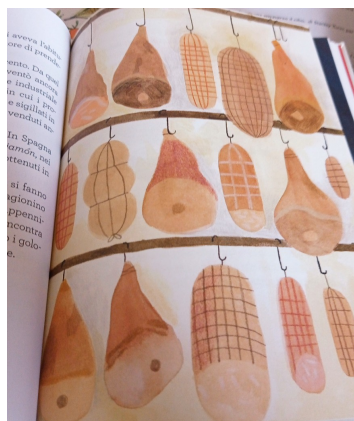
E per l'origine del *risotto* è veramente particolare la storia del riso e della sua coltivazione. Le prime risaie nascono nell'anno 1468 dalle parti di Milano. Galeazzo Maria Sforza, il duca di quelle terre, era così entusiasta di questo tipo di coltivazione che sette anni dopo ne inviò ben dodici sacchi al duca di Ferrara. In quegli anni il riso stava uscendo dalle botteghe degli speziali (cioè i venditori di spezie, erbe medicinali, una sorta di farmacisti) per entrare nelle cucine di tutti (a pagina 22 del libro). E si scoprì che la sua coltivazione permetteva di trasformare le zone incolte vicino al Po, al Ticino e ai grandi fiumi del Nord Italia in terreni fruttuosi. Il riso fu definito il 'tesoro delle paludi'. Ma non fu tutto facile all'inizio.

Con le *lasagne* sorse il problema di come mangiarle. Sì, perché prima del medioevo si usavano solo coltello e cucchiaio. Per tutto il resto c'erano le mani, che andavano bene per strappare pezzi di carne e portarli alla bocca [...] L'invenzione della pasta cotta e scivolosa come la lasagna però mise in crisi tutti (a pagina 29 e 30 del libro).

E il nome della *mozzarella* nel medioevo sapete qual era? 'Mozza'! Sì, perché la pasta (un composto di latte e caglio), dopo essere stata lavorata e cotta in un grande recipiente usciva in forma di una lunga striscia filante come una corda. Per tagliarla il formaggio la prendeva in mano e... zac! Ne mozzava un pezzo con la mano: da qui il nome (a pagina 36 del libro). La narrazione della storia del fior di latte è tutta da scoprire!

E poi che dire di certe eccellenze nazionali come la *cotoletta alla milanese*, il *risotto* e il *panettone*? Per la cotoletta cioè una fetta di carne di vitello con l'osso, impanata e fritta nel burro [...] da anni c'è una "guerra" aperta tra Italia e Austria. Forse fu il maresciallo Josef Radetzky goloso della prelibatezza gustata a Milano che fece cucinare la ricetta ai cuochi austriaci una volta tornato in patria e quindi replicò (per non dire copiò!) la ricetta italiana. Andarono così le cose? Non lo sappiamo, ma ormai lo abbiamo capito: in cucina la

verità e la leggenda vanno a braccetto (a pagina 51 del libro).



I salumi sono vere leccornie lo sappiamo tutti, ma forse non tutti sanno la loro storia. Vi sembrerà strano ma anche gli antichi Romani facevano merenda con pane e prosciutto. E prima di loro gli Etruschi [...] I veri “carnivori” furono gli uomini del Medioevo: per loro sì che prosciutto, mortadella e braciolo erano fonte di gioia (a pagina 55 e 56 del libro).

E la narrazione del grana e del parmigiano, due eccellenze della gastronomia italiana, si trova già tra le pagine di un grande della letteratura italiana. Era talmente buono che uno scrittore del

Medioevo, dal nome curioso Boccaccio, si immaginò un paese da sogno, il Paese di Bengodi: qui c'era una montagna di parmigiano grattugiato, in cima alla quale le persone preparavano maccheroni e ravioli (a pagina 63 del libro).

Gli ultimi capitoli del libro sono dedicati alle dolcezze italiane: panettone o pandoro?

Questo è il dilemma! E vogliamo parlare dei cannoli ripieni? Un dolce che viene dalla Sicilia che è una vera bontà. Una cialda frita farcita di ricotta di pecora, canditi, cioccolato e zucchero a velo. Una fusione con la cucina araba della popolazione che nel IX secolo s'insediò nell'isola.

Il gelato ebbe origine dalle 'acque gelate' una specie di granita. I popoli antichi ne andavano matti, soprattutto quelli del Sud d'Italia dove faceva molto caldo (oggi non è più così, con il cambiamento climatico è caldissimo ovunque!). Vi chiederete: come facevano a 'gelare le acque' in piena estate quando ancora non erano stati inventati i frigoriferi? Lo scoprirete a pagina 91 del libro.

Il gianduiotto deve la sua origine all'importazione delle fave del cacao dopo la scoperta dell'America da parte del navigatore Cristoforo Colombo. Il genovese aprì la strada ai tanti esploratori che nel Cinquecento andarono da quelle parti [...] arrivati lì, per prima cosa si accorsero che quelle terre erano abitate da popolazioni ignote: i Maya e gli Aztechi. [...] una delle cose più curiose che facevano era bere una bevanda marrone, fatta con una polvere che sembrava farina, ma non lo era... era il cacao (a pagina 100 del libro). Il cacao arrivato in Europa fu distribuito a tutti ricchi e poveri. Fu una rivoluzione: tutti ne andavano matti. Si diffuse in Spagna, ma anche in Italia, in particolare in Piemonte, dove esplose la mania delle goloserie al cacao (a pagina 101).

Sembrava un toccasana anche per i piccoli malanni. Tutti lo gustavano con piacere fino al 1806, quando il cacao non si trovò più in vendita. Per quale motivo? Il nuovo regnante della vicina Francia, un certo Napoleone, che aveva il pallino di comandare su tutto e tutti decise delle regole rigidissime sul commercio, come quella che il cacao e altri beni non dovevano più arrivare nei territori del suo impero. E perché, vi chiedete? Per fare dispetto agli inglesi, che da quel commercio guadagnavano un bel po' di denaro! A Torino scoppiò il panico. Ma un pasticcere, Michele Prochet, trovò una brillante soluzione (a pagina 102 del libro). E se siete giù di morale perché qualcosa è andato storto, non resta che gustare un bel tiramisù. L'inventore del famoso dolce infatti ha deciso di chiamare così la sua creazione. E ha fatto centro (a pagina 106 del libro).

Il libro si trova collocato nel settore Divulgazione della sala Tweenager alla collocazione **R.641.5.ROT.I** Viaggiate nelle vicende d'Italia, dall'antichità al Novecento, attraverso le tradizioni romane e arabe, i conventi medievali e i ricettari cinquecenteschi. L'anno scolastico sta per terminare, ma leggere la storia attraverso i cibi è sempre molto appassionante, vero, Cucinanti in erba? Anche in vacanza fate delle golose letture! MRC

