

# Centomila cuochi artigiani questo è il nostro patrimonio

La cucina è una cosa viva, soggetta all'evoluzione come tutte le creature viventi. Cambia perché questa è la sua natura, offrendosi sempre come il risultato finale delle innovazioni, ma solamente quelle capaci di imporsi al punto da riuscire a diventare tradizione. Ma non tutte le epoche sono uguali e in questo momento di grande fermento di nuove cucine nazionali (la basco-catalana, la francese, la danese e le altre scandinave) alla cucina italiana è richiesto con insistenza di darsi una svegliata. Ma in fretta, senza aspettare i tempi lunghi dell'evoluzione spontanea.

## Due anni in giro per locali

Qualche anno fa la mia incorreggibile vocazione al pellegrinaggio attraverso i ristoranti di tutta Italia è stata incoraggiata e promossa da un progetto editoriale del Sole 24 ore - Edagricole che mi ha portato a uno slow tour per tutta Italia durato due anni netti. Il risultato è stato quello di "Golosi per Caso" e "Turisti per Cibo", due libri - epistolari scritti a sei mani con Patrizio Roversi e Syusy Blady sulle nostre esperienze gastronomiche, con lettere rispettivamente dall'Italia (le mie) e dal resto del mondo (le loro).

Ho così avuto modo cogliere le idee di ristoratori consapevoli dell'urgenza del cambiamento, un vero bottino di suggerimenti che ho posto alla base del mio Manifesto della Cucina Nazionale Italiana, un documento che interviene con sue proposte nel dibattito sulla nuova cucina italiana e specialmente nell'eterna discussione fra tradizionalisti e innovatori. Oggi, i conservatori più intransigenti difendono l'autenticità del piatto tradizionale come se fosse

LA FAMA DEGLI CHEF-STAR NON PUÒ NÉ DEVE NASCONDERE LA REALTÀ DI UNA CUCINA ITALIANA RIPRODUCIBILE. CHE È DIFFUSA, SENSATA E MOLTO APPREZZATA. *Martino Ragusa*



Courtesy, Trenta Ed./Cantine Pellegrino

il santo sepolcro, ma sono i primi a non friggere più nello strutto, a moderare l'apporto di grassi animali nella dieta, a sapere che la ricetta del medesimo piatto storico varia all'interno della stessa famiglia, con la mamma che la fa in un modo e la zia nell'altro.

Dalla parte opposta, gli innovatori lasciano perplessi con amatrici molecolari e casseule tecno-emozionali, in nome di un neofuturismo certo interessante per la mente, ma spesso inaccettabile dal palato.

## I segreti di tecniche antiche

Fra questi estremi, cuochi di buon senso lavorano alla ricerca di una soluzione plausibile. Quasi tutti percorrono la strada dell'alleggerimento dei piatti regionali. A lo-

**L'alleggerimento dei piatti è un imperativo, ma non è solo levando il burro o i condimenti che si ottiene lo scopo**

vorrei ricordare che alleggerire non significa solo sostituire il burro con l'olio di oliva o moderare la grammatura degli alimenti calorici, ma semmai impossessarsi di tecniche anche tradizionali - senza dover ricorrere per forza alle nuove tecnologie - capaci di dare un notevole contributo alla causa della leggerezza. Per esempio, nel lavècc valtelinese, la pentola di pietra ollare, si preparano umidi senza grassi e senza che il gusto finale venga pe-

nalizzato dallo sgradevole sentore di "bollito" tipico delle preparazioni dietetiche. Allo stesso modo, l'uso siciliano di "spegnere" i soffritti con il vino bianco impone una riduzione drastica della quantità di olio da mettere in padella, che può arrivare fino alla sua abolizione. Anche in questo caso il sapore non ne soffrirà, perché l'azione di esaltatore di sapore svolta dal vino compensa alla perfezione la scarsa rosolatura. E poi c'è l'uso mantovano di preparare il risotto cuocendolo praticamente al vapore e aggiungendo il condimento solo alla fine; o ancora l'abitudine della cucina marinara di sostituire (ove possibile) il dannoso sale con l'acqua di mare, più insaporente e sana rispetto al cloruro di sodio utilizzato in purezza.

Sono solo alcuni esempi, gli altri sono tutti sotto al nostro naso. Sta a noi riuscire a vederli, come nel caso del pesce crudo, squisito piatto super dietetico del quale abbiamo preso coscienza grazie alla moda della cucina giapponese e dimenticando che la cucina barese lo propone da secoli.

## Fondere i sapori regionali

Altra strada, sostenibile e tutta italiana, è quella della sperimentazione di nuovi accostamenti tra prodotti di regioni anche molto lontane tra loro. L'operazione si iscrive nella tutto sommato recente "scoperta del territorio" che ha portato alla conoscenza, valorizzazione e circolazione per tutta Italia dei nostri innumerevoli prodotti locali di eccellenza. Per esempio, i cuochi meridionali ormai usano molto volentieri la pasta fresca all'uovo e di tradizione settentrionale e il riso di produzioni di nicchia.

Courtesy Alberti Ed.

## Zuppa di melone e gamberoni rossi di Mazara allo spumante italiano e prosciutto di Sauris



**Ingredienti** (per 10). Per la zuppa: un kg di polpa di melone liscio, 50 g di mollica rafferma, un bicchiere di Franciacorta Satèn, acqua, pepe, sale. Per lo spiedino: 10 gamberoni di Mazara,

1/4 di fetta di prosciutto di Sauris per ogni gamberone, un bicchierino di grappa4 cucchiaini di olio extravergine d'oliva leggero.

**Preparazione** Per la zuppa: bagnare la mollica nel vino.

Frullare la polpa di melone con la mollica, il sale e il pepe e mettere in frigorifero. Allungare con un po' d'acqua fredda. Per lo spiedino: sguosciare ogni gamberone tenendo la testa, avvolger-

lo nel prosciutto e infilzarlo con uno stecchino. Mixare olio e grappa, bagnare i gamberoni e passare al grill 2' per parte. Versare la zuppa nei bicchieri e servire con lo spiedino.



## Passatelli alla ghiotta di pesce di scoglio mediterraneo

**Ingredienti** (per 4) 200 g di passatelli, preparati con: 80 g di parmigiano grattugiato, 2 uova, 10 g di burro morbido, 80 g di pane grattugiato, buccia grattugiata di 1/2 limone. Per la ghiotta: 1,2 kg di pesce di scoglio, 500 g

di grongo o pesci da brodo, 1 cipolla, 2 spicchi d'aglio, prezzemolo, 1 bicchiere vino bianco secco, 4 pomodori, olio, pepe nero, sale. **Preparazione** Per i passatelli, amalgamare tutti gli ingredienti, lasciarli ripo-

sare un'ora in frigo e ricavarne i passatelli, da cuocere in brodo bollente. Per la ghiotta: far appassire la cipolla tritata in olio, aggiungere il trito di prezzemolo e l'aglio. Aggiungere il vino e fare evaporare. Unire

i pomodori pelati e tritati e far asciugare il sugo a fuoco basso. Aggiungere acqua pari al doppio del volume del pesce, aggiungere grongo e pescetti, cuocere e filtrare. Unire il resto del pesce e cuocere 10'.

## CONCETTI



courtesy Baletti

**Zuppa** Un omaggio alla moda dei finger food, benvenuti purché non eccessivi. Tutto parte dalla rivisitazione di un piatto estivo, il prosciutto e melone: il melone è trasformato in zuppetta e il prosciutto affumicato di Sauris è destinato ad avvolgere i gamberoni rossi di Mazara: le Alpi della Carnia incontrano il mare di Sicilia. Il contrasto tra il sapore deciso, salato e aromatico del prosciutto contrasta in modo eccellente il sapore grasso e leggermente stucchevole dei gamberi.

**Caldo-freddo** i due ingredienti sono fusi tramite il passaggio al grill che ha il doppio compito sciogliere il grasso e rassodare le carni del gambero. Il passaggio nella grappa funziona da esaltatore di sapore. Altro contrasto molto gradevole è quello termico tra la zuppa fredda e lo spiedino tiepido.

**Calorie** per bicchierino: 162  
**Vino** Franciacorta Satèn docg



Fotolia

**Passatelli** Esperimento che unisce la nordica cucina "del burro" con quella mediterranea. Il risultato è sorprendente: la grassa delicatezza dei passatelli, fatti con uova e parmigiano (se non si ha l'apposito ferro, ben venga lo schiacciapatate), è coniugata con il gusto delicato della zuppa di pesce di scoglio.

**Piatto unico** L'aroma del vino della ghiotta, l'acidità del pomodoro, l'aglio e il prezzemolo danno vivacità al piatto. Il pesce ne fa un piatto unico completo.

**Calorie** a porzione: 524  
**Vino** Ravello bianco doc

CONCETTI



**Orecchiette** Il pesce spada si presta all'accostamento ragionato con i salumi. In questa ricetta, la base neutra delle orecchiette funziona quasi come una tavolozza sulla quale spiccano i due protagonisti: lo spada, delicato ma forse troppo tendente all'asciutto e la coppa piacentina, saporita e morbida.

**Equilibrio** Fra i due, nessuna sopraffazione: il pesce spada è sì delicato, ma per niente scialbo e resiste agli assalti saporiti della coppa. La forma delle orecchiette favorisce la raccolta del sugo. Il piatto mantiene la fisionomia mediterranea decisa dalla presenza del pesce spada. Il nome del piatto, breve e scherzoso, contrasta la tendenza a imporre ai piatti denominazioni lunghe e impossibili da ricordare.

**Calorie** a porzione: 572

**Vino** Tripudium Bianco Duca di Castelmonte Igt



**Ossobuco** Bene le preparazioni alternative del pesce, ad esempio con tecniche proprie della carne. La ventresca di tonno, morbida per la marezzatura di grasso (salutare), si presta alla cottura in umido in stile ossobuco alla milanese. Il sapore dolciastrò è contrastato dall'aspro del vino bianco e del pomodoro.

**Salsa** Quanto alla cremolata, (prezzemolo, aglio e buccia di limone), sembra quasi più vocata ad accompagnare il pesce che la carne. Infine, il "buco" simulato dalla patata dà un tocco di creatività a un piatto saporito e sano per la cottura veloce e la presenza degli omega 3.

**Calorie** a porzione: 462

**Vino** Verdicchio di Matelica doc

Orecchiette coppa e spada con coppa piacentina e pomodorini del pendolo



**Ingredienti** (per 4). Per le orecchiette: 400 g di farina di grano duro, 200 g di acqua in bollitura. Per il condimento: 500 g di pesce spada, 100 g di coppa piacentina a fette, 300 g di pomodorini spellati e senza semi, uno spicchio d'aglio, 1/2 bicchiere di vernaccia di Oristano, olio, peperoncino, sale. **Preparazione** Per le orecchiette: unire acqua e farina con una forchetta, far intiepidire, poi impastare. Far riposare 20', poi formare delle palline e dare a ogni pallina la tipica forma. Far asciugare. Per il condimento: tagliare il pesce a dadini, la coppa a rombi. Tagliare i pomodori. Appassire l'aglio e la cipolla nell'olio con metà della coppa; sfumare con il vino, aggiungere i pomodori, il peperoncino, regolare di sale e cuocere 15'. Rosolare separatamente il pesce e la coppa, cuocerle con il sugo, il pesce e la coppa.

Ossobuco del marinaio con gremolata di limone e pangrattato



**Ingredienti** (per 4). Per gli ossobuchi di tonno: 4 fette di ventresca, 2 patate, 2 pomodori San Marzano, 1 bucciera vino bianco secco, 1 cipolla bianca, olio, farina q.b., pepe bianco, sale. Per la gremolata: un ciuffo di prezzemolo, la buccia di un limone, 1 spicchio d'aglio, olio. **Preparazione** Lessare le patate e tenere da parte. Tuffare i pomodori in acqua bollente, pelarli e tritarli. Far appassire la cipolla affettata in olio, aggiungere sfumare con 1/2 bicchiere di vino, unire i pelati e cuocere 10', aggiungendo acqua se necessario. Infarinare il tonno, rosolare in padella con olio da entrambe le parti, poi mettere nella padella con il sugo. Pepare e far insaporire per 5' a fuoco dolce. Tagliare a fette le patate lessate sbucciate, appoggiare su ogni trancio una fetta che dimula l'osso e su questa appoggiare un po' di gremolata e servire.

Courtesy Aliberti Ed.

PER APPROFONDIRE



La cucina e il Manifesto

Martino Ragusa è autore del Manifesto della cucina Nazionale italiana (352 pagg, euro 26,90, www.alibertieditore.it). Il volume riporta 170 ricette illustrate, create da professionisti e non, che condividono l'idea alla base del decalogo del "Manifesto", vale a dire la codificazione della cucina italiana di oggi.



Giovani promesse dalla Sicilia

Da 6 anni le cantine Carlo Pellegrino di Marsala ospitano il Pellegrino Cooking Festival, evento di cultura del vino e della tavola. Ogni edizione è seguita da un volume di foto e ricette: l'ultimo contiene quelle dei cuochi che hanno partecipato all'evento, misurandosi con il Manifesto di Martino Ragusa (treintaeditore.it)

Allo stesso modo, i loro colleghi del nord hanno cominciato a usare la pasta di grano duro e prodotti meridionali come caciocavalli o bottarga. Passatelli alla ghiotta di pesce, orecchiette coppa (di Piacenza) e spada, pizzoccheri alla sorrentina, sono queste alcune delle nuove proposte maturate dall'osservazione del lavoro dei cuochi italiani di oggi.

Innovare senza distruggere

Così concepita, raramente l'innovazione si propone come distruttiva della tradizione. Si tratta piuttosto di riletture delle ricette tradizionali in chiave contemporanea e di ibridazioni sprovvisorializzate tra prodotti del nord e prodotti del sud che non devono scandalizzare, visto che nessuno si scandalizza dei piatti italiani contaminati dallo zenzero o dalla salsa di soia.

A chi si vuole avviare lungo questa strada, va raccomandato che le nuove preparazioni devono essere caratterizzate da ricerca, fantasia e soprattutto dalla conoscenza dei prodotti italiani. Devono essere operazioni meditate e prudenti, con il risultato di piatti che diano la sensazione di un'armonia sorprendente, non dell'accozzaglia di sapori.

Gli eccessi in cucina stancano

Insomma, penso al lavoro di un cuoco capace di riorganizzare l'esistente senza distruggerlo. A un "cuoco artigiano", opposto allo "chef artista" che concepisce il piatto come un'opera d'arte irripetibile e irriproducibile, e anche allo "chef ingegnere", tecnologico e

capace di essere creativo solo grazie alla guida di un progetto studiato a tavolino. Il cuoco artigiano-innovatore non parte mai da un programma di lavoro mentale. Per prima cosa guarda quello che c'è e soprattutto

un ingrediente insolito con uno consueto si può ottenere un piatto nuovo e più gradito. L'opposto del cuoco artigiano è lo chef super-star, più un maître à penser che un signore dei fornelli. Scrive libri, rilascia inter-



gli italiani si stanno orientando verso una cucina meno intellettuale, ma più attenta al gusto

to si guarda indietro, per non rischiare di perdere quanto di buono gli arriva dal passato. Si concentra sul preesistente e sul suo uso originario, poi avvia un dialogo costruttivo con questo passato per rielaborarlo e renderlo contemporaneo. Non sa cosa produrrà, sperimenterà al momento, e in questo assomiglia molto alle madri di famiglia che si adoperano per far quadrare il conto dei pasti quotidiani. La differenza è che nel loro caso la ricetta è dettata più dalla necessità che dalla volontà di sperimentazione e reinvenzione.

Le cucine povere, di guerra e di sopravvivenza sono sempre stati laboratori di ricerca nei quali l'attività di ricerca artigianale era intensissima, perché dall'unione di

cina più mangiabile, meno assillata da mediazioni intellettuali e più attenta al palato. È arrivato il momento di filtrare quanto sia l'autenticamente utile a tavola e di spostare l'attenzione dallo chef al piatto. È il momento di una cucina meno patinata e più praticamente capace di suggerire una soluzione possibile nell'eterno conflitto tra la tradizione e l'innovazione.

La concretezza dei giovani

Quando erano pronte alla divulgazione, le teorie del Manifesto della cucina Nazionale hanno avuto la fortuna di incontrare la Carlo Pellegrino, che ha convertito un evento importante come il "Pellegrino Cooking Festival" a laboratorio di ricerca gastronomica. Nell'edizione del 2008, cuochi provenienti da ogni parte d'Italia e del mondo hanno messo in pratica i principi esposti dal mio documento; nella successiva del 2009 è stato ripetuto l'esperimento riservandolo a giovani cuochi under 30, con risultati che hanno entusiasmato i giornalisti e i critici gastronomici presenti. Ragazzi con i piedi per terra e le mani alle pentole, capaci di creare piatti concreti e plausibili.

viste, la sua opinione è richiesta su qualsiasi argomento, frequenta gli studi televisivi più del mercato. Non importa cosa e come si mangi, importa che si mangi nel suo ristorante. Per poter dire di esserci stati, per suscitare invidia, per sentirsi iniziati e introdotti. Ora sta vivendo il suo momento d'oro, ma non ci vuole la sfera di cristallo per prevederne un prossimo declino. Gli italiani cominciano a stufarsi degli eccessi e tornano ad apprezzare una cu-