

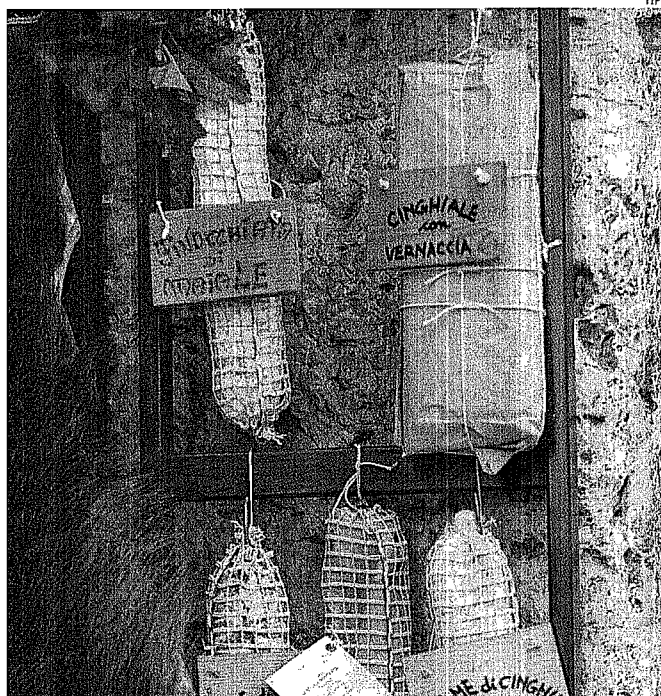
# Giro d'Italia a caccia dell'artigianalità doc

## Dai salumi al pane, dai formaggi ai pomodori

Uno dei termini più inflazionati, abusati e perciò controversi in enogastronomia è artigianale. Gelaterie, pasticcerie, panifici, pastifici, salumifici, birrifici e tanti altri ancora fanno a gara nell'appiccicare l'attributo a qualsiasi loro prodotto, quasi fosse la parola magica capace di aprire i cordoni della spesa ad ogni tipo di consumatore.

Se tutto ciò che viene venduto come artigianale sembra avere un potere attrattivo, è anche vero che ad oggi non esiste una sua definizione univoca. Cosa si voglia dire con artigianale resta oscuro, ognuno lo utilizza in base a criteri personali e spesso a sproposito, tanto che si rischia di perderne il senso originario. È un po' la sindrome dell'assurda fascinazione che ci ha colpito, tempo fa, con il concetto di tipico. Veniva usato come metafora per comunicare i contenuti dell'identità territoriale, della tradizione, della manualità, dell'ingegno di contadini, casari, salumieri, pasticceri ecc. Una sorta di grande calderone in cui infilare specificità da comunicare senza sforzo e comprensione per le individualità. Tutti più o meno sanno il significato di tipico, ma di fatto, nella produzione e quindi nel consumo, non significa nulla.

È aria fritta perché non è un marchio con un disciplinare alle spalle, né ha dei controlli che lo garantiscono. Quando lo si usa non viene esplicitato, per



**Salumi.** Alcuni dei tipici prodotti artigianali italiani

esempio, se tipico è il solo processo di produzione o lo è pure la materia prima. Lo stesso sta accadendo per il termine artigianale: non c'è nulla di regolamentato che lo riguardi, non si capisce mai in quale ambito del processo enogastronomico faccia la differenza e a cosa si riferisca. Agli ingredienti utilizzati? Se sì, devono essere tutti oppure ne basta qualcuno? Nel caso del pane ci riteniamo soddisfatti con la dichiarazione di uso

del lievito madre? Nella produzione del gelato sono concessi i semilavorati? Se poi apriamo il capitolo pasta, il ginepraio non ha eguali, perché a un occhio fondamentalista solo la sfogliana col suo matterello sporco di farina potrebbe avere il patentino di artigiana.

Nell'immaginario collettivo l'artigianale è sovente associato a ciò che è genuino, legato al lavoro manuale e quindi sottoposto ad un alto livello di cura e

attenzione. Sì, ma rispetto a cosa? Naturalmente a ciò che è industriale e quindi, nella logica imperante, realizzato serialmente e viziato da elementi artificiali. La sensazione è che si sia creata una linea di demarcazione vaga e senza riferimenti concreti attraverso cui orientarsi, situazione che danneggia chi lavora seriamente e senza scorciatoie linguistiche.

Non so chi vorrà o potrà dipanare questa matassa; so però quello che per me rappresentano gli artigiani veri. Sono coloro che danno forma ai prodotti del territorio. Grazie alle loro mani e alla loro gestualità il latte diventa formaggio, la farina pane, il seme spiga, la carne salume, il cacao cioccolato. In loro vive la conoscenza delle tecniche tradizionali, con la quale la cultura e l'essenza del luogo sono in grado di trasformarsi in prodotto territoriale, simbolo e metafora del contesto nel quale è nato. La loro fatica e la loro sapienza non rappresentano soltanto le fondamenta del gusto, ma anche un patrimonio di cultura materiale da tutelare e salvaguardare in difesa della nostra tradizione gastronomica. In questa pagina ne trovate alcuni, una piccola rappresentanza di un mondo che lotta per sopravvivere alle mistificazioni lessicali, affrontando la battaglia con le armi della passione e della serietà. Il resto sono solo parole.

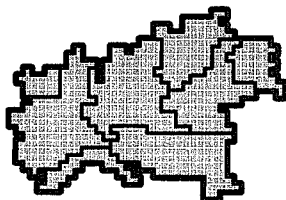
© RIPRODUZIONE RISERVATA



## TAVOLE

### 1 | NORD

# Fugascina o teteun? Qualità a colpo sicuro



In Valle d'Aosta ha una certa diffusione un prodotto che un tempo si trovava facilmente sulle nostre tavole, ma ora è sempre più raro, il teteun.

Si tratta della mammella di mucca, messa in salamoia per alcuni giorni con sale, varie erbe e spezie (rosmarino, salvia, alloro, ginepro) e poi bollita e servita come un normale salume. La si può acquistare ad Arnad nel salumificio maison Bertolin, che oltre a ciò produce anche il celebre lardo.

Per gli habitués della Liguria non è una novità che la regione sia famosa per olive e olio. Difficile però

trovare un nome su cui andare a colpo sicuro come la Baita, a Gazzo di Borghetto d'Arroschia, in provincia di Imperia. In questa azienda si produce extravergine ottenuto da olivi secolari e olive taggiasche denocciolate, ma la specialità più originale è di certo la marmellata di olive.

Gli amanti del lago si possono invece deliziare a Merbozzo, sull'omonimo bacino lacustre in provincia di Verbania, dove al Vecchio Fornaio Pasticcere segnalano la fugascina, un dolce tipico burroso, fragrante e buonissimo.

Su un altro lago, quello di Annone, non lontano da Lecco, ha sede il prosciuttificio Marco d'Oggiono che produce salumi affumicati con un antico metodo che dona sapori equilibrati e delicati: da provare il carpaccio celtico di vitellone di razza chianina.

A chi attraversa il Veneto in direzione dei suoi lidi

consiglio una sosta a Padova, alla Pasticceria Biasetto, perché qui c'è una buonissima interpretazione dei macaron, quei dolcetti che molti considerano francesi, ma che pare siano italiani, si dice importati Oltralpe dai Medici. Biasetto ne ha una collezione di gusti incredibile: pistacchio, caffè, cioccolato, cassis, cocco, vaniglia, lampone, nocciola.

Chi ama i paesaggi rarefatti di montagna e i sapori decisi non si deve lasciare sfuggire il Puzzone di Moena, formaggio della cultura ladina della Val di Fassa, il cui nome, tradotto in lingua locale, significa cacio saporito. Si distingue per l'odore acuto e il gusto dolce con finale amarognolo, addirittura piccante con il procedere della maturazione. Infine una sosta nel vicino Friuli, a San Daniele, per scoprire che non è solo terra di prosciutti, ma anche di trote affumicate, lavorazione di cui l'azienda Friultrota è gran maestra. La loro specialità è "la regina di San Daniele", ovvero un filetto salato a secco e affumicato con una particolare miscela di farine di legno, erbe e bacche aromatiche.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

2 | CENTRO

## Le nobili virtù del pesce azzurro



Una doppia raggiera di pesci a simboleggiare la solarità della Romagna. È così che Adler presenta le sue saraghine: un pesce azzurro da sempre presente in grande abbondanza nelle acque che bagnano questa regione. Per lungo tempo scartata dai commercianti che le preferivano sardine e acciughe, più conosciute e vendibili, negli anni ne è stato abbandonato il consumo, ma l'azienda cesenate dal 1944 ha continuato a lavorare questo pesce della tradizione come una specialità gastronomica,

valorizzandolo e trasformandolo da prodotto povero ad apprezzato alimento. Se invece siete diretti sulle coste tirreniche, invito a una deviazione a Sambuca Pistoiese, sull'Appennino tosco-emiliano, per visitare la Salumeria Macelleria Savigni il cui punto di forza è la trasformazione di carni di Cinta senese, razza suina autoctona a rischio d'estinzione. Tra le specialità ci sono la finocchiona, il prosciutto stagionato, la spalla stagionata e il salame montanaro, tutti prodotti rigorosamente bio.

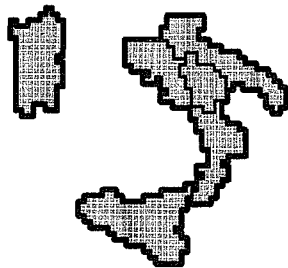
I villeggianti dei litorali romani possono invece recarsi a Formia dove li aspetta nella sua bottega Enzo Recco, esperto affinatore di formaggi. Il suo prodotto per eccellenza è il Mandarone Provolone Valpadana DOP, le cui forme arrivano dal nord Italia e che, da lui curate e stagionate fino a 24 mesi, raggiungono

importanti dimensioni, come da antica tradizione meridionale. L'assaggio dello spicchio regala un profumo e un sapore ricco e persistente. Spostandoci in Umbria, terra d'olio, sulle colline del lago Trasimeno, l'azienda agricola Terre di Grifonetto produce tre extravergine d'oliva di grande qualità: il Biologico, il Monocultivar Dolce Agogia e il Blend di Leccino, Moraiolo e Frantoio. Ritornando sulla costa adriatica, sia nelle Marche sia in Abruzzo è evidente il lascito di una tradizione secolare nella produzione artigianale di pasta. Nel borgo medioevale di Campofilone, in provincia di Fermo, l'omonimo pastificio produce da cent'anni il maccheroncino di Campofilone, finissimo spaghetti all'uovo in grado di cuocersi nel condimento. Di Roseto degli Abruzzi, in provincia di Teramo, è invece il Pastificio Verrigni la cui particolarità è l'uso della trafila in oro. Tra le sue specialità risalta lo spaghetti, uno spaghetti ottenuto da ingredienti 100% italiani, in grado di conservare intatto il sapore del grano.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

### 3 | SUD E ISOLE

# Mozzarelle e carni di altissimo livello



Un cibo antico di origine contadina aspetta i turisti del Molise: si chiama pampanella e la si può gustare a San Martino in Pensilis, alla Macelleria fratelli Muccillo. È preparata con carne di maiale cosparsa da aglio fresco tritato finemente, sale, peperoncino piccante e dolce. Il tutto è messo a cuocere nel forno ad alta temperatura. Si mangia appena tolta dal forno oppure fredda. Proseguendo verso sud, nell'azienda agricola pugliese La Motticella si possono acquistare pelati bio senza conservanti aggiunti.

Raccolti, sbucciati e lavati a mano, provengono da varietà di pomodoro pressoché abbandonate come San Marzano, Torre Maggiore e i piccoli Prunilli. In Basilicata c'è invece un pecorino capace di raggiungere anche i 30 chili: è quello del caseificio Caggiano Summo, noto anche per scamorze, trecce, burrini e il caciocavallo.

Passando in Calabria ci attende una dolce sorpresa, confezionata dalla Premiata Ditta Colavolpe a Belmonte Calabro. L'azienda prepara da cento anni manicaretti dolciari personalizzandoli con gli ingredienti locali. In particolare si è specializzata nella lavorazione e trasformazione dei fichi che prendono la forma di crocette, capezzoli di Venere, morette, virgole del sole e altro ancora. Imperdibile una tappa per chi è in zona Penisola sorrentina; a Vico Equense dimora de La tradizione, una bottega del

gusto dove trovare il meglio della gastronomia campana: mozzarelle, bocconcini di mozzarella, provolone del monaco, marmellate, babà, formaggi con la frutta secca e caci stagionati da affinatori.

Anche le nostre grandi isole offrono numerosi esempi di artigianalità ed è difficile indicarne solo qualcuno. Originale è di sicuro il riso arborio di Agrirape, a Leonforte in provincia di Enna. Angelo Manna, giovane e caparbio agricoltore, negli anni passati ha portato alla ribalta una lenticchia nera locale dimenticata, mentre di recente ha voluto riprendere l'antica tradizione della coltivazione del riso, presente in Sicilia fino agli anni 30 e poi andata persa. Meno insolita, ma comunque altrettanto squisita, è la ventresca delle Antiche Tonnare di Sardegna di Buggerru, ex borgo minerario dell'800 nel sud-ovest della costa sarda. Il profumo e il sapore di questo tonno rosso del mediterraneo sono di grandissimo livello, ma meritano l'assaggio anche altri pregiatissimi inscatolati come il tarantello e il tonno di corsa.

© RIPRODUZIONE RISERVATA