

La cucina italiana non esiste !

Scritto da Maurizio Artusi

Lunedì 31 Maggio 2010 00:00



Ebbene, sì, il titolo di questo articolo è la premessa che ha spinto il poliedrico Martino Ragusa a scrivere il suo ultimo libro "Il manifesto della cucina italiana", presentato nel bookshop di Palazzo RISO, Museo d'Arte Contemporanea di Palermo, lo scorso 30 Maggio. Secondo Ragusa, il mio ben più famoso omonimo, Pellegrino Artusi, nell'intento di unificazione culinaria delle regioni, subito dopo l'unità d'Italia, ha fallito clamorosamente. In effetti, in prima battuta, considerando le sue motivazioni, la si potrebbe pensare come lui, ed ecco che nel suo libro, compaiono finalmente dei tratti unificanti. I suddetti tratti sono comuni a tutte le regioni e a tutti gli strati sociali, Martino ha parlato di: pasta al dente, pasta mai servita come contorno, della suddivisione del pasto in primi e secondi, dell'immane pane sul desco quotidiano, sulla necessità del pasto caldo e altre



motivazioni che, senza tema di smentita, sono l'essenza dell'unità gastronomica italiana. Il Ragusa ha affrontato anche altri temi importanti, come ad esempio la "globalizzazione" regionale, grazie alla quale si nota ormai da anni una commistione di ingredienti tipici di una regione, che vengono facilmente utilizzati da altre come anche di interi prodotti tipici, scambiati tra le regioni, dal nord al sud. Ragusa ha citato anche il vilipendio della cucina italiana che viene perpetrato all'estero, partorendo dei piatti tipici addirittura inesistenti nella nostra Italia. C'è da aggiungere una nota positiva: è di questi giorni, l'annuncio di un progetto del governo italiano, che prevede una specie di patente e di punteggio per i ristoranti all'estero, che si fregiano del nome "italiano". In attesa che questo provvedimento dia i primi frutti, non mancano le occasioni di preoccupazione, come per esempio il recente stanziamento di fondi del governo cinese per un progetto biotech, che prevede l'acquisizione di centinaia di genotipi alimentari occidentali. In poche parole, con le attuali tecnologie, si potrebbero clonare dalle uve alle



cipolle, passando per le razze animali, da carne o da latte, e creare in Cina degli originalissimi falsi d'autore ! Sarebbe proprio il caso di istituire, a livello europeo, un vero e proprio reato di furto di genotipo, da far arrivare fino alle Nazioni Unite, al fine di bloccare ciò che purtroppo presto potrebbe accadere. Martino Ragusa, autore del sito www.ilgiornaledelcibo.it, ha anche fondato da poco un'associazione chiamata "Compagnia del Cibo Sincero" con delle finalità, per certi versi, simili a quelle di Slow Food, tranne che per la protezione delle tipicità; molte sono le assonanze con la più famosa associazione nazionale: dalla riscoperta dei cibi semplici e genuini al sostegno dei piccoli produttori, autori di genuinità, fino ad arrivare agli orti urbani. La neonata "Compagnia" di Martino Ragusa è presente solo in poche città italiane, ma considerando che è all'inizio del suo percorso, promette bene, uno dei suoi motti è infatti: "mangiare bene e spendere poco"... sarà per questo che, a Palermo, è composta per lo più da soci giovanissimi ? Dopo la presentazione del libro, c'è stato un piccolo buffet che ha intrattenuto pubblico e relatori, sia Martino Ragusa che il suo pungolatore, Patrizio Roversi, che non poco ha penato per far sciogliere lo schivo amico davanti al pubblico. In conclusione, un libro di cucina non banale, che diffonde le originali idee del suo autore non senza riscontri, tesi che potrebbero diventare anche vostre.