



editrice
san marco



DALLA NATURA DEL CIBO ALLA CULTURA DEL PRODOTTO ENOGASTRONOMICICO

*a cura del professor Giovanni Ballarini,
Presidente dell'Accademia Italiana della Cucina*

Un grande passo in avanti nell'evoluzione anche culturale dell'uomo è stato quello che gli ha consentito di cuocere i cibi, migliorandone la commestibilità e la gradevolezza. La cucina, tuttavia, non deve essere intesa soltanto come il processo di cottura, più o meno efficace, delle materie prime, bensì essa consiste in ogni manipolazione che può essere compiuta sugli alimenti, iniziando dal semplice accostamento di due cibi diversi. Una foglia di verdura su una porzione di carne o un qualsiasi alimento posto tra due fette di pane sono già la manifestazione di un *progetto*, possono raccogliere le indicazioni che scaturiscono da una tradizione e sono comunque espressione di una cultura che può trasformare un semplice alimento in gastronomia, facendolo così partecipe di una **Civiltà della Tavola**.

Questo modo di considerare la progettazione in cucina può essere esteso, però, anche alle bevande: il vino, per noi mediterranei, così come il tè per gli asiatici o la birra per altri popoli, quando si associano a un cibo rientrano a pieno titolo in questa Civiltà.

La cucina, pertanto, costituisce la realizzazione di un *progetto*, ma un certo cibo può essere oggetto di progetti differenti, come anche progetti diversi possono impiegare uno stesso alimento. Disponendo di una ciotola di riso, di un uovo e di un pezzo di carne, si possono ideare innumerevoli (se non infiniti) progetti, che si concretizzeranno poi in altrettante ricette: i tanti modi con cui è possibile preparare un uovo fanno parte delle comuni esperienze, non soltanto professionali ma anche personali, di un buongustaio.

Per realizzare una buona progettazione, tuttavia, non è sufficiente contare sulla propria fantasia, per quanto ricca essa sia, ma è indispensabile la conoscenza attenta e adeguata delle materie prime di partenza, che devono essere adatte al progetto che si vuole realizzare. Altrettanto importante è la conoscenza delle tecniche che si possono impiegare per dare forma alle proprie idee, associandole alla capacità individuale di usarle al meglio. Quest'ultima è una condizione che può essere raggiunta soltanto per mezzo della sperimentazione continua e grazie all'esperienza di molti anni di studio e di lavoro. Non va poi dimenticato che molti progetti sono stati codificati anche in veri e propri stili di cucina, per cui si può identificare un piatto preparato da un cuoco piuttosto che da un altro. Infatti, così come si possono riconoscere stili diversi nell'architettura degli edifici o nel modo di vestire, analogamente esistono anche stili che identificano le procedure con le quali in cucina si preparavano i cibi.

A. Solillo - S. Palermo - I SAPERI DELLA CUCINA



WWW.15

editrice
san marco



Ecco, allora, che è possibile distinguere vari tipi di cucina, come quella contadina, marinara, montanara, dei conventi o le cucine che hanno, nei secoli, identificato le diverse classi sociali, come, ad esempio la cucina borghese o di corte e la cucina delle differenti età della storia, quali la cucina medievale o quella del Rinascimento.

Oggi stiamo, invece, assistendo alla diffusione della cucina industriale, che opera sulla base di conoscenze scientifiche e non soltanto sull'esperienza pratica dei singoli cuochi. In stretta relazione con la grande distribuzione organizzata (GDO), la cucina industriale è attualmente in grado di offrire una vasta gamma di preparazioni intermedie, come, ad esempio, paste fresche e secche, sughi, salse, brodi e così via, ma anche piatti pronti o da portare a termine mediante interventi minimi da parte degli operatori o più semplicemente del consumatore a livello domestico, come, ad esempio, nel caso del riscaldamento delle pizze surgelate in forno convenzionale o in quello a microonde.

Obiettivo principale della cucina industriale è quello di ridurre il lavoro e i tempi nella ristorazione commerciale, ma anche nella cucina casalinga. Per quest'ultima, un esempio in tal senso è rappresentato dalle insalate pronte e lavate, che fanno parte dei prodotti di IV gamma.

Questa nuova cucina si caratterizza, tuttavia, anche per altri due aspetti interessanti. Il primo è quello di poter offrire una gran varietà di cibi in ogni stagione. Il secondo consiste nell'impiego di nuove "tecniche della freschezza", grazie alle quali, ad esempio, il latte può rimanere fresco anche per dieci e più giorni, oppure le fette di salume possono conservare la loro freschezza per alcune settimane.

Quale può essere, pertanto, il ruolo del cuoco di fronte alla diffusione della cucina di cultura industriale? Indubbiamente, il cuoco non scomparirà, anzi aumenterà il suo ruolo, perché rappresenterà sempre una figura di riferimento, in quanto manterrà il compito di indirizzare e costruire il gusto dei consumatori, proprio perché è in grado di progettare la cucina. Non a caso, sono stati proprio i cuochi che, nella metà del XX secolo, hanno insegnato agli italiani a consumare il pesce, un'abitudine che un tempo era tipica soltanto delle popolazioni costiere. In modo analogo deve essere attribuito ai pizzaioli il merito di aver diffuso la pizza, un piatto che è divenuto un vero e proprio simbolo nazionale, tanto che in seguito è stato industrializzato.

I cuochi, attualmente, sono anche coloro che, recuperando e interpretando antiche ricette, tengono vive le tradizioni italiane. Tale aspetto non deve suonare come una contraddizione, perché una tradizione che non vive il presente e non si rinnova decade ed è destinata a morire. In conclusione, oggi come ieri sono i cuochi che creano gli stili gastronomici e li fanno evolvere, adeguandoli alle necessità e alle caratteristiche della società nella quale vivono, trasformando così la natura del cibo in cultura e civiltà della tavola.

A. Solillo – S. Palermo - I SAPERI DELLA CUCINA