

Organo Ufficiale della

# IL GOURMET

[www.ueg.it](http://www.ueg.it)



Union Européenne des Gourmets

a cura di Guido Falgares



2011 APRILE

2011 APRILE



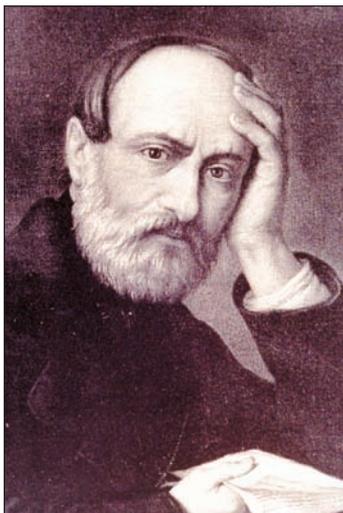
**LE ITALIANE**



1861 - 2011   
**TUTTI FRATELLI...  
...D'ITALIA**

*150 anni  
di Unità d'Italia:  
i personaggi, la storia, la società, le curiosità e...  
... qualche sorpresa.*

*Virginia Oldoini,  
la contessa di Castiglione*



Giuseppe Mazzini



Carlo III di Borbone



Ferdinando IV

## Editoriale

GUIDO FALGARES

Le civiltà più colte hanno sempre praticato l'arte del viaggiare, considerandola una delle "belle arti". Il Settecento illuminista inaugura anche un altro tipo di viaggio: il *Gran tour*. Con tal espressione si è definito il viaggio di istruzione e di formazione, ma anche di divertimento e di svago e perché no di avventura che le élites europee prima, e americane poi, intraprendevano attraverso l'Europa.

Con il viaggio l'educazione si completa e si perfeziona, le solide conoscenze, apprese negli anni scolastici, si fanno più duttili, si arricchiscono, si aprono alla moda, al gusto e alla competenza estetica, si completano con la conoscenza comparata degli uomini e dei territori. Meta privilegiata è sempre stata la Campania, culla della civiltà e dell'arte.

Oggi la Campania è una terra che permette, a chi decide di visitarla, un'affascinante avventura intellettuale, la possibilità di entrare nella dimensione storica e letteraria del viaggio.

C'è un doppio spazio, ideale e reale, in cui si muove, nella coscienza collettiva, la nozione-Campania: quella del mito e della storia. Da una parte il fantastico e le tante presenze simboliche che da sempre popolano questa terra, dall'altra la dinamica degli eventi, l'intreccio della vita di tutti i giorni.

Nel nostro incontro del 13-14 e 15 maggio vorremmo farvi navigare un po' di qua e un po' di là. Vi porteremo nella "*Versailles*" d'Italia, voluta da Carlo III di Borbone, il quale, colpito dalla bellezza del paesaggio, volle che fosse costruita una reggia tale da poter reggere il confronto con quella di Versailles. Vi mostreremo la "Real Colonia di San Leucio", dove Ferdinando IV istituì una fabbrica per la manifattura della seta e ne fece la punta avanzata della sua politica industriale; un centro manifatturiero per la sua popolazione e spinse il proprio entusiasmo fino all'istituzione della Colonia di San Leucio e alla promulgazione di uno speciale Codice di Leggi.

# IL GOURMET



Vorremmo raccontarvi di come scorre la vita qui, come si fa il vino, come si fa la mozzarella, quali sono i profumi che identificano ogni itinerario del nostro percorso. Spiegarvi una “terra” che è bella da visitare, intrigante da vivere, emozionante da ricordare.

E poi ti permette di coniugare i fatti con i sogni, la ragione con le visioni, la terra degli dei con quella degli uomini. E ancora riferirvi di personaggi che qui sono nati o che qui sono stati condotti dalla loro professione.

Di questa “terra” dove tutto è mischiato come se ci trovassimo nel più eterogeneo dei continenti, parleremo per rapidi flash, nei giorni del nostro Convegno. Bastano a raccontare appena un millesimo di questa *terra plurale*.

Guido



*Il presepe della Reggia di Caserta*

*Caratterizzeranno il nostro “Gourmet”:  
il mio Editoriale,  
i “Percorsi” di storia, di arte, di letteratura  
le “Rubriche” di cibo, vino, birra, distillati,  
sigari e tanti abbinamenti.*



*Casertavecchia*

*V* aspetto al

**15° GRAN CONVEGNO  
INTERNAZIONALE  
D'ITALIA**

Caserta  
13 - 14 - 15 maggio 2011





## Unità d'Italia e Federalismo: *a che punto siamo*

TOMMASO DI FAZIO



**A**bbiamo assistito da poco alle manifestazioni in ricordo di quel fatidico 17 marzo 1861, quando il Parlamento Sabauda, riunito in Palazzo Madama a Torino, proclamò l'unificazione degli stati italiani. È stata una importante occasione per ripercorrere l'epopea di quegli anni e soprattutto per ripercorrere senza agiografie o falsità ideologiche la vera storia di quel periodo e soprattutto degli anni che seguirono. Per analizzare a che punto siamo arrivati nella riunificazione della nostra Italia, alla luce anche delle tensioni che oggi vengono riproposte da un federalismo usato in funzione secessionistica anziché aggregativa delle diversità. E per porre l'interrogativo se può ancora parlarsi di una Italia effettivamente riunita attorno ad una unica bandiera, con una unica identità culturale e comportamentale. E allora la risposta diviene articolata e anche complessa. Molte sfaccettature vengono alla mente di tutti noi e soprattutto non possiamo nasconderci che si è pubblicizzata oltremodo e anche strumentalizzata una divisione epocale tra una Italia ritenuta efficiente e produttiva e un'altra Italia ritenuta inefficiente e improduttiva, e le cui richieste per ottenere una amministrazione centrale equa nella imposizione come nelle dotazioni, viene addirittura considerata "lamentosa".

Questa divisione è solo apparente e dovremmo forse meglio parlare di due differenti personalità che sono venute fuori dalla unificazione degli Stati che furono sovrani in Italia fino al 1860. Ma anche la storia, rinarrata con critico giudizio, ci mostra che l'obiettivo non fu la riunificazione degli stati ma la loro "conquista" da parte di uno degli Stati italiani che

seppe molto abilmente capeggiare e strumentalmente utilizzare a proprio vantaggio l'ansia di libertà, repubblicana, che menti colte aggregavano attorno alla grande storia millenaria della penisola italiana, in un anelito di riunificazione fisica e culturale. Conquista coloniale e non riunificazione è quello che poi è storicamente veramente successo.

Mi è capitato di incontrare, vari anni fa, il giornalista parlamentare dott. Benso, cui chiesi, nell'approfondire la conoscenza e sapendo la sua ascendenza piemontese, se avesse relazioni con il "Camillo Benso Conte di Cavour". Mi rispose che il Conte Cavour, come più sinteticamente è passato alla storia, non si sposò e non ebbe figli. Lui gli era però pronipote, da parte del fratello. E volle raccontarmi una storia che non fu scritta sui libri: "A Calatafimi l'esercito borbonico, regolare e di lunghissima tradizione, con molte migliaia di uomini, sentì chiamare la ritirata mentre stava facilmente disperdendo manipoli di guerriglieri folcloristici e senza alcun addestramento e compattezza. I soldati, gli ufficiali insorsero contro il comando. Il Generale che ordinava la ritirata fu inflessibile «Occorre ritirarci, non vedete che stiamo perdendo?!».

Quel Generale, apparentemente sconfitto e perdente, conservò invece il grado di Generale nell'esercito sabauda vincitore...". Qui finì il racconto della verità storica come avvenuta davvero, perché conosciuta, vissuta, raccontata in casa dei Conti Benso di Cavour.

Il Sud d'Italia, il settecentenario Regno di Napoli e di Sicilia, il Regno di Federico II "Stupor Mundi", degli Angiò di Francia, degli Aragonesi, dei Borboni, Vicereame di Spagna, il

Regno di Carlo III di Borbone Farnese, grandioso lume della monarchia illuminata e colta del settecento europeo, fu "venduto" sui tavoli delle potenze egemoni Francia e Inghilterra rispetto alla Spagna in decadenza, alla dinastia emergente, pur millenaria, dei Savoia con la quale allearsi e ingraziarsene la sudditanza per il cambiamento dello *status quo* internazionale, a scapito di Russia, Germania e Spagna. Il Sud d'Italia, al momento della "conquista", era lo Stato Italiano con il PIL pari a due terzi del PIL prodotto da tutti gli altri stati italiani messi assieme; lo stato borbonico era all'avanguardia tecnologica, culturale e sociale. Napoli era l'unica capitale della penisola di

respiro europeo. La prima ferrovia italiana, Napoli-Portici, era stata costruita, già a doppio binario, nel 1842; la seguente massiccia produzione di materiale ferroviario, locomotive e vetture, portò al primo sistema di produzione industriale italiano nel 1853, con 500 dipendenti. Il primo vascello a vapore in Italia fu costruito nei cantieri navali napoletani nel 1818, le costruzioni si susseguirono negli anni seguenti fino alla costruzione del primo bacino di carenaggio d'Italia a Castellammare, con mille dipendenti, nel 1852. Nel 1860, all'arrivo dei Piemontesi era terminata la costruzione della fregata Borbone con l'innovazione tecnologica delle prime propulsioni ad elica (al posto delle pesanti e delicate ruote a pale) ed erano in cantiere in fase di ultimazione la fregata Farnese e la corvetta Etna. Le acciaierie di Calabria, che avevano permesso la costruzione di un audace ponte in ferro sul Garigliano, erano sufficienti per i fabbisogni interni e per l'esportazione di alti prodotti tecnologici verso l'Europa.

Ancor prima, nell'ultimo quarto del '700 i primi "esperimenti sociali" per un nuovo modello di lavoro e di rapporto tra lavoro e capitale, al sopravanzare della industrializzazione e delle sue tensioni, erano stati originati e ben sperimentati nelle seterie reali di San Leucio a Caserta con modelli sociali avanzatissimi, in assoluto e non solo per l'epoca, con l'applicazione degli ideali illuministici di uguaglianza dei sessi nel lavoro e nella retribuzione, di valorizzazione del merito, di realizzazione di una fabbrica integrata in un tessuto urbanistico disegnato al servizio di essa con abitazioni assegnate alle famiglie dei lavoratori (si era ancora negli anni prima della Rivoluzione Francese). Le sete di San Leucio erano esportate in tutta Europa; oggi si trovano al Quirinale, in Vaticano, ma anche a Londra in Buchingham Palace e alla Casa Bianca a Washington.

**Continua**





## Il Brunello di Montalcino

TOMMASO BUCCI



La nascita del Brunello di Montalcino, come vedremo, è coeva a quella dell'unità nazionale, come tutte le storie importanti è ricca di miti e leggende, ma soprattutto di fatti. Un grande vino come il nostro può e deve concedersi il lusso di provare a far prevalere i secondi sui primi, non dovendo curarsi di nascondere passaggi anche difficili della propria storia.

Anzi deve essere orgoglioso dei livelli d'eccellenza raggiunti anche a dispetto delle difficoltà superate. Il Brunello di Montalcino nasce ufficialmente col DPR del 28 marzo 1966 primo rosso italiano a fregiarsi della DOC secondo solo alla Vernaccia di San Gimignano che uscì pochi giorni prima (DPR del 3 marzo 1966). Nel 1980 con DPR del primo luglio 1980, il Brunello è il primo vino, che con la vendemmia di quell'anno potrà fregiarsi della DOCG, ma stante il suo lungo invecchiamento uscirà sul mercato solo nel 1985. Nel 1988 a Montalcino fu organizzato il centenario del

Brunello, facendo perciò risalire la comparsa di questo vino al 1888. L'iniziativa, pur priva di solide basi storiche, fu uno straordinario felicissimo momento di comunicazione, che giustificò la forzatura, (*il fine giustifica i mezzi*).

Paradossalmente, le critiche non riguardarono la carente storicità, ma il fatto che si riconosceva pubblicamente alla famiglia Biondi Santi la paternità del vino, cosa vera, ma molto ostica da far digerire ai tanti produttori. La data è storicamente criticabile, se solo si rammenta che: nel 1869 il Comizio Agrario del Circondario di Montepulciano, in occasione dell'esposizione agraria della provincia di Siena premiò con due medaglie d'argento: un vino rosso scelto (brunello) 1865 ed un Moscadello mussante 1867. Sebbene con la minuscola è la prima citazione ufficiale nota di questo vino, che perciò è nato perlomeno nel 1865. Il termine Brunello deriva dall'uva, che all'epoca si riteneva erroneamente un vitigno a sé.

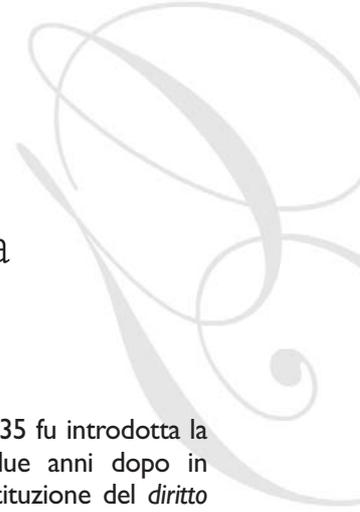


Una delle sue prime citazioni la troviamo nella disquisizione fatta nel 1843 dal presidente dell'Accademia senese dei Fisiocritici, per illustrare i risultati ottenuti dal suo latifondo di Presciano alle porte della città messo a disposizione dell'Accademia. *Annota (1) d'aver ripiantato una sua vigna vecchia, che nello stesso filare conteneva più varietà d'uve, secondo lo stile moderno, con viti maritate a testucchi di "gorgottesco", di "canajolo", di "procanico", di "sangiovese", di "malvagia", di "marrugà", di "brunello".* L'originalità di questo presunto vitigno, stimato tipicamente montalcinese, viene però messo in dubbio dalla commissione ampelografica della provincia di Siena con la relazione sui lavori eseguiti sul territorio di Montalcino dal set. 1875 all'ott. 1876: **"Si dubita che il Brunello di Montalcino ed il Prugnolo di Montepulciano non siano altro che un Sangiovese od almeno una delle sue sottovarietà"**. Nella stessa relazione manoscritta all'ultima pagina c'è un appunto sull'analisi d'un Brunello di 32 anni. Per questa ragione, secondo alcuni: il Brunello esisteva già nel 1844. È più probabile invece che il commissario estensore del documento ben conoscesse gli esiti dell'esposizione-concorso di Montepulciano del 1869, della quale forse è possibile, che ne fosse stato addirittura, membro giudicante. È perciò logico supporre che il nome Brunello, quel vino di 32 anni, lo abbia acquisito al momento delle analisi e non bensì al momento della sua produzione. Perché è indubbio che a Montalcino si facessero da tempo vini a base di Brunello-Sangiovese, con uvaggi alla moda chiantigiana. Manca però un qualsiasi documento che attesti che quei vini

fossero chiamati col nome del vitigno prima del 1865. L'uvaggio del Chianti (Sangiovese, Colorino, Canajolo, Trebbiano e Malvagia) aveva grande successo perché stemperava e rendeva migliore la base Sangiovese, già allora notoriamente dura. Una mirabile conferma ce la dà Bettino Ricasoli (per 2 volte primo ministro del neo-regno d'Italia), nel suo carteggio col prof. Cesare Studati (Pisa), parlando del Chianti, scriveva nel sett. 1872: **"...Mi confermai nei risultati ottenuti già nelle prime esperienze cioè che il vino riceve dal Sangiovese la dose principale del suo profumo (a cui io miro particolarmente) e una certa vigoria di sensazione; dal Canajolo l'amabilità che tempera la durezza del primo, senza togliergli nulla del suo profumo per esserne pur esso dotato; la Malvagia, della quale si potrebbe fare a meno nei vini destinati all'invecchiamento, tende a diluire il prodotto delle prime uve, ne accresce il sapore e lo rende più leggero e più prontamente adoperabile all'uso della tavola quotidiana..."**.

Queste riflessioni evidenziano la difficoltà, per via della **durezza** del Sangiovese, di avere da questo: vini gradevoli senza ricorrere a tagli col Canajolo, nel caso di vini destinati all'invecchiamento, o ancor più alla Malvagia per i vini di pronta beva. Clemente Santi di fatto anticipò di un decennio le conclusioni del Ricasoli proponendosi di fare un vino con forte base di Sangiovese-Brunello, pensato per l'invecchiamento, senza però quella pruriginosa esasperazione della purezza-verginità dei nostri giorni.

**Continua**



## La storia del tabacco unisce l'Italia

CARLO RIGGIO

Nel centocinquantenario dell'unità d'Italia, molte sono state le ricostruzioni storiche per meglio comprendere le motivazioni sociali, economiche, e politiche di questo cambiamento così significativo del nostro paese. Uno dei settori produttivi che ha meglio beneficiato dell'Unione d'Italia è stato il Tabacco. Per meglio comprendere le ragioni di ciò, dobbiamo ricordare la storia del tabacco dalla sua introduzione al 1861 e fino ai giorni nostri. La pianta del tabacco, scoperta nelle Americhe, fece la sua apparizione in Europa verso il 1518 grazie a dei semi donati all'imperatore Carlo V di Spagna ed in seguito coltivato in tutte le sue regioni. La chiesa, grazie anche alla sua mansione politico-economico, ebbe un ruolo molto importante nella diffusione e nell'uso del tabacco, anche se con fatti ed avvenimenti spesso contrapposti. Esso fu alle volte bandito, pena la scomunica, con Papa Innocenzo X nel 1650 o reso lecito con la sua revoca fatta da Papa Benedetto XIII nel 1725. In Italia fu portato dal Cardinale Prospero Santa Croce nel 1565 e il suo uso era quello da fiuto. Al tabacco furono attribuite molte virtù e qualità curative. Nel XVII secolo sorsero le prime "Tabaccherie", secondo alcune testimonianze dell'epoca, pare ci fossero più botteghe di Tabaccai che forni e bettole. Il consumo e la diffusione del tabacco nelle varie regioni dell'Italia, seppur divise tra loro, fecero intuire a tutti i singoli governanti la convenienza ad istituire una tassazione su di esso o comunque dei vincoli sulla sua coltivazione. La Repubblica di Venezia fu la prima ad assoggettare a restrizioni fiscali il tabacco, imponendo un canone da corrispondere al Governo a chi lo volesse coltivare. Altri Stati seguirono l'esempio e lo sottoposero a speciali vincoli fiscali, come a Mantova (1627), Lombardia (1637),

Napoli, dove nel 1635 fu introdotta la gabella, cambiata due anni dopo in monopolio con l'istituzione del *diritto proibitivo* del tabacco. Il tabacco fu presto oggetto di vincoli: sulla coltivazione del tabacco si stabiliva nel 1637 una tassa (*Vettigale*); sul consumo fu istituito nel 1647 a Palermo un tributo di 6 tari (2,55 lire) per ogni libbra di tabacco in polvere o in corda venduta in città e nel suo territorio e sulla manifattura e la vendita delle polveri fu applicata dal 1680 una tassa speciale chiamata *Zàgato*. Anche in Sardegna la coltivazione del tabacco, fu sottoposta a vincolo fiscale. In Toscana, Ferdinando II con un editto del 1645 proibiva la libera coltivazione del tabacco, e l'industria e la vendita del tabacco furono assegnate in appalto dietro corrispondenza di un canone annuo (*regalia*). Anche nello Stato Pontificio, dove nel frattempo Benedetto XIII aveva, con *Motu proprio* del 1724, abolito tutte le precedenti proibizioni ecclesiastiche, si introduceva nel 1750 il diritto di privata sulla coltivazione del tabacco. Ma nel 1757 Benedetto XIV aboliva completamente l'appalto dei tabacchi, perché ritenuto non idoneo al governo dei Papi. Verso la fine del XVIII secolo molti monopoli furono aboliti ma già nel XIX, a causa delle perdite finanziarie, quasi tutti ripristinati. Solo dopo il 1861 con l'unità d'Italia, e precisamente con la legge del 13 luglio 1862 si attribuisce al nascente Stato Italiano il diritto esclusivo di manipolare, importare e vendere tabacco; tutto questo sotto un'unica organizzazione diretta dal ministero delle finanze con la creazione dell'Amministrazione Autonoma dei Monopoli di Stato. Grazie all'unità nazionale ed a questa nuova politica che valorizzava le diversità produttive dei vari territori, l'Italia diventa la nuova prima Nazione Europea produttrice di tabacco.



## Andar per birre

MAURO RICCI



“Mi piace pensare che giunti all'ultima pagina del libro, contagiati dal germe di questa cultura, contro cui per fortuna non esiste antidoto i lettori più pantofolai sentano l'irrefrenabile desiderio di assaggiare più birre possibile...e volino subito a Bruxelles, Praga, Londra...”. Così Kuaska nel 2005, nella prefazione del già citato libro “Le Birre” e Cerere dal 2006 si è fatta cogliere dalla frenesia e ha cominciato, con i suoi soci appassionati o neofiti a esplorare, godere, gustare la spumeggiante bevanda nei suoi luoghi di elezione o assolutamente nuovi, ma già affermati.

Una prima nuotata (pub crawl) per birrifici, birrerie, pub, estaminet (il locale di birra tradizionale belga) è quasi d'obbligo farla in Belgio, patria di birrai e stili fantasiosi unici e liberi, senza regole né disciplinari più o meno restrittivi, imitati difficilmente o raramente superati. È il paese che ha conservato e fatto evolvere gli stili, le ricette fino dai tempi più lontani (i frati trappisti tutt'oggi fanno birra ininterrottamente dal '300 e... se la bevono), senza gravi interferenze delle autorità, con grosso vantaggio per la creatività e la fantasia. È il paese dei lieviti che vengono prima di ogni altra compo-

nente e con i quali i birrai belgi fanno cose eccezionali (mentre gli inglesi mirano a un equilibrio gustativo assoluto delle varie componenti, gli americani privilegiano il luppolo in tutte le sue più estrose applicazioni). È l'unico paese che ha avuto, si può dire da sempre birre a fermentazione naturale, spontanea, le birre acide, ancora oggi prodotte e amate ormai non solo dai belgi ma da estimatori di tutto il mondo birraio. Questa così particolare longeva bevanda è il *lambic* (*lambiek*, in fiammingo) fermentata naturalmente, spontaneamente da lieviti selvaggi e batteri presenti in una zona ristretta a ridosso di Bruxelles, il Pajottenland.

Ancora dal libro “le birre”, “ma allora che cos'è il *lambic*? Birra? No, il *lambic* non è birra...ma è *lambic*”. Un produttore, Frank Boon l'ha definito “l'anello mancante fra la birra e il vino”. Il mosto contiene tradizionalmente una parte di grano crudo, non maltato il restante è malto d'orzo tipo pilsner, il luppolo utilizzato è “invecchiato” e serve soprattutto come conservante, antisettico e antiossidante, ha un odore caratteristico che viene assimilato a quello di un formaggio maturo. La magia da cui si ottiene





questa così particolare bevanda si compie nei mesi freddi esponendo nella vasca di raffreddamento il mosto nel sottotetto del birrificio che ha alcune fessure per consentire un contatto con l'esterno. Durante una notte spontaneamente si inoculano i microrganismi che in quella stagione popolano l'atmosfera del birrificio e quella esterna. Il *lambic* matura per dodici, diciotto mesi in botti che hanno contenuto vino, a volte Porto, Madeira o Sherry, ne esce piatto con circa 5 gradi di alcool ma eccezionalmente ricco di odori, profumi e aromi inarrivabili, unici. Sono sapori e odori forti e a volte rudi ma fortemente accattivanti. Sapori che vanno dall'aceto al limone, dal sangue al cuoio, alle carte da gioco vecchie e quanto altro fantasia e memoria consente di ritrovare al

fine assaporatore. Il *lambic* un tempo era bevanda solo del popolo, anche nella versione più povera un assemblaggio di più annate in sequenza con predominanza di quella giovane meno costosa (era il *faro*, rappresentato anche in un quadro di Bruegel il vecchio, con uno sposo che versa il *faro* nelle caraffe di servizio). Dopo questa ruvida orgia di odori puzze sapori a volte sconcertanti ci si eleva in finezza complessità freschezza con la *Gueuze*, ancora un assemblaggio di più *lambic* di età diversa rifermentate in bottiglia con l'aggiunta di un *lambic* giovane: si raggiunge una gradevole frizzantezza e sfumature anche delicate e certamente entusiasmanti. La personalità dell'assemblatore è determinante (spesso non è il produttore) nell'ottenere il risultato, come comunque è sempre il birraio che dà il tocco di eccellenza e esclusività alla birra. La *Kriek* è una variante alla frutta della *gueuze* con ciliege (le *griottes* leggermente acidule) o altri frutti; si fanno anche delle *kriek* allo sciroppo di frutta, dolciastre e sgradevoli, che vanno accuratamente evitate. *Gueuze* e *Kriek* sono gradevoli aperitivi o rinfrescanti intermezzi nella giornata, il *lambic piatto* è per appassionati, ma alla lunga ti conquista. Produttore principe di *lambic* in tutte le espressioni più varie è il birrificio Cantillon, un pezzo grande della storia del costume e della socialità belga.



## Il prosciutto

LUCIANO FRANCHI

Il termine Prosciutto, (voc. popolare presciutto) sembra derivare da pre-asciutto, prosciugato, per la sua perdita di acqua durante la stagionatura. Venne introdotto nell'Impero Romano dai Celti nel IV-V sec. d.C. ed ebbe notevole successo ed utilizzo tra i Romani per la facilità di conservazione e trasporto e per la sua caratteristica di cibo fortemente energetico e ben digeribile. A Roma veniva anche chiamato Perna per il suo aspetto piriforme. Il Prosciutto ebbe così notevole successo e diffusione tra i Romani tanto che a Roma gli fu intitolata una strada - via Panispema - (pane e prosciutto), tuttora esistente. In linea con il carattere culturale di questa "rivista" ci piace prendere spunto dalla denominazione di questo luogo per ricordare che tale Via è ancor più famosa nella Storia, non tanto per il Pane e Prosciutto che senz'altro vi sarà stato anche degustato, ma perchè vi si riunivano i "ragazzi di Via Panisperna". "Questo nome con il quale è divenuto noto il gruppo di Fisici, quasi tutti giovanissimi, che, presso il Regio Istituto di Fisica dell'Università di Roma allora appunto ubicato in via Panisperna, collaborarono con Enrico Fermi alla scoperta, nel 1934, delle proprietà dei neutroni lenti, scoperta che dette l'avvio alla realizzazione del primo reattore nucleare e della bomba atomica. Il gruppo nacque grazie all'interessamento di Orso Mario Corbino, Fisico, già Ministro, Senatore e Direttore dell'Istituto di Fisica di via Panisperna, il quale riconobbe le qualità di Enrico Fermi e si adoperò perchè fosse istituita per lui nel 1926 la prima Cattedra italiana di Fisica Teorica. A partire dal 1929, Fermi e Corbino si dedicarono alla trasformazione dell'Istituto in un moderno Centro di ricerca. Per il settore sperimentale, Fermi poté contare su un gruppo di giovani fisici: Edoardo Amaldi, Franco Rasetti ed Emilio Segrè, ai quali nel 1934 si aggiunsero Bruno Pontecorvo e il chimico Oscar D'Agostino. In campo teorico, si distingueva la figura di Ettore Majorana. Le loro ricerche di Laboratorio riguardarono inizialmente la spettroscopia atomica e

molecolare, quindi si orientarono verso lo studio sperimentale del nucleo atomico. Sul versante teorico, importantissimi per la comprensione della struttura del nucleo atomico e delle forze che vi agiscono, furono i lavori di Majorana (forze di Majorana) e di Fermi, il quale tra il 1933 e il 1934 pubblicò la fondamentale teoria del Decadimento Beta. Nel 1938, anche a causa delle Leggi razziali e dell'ormai prossima seconda guerra mondiale, il gruppo si disperso e la maggior parte dei "ragazzi" emigrò all'estero. Del gruppo rimase in Italia solo Amaldi, che fu poi l'artefice della ricostruzione della Fisica italiana nel dopoguerra e fra i fondatori del CERN. A quell'esperienza è dedicato un film diretto da Gianni Amelio. La palazzina di via Panisperna è oggi inclusa nel comprensorio del Viminale, sull'omonimo colle romano che ospita la sede del Ministero dell'Interno. L'edificio è destinato ad accogliere in un prossimo futuro il Centro di studi e ricerche e il Museo della Fisica intitolati a Enrico Fermi. Ma, ritorniamo ai Prosciutti. Il prosciutto è prodotto con la coscia del suino, con o senza osso. La coscia viene rifilata e trattata con sale, aromi, pepe, erbe aromatiche. Talvolta la parte esterna può essere ricoperta dopo la stagionatura con un impasto di sugna e farina (stucco alimentare). Il trattamento è aiutato da additivi antiossidanti quale l'Ascorbato di Sodio E30, che evitano l'annerimento con mantenimento del colore vivo delle carni, e da conservanti Nitrato di Potassio E252, Nitrato di Sodio E250. **I Disciplinari di produzione dei Prosciutti di Parma e di San Daniele prevedono l'utilizzo di solo sale, come unico ingrediente per la conservazione, rimanendo esclusi spezie, altri aromi od altri additivi conservanti.** Il Prosciutto può essere commercializzato crudo con o senza osso o cotto senza osso. Per Prosciutto si intende solo il prosciutto di suino in quanto la qualificazione di suino è ovviamente presunta. La Spalla di suino non si può chiamare prosciutto ma si chiama semplice - mente sempre e solo Spalla e viene trattata come il coscio.



Ottima, talvolta anche migliore di taluni prosciutti. I Prosciutti prodotti con altri animali si chiamano anch'essi prosciutti (purché siano prodotti con l'arto posteriore nei quadrupedi o con uno dei due arti nei bipedi) ma con l'indicazione dell'animale dal quale sono prodotti. Avremo quindi prosciutti di cinghiale, di pecora, di montone, di cervo, di struzzo e perfino di lepre, di oca, di tacchino, e così via. Il migliore resta comunque quello di maiale. Alcune razze di suini italiani, ad esempio la Cinta Senese, si contraddistinguono per la bontà delle loro carni, in quanto allevati allo stato brado con ghiande, radici e tuberi. Anche le più pregiate razze spagnole vengono allevate con questo sistema, come il Jamon serrano, allevato nella Sierra spagnola. Una citazione particolare merita il Cierdo della Estremadura, dal quale si produce il famoso ed eccellente prosciutto Patanegra, il cui nome deriva dalla colorazione molto scura dello zoccolo e della zampa. È l'unico prodotto estero di alta qualità che possa competere, senza peraltro superarli, con i nostri migliori prosciutti. A tali livelli non si hanno notizie di altri prosciutti degni di particolare attenzione. Per quanto sopra, per la delicatezza delle carni, per il raffinato ed unico sapore delle fette, il Prosciutto è considerato il Re dei Salumi.

A tal punto sembra anche utile ricordare che attualmente il prosciutto, per poter apprezzare al meglio la sua qualità ed il suo gusto, deve essere tagliato dalla punta e con l'affettatrice. A migliore intendimento e prendendo come esempio una mano distesa quale vaga analogia con il prosciutto, il taglio deve iniziare, dopo aver pulito e preparato il prosciutto, dalla punta delle dita della mano e continuare in senso ortogonale alle dita che

possono raffigurare i fasci delle fibre muscolari. Questo è il modo corretto di tagliare le carni, anche quelle fresche. Senza eccezioni. Se la carne verrà tagliata in modo anatomico ed ortogonale ai fasci muscolari si avrà sempre una fetta più morbida e più saporita. Diversamente, se tagliata in modo parallelo alle fibre, la carne, anche la più morbida, sarà meno buona, alquanto filacciosa, e di più difficile masticazione. Pertanto quando spesso si sentono affermazioni da parte dei "Soloni" di turno, del tipo "il prosciutto è più buono tagliato grosso e a coltello, alla contadina..." si sappia che è stata detta una grande, eufemisticamente, inesattezza. Il Prosciutto deve essere tagliato, comunque, a fetta sottile per i pre-detti motivi di struttura anatomica. Tale modalità è facilitata dalla attuale produzione ed immissione in commercio di prodotti senza osso, in quanto la presenza dell'osso rende più difficoltoso l'uso dell'affettatrice. Il sistema alla contadina, per il passato, ed usato anche attualmente in mancanza di affettatrice, era di mettere il prosciutto stesso per taglio dentro il cassetto del tavolo e quindi chiudere il cassetto. Tale modalità, sostituita oggi dalle più comode morse per prosciutti, permetteva di tenere fermo il prosciutto durante il taglio. E prima delle affettatrici come facevano? Lo tagliavano a coltello, come potevano. Si arrangiavano. Oggi con le affettatrici e un'altra cosa! Altra prescrizione assoluta e quella di non togliere il grasso dal prosciutto perché si denatura il gusto stesso del prosciutto. Non si deve togliere il grasso dal prosciutto perché per alcune persone è un atto di moda, e poi si abbuffano sul Lardo di Colonnata perché ... lo adorano. È come agitare con un cucchiaino lo champagne versato in una coppa!

**Continua il Culatello e...**



## Lo chiamavano il fiore con le spine

SERAFINA PLANETA

### Carciofi con salsa San Bernardo

Togliere le foglie a dodici carciofi spinosi, tagliare i cuori in quattro pezzi, bollirli per venti minuti in acqua acidulata con qualche goccia di limone per non annerire e scolarli.

Fratanto preparare la salsa: togliere la pellicina a 200 gr di mandorle, tostarle in un tegamino con pochissimo olio e quando saranno fredde pestarle finemente in un mortaio con 200 gr di zucchero.

Mettere in un pentolino un bicchiere di aceto e stemperarvi sei acciughe diliscate, unirvi le mandorle e sei cucchiaini di cioccolatta fonde sciolta a bagnomaria.

Fare addensare la salsa a fuoco lento e versarla ben calda sui carciofi, servire subito!

Il carciofo (*Cynara Scolymus*) appartiene alla famiglia delle Composite (chiamate anche Asteracee) sono dette così a motivo dell'infiorescenza a capolino, formata ovvero da tanti piccoli fiori riuniti in modo da sembrare un unico fiore. È una robusta pianta annuale che cresce facilmente nelle regioni del Mediterraneo. Già i nostri antenati greci amavano questa curiosa pianta originaria del Medio Oriente (il suo nome arabo è *al-khar-shûf*), tanto da inventare la leggenda della ninfa Cynara che, dopo avere respinto il Dio Apollo, fu trasformata in un carciofo.

Magari non bellissimo, ma sicuramente ricco di poteri curativi. Da sempre ai primi posti tra le piante predilette dalla "medicina popolare", è un ingrediente tradizionale degli amari e una vera cura di giovinezza per il fegato: lo aiuta a "ripulirsi" stimolando il flusso della bile. Le proprietà e i suoi "principi attivi" più importanti, ricavati

dalle foglie, sono i derivati dell'Acido Clorogenico come la Cinarina.

Contiene anche Polifenoli, Sali minerali e Acidi organici.

Il carciofo dunque:

- fa bene al fegato
- abbassa il colesterolo e i trigliceridi
- combatte la stitichezza e aiuta a vincere la ritenzione idrica
- grazie all'Inulina, fibra di cui è ricco, è indicato per i diabetici: abbassa il livello della glicemia
- rende più bella la pelle, ossigena i tessuti, migliora colorito, acne e dermatiti
- è l'ideale per risolvere i disturbi legati alla cattiva digestione, dal gonfiore all'alito cattivo.

Insomma i carciofi conviene portarli a tavola il più spesso possibile: in insalata, nel risotto, nei tegami di verdure; sono un ottimo condimento per la pasta, completano bene un piatto di carne, sono perfetti anche da soli.

...e prima di andare a tavola, fate leggere ai vostri commensali la deliziosa

### Oda a la Alcachofa di PABLO NERUDA

La alcachofa de tierno corazón se vistió de guerrero, erecta, construyó una pequeña cúpula, se mantuvo impermeable bajo sus escamas, a su lado los vegetales locos se encresparon, se hicieron zarcillos, espadañas, bulbos conmovedores, en el subsuelo durmió la zanahoria de bigotes rojos, la viña reseco los sarmientos por donde sube el vino, la col se dedicó a probarse faldas, el orégano a perfumar el mundo, y la dulce alcachofa allí en el huerto, vestida de guerrero, bruñida como una granada, orgullosa, y un día una con otra en grandes cestos de mimbre, caminó por el mercado a realizar su sueño: la milicia. En hileras nunca fue tan marcial como en la feria, los hombres entre las legumbres

con sus camisas blancas eran mariscales de las alcachofas, las filas apretadas, las voces de comando, y la detonación de una caja que cae, pero entonces viene María con su cesto, escoge una alcachofa, no le teme, la examina, la observa contra la luz como si fuera un huevo, la compra, la confunde en su bolsa con un par de zapatos, con un repollo y una botella de vinagre hasta que entrando a la cocina la sumerge en la olla. Así termina en paz esta carrera del vegetal armado que se llama alcachofa, luego escama por escama desvestimos la delicia y comemos la pacífica pasta de su corazón verde.





FRANCESCA CANTERGIANI BETTINI, Console Territoriale di Cesena e Romagna e la sua batteria.

SABATO 5 MARZO 2011 il Resto del Carlino

## VALLE DEL SAVIO

# Romagna promossa tra i ragazzi

*Successo dell'iniziativa dell'Acir e dell'Union Europeenne des Gourmets*



**C'ERA ANCHE L'EREMITA DI SANT'ALBERICO**  
Alla serata di gala (a sinistra la foto di gruppo, a destra il ringraziamento da parte di un allievo) ha partecipato anche fra' Michele Falzone

IL MALTEMPO non ha fermato la macchina organizzativa dell'Acir (Associazione Cuochi Indipendenti di Romagna) dell'Union Europeenne des Gourmets che nella serata di giovedì aveva organizzato al ristorante Ponte Giorgi di Cella di Mercato Saracena la cena di gala a conclusione

del percorso formativo allestito per una classe dell'Istituto professionale per i servizi alberghieri e della ristorazione Carlo Porta di Milano. Per cinque giorni i ragazzi hanno visitato alcune aziende romagnole (Estados Café di Forlì, Amadori di San Vittore, Orogel di Pievesestina, fosse di

Sogliano al Rubicone, teglie di Montetiffi, Cantina Spalletti di Savigliano), hanno partecipato a lezioni dei cuochi Guglielmo Giorgi e Sergio Ferrarini sulla preparazione dei piatti della tradizione romagnola, e hanno visitato città e borghi di Romagna. Particolarmente soddisfatti per l'entu-

siasmo di allievi e insegnanti del "Carlo Porta" sono stati Franca Cantergiani Bettini, console dell'associazione Gourmet, e Guglielmo Giorgi, presidente dell'Acir, che hanno consegnato diplomi di partecipazione ai ragazzi e riconoscimenti che hanno patrocinato la manifestazione.

---

# Oliver Wine Bar

---

## Oliver Wine Bar

GUIDO FALGARES

---

L'Oliver Wine Bar è un'elegante ritrovo di degustazione e acquisto dei grandi vini del mondo e di prodotti tipici. È un'elegante boutique delle "Cose da vino, cibo, birre e distillati".

L'Oliver Wine Bar è la Sede di Rappresentanza della Presidenza Nazionale della Union Européenne des Gourmets-Italia. Ha sede in via della Libertà, 92 (90143 Palermo). Perché via della Libertà: è il cuore di Palermo, ma soprattutto perché avremo maggiori spazi per alimentare il nostro progetto di comunicazione del cibo, del vino, dell'olio, delle birre e dei distillati.

NINO e FRANCESCA, i proprietari, hanno messo tanto amore, entusiasmo e credibilità nella loro "boutique", per poter crescere ancora di più e per dare importanti opportunità a tutti gli amici che li frequentano. *Nino e Francesca stanno realizzando il loro "sogno".*

