

Il Cibo: Che Passione!

>Claudia Lilia Gallegos García*

12
Cinzontle

Per descrivere la cucina italiana si devono fare i conti con tutte le cucine regionali che la compongono, ognuna molto diversa dalle altre ed anche con una sua storia. La storia dell'Italia, come quella della sua cucina, è fatta soprattutto di realtà locale e cittadine che risalgono all'epoca romana e medioevale.

La cucina degli antichi romani era molto semplice, il popolo mangiava latticini, cereali e alcune volte carne o pesce. Nel medioevo, l'alimentazione era principalmente a base di carne, l'uso della frutta, verdura e altri cibi era scarso. Nel XIV secolo si diffonde l'uso delle paste alimentari, nello stesso tempo si diffonde l'uso di spezie, importate dall'Oriente e soprattutto da Venezia.

A Venezia comincia il rinnovamento della cucina rinascimentale, base di quella moderna. La rivoluzione nella cucina avviene nel XVII secolo quando il pomodoro arriva dal Messico e dal Perù.

Ognuna delle venti regioni italiane ha caratteristiche originali come per esempio il dialetto, le usanze, tradizioni e la cucina, dove in modo diverso si mangiano cibi differenti. Essistono diversi piatti italiani che sono riconosciuti in tutto il mondo, e per questa ragione quando la gente vede qualcuno, la prima cosa che ha in mente è l'Italia. Un esempio di questo è la famosa pizza, la quale è sinonimo di cibo gustoso e a buon mercato, inoltre ce n'è per

tutti i gusti, la ragione è per la varietà di ingredienti con cui può essere preparata.

La pizza è uno dei simboli dell'Italia, ma soprattutto di Napoli dove è nata. Tutti abbiamo avuto l'opportunità d'assaggiarla molte volte nella nostra vita, ma è importante sapere l'origine di questo cibo, il quale fu verso la fine del 700 dall'abbinamento del pomodoro con la focaccia, cioè un tipo di pane, cotto al forno e veniva condito con olio e sale. Il primo tipo di pizza fu la "marinara", chiamata così perché quando i pescatori tornavano a terra, avevano l'abitudine di mangiare questo pane appena sfornato, e condito con pomodoro, olio, aglio ed origano.

Nonostante la pizza più famosa fu la "margherita", inventata dal pizzaiolo napoletano Raffaele Esposito. Il nome fu preso in onore alla Regina d'Italia Margherita, la quale ha avuto il desiderio di mangiare un piatto diverso dagli abituati. Raffaele fu molto creativo e preparò la pizza con ingredienti che ricordavano i colori della bandiera italiana, cioè prese il pomodoro per il rosso, mozzarella per il bianco e basilico per il verde. Questo è l'origine di uno dei piatti italiani riconosciuti in tutto il mondo.

Un'altro cibo più apprezzato dagli italiani è sempre la pasta. All'ora di pranzo gli italiani si siedono di fronte ad un piatto di spaghetti, di penne, di tagliatelle, e di altre va-

rietà di pasta. La pasta ha origini antichissimi, a confermare l'uso antico della pasta in Italia, esiste un testamento del 1282 in cui si legge che un signore genovese aveva lasciato in eredità, "una plena de macaronis".

Fu a Napoli che l'abbinamento con il pomodoro fece diventare la pasta, particolarmente gli spaghetti, che è il cibo per eccellenza. Inizialmente, si mangiava con le mani, nei quartieri popolari, solo i nobili usavano la forchetta ma soltanto aveva tre rebbi e per questa ragione non consentiva di portare alla bocca comodamente gli spaghetti.

C'è un racconto popolare che dice che il Re di Napoli Ferdinando II era goloso di questo tipo di pasta, e chiese al maggiordomo Gennaro Spadaccini di trovare una soluzione per poter mangiarli in tranquillità; Gennaro ebbe un'idea semplice ma geniale, creare la forchetta con quattro rebbi.

Essistono diversi tipi di piatti tipici italiani d'accordo a ogni regione, e per questa ragione si trova una diversità di cibi. La cucina Toscana per esempio, è sobria, raffinata e genuina. L'alimento fondamentale è senza dubbio *il pane* senza sale, altri piatti toscani sono *il cacciucco*, una zuppa a base di pesce e molluschi, e la famosa *bistecca alla fiorentina*.

I piatti della cucina Umbra sono semplici, si usano prodotti di stagione aromatizzati con un olio extravergine d'oliva leggero; un

* Licenciada en Idiomas, profesora-investigadora de la DAEA, UJAT.



Ficha técnica.

protagonista indiscusso è il tartufo nero di Norcia, che è l'ingrediente di molti primi piatti della zona. Tra i piatti rappresentativi della regione si trovano gli *spaghetti alla norcina*, i *tordi sotto la cenere*, e il *colombaccio selvatico*.

La cucina Abruzzese è una cucina dai sapori forti e robusti. I *maccheroni alla chitarra*, condito con un ragù di maiale e coniglio è famoso un tutta la regione, c'è una pasta lunga fatta a mano con acqua e farina chiamata i *tajarill*, che si mangia con fagioli e pancetta. Ma la protagonista della tavola abruzzese è la carne ed in modo particolare il pollo.

Il Molise è la piú piccola regione italiana, il suo territorio è caratterizzato da una area montuosa, questo aspetto territoriale si riflette anche all'interno della cucina molisana un cui domina la cultura del maiale. Una specialità regionale molisiana è la *trippa di maiale* condita con peperoncino e finocchio. Tra i piatti piú rinomati si trovano i *larduocchi*, un piatto a base di maiale e peperoni, la *checcetta*, a base di testine

d'agnello, ricoperte di molliche di pane, olio, aglio e prezzemolo.

Sulla tavola Molisane non manca *il baccalá* che viene cucinato fritto o al forno con le patate. Per quel che riguarda i dolci, sono famosissimi i *cauciuni*, ripiene di pasta di ceci e *le peccellate*, ripiene di marmellata.

La Calabria è una terra soleggiata che regala profumati agrumi, olive, oltre ortaggi e vini. Una caratteristica particolare di questa cucina è quello della lavorazione dei cibi finalizzata alla loro conservazione. Un piatto particolarmente diffuso dal passato è *il caviale dei poveri*, che riassume il senso della cucina popolare calabrese. Questo piatto è fatto con le uova della acciughe, messe sott'olio e aromatizzate con peperoncino.

Parlare della cucina Siciliana vuol dire fare un viaggio nella storia della stessa isola. Nella gastronomia siciliana troveremo preparazioni di ogni genere a base di sgombri, pesce spada, tonno e baccalá. Il mare offre altri prodotti come i pesciolini che infarinati e fritti accompagnano la pasta con il pomodoro. La

popolazione predilige le verdure, i formaggi, le uova e le carni.

Trentino ha saputo conservare quasi immutata la sua tradizione gastronomica. La popolazione trentina da sempre ha saputo sfruttare al meglio i prodotti della pastorizia, ricavandone sia formaggi che salumi di alta qualità. I formaggi vengono prodotti con latte esclusivamente di capi alimentati naturalmente e nel rispetto metodi di produzione tramandati da padre in figlio nell'arco dei secoli.

La tradizione gastronomica di Valle d'Aosta è legata agli ortaggi, al pane di segale, alle castagne, al latte, alla caccia e agli animali da cortile. I prodotti della cucina valdostana sono molti. Tra i cibi si trovano *il lardo*, *la fontina* e *la polenta* che viene preparata grassa arricchita con burro e formaggio.

Come si può apprezzare, la cucina italiana è molto ricca e diversa d'accordo alle sue regioni, abbiamo fatto un percorso per alcuni regioni per conoscere un po' sulla storia dei piatti e i prodotti che si possono assaggiare in questo bel paese.

Per concludere si può dire che per gli italiani mangiare bene significa vivere bene, il cibo italiano è unanimamente riconosciuto come il migliore del mondo, ma in epoca di globalizzazione si rischia di perdere la qualità e l'identità dei prodotti tipici.

REFERENCIAS

- A.A.V.V. *Viaggio in Italia*. Guerra edizioni.
 Amato. *Mondo Italiano*. Bonacci edizioni.
 Biondi Lisa. *La cucina regionale italiana*. Sonzogno edizioni.
 Broglietti Simonetta. *Articoli scelti da Italia&Italia*. Edizioni la Certosa.
 Calmanti Piero e Chiara. *Appuntamento a... folklore, tradizioni, storia, gastronomia delle regioni italiane*. Guerra edizioni.
 Fedi Roberto. *L'Italia oggi*. Guerra edizioni.
 Katerinov Katerin. *Bravo grammatica italiana per stranieri*. Edizioni Scolastiche Bruno Mondadori.