

# L'Europa del gusto

Alessandro Carassale

**N**otoriamente l'Europa occidentale e mediterranea si distingue per i molteplici giacimenti culinari ed enologici, che resistono alle spinte delle mode e all'omologazione culturale ormai imperante a livello globale. Una singolarità frutto di secoli di trasformazioni politiche e sociali, di adattamenti felici di piante ed animali, dell'opera infaticabile dell'uomo e della sua fantasia. Il dato forse più sorprendente non è però tanto quello che tali nicchie del gusto esistono, quanto che la spiccata "regionalità" venga difesa come valore affettivo o commerciabile dalle comunità locali.

La tutela di questo patrimonio spetta sovente a confrater-

nite laiche o enti senza scopo di lucro, che propongono modelli di sviluppo del territorio assai problematici, legati alla salvaguardia del bene della tradizione quando questo rappresenta non solo un mero diletto, ma anche un possibile strumento per la crescita economica. Le occasioni di confronto tra gruppi e associazioni diventano quindi fecondi momenti di scambio di idee o addirittura di elaborazione di strategie di marketing, mutuando le esperienze migliori, proponendo le proprie o elaborandone di nuove.

Abbracciando questo spirito collaborativo e conviviale, la città di Alassio, centro turistico della Liguria di Ponente, si trova da circa un paio di anni in

posizione baricentrica rispetto a questa curiosa Europa del gusto, grazie all'opera dell'"Antico Ordine dei Cavalieri di Adelasia - Paladini delle Tradizioni", nato dall'amore per la Riviera e i suoi prodotti di Ettore Arposio e Anna Bagliani. La chiamata a raccolta per il Secondo Capitolo Internazionale di ben 34 confraternite europee (19 italiane, 14 francesi e una portoghese), che si sono riunite nei giorni 29-30 settembre, si è infine concretizzata con una colorata presentazione al grande pubblico e con una gioiosa sfilata per le vie del borgo. Durante la manifestazione, alcune hanno anche inaugurato uno spazio loro riservato sul celebre Muretto, ponendo una piastrel-



la in ceramica con il rispettivo logo.

Tra gli stranieri, i vicini di casa della Provenza erano i più rappresentati. Vite e olivo sono i simboli di questa terra mediterranea come tengono a sottolineare la *Confrérie de l'Olivado* e *de La Vigne e l'Olivier*. Il vigneto dona vini di grande prestigio ricavati dalle uve bianche di ugni blanc, clairette, sémillion, marsanne e doillon, o dalle nere syrah, grenache, cinsault, tibouren (gemello del ligure rossese), mourvèdre, carignan, cabernet sauvignon, braquet, folle noir e castet: un ricco panorama ampelografico che si traduce in diverse "Appellations d'Origine". L'olivo, pur avendo diminuito la sua estensione a partire dalla grande gelata del 1709, è una presenza costante del paesaggio costiero, dove si mantengono gli oleifici e le attività di lavo-

razione del legno. Altra pianta tipica è la mimosa, che cresce rigogliosa nei terreni di Pégomas, villaggio sito nel dipartimento delle Alpi Marittime, difesa dall'omonima associazione del luogo.

Sempre nella circconvicina regione provenzale operano la *Confrérie de la Cerise Precoce de Luc* (promuove una squisita e gustosa ciliegia del Var), la *Confrérie de la Caboche* (il "cabosso" è un lungo chiodo a testa grossa squadrata utilizzato per ferrare i cavalli) e le *Chevaliers de l'Aiet*. Questi ultimi risultano i più vicini all'antica tradizione occitana, che si protende fino alle Alpi della Liguria occidentale: sono infatti i custodi della ricetta dell'aioli (aglioli) o aglié, la salsa a base di aglio, macinato in un mortaio con giusto dosaggio di olio di oliva (e aggiunte, atte ad addensare il composto, di patate,

latte o albume d'uovo) e servita come antipasto o accompagnamento per piatti a base di carne, pesce o verdure.

Il restante panorama francese è "gustoso" e sorprende per il complesso mondo enogastronomico e rurale che emerge con forza dalla tenace conservazione delle tradizioni locali. Alcune associazioni difendono lavori artigianali che si perdono nella notte dei tempi (è il caso della *Confrérie Nationale des Métiers de l'Art Santonnier*, specialisti nella realizzazione di personaggi del presepe fatti a mano), oppure un intero patrimonio di realtà culinarie di regioni periferiche (ne sono esempio la *Confrérie de Saint Antoni dou Porquet* di Laval, in Bretagna, o la *Confrérie des Fin Gourmet*, che ha sede nella valle della Loira). Altre pubblicizzano singoli prodotti o produzioni, come la *Confrérie du*

*Cassis & Berry* (liquori, conserve o altro a base di frutto del ribes nero) del centro della Francia, la *Confrérie des Lichonneux de Tarte Tatin* (la nota torta di mele) dell'Orleanese, e la *Confrérie de Saint Antoine* (il protettore degli allevatori di maiali e salumieri).

Non possono mancare i vini d'Oltralpe, da sempre conosciuti per l'indubbia qualità. L'*Ordre des Compagnons du Beaujolais* è una simpatica compagnia di bevitori consapevoli nata nella più nota zona europea di fabbricazione dei "novelli"; la *Confrérie de Saint Romain en Bordolais et des Pays Liburnais* è un Ordine bacchico che rappresenta un ampio settore vitivinicolo del sud-ovest transalpino. Infine, l'unica confraternita portoghese presente ad

Alassio, l'*Accademia Madeirense das Carnes*, porta in giro per il mondo l'immagine unica del paesaggio dell'arcipelago lusitano, dei suoi vini liquorosi e delle sue ricette di mare a base di tonno, pesce spada, seppie, calamari e crostacei.

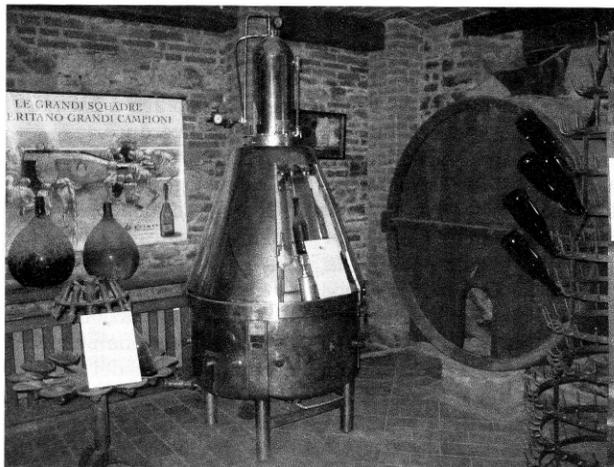
Le numerose associazioni italiane, accolte da quelle liguri (*Arciconfraternita del Chinotto*, *Confraternita dell'Ormeasco*, *Circolo della Rovere*, *Ordine dei Cavalieri del Grappolo d'Oro* e, ovviamente, i già menzionati padroni di casa, cioè i *Cavalieri di Adelasia*), vedevano una folta rappresentanza del basso Piemonte. Nella sola provincia di Cuneo i giacimenti del gusto sono molteplici: qui danno visibilità al grande paniere di proposte la *Confraternita della Nocciola Tonda Gen-*

*tile di Langa* (delicata e conservabile a lungo, viene utilizzata in pasticceria e in abbinamento a piatti storici della cucina locale), l'*Accademia della Castagna Bianca di Mondovì*, la *Consociazione Helicenensis Fabula* e i *Cui dal Lundes* (entrambe accolgono i fedelissimi di vino e tradizioni) e l'*Accademia della Fricia* (cultori del fritto misto alla piemontese). Del vicino Monferrato sono i *Maestri Coppiere di Aleramo*, i quali difendono la vasta gamma di realizzazioni enogastronomiche di queste colline.

Un'altra zona interessante per la grande varietà dell'offerta è il Novarese: l'*Ordine dell'Amarena e del Nebbiolo* è stato fondato a Sizzano con lo scopo di incentivare la coltivazione della pianta di marasco e l'uso dei suoi frutti; la *Confraternita del Gorgonzola di Cameri* e quella del *Salam d'la Duja e del Fidighin* (il salame di puro suino, che prende il nome dal contenitore in cui viene conservato e stagionato sotto grasso, e la mortadella di fegato cruda) riuniscono gli amanti di queste specialità. L'humus del mondo contadino di Chiaverano (TO) è mantenuto dal *Sovrano Ordine della Grappa e del Tomino*, che preserva la memoria degli antichi distillatori dell'area e dei formaggi poveri di latte vaccino o di capra.

Lombarde sono l'*Accademia Italiana della Costina* (svolge una costante attività di ricerca sulla genuinità della carne di maiale italiana, sulle tecniche di preparazione alla griglia, sulla storicità dei mezzi, dei modi e delle ricette, ecc.) del Varesotto, l'*Ordine Lomellino della Rana e del Salame d'Oca* (utilizza i due simboli della cultura contadina di questo spicchio di Pianura padana per definirne l'unicità) e la *Confraternita del Risotto di Sannazzaro de' Burgundi* (PV), che mira a

## Musei in sistema



Le visite tematiche ai luoghi pavesiani sono percorsi stimolanti tra immagini, ricordi e letture di brani delle più importanti opere di Cesare Pavese organizzate dal Comune di Santo Stefano Belbo in collaborazione con la Fondazione Cesare Pavese.

Nell'itinerario di visita si inserisce a pieno titolo il Museo Enologico Toso di Cossano Belbo, dove sono in mostra i nuovi allestimenti della struttura, tra cui un affascinante percorso storico sulla produzione dell'uva moscato e il "Tavolo dell'erborista", un'installazione interattiva che aiuta a scoprire l'originale produzione del Vermouth.

Per informazioni e prenotazioni: tel. 0141 837836, [www.toso.it](http://www.toso.it).

vigilare e diffondere questo metodo di cottura secondo principi certi.

Chiude questa lunga teoria di gruppi il *Club dei 12 Aposto-*

*li dell'Enogastronomia* di Scorzè (VE), anch'esso aderente alla FICE ("Federazione Italiana Circoli Enogastronomici"), che ha la funzione di rappresentare

in Italia e all'estero tutti i sodalizi associati contribuendo a quella fratellanza del gusto che riunisce idealmente tutta l'Europa. □

# La cultura del vino nel Mediterraneo

Alessandro Carassale

Esistono ben pochi elementi capaci di riunire le genti mediterranee come la vite e il vino. Sulle coste del "mare nostrum" l'ampelotecnica è infatti pratica diffusa fin dagli albori dell'epoca classica, vuoi per il carattere simbolico o mistico legato alla bevanda, vuoi per il fondamentale apporto di quest'ultima alla dieta dei popoli o per il segno distintivo che il "nettare degli Dei" contribuiva a dare alle classi sociali di rango elevato.

Nei secoli bui del Medioevo europeo, in particolare, l'espansione del vigneto è legata principalmente alle valenze uniche assunte dal vino: dal ben noto valore liturgico nel rito della Messa, alle intrinseche virtù antisettiche e terapeutiche, esso garantiva sempre il rin vigorimento dello spirito e un apporto calorico supplementare al regime alimentare del signore come del contadino, cui in più leniva le fatiche nei campi. Grazie alla spinta data dai grandi proprietari laici ed ecclesiastici le viti vengono quindi propagate in ogni potere

nell'ambito del sistema economico curtense.

Per analizzare i numerosi flussi che si sono generati nel corso dei secoli tra Oriente e Occidente, o tra sud e nord delle opposte sponde di questa culla della civiltà mondiale, nei giorni 17-20 ottobre 2012, presso l'Università di Corsica Pasquale Paoli, si è tenuto il Congresso Internazionale "La culture du vin en Méditerranée. Representations, savoirs, enjeux", che ha chiamato a raccolta esperti provenienti da Francia, Grecia, Italia e del mondo arabo. I filoni di ricerca si sono orientati secondo due direttrici: il riconoscimento del valore sociale della viticoltura nei paesi musulmani del Nord Africa e gli apporti, forieri di sviluppi nell'epoca contemporanea, delle repubbliche marinare allo sviluppo vinicolo di tre aree (Creta, Corsica e Liguria), intrinsecamente collegate tra loro in un curioso processo dia cronico, e dell'Europa tutta.

Per quanto concerne la prima tematica, è sorprendente scoprire come nel settore isla-

mico, nonostante la ben nota proibizione religiosa, esista tuttora un'ampia gamma di vocaboli che, tramandati per quasi un millennio, definiscono il vino, i vitigni, la qualità dei siti di coltivazione e della bevanda: termini tecnici e metaforici sopravvissuti al locale laccio socio-culturale e capaci di testimoniare l'antica passione enofila dei popoli rivieraschi del Maghreb (Africa nord-occidentale) e del Mashrek (attuali coste di Siria, Libano e Israele).

Creta invece rappresenta, per la sua posizione strategica nell'ambito mediterraneo, una sorta di testa di ponte verso la penetrazione in Europa di pregiate cultivar oltre che uno dei principali luoghi di scontro tra la Cristianità e l'Islam. Durante il periodo della dominazione veneziana (XIII-XVII secolo), la coltivazione della vite era ancora più estesa di quanto non fosse stata nel precedente periodo bizantino, pur definito dagli approvvigionamenti costanti dalla più grande isola dell'Egeo. L'interesse economico della città lagunare si orienta verso un