

“L’Europa è unita ?”
A tavola... sì

Luciano Tribuzio

**“L’EUROPA E’ UNITA?”
A TAVOLA... SÌ**

*La compagnia a tavola in europa
Giromangiando nei 27 paesi europei*

*Il rito della tavola, non è solo il buon mangiare.
Tutto ti deve coinvolgere.
Le persone che ti circondano!
L'acciottolio dei piatti, che si baciano tra di loro!
Lo scampanello dei bicchieri!
Il gorgoglio del vino, che viene versato, che scende dalla bottiglia,
come fosse un ruscelletto dalla sua sorgente!
Il chiacchiericcio degli ospiti!
Ancor prima che i piatti vengano serviti!
E, una frazione di secondo dopo, il silenzio!
I commensali stanno assaporando le virtù che sono state servite.*

Tutto ciò che scriverò qui, di seguito, non avrà certo l'ambizione, che Massimo d'Azeglio, diede alla sua celebre frase: Abbiamo fatto l'Italia (Europa), ora si tratta di fare gli italiani (europei), ma solo la speranza, che questo possa avvenire.

In questa grande trama, che annoda 27 paesi europei, vi è un filo, che accomuna tutte le nazioni.

Questo filo, si chiama, Arte Culinaria. Che tradotto in termini più semplici, si può definire " il piacere della tavola ".

Piacere, che tutti noi europei, abbiamo, a volte in modo differente, da paese a paese, ma comunque reale.

Il mio progetto, è quello di viaggiare, in tutti questi meravigliosi paesi europei, considerando i vari aspetti, che li distinguono.

Vale a dire, la configurazione geografica, industriale, economica, sociale, folcloristica, storica, ed infine, quella cosa, che scaturisce da tutti questi aspetti, cioè: la cultura alimentare.

Ricordandone tutti gli aspetti, che hanno portato ai livelli attuali, questa cultura, che definisco arte e che tutti noi abbiamo dentro e se inoltre l'abbiniamo, alla passione e alla fantasia, diventa vera arte.

*Quello che, per lo scultore, è un pezzo di marmo,
per il musicista, sono sette note,
quello che per il pittore è una tavolozza di colori,*

*per un cuoco, il piatto è una tela da dipingere, con profumi e armonie
di sapori.*

Ecco, perché, io insisto nel chiamarla "arte culinaria".

*Tutto ciò che nasce dalle nostre passioni,
qualunque essa sia, è ARTE.*

*"Fatti non foste per viver come bruti,
ma per seguir virtude e conoscenza"*

(DANTE ALIGHIERI)
”

Prologo

Se fosse una favola, inizierei scrivendo “ c’era una volta.....” , se fosse una leggenda, scriverei “ si narra che.....”, ma non è, né una favola, né una leggenda, bensì, una mia personale elucubrazione.

Sette personaggi del passato, uomini e donne, di varia estrazione sociale, appartenenti a secoli differenti, cioè dal 1300 al 2000, si ritrovano, tutti insieme, ovviamente attorno ad un tavolo imbandito, ricco di tutti quei profumi e sapori che hanno allietato l’olfatto e il palato, nei sette secoli.

I sette personaggi sono:

Madame	DOrè	sec. XIV
Mister	Remix	“ XV
Sir	MIlos	“ XVI
Monsieur	Faber	“ XVII
Miss	SOLange	“ XVIII
Frau	LAtera	“ XIX
Don	Sifar	“ XX

La motivazione di questo convivio, è di portare a conoscenza nostra, tutte le usanze culinarie, che hanno attraversato questi secoli.

Questi personaggi mi hanno incaricato di far da loro tramite, presso Voi, che leggete queste note.

Questo gruppo si è dato un nome.

CONGREGAZIONE DEGLI EVOCATORI

Cioè evocare dal passato, più lontano, tutto ciò che riguarda l’arte della cucina, ma anche l’arte del saper assaporare.

Tenendo presente, che quello che mettiamo sul tavolo, nasce dal periodo, dal sito geografico, dalla classe sociale, dai riti atavici, dalle abitudini e dalla conoscenza del luogo e ciò che esso

produce.

Madama DOrèe e gli altri due Signori REmix e MIlos, mi raccontano, che nel Medioevo, l'alimentazione, dei più nobili, era ricca di selvaggina, condita spesso, con spezie molto costose, poiché provenivano dall'Oriente.

L'alimentazione dei contadini, era più povera e comprendeva alimenti che potevano sostituire la carne, come i legumi.

Con i miglioramenti dell'agricoltura, i contadini si nutrirono, prevalentemente di cereali; ma le paste alimentari furono prodotte solo a partire dal XIII secolo.

I contadini mangiavano una zuppa a metà mattina, del pane, del formaggio e castagne bollite.

La sera, quando tornavano dai campi, mangiavano di nuovo la zuppa, o altri cibi molto poveri.

Anche per i ricchi, il pane restava comunque l'alimento principale, ma lo volevano bianco, di frumento.

Un decreto imperiale dell'epoca, stabiliva il limite che può requisire un Vescovo, ad ogni tappa delle sue visite pastorali con tutto il suo seguito, in una regione agricola.

50 pani – 50 uova – 10 polli – 5 porcellini

Una delle testimonianze, più interessanti dell'epoca, è rappresentata dagli erborari.

Questi codici, riccamente miniati, raffigurano le varie erbe e le piante, allora conosciute, elencandone i vantaggi che se ne potevano trarre per la salute.

Cito dal TACUINUM SANITATIS, alcuni dei consigli terapeutici:

FRUMENTO : indicato per guarire le ulcere

SEGALE : calmante e sedativo

UOVO : nutre, depura e ingrassa

MIGLIO : per coloro che vogliono rinfrescarsi

BIETOLE : il loro succo toglie la forfora

ZUCCHE : mitigano la sete e fanno bene ai collerici

A questo punto, Monsieur FAber e Sir MIlos, prendono la parola, a proposito del seicento.

Sotto il dominio di RE SOLE, questo periodo, vide un grande sviluppo della cultura francese.

Questo successivamente portò a una visione diversa della cucina, che si trasformò poco a poco, in vera e propria arte e diventò così simbolo di raffinatezza.

In questo periodo, nasce anche la cucina classica.

Capostipite fu senz'altro FRANCOIS de la VARENNE. Egli compì un deciso passo avanti. Nella sua opera

“ Le Cusinier Francais “, parlò per la prima volta, dei fondi o delle basi della cucina, della creazione di nuovi abbinamenti e utilizzò, per la prima volta, il classico “ BOUQUET GARNI “ o mazzetto aromatico.

Introdusse l'utilizzo delle carni animali nostrane, scegliendo gli animali più giovani, quindi più teneri e iniziò a sperimentare la tecnica della steccatura, con strisce di lardo e verdure, introducendole nei pezzi di carne, prima di essere arrostiti.

In un secondo tempo, iniziarono ad essere tenute in considerazione alcuni prodotti ortofrutticoli come, cetrioli, cavoli, verze, cicorie, lattughe, piselli. Mentre la patata e il pomodoro, non ebbero grande successo, fino alla fine del '700.

Anche la pasticceria conobbe un periodo di grande splendore e di innovazione, con la Preparazione di sfoglie, amaretti e di petit fours.

Ci furono anche novità nel campo delle bevande. La più importante, fu la scoperta del metodo champenois che

DOM PERIGNON inventò nel 1688, dando origine alla prima produzione dei CHAMPAGNE.

In Italia, fu il boom della gelateria, della torrefazione del caffè e della diffusione della cioccolata.

Poi nella cucina popolare, portato dalle Americhe, si diffuse il mais, che diede origine a molte preparazioni per il confezionamento di vari tipi di polenta. Al contrario della Francia, in Italia, la comparsa del pomodoro, diede origine alla Preparazione di creme e di salse, per il condimento della pasta.

In tutta la sua femminilità, a questo punto, si erge Miss Solange.

Ella prende la parola, parlando del '700. Che si contraddistingue, come periodo storico, per l'avvento della Rivoluzione Francese, quindi possiamo definirlo, un periodo di grande trasformazione.

Una voglia di innovazione, un interesse, da parte della cultura, anche per la tavola e il buon mangiare, che diede origine a movimenti conviviali e di conversazioni.

Come per il secolo precedente, la nazione che diede vita a importanti novità, fu la Francia.

Alcune preparazioni importanti da ricordare, furono il patè de fois gras, le meringhe, le mirepoix, e le salse di base. In questo periodo, nasce anche la Maionese. Non neppure un fatto irrilevante, la scoperta di nuovi sistemi, per la regolazione del fuoco nelle cucine, anche perché questa innovazione tecnica, rappresentò un passo in avanti nella Preparazione delle ricette, poiché permetteva di preparare dei piatti cucinando più cose separatamente..

Sentendosi confinata con Miss Solange, a questo punto, si erge in tutta la sua statuaria bellezza, Frau L'Atera.

Ella prosegue sulla stessa strada precedentemente avviata dalla sua amica, a proposito del '700, continuando con il suo secolo, cioè l'800.

Il miglioramento delle colture agricole, che si sviluppò in questo periodo, creò una maggiore disponibilità di prodotti, grazie all'ampliarsi dei mercati, grazie ai trasporti.

Siamo nell'epoca coloniale, la quale portò all'introduzione e al consumo di nuovi prodotti, come il mango, la soia, l'ananas, le arachidi. Mentre per il cacao, il caffè e il the, conosciuti durante il '700, ci fu un vero boom di consumi, tanto che nacquero numerosi esercizi, specializzati nella vendita e nella distribuzione di questi prodotti. Due piante investirono una notevole importanza alimentare: la patata e la barbabietola da zucchero. Grande beneficio, derivò dalle nuove pratiche di sanitizzazione del latte. Grazie a Pasteur, si realizzò la pastorizzazione del latte, su larga scala. Si migliorarono e si svilupparono i sistemi di conservazione degli alimenti, come la refrigerazione, la concentrazione e la sterilizzazione. Con l'approfondimento delle scoperte microbiologiche e la conoscenza delle fermentazioni batteriologiche, iniziate da Pasteur, si ebbe un notevole miglioramento della produzione casearia. Infine, verso la fine dell'800, in Francia, nacque la margarina, un nuovo tipo di grasso, inventato da un abate francese. Verso la fine del secolo, si verificò una grande trasformazione nel mondo della gastronomia: la nascita della ristorazione moderna. L'incontro con AUGUSTE ESCOFFIER, chef e genio della cucina, con CESARE RITZ, mago dell'imprenditoria. Alberghi, treni lussuosi, transatlantici, cominciarono a svilupparsi in tutta Europa, ed Escoffier, oltre a studiare e a sviluppare, il funzionamento delle cucine, inventò piatti nuovi ed estrosi, da dedicare a principi e personaggi fa-

mosi. Aveva gusto anche nella presentazione dei piatti, abbellendoli con più decorazioni.

Si può dire, che con lui si sviluppò la classica cucina francese.

A questo punto, onorato, di dover chiudere la prima presentazione della loro "CONGREGAZIONE", prende la parola Don Sifar, avvolto nel suo tabarro.

Il suo discorso fa riferimento al '900.

Sia per i grandi mutamenti storici, che il notevole sviluppo tecnologico, il '900, ha trasformato profondamente la società.

La nascita dell'automobile, consentì a persone e merci, di viaggiare e spostarsi più rapidamente.

Nel 1900 esce la prima "GUIDA MICHELIN", una pubblicazione, nata in Francia, destinata ai primi automobilisti gastronomi, allo scopo di illustrare le caratteristiche dei ristoranti di qualità, presenti sul territorio. Più limitato, rispetto alla Francia, anche in Italia, si sviluppò un certo fenomeno gastronomico.

Nel 1909, si pubblicò la nuova cucina delle specialità regionali, dove per la prima volta, si scrissero le ricette delle regioni italiane.

Dopo la seconda guerra mondiale, la cucina europea, era distrutta.

Poco cibo disponibile, per di più razionato. Non consentiva di fare grandi cose tra i fornelli e la ripresa gastronomica, dovette aspettare gli anni '60, per riscoprire un forte dinamismo.

Il boom economico, che avvenne in seguito, portò in ogni casa, il forno e gli altri elettrodomestici.

Successivamente, l'entrata della donna, nel mondo del lavoro, ha innescato un cambiamento nel modo di mangiare.

Il tempo, sempre più limitato per cucinare, fa sostituire i piatti di lunga Preparazione, tipo polenta, legumi, arrostiti, brasati, con fettine di vitello e petti di pollo, da cucinare velocemente ai ferri.

Dal canto suo , anche l'editoria culinaria, ha seguito questo fenomeno, proponendo ricettari facili e semplici e per la prima volta, anche con un occhio, sempre più attento, all'aspetto calorico e dietetico.

All'inizio degli anni '70, gli aspetti gastronomici, che si sono sviluppati e ampliati, sono principalmente tre:

- la ripresa delle tradizioni regionali

- l'utilizzazioni di modelli di cucina rapida e dietetica
- la Nouvelle Cuisine

I sette personaggi della CONGREGAZIONE,, sono già da tempo seduti attorno al tavolo, che ora, verrà imbandito.

E' giunto il momento, di celebrare questa riunione, con una cena Europea, tradizionale.

Mentre gli addetti al servizio, si accingono ad espletare il loro compito, i sette saggi, si rinfrescano l'ugola, con una coppa di Dom Perignon.

L'antipasto sarà alla francese, ed ecco gli ingredienti per otto persone.

2 barbabietole cotte al forno
500 gr. di insalata russa
8 coste di sedano sbollentate e fredde
4 carote grattugiate fini
8 sardine sott'olio
4 uova sode tagliate a spicchi
4 pomodori ben sodi
2 peperoni verdi
½ cavolo rosso
4 cipolle bianche cotte
olio-aceto di vino-senape
8 cucchiaini di maionese
4 filetti di acciughe
2 pizzichi di origano
40 olive nere
4 cucchiaini di capperi
sale-pepe

Preparazione:

Sbucciate le barbabietole, tagliatele a metà, affettatele sottili e ponetele in una ciotola.

Riducete a fettine sottili e corti come fiammiferi, cioè a julien-