

Ricordi del bel tempo che fu... Prodotti di nicchia

VANCOUVER - Mi domando perché in Canada sia pressoché impossibile trovare prodotti alimentari cosiddetti "di nicchia".

E cosa sono?, mi domandano stupiti negozianti, amici e ristoratori, abituati a comperare solo prodotti commerciali, sorretti da enormi spese pubblicitarie.

Nel campo dei vini è facile capire che ci sono vini e vini, per cui un amatore, con tanti soldi, può permettersi di comperare ed assaporare bottiglie preziose e blasonate a prezzi da capogiro.

Anni fa ad un vecchio amico, grande conoscitore di vini, feci assaggiare in Arizona una bottiglia di Barolo, lasciato decantare per qualche ora in una caraffa di cristallo Baccarat.

Dopo cena, mi chiese dove avessi trovato un Barolo di quella levatura. Gli risposi di averne acquistate sei bottiglie in un negozio locale, per 130 dollari a bottiglia.

Questo Barolo viene dalle Langhe - dissi al mio amico - e lo produce Angelo Gaja usando solo Nebbiolo coltivato in un fazzoletto di terra e che suo padre amava in modo particolare. Il suo nome è Sperss, che in piemontese significa ricordo di cose perdute...

Di primo acchito può sembrare un super vino toscano, ma assaggiandolo bene vengono a galla sapori di frutti piemontesi. Questo vino diventa sempre più amonioso e velutato col passare del tempo. L'ho riconosciuto perché il mio amico Gaja ha vinto cinque premi internazionali con questo Barolo. Non per niente il mio ospite era conosciuto come il GURU dei vini...

E questo è il piacere per cui io, modesto bevitore, ma fanatico di

cibi genuini, vo' cercando in ogni angolo d'Italia, prodotti genuini di piccoli produttori, che non possono trovare accesso in questo colossale mercato alimentare Nordamericano. È chiaro che non tutti possono bere abitualmente vini eccelsi, e spesso bisogna accontentarsi dei vini che ci passa il convento (Liquor Board della B.C.). I vari DOC o IGF non servono a nulla, quando decine di migliaia di litri di vino vengono spediti dal Meridione in Veneto, Piemonte ed altre regioni dove si producono vini bianchi DOC (ogni anno ci sono centinaia di denunce e sequestri da parte delle guardie di finanza, ma "se la va la va" ed il gioco continua...)

Ci sono per altro quantità enormi di prodotti genuini che la Grande Industria e gli importatori non toccano.

Parlo di olii extravergine genuini di piccoli produttori (in una recente pubblicazione della Slow Food vengono elencate oltre 600 piccole aziende agricole, divise per regione, ciascuna con minuscole produzioni). C'è olio ed olio, artigianale o industriale. Vi siete mai domandati come mai i frantoi artigianali lavorano solo nei periodi della raccolta per lo più invernale, mentre gli oleifici lavorano 360 giorni all'anno? Tutti gli olii in commercio vengono definiti "Olio extra-vergine di oliva" ma quanti veramente lo sono?

Come il vino, le olive di tutte le parti del mondo arrivano in Italia e sono spacciate per italiane. È notizia recente il sequestro di Olio di colza, venduto come Extra Vergine d'oliva. Le sigle DOP o IGF servono solo per olii blasonati, in quanto purtroppo le olive, interrogate, non parlano nessun dialetto o nessuna lingua.

E veniamo ora ai prosciutti della grande industria Emiliana, Veneta o Lombarda che, protetti da marchi ben definiti, sono il vanto dei salumifici nostrani, ma di cui solo alcuni vengono importati in Canada. A determinare il prezzo dei prosciutti crudi oltre la provenienza e la qualità sono altri elementi importanti come l'età ed il peso del suino, e l'alimentazione.

Se il maiale viene nutrito in batteria con proteine di pesce la sua carne avrà residui di pesce riconoscibili all'olfatto ed al palato. È recentissima la notizia che la Kellogg ha depositato un brevetto per eliminare il retrogusto di natura ittica del prosciutto.

Io in Italia cerco solo prosciutti di Langhirano, di Sauri, di Cigna senese che si nutre solo di ghiande (Massanera), Abruzzesi, o della Sila, invecchiati all'aria per almeno 24 mesi...

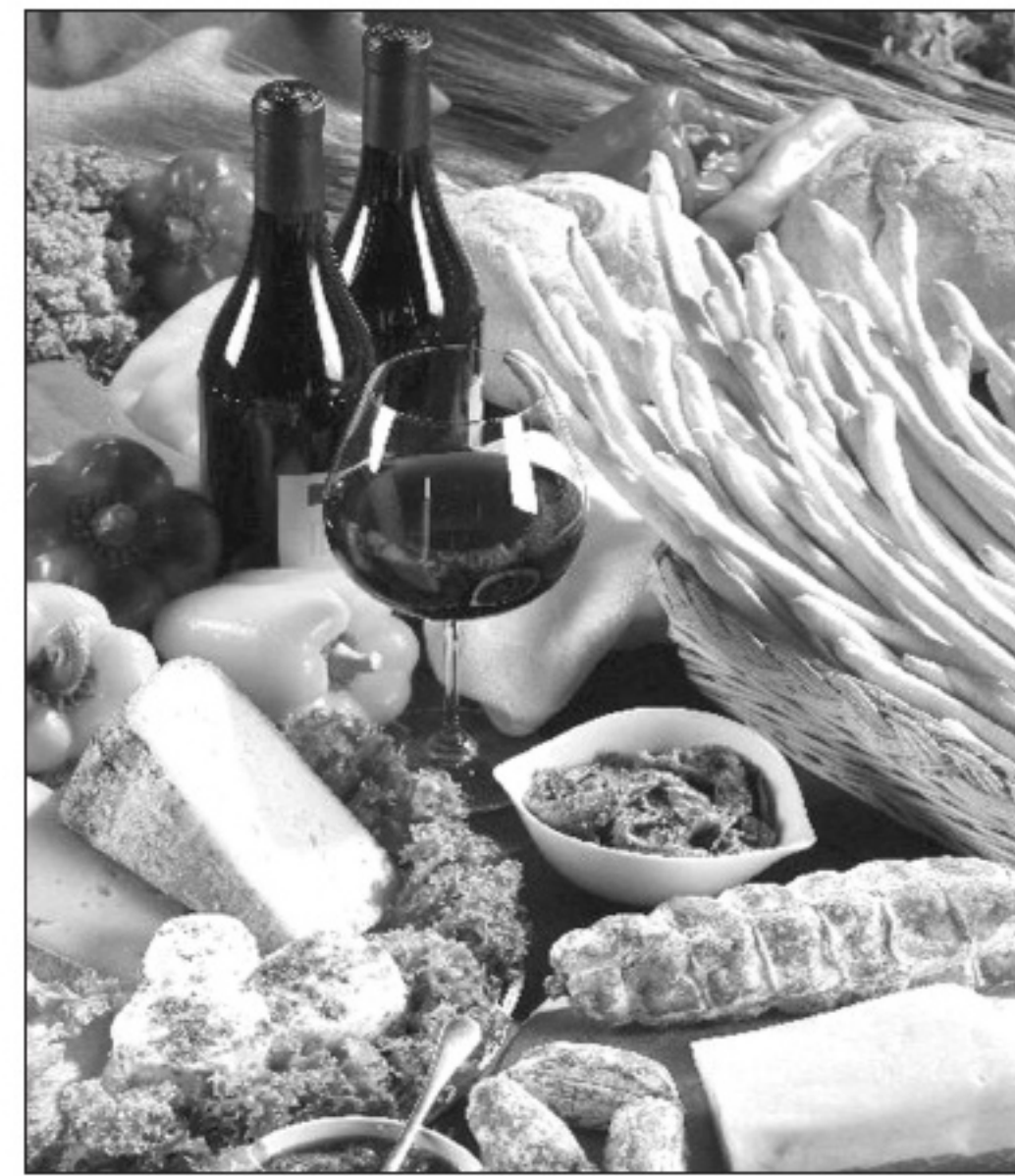
Sogno coppa di Varzi, Culatello, salame di Piacenza, finocchiona di Firenze, soppressa Veneta, parmigiano Reggiano invecchiato per 30 o più mesi, parmigiano Maggino fatto con latte di mucche che si nutrono di erbe nuove al pascolo nel mese di Maggio; padano Lodigiano (quello con la lacrima) che nelle osterie di dell'entroterra milanesei degustavo, da giovane, con Gianni Brera, che lo innaffiava con molte ombre di Barbera.

Parlo del pane Cafone di Napoli, di S. Severo o di Altamura, di Michette, Rosette e Ciabatte milanesi, di Grissini Piemontesi della giornata (senza bisogno di furani aggiunti per impedire il rancimento), della Focaccia Genevose, della Mozzarella di Bufala Campana di giomata (da 500 grammi cadauna), dei Formaggi e delle caciotte

Caciotte delle Malghe o dei Casari, dei carciofi di Latina, dei funghi porcini secchi della Valtellina o di Borgotaro, del cioccolato Streglio di Torino, dei confetti di Sulmona, dei pomodorini da insalata della Sicilia o della Sardegna, dei tarocchi siciliani, delle noci di Benevento, dei marroni di Cuneo, dei raviolini fatti a mano di Valleggio, delle olive taggiasche del mio amico oliandolo di Dulcedo, del basilico di Pre', dell'aceto balsamico artigianale vecchio di almeno 25 anni e la lista può continuare all'infinito.

Sto aspettando in questi giorni l'arrivo di 25 grammi di zafferano dell'Aquila in stimmi che mi durerà per tutto l'anno ed oltre. Me lo spedisce per posta il mio amico Pier Paolo titolare della "Petuinum" di Prata d'Ansedonia sulla Piana di Navelli uno degli ultimi dei patiti del prezioso bulbo: un grammo in stimmi costa una tombola, ma dato che è sufficiente per preparare 10/12 porzioni di risotto viene da chiedersi perché i ristoranti di lusso italiani che ci propongono, localmente, camì di struzzo o di canguro, non usino lo zafferano genuino dell'Aquila. Un mistero che vorrei che il ristoratore toscano d'eccellenza di televisiva fama, mi potesse spiegare. Lo zafferano dell'Aquila (*Crocus Sativus*) è una delle spezie più costose al mondo.

Questa spezia, che si caratterizza per la lunghezza degli stimmi, per l'alto contenuto di safranale, nonché per l'elevato potere colorante, è il risultato della combinazione di una serie di elementi che la distinguono da altri prodotti venduti in commercio. Fu introdotto in Provincia dell'Aquila da un padre domenicano, della famiglia Santucci di Navelli, che portò con sé, ai tempi



dell'Inquisizione, alcuni bulbi che fece coltivare nella Piana di Navelli, istruendo i compaesani sul modo e sulle cure da praticarsi. Rapidamente la coltura si estese in altri territori dell'Aquilano e già nel 1890 si coltivava in 24 comuni; dal 1930 è limitata a Navelli, Capistrano, Banskiano, Caporciano e S. Demetrio ne' Vestini.

Il suo costo è molto elevato, ma è giustificato dal lavoro che comporta, basta pensare che per un chilo di zafferano occorrono duecentomila fiori, ed un totale di cinquecento ore lavorative. Molti degli zafferani venduti commercialmente sono a base di carotene, che colora, ma non dà sapore.

Lo zafferano ha un profumo inconfondibile e può essere usato in cucina in una infinita varietà di modi: risotti, condimento di pasta, di legumi, di brodetti di pesce (brodetto Marchigiano, Anconetano, di Pescara Di San Benedetto sul

Tronto o di Vasto) di costolette d'agnello, boullabaisse, dolci etc.etc. Nei tempi antichi veniva usato per la cura di molte malattie. È un eccitante e stimola l'appetito.

Lo zafferano deve contenere non più del 12% di umidità ed avere il color rosso arancione caratteristico, ed il buon aroma che lo identifica. La sostanza colorante è formata da un alcaloide, detta crocina; la sostanza amara è formata dalla pierocrocina, detta anche amaro di croco, inoltre nello zafferano si trova l'essenza, che è costituita da un olio di color bruno, con un forte colore. Sono nato a Milano, dove quando sparava il cannone di mezzogiorno mia madre, come altre donne di casa, cominciava a preparare il risotto giallo per il pranzo. Questo, evidentemente, prima dell'avvento della Repubblica e l'arrivo dell'olio, della pasta e della pizza dall'Italia Meridionale.