

Uno STIVALE di SAPORI

L'importanza della produzione **enogastronomica** per il nostro **Paese** è motivo non solo di grande **ricchezza** economica e meritata fama **internazionale**, ma anche un'interessante fonte di informazioni ed aneddoti **storici**. Come racconta un **libro** di recente **pubblicazione**, di cui «**Storia in Rete**» anticipa alcuni passi

di **Giacinta d'Agostino**

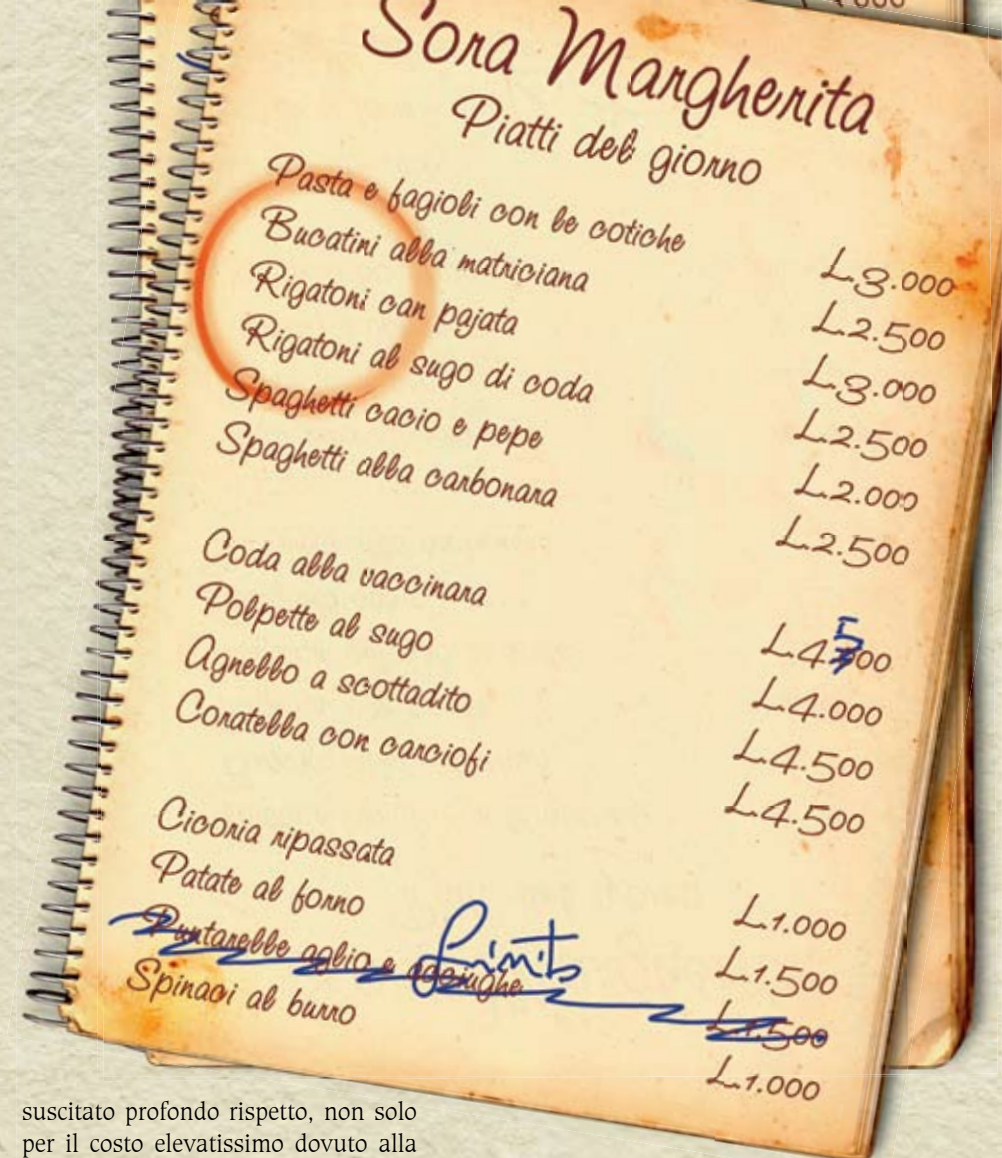


Il celebre «Mangiatore di fagioli», di Annibale Carracci (1560-1609)

Prepariamoci a questo viaggio con le avvertenze del caso. Qui non si tratta di ottenere visti, timbrare il passaporto, sottoporsi a specifiche profilassi, ma di identificare al meglio l'intento del nostro percorrere l'Italia. (...)

L'origine della fontina, e siamo in Valle d'Aosta, è molto antica. Pur non esistendo una storiografia precisa, la tradizione narra che Fonzio Pilato, nel percorrere le vie della Gallia, abbia sostato a Nus ed abbia assaggiato la fontina della Valle di Saint-Barthélemy. Notizie certe su questo formaggio risalgono al Medioevo e al trattato «*De Caseis*» del protomedico sabaudo Pantaleone da Confidenza nel quale era descritto il *Vallis Augustae*, un formaggio profumato, burroso, grasso, tanto facile a liquefarsi da poterlo spalmare sulle fette di pane tostato. Per rimanere nei prodotti caseari, una caratteristica forma valdostana è il toma di cui non si conosce l'esatta origine. C'è chi pretende per la dotta ipotesi dell'italianizzazione del termine francese *tomme* a sua volta derivante dal verbo franco *tumon* (voltare, cadere). Sta di fatto che il termine generico toma è attribuito ad una serie di formaggi molto comuni nell'arco alpino. Pasta cruda o semicotta, grasso o semigrasso, il toma dopo il primo mese di stagionatura presenta una crosta sottile che, con il passare del tempo, si ispessisce. La pasta, invece, è chiara con un'occhiatura minuta e limitata. Questo tipico formaggio da tavola era ed è ancora oggi consumato sia in sostituzione della carne, assai scarsa, che impiegato in numerose ricette. (...)

Giungiamo in Piemonte, il regno del tartufo bianco di Alba. Il *Tuber magnatum pico*, rinomato non solo per la sua prelibatezza ma anche per ipotetiche virtù afrodisiache, deve la sua fama alla corte torinese che nel Settecento ne fece omaggio al re di Francia ed alla corte viennese. Da allora la notorietà del tartufo di Alba ha fatto il giro del mondo ed ha sempre



suscitato profondo rispetto, non solo per il costo elevatissimo dovuto alla rarità, ma anche per la particolarità della sua «cerca»: un prodotto davvero regale che ben si accoppia però alla semplicità di una fetta di buon pane integrale, ai tabarin (pasta all'uovo tipica piemontese della quale, si dice, sia nata nei peccaminosi locali della *Belle Époque*) conditi con solo burro o – sempre a lamelle sottilissime – alle uova all'occhio di bue. (...)

Un editto del Podestà, nel XIV secolo, disciplina la produzione della luganega e la difende dalle contraffazioni. Siamo giunti in Veneto, patria di questa particolare salsiccia preparata appositamente per essere consumata con il riso. La gradevolezza dell'impasto di pancetta di maiale pestata e profumata con pepe, cannella, noce moscata, macis e coriandolo ha fatto sì che la cottura della luganega sia apprezzata anche sulla griglia o in padella. (...) E parlando di *würstel* non possiamo non citare il cavolo cappuccio arrivato in Alto Adige dalla Cina dove, già nel I secolo veniva

preparato con aceto; tale tipo di trattamento «trasformava» il cavolo cappuccio negli ormai noti crauti. (...)

Gustando, gustando siamo giunti in Emilia Romagna. È imbarazzante la quantità di prodotti che si possono scoprire in questa regione; ogni città ha la sua specialità, i suoi prodotti tipici, le sue ricercatezze alimentari. Mortadella di Bologna, parmigiano reggiano, squacquerone, coppa, prosciutto di Parma e di Modena, il salame felino, lo zampone e il cotechino, solo per citare alcune delizie. Come scegliere, quindi? Abbiamo optato per due prodotti particolari: il formaggio di fossa e il culatello di Zibello. Il primo, originario della zona Sogliano al Rubicone, per la particolarità con la quale viene prodotto, il secondo per le difficoltà che ha incontrato nel passato a causa del suo nome. A dire di alcuni storici delle tradizioni contadine sembrerebbe che al sostantivo formaggio si sia aggiunta l'indicazione «di fossa» per indica-