

# scritto & mangiato

in collaborazione con Slow Food

Supplemento al numero odierno de il manifesto

L'andare  
per il mondo  
alla scoperta  
del cibo.  
Cultura  
e alimentazione  
fra tradizioni  
e mille locali.  
Da Città del Messico  
a San Sebastian,  
da Tokyo  
alle isole  
di Faer Oer,  
da Teheran  
a Manchester,  
dagli Stati Uniti  
a Honk Kong



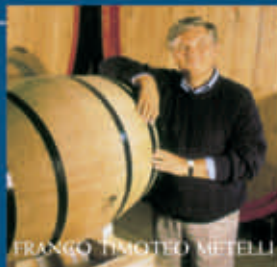
# Cestino da viaggio



NON UN VINO  
A CASO.  
UN VINO  
A CASA.

*Vini di Franciacorta*

I GRANDI VINI DELL'AZIENDA AGRICOLA BOSCHI  
DIRETTAMENTE A CASA TUA, SU ORDINAZIONE.



FRANCO TIMOTEO METELLI

Comodità e qualità garantita dall'Azienda Agricola Boschi. Franco Timoteo Metelli ti aspetta anche il sabato e la domenica per una visita guidata alle sue cantine. Potrai gustare i nobili vini e i piatti tipici della cucina bresciana nell'Osteria del Bosco" graziosissima trattoria nella corte della sua cantina.



Metellus  
medaglia d'oro  
Concours Mondial  
de Bruxelles.



**LE NOSTRE STRAORDINARIE OFFERTE SOLO SU ORDINAZIONE**

**Offerta Boschi ASSAGGIO**

6 Terre di Franciacorta DOC ROSSO  
6 Terre di Franciacorta DOC BIANCO  
6 Franciacorta DOCG BRUT  
18 BOTTIGLIE € 85,00  
Prezzo di listino € 137,50

**Offerta Boschi CANTINETTA**

12 Terre di Franciacorta DOC ROSSO  
12 Terre di Franciacorta DOC BIANCO  
12 Franciacorta DOCG BRUT  
36 BOTTIGLIE € 142,00  
Prezzo di listino € 235,20

**Offerta Boschi METELLUS: 2 bottiglie METELLUS ROSSO BARRICATO € 75,00**

**SPESE DI SPEDIZIONE € 8,00**

**Offerta Boschi PROVVISATA**

24 Terre di Franciacorta DOC ROSSO  
24 Terre di Franciacorta DOC BIANCO  
48 BOTTIGLIE € 147,00  
Prezzo di listino € 235,20

**Offerta Boschi CONVENIENZA**

24 Terre di Franciacorta DOC ROSSO  
24 Terre di Franciacorta DOC BIANCO  
24 Franciacorta DOCG BRUT  
72 BOTTIGLIE € 235,00  
Prezzo di listino € 470,40

Scadenza offerta 31/12/2005



PER ORDINI TELEFONICI: TEL. 030 7241600 - AZIENDA AGRICOLA BOSCHI - VIA ISEO 76 - ERBUSCO (BS)

Direttore responsabile  
Sandro Medici

Direttore  
Marinuccia Ciotta  
Gabriele Polo

Supplemento  
a cura di  
Francesco Paternò

Grafica  
Daria Sorrentino

Illustrazione di copertina  
Laura Federici

Pubblicità  
concessionaria esclusiva  
Poster srl  
tel. 06/68896911  
fax 06/68308332

Stampa  
Sigraf srl  
Via Vaillate, 14  
Calvenzano (Bg)

Chiuso in redazione  
il 11/3/2005

«...il vero viaggio, in quanto introiezione d'un "fuori" diverso dal nostro abituale, implica un cambiamento totale dell'alimentazione, un inghiottire il paese visitato, nella sua fauna e flora e nella sua cultura [...] facendolo passare per le labbra e l'esofago. Questo è il solo modo di viaggiare che abbia un senso oggi, quando tutto ciò che è visibile lo puoi vedere anche alla televisione senza muoverti dalla tua poltrona». Italo Calvino (Sotto il sole giaguaro, Milano 1995).

Il cibo scoperto attraverso il viaggio. Letteratura, cultura, non solo Calvino ma Calvino come aperitivo, per questo supplemento trasformato in un diario di bordo grazie ai nostri amici di Slow Food. Che, beati loro, bevono assaggiano godono e raccontano girando il mondo (non tutti, non tutti senno qualcuno al quartier generale di Bra s'arrabbia). Magari sedendosi allo stesso bar di San Sebastian in cui un giorno noi stessi abbiamo gustato dei pintxos, oppure conducendoci lungo le viuzze del bazar di Teheran per approdare alla stessa sala da tè. Dal mangiare cinese di Manchester agli odori e sapori non

coincidenti delle isole danesi di Faer Oer, dalla Tokyo da bere ai mercati agricoli statunitensi - veri depositari di saperi e certezze - c'è un mondo là fuori da guardare con altri occhi. E qualche volta stropicciarseli: la peste aviaria esplosa in Vietnam stermina polli, mentre nella confinante Cina si è appena aperto l'anno del gallo. Insomma, storie e culture passate al setaccio, da leggere e da gustare. Ma siccome l'alimentazione e la specie umana non sono cominciate da certi localucci di Città del Messico, siamo anche andati a ritroso nel tempo. Molto a ritroso nel tempo. Più o meno tra i 230 mila e i 29 mila anni

## Diario di bordo

FRANCESCO PATERNÒ

fa. Quando due chili di caribou al giorno era la dieta (e il fabbisogno nutritivo) dell'uomo di Neanderthal (*Homo neanderthalensis*), vissuto tra il Medio oriente e l'Europa appunto tanto tempo fa. La notizia è stata data - attraverso un calcolo con buona approssimazione - da Steve Churchill della Duke University di Durham nella North Carolina in un recente congresso internazionale. Ora è finita nel nostro piatto. Con tante altre informazioni non sempre alla portata. Buona lettura.

**4 Mangiar subito** di Dominique Fournier • **Freschi baschi** di John Newton **6 Voleva berli tutti** di Michael Jackson • **Pesce e martello** di George Sylvest Pedersen **10 Faraonico tè** di Samuel Lalu **11 Pagoda rossa** di Drew Smith **12 Piccante americano** di Deborah Madison **13 Cibo che fa specie** di Franco Carlini **14 Fronte del pollo** di Maria Tarantino

# Prodotto biologico. Differente senza l'ombra del dubbio.



Con i prodotti da agricoltura biologica decidi per il benessere tuo, della tua famiglia e del tuo ambiente. Scegli un'agricoltura sana, senza l'uso di sostanze chimiche di sintesi, senza manipolazioni genetiche, controllata secondo rigorosi criteri europei. Scegli l'inebriante sapore genuino dei prodotti senza aromi artificiali, coloranti e inutili additivi.



CAMPAGNA FINANZIATA  
CON IL CONTRIBUTO  
DELLA COMUNITÀ EUROPEA  
E DELLO STATO ITALIANO

# Mangiar subito

## Freschi baschi

di John Newton\*

SAN SEBASTIAN,

TERRA DI FANATICI

APPASSIONATI DI CIBO.

MOLTI MODI ECONOMICI

PER MANGIARE,

DI BAR IN BAR

ALLA RICERCA DI PINTXOS

SULLA LARGA CURVA

DELLA BAIA

I Baschi, oltre a essere celebri come marinai, soldati e costruttori di navi, sono tra i più fanatici appassionati di cibo della terra. Dopo il lavoro gli uomini vanno nei loro circoli culinari così come altri vanno al bar o al pub. La freschezza, a San Sebastian come nel resto delle Province Basche, è una religione. Andate in qualunque mercato della città e osservate con quale venerazione i primi funghi selvatici, i naselli interi, i ravanelli rossi e tondi vengono vagliati dai compratori e disposti sulle bancarelle dai venditori, allo stesso modo in cui a Parigi sono esibiti i gioielli, e capirete che cosa intendo dire. Un ristoratore non oserebbe mai servire prodotti men che freschissimi.

Se non avete mai mangiato i *pintxos* (si pronuncia «pinchos»: quando incontrate un «tx» in basco pronunciatelo «ch») di San Sebastian, arrivo a dire che non sapete veramente che cosa sia questo modo di mangiare. Cercherò di spiegarvi. I *pintxos* si mangiano in un *txikiteo* («chikiteo»), ossia un giro per la città fatto con tutta calma accompagnati da amici, parenti (le mie due figlie di dodici e nove anni insistevano per farlo tutte le sere) inframmezzato da

piattini di cibo, prelibatezze e specialità varie di ogni bar, e annaffiato con minuscoli bicchieri di birra (detti *cartas*), vino o Cava, lo spumante spagnolo. «Se viene a trovarmi qualcuno da un altro paese o anche da un'altra città della Spagna, facciamo un *txikiteo*», spiega il maestro di cucina locale Luis Irizar, «è il modo migliore di camminare, parlare e discutere di qualunque cosa – sport, cultura, politica, perfino affari. Andiamo da un bar all'altro, cominciando quando finisce il lavoro, tra le 7 e le 8 di sera, e finendo verso le 11, quando si va a casa per cena o si entra in un ristorante per mangiare sul serio».

Il *pintxo* letteralmente è lo stuzzicadenti con cui è per lo più servito questo tipo di cibo, come un minuscolo *shish kebab*. Altri sono serviti su fettine di pane e altri ancora, gli *albóndigas* (polpette di carne), su piattini di terraglia con una salsina. Può essere un modo economico per mangiare.

Gran parte dei bar che fanno *pintxos* sono nella città vecchia. Questa sera però consiglio una passeggiata al tramonto lungo La Concha (la conchiglia), la larga curva della baia su cui è costruita questa deliziosa

Quando succede di vivere molti mesi in una città che non sia la nostra, anche se si tratta di Città del Messico, si finisce prima o poi per essere sopraffatti da momenti di struggente malinconia. Soprattutto all'ora dei pasti. Eppure, il quartiere di Santa Maria la Rivera è popolare e vivace, con i suoi vecchi edifici eleganti trasformati in abitazioni popolari, dove vivono famiglie legate da intensi rapporti di vicinato; con i suoi stabili che ospitano le sedi di piccole società commerciali, e gli uffici statali dei servizi sociali; con le sue strade invase da un numero incredibile di venditori di cibo da portare a casa o da consumare sul posto, in piedi.

Ma, nonostante tutto, cosa fare, se a mezzogiorno ci si sente un po' soli e le risorse rappresentate dagli amici locali sono ormai esaurite? Optare per un ristorante? Troppo formale. Per una *cafetería*? Troppo impersonale. Arriva il momento in cui, nel corso delle sue peregrinazioni, il residente temporaneo finisce per prestare attenzione a certi localucci, appena più grandi di un modesto garage, la cui insegna è costituita da una lavagnetta nera su cui si può leggere, a fatica, *comida corrida* e, a seguire, tutto un menù invitante a un prezzo irrisorio.

Come un elemento decorativo, appena appena mobile, sistemato lì per dare un tocco di colore locale, un cane è mollemente sdraiato all'ingresso, comunque sempre all'erta, pronto a svolgere il compito di aspiratore vivente che sembra essergli stato affidato. Il cliente, esitante, non ha neppure bisogno di spingere una porta per entrare nella minuscola locanda che si apre direttamente sul marciapiede e che alla sera, una volta abbassata la serranda in metallo, ritorna al suo totale anonimato. A causa dell'angustia del locale l'arredo si riduce a cinque o sei tavoli, ognuno dei quali è corredato da quattro sedie in metallo che riportano il logo di una nota birra messicana. Poco avvezzo alle regole della casa, l'avventore impaziente potrebbe precipitarsi a occupare il primo posto libero. Commetterebbe un errore. Occorre infatti, prima di tutto, ottenere il consenso della padrona o del cameriere, preoccupati di non urtare la suscettibilità degli habitués così da assicurarsene la fedeltà. Meglio rinunciare al tavolo vuoto dunque, perché: «Don Periquito sta per arrivare; ven-

talana, più secco, più marcato dai lieviti e più ricco di quasi tutti gli altri.

Tornando verso la città vecchia, ci allontaniamo dalla baia e curiosiamo tra alcuni negozi eleganti lungo la strada. Non c'è fretta, la cena non comincia prima delle dieci: il modo in cui in Spagna il tempo si dilata rende perfettamente comprensibili gli orologi deformati di Dalí. Lasciamo l'ampia Alameda del Boulevard, voltiamo in Calle San Juan e proseguiamo (niente auto in questi vicoli) in mezzo a una folla di centinaia di locali e turisti che fanno esattamente ciò che facciamo noi, gironzolano, sbocconcellano e sorseggiano: una moltitudine pacifica e del tutto rassicurante. Perché? Perché tutti mangiano e bevono, ma senza eccedere.

La cosiddetta città vecchia non è poi così vecchia, almeno per la Spagna. San Sebastian è stata distrutta dalle fiamme dieci volte a partire dal 1266, l'ultima volta (a opera dei soldati di Wellington) nel 1813. Ma resta comunque un affascinante dedalo di viuzze e vicoli fiancheggiati da case in pietra di due piani alternate a chiese, e con una magnifica piazza restaurata di recente, *Constitución*, che è la nostra meta.

be piuttosto di *fondas* (ostelli) o anche di *mesones* (locande). In questo caso, comunque sia, non si perde certo tempo nella scelta, e neppure a esibire la propria sapienza di gourmet: la *comida*, o colazione, è *corrida*, ossia rapida, di fretta, senza pretese. Qualche spiritoso insinua che si usi il termine *corrida* riferendosi alle fughe dei giovani squattrinati che a fine pasto corrono via senza pagare il conto. Umoreismo non-sense, evidentemente, perché qui ci si trova tra gente umile, come è sempre stato fin dai tempi della Conquista, quando il viceré accordava a un tal Pedro Hernandez Paniega la licenza per aprire a Città del Messico un *mesón* dove rifocillare a poco prezzo i forestieri e i viaggiatori.

Certo *mi hijito*, *mi hijita*, miei cari, qui ognuno deve sentirsi come a casa sua e accettare il fatto che gli altri commensali, impiegati, operai che lavorano nei cantieri vicini, parlino forte tra di loro, spesso da un tavolo all'altro, visto che molti si conoscono... e poi come si potrebbe altrimenti sovrastare il volume della radio e ora anche della televisione, che permettono di ascoltare le vecchie musiche *rancheras* di sempre o di seguire le telenovela del giorno? Se avrete voglia di tornare più volte la cameriera finirà per accogliervi con la stessa conversazione riservata ai suoi habitués. Poi, un certo martedì, o venerdì... come per Don Periquito o doña Estrella, la cuoca, che ormai vi conosce, avrà forse la delicatezza di preparare un pollo, invece del solito spezzatino.

Se vi lascerete sedurre da una esperienza come questa, diventerete anche voi uno di quei clienti gentili, lontani dalle preoccupazioni della moda, sospettosi di fronte al "tipico" di buon gusto e costoso, e molto freddi davanti al finto spettacolo. Estimatori parsimoniosi della cucina messicana raffinata e ricercata, converrete senza esitazioni che il celebre *mole poblano* appartiene alla festa della domenica e che piatti come la carne alla tampicana o i pesci bianchi ripieni sembrano ancora più sapori a Ciudad de Mexico perché sono preparazioni per occasioni eccezionali. E una volta ritirato l'ultimo piatto, non rimane che pagare il conto. Inutile chiamare la cameriera, è già al tavolo con il suo bigliettino pronto, la *cuenta*, che lei accompagna con un ritualissimo: *control, por favor*.

Il termine *comida corrida* è sorprendente, anche perché è utilizzato solo in Messico. In altri paesi o in altri tempi si parlereb-

be piuttosto di *fondas* (ostelli) o anche di *mesones* (locande). In questo caso, comunque sia, non si perde certo tempo nella scelta, e neppure a esibire la propria sapienza di gourmet: la *comida*, o colazione, è *corrida*, ossia rapida, di fretta, senza pretese. Qualche spiritoso insinua che si usi il termine *corrida* riferendosi alle fughe dei giovani squattrinati che a fine pasto corrono via senza pagare il conto. Umoreismo non-sense, evidentemente, perché qui ci si trova tra gente umile, come è sempre stato fin dai tempi della Conquista, quando il viceré accordava a un tal Pedro Hernandez Paniega la licenza per aprire a Città del Messico un *mesón* dove rifocillare a poco prezzo i forestieri e i viaggiatori.

Certo *mi hijito*, *mi hijita*, miei cari, qui ognuno deve sentirsi come a casa sua e accettare il fatto che gli altri commensali, impiegati, operai che lavorano nei cantieri vicini, parlino forte tra di loro, spesso da un tavolo all'altro, visto che molti si conoscono... e poi come si potrebbe altrimenti sovrastare il volume della radio e ora anche della televisione, che permettono di ascoltare le vecchie musiche *rancheras* di sempre o di seguire le telenovela del giorno? Se avrete voglia di tornare più volte la cameriera finirà per accogliervi con la stessa conversazione riservata ai suoi habitués. Poi, un certo martedì, o venerdì... come per Don Periquito o doña Estrella, la cuoca, che ormai vi conosce, avrà forse la delicatezza di preparare un pollo, invece del solito spezzatino.

Se vi lascerete sedurre da una esperienza come questa, diventerete anche voi uno di quei clienti gentili, lontani dalle preoccupazioni della moda, sospettosi di fronte al "tipico" di buon gusto e costoso, e molto freddi davanti al finto spettacolo. Estimatori parsimoniosi della cucina messicana raffinata e ricercata, converrete senza esitazioni che il celebre *mole poblano* appartiene alla festa della domenica e che piatti come la carne alla tampicana o i pesci bianchi ripieni sembrano ancora più sapori a Ciudad de Mexico perché sono preparazioni per occasioni eccezionali. E una volta ritirato l'ultimo piatto, non rimane che pagare il conto. Inutile chiamare la cameriera, è già al tavolo con il suo bigliettino pronto, la *cuenta*, che lei accompagna con un ritualissimo: *control, por favor*.

\*Slow Food

di Dominique Fournier\*

CITTÀ DEL MESSICO,

TRA CERTI LOCALUCCI

E COMIDA CORRIDA,

SERVIZIO VELOCE E BON TON.

PER ESTIMATORI

DI CUCINA MESSICANA



nuotano le acciughe; e vi è un'affinità divina tra i due sapori.

Per questa sera è tutto. Sono quasi le dieci, ora di cena; adesso sapete perché gli spagnoli cenano così tardi: sono troppo impegnati a mangiare per cenare prima.

I *pintxos* bar

► Bar Ambrosio

Plaza Constitución 13

► Bar Bergara

General Arceche 8

► Bar Txepetxa

Pescadería 5

(Anche se non fanno parte del racconto)

► Bar Astelena

Inigo 1

Provate il pasticcio di nasello, il prosciutto con fagioli *alubia* e bevete bicchieri ghiacciati di Sherry Fino o rossi della Rioja.

► Aloña-Berry

Birmingham 24

A un isolato dal Bar Bergara, un altro bar di *pintxos* di alto livello. Provate la *brandade* di *bacalao* guarnito con uova di quaglia e ricoperto di salsa *hollandaise* o il *brik* di piccione alla marocchina e bevete Rioja o Txacoli.

\*Slow Food

# Volleva berli tutti

**D**a Kyoto, l'antica capitale, mi ero spinto a oriente fino alla cittadina di Ueno e poi sulle montagne, nel paese dei Ninja, fino al borgo di Nishiyubune. Oggi la regione vanta una birra affumicata, chiamata Moku-Moku, prodotta da un nuovo microbirrificio.

Ero in montagna alla ricerca del passato, che però sembrava mescolarsi di continuo con il presente, come le nevi del Fuji-san si fondono e scorrono in fiumi sempre più trafficati. Nella graziosa cittadina in legno di Komagane, nella prefettura di Nagano, mi è stato offerto un pacchetto di cavallette allo zucchero e barattoli di vermi e api commestibili. «Qui sono cibi tradizionali. Sui monti non sempre si trovano proteine», ha spiegato il mio anfitrione. Anche a Komagane c'è un nuovo birrifico, e pure una distilleria di whisky.

Tornato a Tokyo, i bagni pubblici avevano lavato via più inibizioni di quanto pensassi, compresa a quanto sembra quella a non mescolare uva e cereali. Mentre mi dibattevo alla ricerca di un modo comodo per stare inginocchiato o accucciato in *yukata* (accappatoio) e pantofole, la tavola della cena produceva la sua cornucopia di meraviglie: l'uva locale *koshu* (fermentata per fare vino e distillata per fare brandy), la prugna (un vino dolce tradizionale), l'orzo (sotto forma di birra e whisky) e il riso (*sake* e *shochu*). Ho tentato di essere monogamo con l'alcol, ma è stato vano. I miei compagni continuavano a versarmi da bere e non mi è rimasto che imitarli riempiendo i loro bicchieri con la stessa lena.

È così che si fa in Giappone, e a Tokyo con particolare eclettismo. Quelli tra noi che hanno scelto volontariamente di vivere nelle grandi città dicono a se stessi che lo fanno proprio per questo, per la scelta. In quale altro posto si può trovare un Martini come si deve alle due del mattino? Può darsi che non se ne avrà mai bisogno, ma se ne avverte nevroticamente la necessità ipotetica. Le nevrosi di Tokyo richiedono continui balsami; nessuna città ne ha altrettanti, delle une e degli altri, e nessuna le vive con altrettanta intensità.

Con Tetsuya a bere sul serio

«Vestiamoci», ha ordinato Tetsuya. «Perché?». «Perché è ora di bere sul serio». I giapponesi bevono saké da secoli ma, nonostante l'etichetta di «vino di riso», in realtà è una birra, dato che si ottiene fermentando cereali. Le birre di tipo occidentale sono state prodotte in Giappone a partire dalla seconda metà dell'Ottocento e i whiskies dagli anni Venti, entrambi ad alto livello. Tetsuya voleva berli tutti.

Il rinfresco post-prandiale è cominciato in un grazioso *beer-bar*, il Popeye, vicino allo stadio di *sumo*. Tenendo fede al nome, ho strabuzzato gli occhi di fronte a una selezione tanto eclettica. Abbiamo assaggiato fruttate *ales* dorate prodotte in modo non tradizionale con lieviti del saké e credibili versioni giapponesi delle grandi tipologie del mondo: una scura *lager* praghese dal gusto di liquirizia, una dorata *lager* di Monaco, una birra belga stile abbazia, una maltosa *ale scozzese*. In un genuino bar anni Trenta di Ginza abbiamo bevuto una vera *Pilsner* ceca. A The Lion, una cantina-birreria elegante ma fredda che è un'altra istituzione di Ginza, ci siamo goduti una *Yebisu*, che prende il nome da una divinità shintoista. In questo caso si tratta di una *lager* di vecchia data prodotta dalla Sapporo nello stile Dortmund. In un *beer-bar* di proprietà di Kirin ci è stata offerta una *lager* extraforte che si può diluire a piacere con acqua frizzante. Ogni anno i grandi birrifici presentano qualche prodotto nuovo, quasi che la birra fosse la moda: birra fatta con la «prima spremitura» del malto d'orzo; birra fatta con orzo senza pula; birra uscita dalla fabbrica solo qualche ora prima; birra che profuma di stabilimento balneare... In una cantina più recente che ricorda un parco giochi sul tema della birra, vicino alla stazione ferroviaria di Yebisu, ci siamo trovati in mezzo a una folla più giovane a bere una *lager* di stile Vienna. Fino a sei o sette anni fa, giganti come Sapporo, Kirin, Asahi e Suntory erano i soli a fare birra, oggi sono circa duecento a produrre *ji-biru* («birra locale»), spesso in scintillanti recipienti di rame nel mezzo del pub.

Sono diventate popolari anche le birre importate. Come in altri paesi, in Giappone i giovani possono bere Corona o Budweiser, ma gli appassionati guardano al Belgio. Il pioniere è stato il musicista jazz Masaharu Yamada, che è stato in Belgio a lavorare e si è innamorato delle birre di quel paese. Ora a Tokyo ci sono come minimo una dozzina di *beer-bar* con birre belghe.

Nel corso degli anni li ho frequentati quasi tutti, ma non quella sera con Tetsuya. Non avrei mai pensato che mi tornasse la fame, invece il mio stomaco brontolava. Tetsuya mi ha consigliato il piattino di soia verde, da spremere direttamente dal baccello in bocca. La soia è lo stuzzichino da bar in Giappone come lo sono i ramolacci a Monaco. La differenza è che un giapponese difficilmente si metterà a bere senza aver mangiato qualcosa, mentre in Europa o negli Stati Uniti gli stuzzichini sono una raffinatezza o un di più facoltativo.



di Michael Jackson\*

TOKYO, CITTÀ LIQUIDA

TRA BIRRE LOCALI E BIRRE

IMPORTATE, I WHISKIES

SBARCATI FIN DAGLI ANNI

VENTI. DOVE TROVARE

IL MARTINI GIUSTO

ALLE DUE DEL MATTINO

Un club a un miglio d'altezza

Fuori era calata l'oscurità. Una strada di caverne illuminate dal neon ammiccava ai bevitori di birra. Avevo bisogno di un po' d'aria fresca, sicché ci siamo incamminati; mentre le strade si riempivano dell'odore di cibi e bevande e di tutta la gente che non entrava nei locali, finché siamo arrivati in mezzo a quelle che sembravano bancarelle del mercato. Tetsuya mi ha condotto da una all'altra per assaggiare lo *shochu*. Essendo il superalcolico autotono è distillato dal riso, ma ne abbiamo assaggiate versioni prodotte con melassa, grano saraceno e patate dolci, dall'aroma non meno pungente dell'alcol.

In ciascuna bancarella piegavamo la testa dietro una tendina che ricorda il képi della Legione straniera. In Giappone non è un peccato ubriacarsi in pubblico e in questo caso l'indiscrezione è scusata, ma la tendina offre un anonimato simbolico, come le finestre di vetro smerigliato in un *gin-palace* inglese.

Ma era tempo di andarcene da lì. Il giro dei pub a Tokyo si fa in ascensore, in un unico edificio. Ho assistito per la prima volta a un *karaoke* in uno di quei posti all'inizio degli anni 1980.

# Pesce e martello

di George Sylvest Pedersen\*

ISOLE DI FAER OER,

DANIMARCA.

ODORI E SAPORI

CHE NON COINCIDONO,

PER QUALCUNO È PUZZA.

TRA MERLANGHI

CHE ESSICCANO

E GUSTI PUNGENTI

**Q**uando si fa visita a un altro paese è interessante assaggiare i piatti locali, ma non sempre le varie specialità hanno grande successo. Così è, per me, con il cibo delle Faer Oer. Come danese residente in quelle isole da sedici anni, ho provato quasi tutto. La maggior parte del cibo non solo puzza: appesta! Eppure il sapore è buono, anche se non tutti questi piatti trovano posto sulla mia lista di vivande preferite.

Se si ha la fortuna di essere invitati a mangiare il vero cibo delle Faer Oer – gli abitanti sono molto ospitali – si corre il rischio di doversi esporre a sapori e odori non facili da accettare per chi è cresciuto in un clima molto più mite, anche per quanto riguarda il cibo. Facciamo l'esempio del pesce *rest*. Fuori dalle case sono appese file di pesci simili al merluzzo, senza la testa: sono merlanghi che stanno essiccando. Dopo due o tre settimane – dipende dalla temperatura – il pesce diventa *rest*, cioè non è totalmente essiccato ma ha subito un processo di fermentazione che alcuni definirebbero putrefazione. A questo punto, si porta in casa la bestia, la si spella e la si frigge nel burro. Si diffonde un fetore indescrivibile, che si attacca ai vestiti e rimane nell'aria per parecchi giorni. Il gusto è pungente, pungentissimo. Si mangia con patate e burro fuso.

La tradizione del *rest*

Se il pesce *rest* è lasciato essiccare completamente – deve diventare così secco che potrebbe servire da martello – si chiama, com'è giusto, pesce secco. Un pesce secco che non è messo sotto sale ma solo essiccato e si conserva per parecchi anni. Si appende in una *hjalla* (si pronuncia *hjalddel*), una capanna che protegge dalla pioggia e lascia passare l'aria. Per prepararlo si prendono una grossa pietra e un martello; lo si mette sulla pietra e si batte con il martello finché non diventa morbido; infine lo si spella. Servito con grasso essiccato di globicefalo (un cetaceo simile al delfino) e burro fuso per intingere, è delizioso.

Oltre al pesce, si può preparare *rest* anche la carne, da consumare con la zuppa. Nel mese di ottobre, quando si macellano le pecore, la loro carne è appesa nella *hjalla*, dove rimane fino a Natale quando, da rossa, è diventata verde. Poiché non si usa metterla sotto sale, il colore deriva dalla muffa: in un altro clima andrebbe a male, qui diventa *rest*. Si sente da molto lontano quando in una *hjalla* sono appese delle pecore. La carne è poi bollita o cotta al forno. E, ragazzi, che lezzo!

Ricordo la prima volta in cui fui invitato in una casa delle Faer Oer dove fu servita carne *rest* con zuppa. Già avvicinandomi capii che c'era qualcosa di particolare nel menù. Poi la porta si aprì e il padrone era lì con un bicchierino di acquavite a dare il benvenuto. Non riuscii a parlare, cercai di respirare, il polso s'indebolì e il cuore si arrestò, persino l'orologio si fermò. In ogni caso, riuscii a buttare giù l'acquavite e ritornai in vita.

La zuppa in questione si prepara come una qualsiasi zuppa a base di manzo, con molte verdure, e la carne si serve con un contorno di patate. È buona e saporita, ricorda qualcosa tra il roquefort – senza parti bianche – e un formaggio molto vecchio. È il piatto servito a Natale, quando le famiglie si riuniscono. Come il pesce, anche la carne si può trasformare da *rest* a secca, lasciandola appesa per alcuni mesi.

In tal caso il nome è *skerpijott*. La carne secca si pialla con un coltello e si mangia con pane e sale, abbinandola con un bicchierino di acquavite. Il gusto è un po' acre ma, credetemi, è un piatto squisito, tra i miei preferiti.

Anche la testa di pecora è considerata una prelibatezza. Si bruciacciano i peli e la si spacca per il lungo. Si può lasciarla per alcune settimane in una *hjalla* se si preferisce la carne *rest*. Molti mangiano con grande gusto il cervello, altri cavano gli occhi.

Dal cielo e dal mare

Poi c'è la *lund*, la pulcinella di mare. Si prende con una racchetta, a meno che non tenga nel becco un pesce: in tal caso ha i pulcini nel nido e non è permesso spararle. Durante una giornata con vento favorevole un uccellatore esperto cattura uccelli a centinaia. La *lund* si serve intera, bollita, oppure si mangia il petto, brasato come la selvaggina e servito con una salsa spessa, insalata Waldorf e confettura di mirtillo rosso. Il sapore sta fra l'anatra selvatica e il fagiano. Bollita, la *lund* è più particolare. L'uccello è farcito con una banalissima torta margherita comprata nel negozio all'angolo. Si serve con il contenuto e le patate, senza salsa. È un'esperienza culinaria delle migliori, anche se in verità suscita un po' di meraviglia l'abbinamento uccello/torta margherita.

Il globicefalo si serve in diverse forme: secco, bollito, in umido o come bistecca. Nella forma secca spesso è usato come piatto di congelamento (dopo-questo-piatto-andatevene-a-casa-per-favore), esattamente come la zuppa da noi in Danimarca.

Parlando del mare, c'è poi l'ippocampo, che non è un cavalluccio marino ma il pulcinone della procellaria artica, troppo grosso per riuscire ad alzarsi in volo. Gli si spara o lo si cattura con la racchetta. Si serve bollito o arrostito, ed è delizioso.

Lo *gnettir* è pesce tritato mescolato con strutto di pecora, in forma di polpettine che sono bollite e poi servite con patate e burro fuso. Assomigliano a palle di neve un po' sporchine e non figurano sulla lista dei miei piatti preferiti. Come lo *sperril*. Ci stiamo avvicinando a una pagina piuttosto singolare dell'arte culinaria delle Faer Oer, molto apprezzata dalla popolazione locale, come dimostra la seguente storia vera. Al tribunale di Torshavn un giudice si trova in un processo con un abitante delle Faer Oer accusato di aver rubato uno *sperril*. Il giudice è danese e non ha la minima idea di che cosa sia uno *sperril*. Quando viene a sapere che si tratta del retto della pecora, assolve immediatamente l'indiziato perché, insomma, come si può condannare un uomo per aver rubato un retto! Lo *sperril* è comunque considerato una delizia. Una volta pulito, lo si riempie di carne proveniente dai muscoli intorno al cuore (ogni tanto si aggiungono anche i rognoni), il tutto è bollito o leggermente affumicato e consumato affettato. Si può anche farcire lo *sperril* con strutto e un po' di farina e poi farlo bollire. Quando si preparano le cialde, spesso si usa lo *sperril* per ungere lo stampo.

Ognuno decida se interpretare tutto questo come un ammonimento o come una tentazione. In ogni caso, se capitate nelle Faer Oer potete tranquillamente rischiare qualche degustazione della cucina locale. Non fidatevi del vostro naso: i gusti sono decisamente migliori degli odori. ●

\*Slowfood

\*Slowfood



## Perché il latte in polvere deve costare come lo champagne?

www.e-coop.it

Alimentare la qualità, alimentare la convenienza: ecco due obiettivi di Coop validi anche quando si tratta di dover alimentare i nostri bambini. Tutte le volte che le mamme italiane devono ricorrere al latte in polvere, infatti, nonostante l'ultimo intervento del Governo, si devono confrontare con prezzi doppi se non tripli rispetto alla media di molti Paesi europei. Per questo Coop ha deciso di fissare a soli 9.00 euro (a confezione da 900 g) il prezzo del proprio latte in polvere, cioè **meno della metà** di quello mediamente praticato in Italia. Per far crescere i più piccoli, e per far crescere il risparmio. Il latte materno è il migliore alimento per il bambino. Coop raccomanda l'utilizzo di quello in polvere solo su consiglio del pediatra, quando l'allattamento non è possibile o è insufficiente. Il latte in polvere Coop è prodotto nel rispetto delle Direttive Europee e delle raccomandazioni ESPGAN (Società Europea di Gastroenterologia e Nutrizione Infantile). Disponibile dal 1° dicembre 2004.

LATTE IN POLVERE CRESCENDO. UN ALTRO VANTAGGIO COOP.

Latte in polvere a marchio Coop: tutta la qualità Coop, ma a soli **9.00€**.



**coop**  
LA COOP SEI TU.

“**T**heran è l'Iran - dice un amico - secondo le fonti ufficiali, un quarto della popolazione

totale vive in questa città. L'esodo dalle campagne ne ha composto l'immagine: azeri, turchi, turkmeni, baluci, e naturalmente persiani, qui vivono insieme”. Se Teheran, con i suoi quattordici milioni di abitanti, è il centro dell'Iran, il bazar è il centro di Teheran, il luogo dove si può tastare il polso della situazione economica del paese intero. Non vi si trovano soltanto mercanti, ma anche più di dodici moschee, modeste pensioni, una chiesa armena intitolata a San Taddeo e persino una caserma di pompieri.

Il bazar è organizzato secondo una logica corporativa: un vicolo per i gioiellieri, un passaggio per i mercanti di tabacco, un altro per i mercanti di spezie, di tappeti, di coltelli e così via. Qui si trovano tutte le suppellettili previste dall'arte persiana della tavola: casseruole, padelle, tegami di tipo occidentale, affettaverdure, palette, mestoli, posate, tritattutto... sono esposti alla rinfusa sui banchi. I samovar argentati, dorati o color rame, scintillano in cattedre che raggiungono il soffitto dei vicoli, illuminando i volti dei passanti. I samovar vendono bene: nulla di strano, considera-

to il faraonico consumo di tè nazionale.

Nella via delle spezie, tutti i colori dell'arcobaleno si sovrappongono in morbide colline: curcuma, cannella, cumino, noce moscata e *fel-fel*, che noi chiamiamo pepe. *L'afi advieh*, come viene chiamato il “7 spezie”, e il suo parente stretto, il “14 spezie”, si presentano entrambi in forma di montagnola, e la spatola dello speziale, sollevando il primo strato superficiale di colore uniforme, scopre le stratificazioni dai diversi e intensi colori che la compongono. La maggior parte della spezie giunge qui dall'India, attraverso il mare di Oman, e sbarca a Bandar Abbas, il più grande porto dell'Iran. La strada delle spezie, dunque, esiste ancora!

All'incrocio tra diversi passaggi, una sorta di iceberg giallo incombe sulla testa di un bottegaio. Il cordiale giovanotto è un venditore di zucchero e l'insolito ghiacciolo non è altro che uno zucchero particolare. Si chiama *nabat* e lo si ottiene con una miscela di acqua e zucchero colorato con lo zafferano. A sentire il mercante, il *nabat* fa del tè una vera delizia. A proposito di tè, sono circa due ore che non ne bevete uno e, inoltre, bighegnolare mette appetito. Entrate nella prima casa da tè che capita sulla vostra strada e concedetevi un *abgusht* accompagnato da un tè.

Ecco l'*abgusht* (letteralmente, sugo d'arrosto) servito nei suoi *dizi* (recipiente di terra cotta) che arriva in tavola fumante. La terrina scotta: osservate il vostro vicino, che afferra il *dizi* con un pezzo di pane e con il cucchiaino raccoglie un po' di brodo. Imitatelo. Come lui, unite al brodo qualche frammento di grasso di montone e vi godrete un buon primo. Per il piatto



# Faraonico tè

duttori mondiali.

I pistacchi si trovano in tutte le case iraniane. Ogni pistacchio ha il suo prezzo e ogni iraniano ha il suo pistacchio. In una bottega specializzata, ne ho contate otto qualità diverse. La scelta dei prodotti mette in luce la divisione delle classi sociali, da sempre esistente, nonostante il preteso riequilibrio propagandato dalla Repubblica Islamica. Lo stesso bazar mostra le stigmate della crisi che serpeggia in Iran. I mercanti di tappeti si lamentano delle tasse; il *rial* aumenta di volume ma non di peso, e i clienti ci pensano due volte prima di comprare. I vicoli sono fatiscenti, e l'importanza del bazar e del quartiere confinante sta declinando a vantaggio dei grandi centri di distribuzione che sono stati edificati nei pressi di Teheran.

Ma il bazar rimane il centro del commercio e della vita sociale, che in una metropoli come Teheran rappresenta un legame indispensabile tra il nord benestante e il sud povero: ragazze bene del nord della città, con i jeans sotto il cappotto lungo, passano accanto agli impiegati degli uffici, che di notte si trasformano in autisti di taxi per arrotondare lo stipendio; l'immigrante afgano o pakistano, forza lavoro a buon mercato, sfiora l'uomo d'affari che va di fretta. I mercanti chiamano a gran voce i clienti, i venditori am-

di Samuel Lalu\*

TEHERAN, LA VIA DELLE SPEZIE.

NELL'ATTESA, ECCO L'ABGUSHT

(LETTERALMENTE, SUGO

D'ARROSTO) SERVITO NEL SUO

DIZI (RECIPIENTE DI TERRA

COTTA). E ALTRO ANCORA

forte, riempite la ciotola con gli ingredienti che sono rimasti in fondo al *dizi* e schiacciateli con il pestello, come fa il vostro allenato compagno di pasto. Raccolgete con il pane la succulenta poltiglia, condite con un misto di erbe e sarete in forze per il resto della giornata.

Intanto tutti si radunano intorno ai *kalhione*, le pipe ad acqua nei quali si consuma tabacco egiziano alla mela, alla rosa, al limone e persino alla cola. La clientela è per lo più maschile, gente del bazar, impiegati degli uffici, habitué: fumano bevendo il tè. In un angolo, un vecchio tira fuori un sitar e canta una triste canzone con voce sorda, segnata dal tempo. I *rials* tintinnano fuori dalle tasche invitandolo a continuare. Il vecchio riprende ad accarezzare le corde del suo strumento e intona ancora il suo canto melanconico.

Fuori, il gioco delle ombre e delle luci svela meraviglie a ogni angolo. Nella vetri-

na di una macelleria, una decina di teste mozzate di montone ordinatamente allineate: all'interno, carcasse che dondolano appese a ganci enormi. I prezzi sono fissi, il rapporto tra cliente e macellaio è franco e diretto. Non si scherza con la carne, ingrediente irrinunciabile di ogni pasto. Spezzatini, minestre, *kebab*: la carne c'è ovunque... L'Iran è un paese difficile per i vegetariani.

Si dice che l'economia del paese è in mano ai *bazari*, i mercanti: anche se si vestono con semplicità, senza sfoggiare alcuna ricchezza, alcuni di loro sono multimilionari e intrattengono buoni rapporti con il potere dei *mullah*. Molti prodotti di largo consumo sono nelle mani di pezzi grossi del regime, comunque. La famiglia di Rafsadjani, presidente dell'Iran dopo la morte di Khomeini, per esempio, controllava il commercio dei pistacchi, prodotto di cui il paese è uno dei primi pro-

bulanti di tè si aggirano tra la folla con i loro samovar, salmodiando il solito richiamo: “*Chai! Chai!*”. Le ingiunzioni perentorie lanciate dai portatori di merce dividono prodigiosamente la folla, come Mosè e le sue preghiere divisero il mare.

Sono le sei di sera: in pochi minuti il bazar si svuota, come una vasca da bagno cui è stato tolto il tappo. Fuori tutti i gas della giornata fluttuano in una nube bluastra sopra la testa dei passanti; i vicoli dei contadini, gli autobus vecchi di cinquant'anni e le moto hanno completamente saturato i dintorni di gas tossici. L'aria è assolutamente irrespirabile (si dice che Teheran sia la quarta città più inquinata del pianeta).

Così scende la notte, e il bazar ormai somiglia a una strana cattedrale deserta, dove ogni minimo suono si riverbera soffocato e lugubre. ●

\*Slow Food

di Drew Smith\*

MANCHESTER,  
UN DOMINIO DELLA CUCINA  
CANTONESE BRITANNICA

NELLA CHINATOWN  
DELLA CITTÀ. UN FATTO  
RECENTE, DOPO LONDRA E IL  
PRIMO RIFUGIO DI LIVERPOOL

**L**e immagini sono sempre un po' equivocate: gonne con spacco sulla coscia, rossetto e occhiali neri, notti scure che nascondono il gangsterismo, mani veloci, colpi di kung-fu, ricordi di oppio. I film hanno impresso nella parola Chinatown fantasie di crepuscoli e gioco d'azzardo; appena al di là del confine si ode sussurrare di cose inenarrabili: triadi, dragoni che fumano, zampe di pappagallo, perfino intestini luminescenti.

La Chinatown di Manchester non corrisponde affatto a queste immagini. Non è elegante. È un pezzo degradato del centro su cui sono state appese insegne al neon e in cui gli scantinati sono stati scavati per conservare le provviste. Quelli che avrebbero potuto essere giardini in centro sono stati requisiti per farne parcheggio. Certo, ci sono un arco cinese, una piccola pagoda rossa con una panca e qualche immagine scolpita nel legno, ma le foto pubblicitarie sono state scattate da angoli ben precisi. È una piazza centrale che ci ricorda che il cuore di questa grande metropoli ha rischiato per un momento la bancarotta, l'abbandono e tutti gli altri orrori da cui probabilmente fuggivano i profughi pakistani e cinesi. Per quanto questa città possa essere fiera di Chinatown, i muri dei vecchi edifici non sono stati puliti con getti d'acqua e il selciato delle strade non è stato rattoppato come in altre zone del centro.

Dalla piazza centrale di Chinatown si possono scorgere le finestre al primo piano del ristorante Pearl City. Lo sguardo registra in una serie di fotogrammi la pulizia (la sala da pranzo), il vapore e lo sporco (gli sfiatatori della cucina) e le scatole di cartone (la dispensa). Si può immaginare che il tappeto, nella venerabile tradizione dei ristoranti cinesi — o meglio di quelli di successo — sia consunto, con il dragone calpestato così tante volte da rendere evanescenti i colori delle fiamme che guizzano serpeggiando dalle narici. C'è qualcosa di rassicurante nei tappeti logori dei ristoranti.

Non che le decorazioni abbiano dimenticato questa parte della città, tutt'altro: il Pacific è monocromaticamente moderno; il Little Yang Sing è vivace e azzurro, il New Emperor una scatola di lacca. Tuttavia, come la cucina si fa meno fedele alle sue radici, così l'arredo, quasi inevitabilmente, diventa più lustro e più giapponese. Ma all'interno di Chinatown il cosiddetto fenomeno panasiatico non è durato, e quando Tampopo ha aperto il suo primo *noodle bar* ha scelto una collocazione a qualche isolato di distanza, vicino al monumentale municipio gotico, quasi a prendere le distanze, con rispetto, dalla vecchia Cina.

Il dominio della cucina cantonese britannica nella Chinatown di Manchester è un fatto relativamente recente. A metà degli anni Sessanta la comunità cinese di Londra stava ancora trasferendosi da Limehouse a Soho. Liverpool era il rifugio preferito dai primi immigrati cinesi nel nord-ovest, uno dei tanti grandi porti di mare in cui si sono stabilite le comunità di immigrati nel corso dell'ultimo secolo con la fuga della gente dalla povertà della Cina. Al pari di quanto accade alla prima generazione di altre comunità immigrate, la cucina fornì a numerose famiglie il mezzo per guadagnarsi da vivere. Ma, diversamente dalle altre comunità, quest'arte è stata tramandata alla seconda e alla terza generazione, o al-

meno a quelli che non erano dotati di ingegno sufficiente per essere spediti a fare gli avvocati o i ragionieri.

Nel 1968 la prima versione di Kam Fat Lai del Kwokman, un locale senza licenza aperto in Nicholas Street, cominciò ad attirare l'attenzione. Il signor Lai sosteneva che si trattava del primo ristorante cinese a servire vero cibo cantonese, anche se l'arredamento lo faceva sembrare una trattoria per camionisti. Quell'anno un cliente scrisse alla *Good Food Guide* parlando di "un'enorme tazza di zuppa con un pesce che sembra una razza, fatto con zenzero, tagliato a pezzetti e versato nella zuppa", nonché di "gamberetti in una strana salsa". La guida chiese eccitata ai suoi corrispondenti di mandare, "per piacere, altri resoconti". Il locale del signor Lai ha regnato sovrano in diverse sedi nei



dieci anni seguenti, e ancora oggi in Princess Street c'è un posto con lo stesso nome, che però si rivelerà una delusione per chi ama andare al ristorante.

Alla fine degli anni Settanta cominciavano già a affermarsi alcuni suoi successori, con l'apertura dell'ormai leggendario Yang Sing sotto la direzione del vecchio Yeung e del Woo Sang, che era un supermercato con annessa sala da pranzo. Entrambi sono sopravvissuti a quel periodo, il secondo perfino nella medesima sede. Il Woo Sang però non è più al massimo del fulgore, se non come ricordo del tipo di arredamento considerato elegante nei suoi primi anni di vita. Lo Yang Sing, sotto la direzione dei figli del vecchio Yeung, Gerry e Harry, si è trasferito più di una volta ed è risorto dopo essere stato completamente raso al suolo da un incendio negli anni 1990. Oggi il ristorante esibisce con orgoglio le sue insegne lungo Princess Street. In realtà, Gerry ha studiato giurisprudenza, ma c'è una certa collusione tra lo Yang Sing e la città, quasi che i suoi clienti abituali non vogliano permettergli di abbandonare la sala da pranzo. Harry è un cuoco che, pur imbevuto delle tradizioni della cucina cantonese (ha perfino sposato un'esperta cuoca di *dim sum*), spesso rompe la con-

suetudine offrendo quotidianamente anche trenta e più piatti del giorno. Lo Yang Sing più di ogni altro ha creato un rapporto speciale con la città di Manchester. Ha aperto locali satelliti nella zona degli acquisti del Trafford Park e anche all'aeroporto. Questo rapporto si fonda in parte sull'orgoglio del successo, ma anche sul fatto che le cameriere, sotto la tutela di Gerry, hanno aiutato i clienti a superare il cliché dei piatti sfrigolanti di manzo, spingendoli a esplorare di più e meglio le specialità del giorno.

C'è un altro aspetto, più pragmatico, nel rapporto tra Chinatown e la città: i locali rimangono aperti fino alle ore piccole. Molti dei ristoranti più economici, come il Pearl City, sono diventati quasi una tappa obbligatoria dopo la chiusura dei pub e dei circoli. Alle tre del mattino

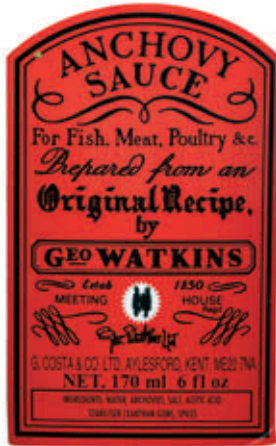
si possono vendere altrettante aragoste che in qualsiasi ora del giorno.

Il New Hong Kong è uno dei locali di cui si parla di più, forse con maggiore frequenza tra gli avventori cinesi che tra gli occidentali, per i quali probabilmente non ha particolare simpatia. Ma i sinofili esperti in linea di massima riusciranno a strappare un menù cinese al cameriere o ad adocchiare un piatto sul tavolo accanto. I pasti migliori sono quelli composti da un piatto unico. Il New Emperor invece accoglie tutti con piacere. Le sue zuppe con spaghetti sono forse il migliore affare della città, riempite con ogni pezzo avanzato di carne e di pesce che si trova in cucina.

Tuttavia, a mio giudizio, il ristorante migliore, o perlomeno al livello di Yang Sing, è il Pacific. È di proprietà dello stesso gruppo che possiede il Pearl City, ma è moderno ed elegante quanto l'altro è vecchio e alla buona. Raymond Wong ha conferito una disciplina notevole a una cucina che si può presentare come moderna ma che è classicamente rigorosa. Come nella migliore cucina moderna, Wong ha preso le tradizioni e le ha rivisitate senza distruggerne i principi fondamentali.

\*Slow Food

# Piccante americano



**N**egli Stati Uniti i mercati degli agricoltori sono gli unici luoghi dove si possono trovare cibi tradizionali, prodotti e venduti in un modo che indica una loro conoscenza profonda. Insieme ai pochi ristoranti che puntano davvero sui prodotti regionali, sono i mercati degli agricoltori a darci le indicazioni più sicure sui prodotti di ciascuna regione di questo grande paese. Nel mercato di Madison nel Wisconsin troverete le noci di Hickory appena raccolte ma non le mandorle; a Birmingham in Alabama scoprirete che il gombo è accuratamente diviso in base alla dimensione, a seconda che lo si voglia friggere, stufare o conservare sottaceto. Le dolci uve muscadine, grandi come prugne selvatiche, si trovano nel Sud ma non nel Sud-ovest; i fragranti limoni Meyer arricchiscono solo i mercati della California e via dicendo.

Anche se i peperoncini si trovano quasi ovunque, il mercato di Santa Fe in New Mexico è l'unico posto dove si possono comprare i peperoncini autoctoni. Come tutti questi luoghi, è nato per iniziativa di alcuni agricoltori, qui in genere di origine spagnola, che vendevano qualche carota, cipolle, piselli e poco altro, e magari un barattolo di prugne o di peperoncini secchi. Oggi, nel pieno dell'estate, gli agricoltori che vendono i loro prodotti sono oltre un centinaio, tutti del New Mexico settentrionale.

Santa Fe, una delle città più vecchie degli Stati Uniti, si trova alla confluenza di rotte commerciali e di culture diverse. Qui convergono l'Old Santa Fe Trail, l'Old Pecos Trail e il Camino Real, sicché da molto tempo la storia culinaria della regione è fatta di una mescolanza di piante, semi e gusti. La cultura alimentare delle popolazioni indigene, gli Indiani dei *pueblos* che vivono ancora lungo il Rio Grande, si basa sulle piante e sulla selvaggina locali; essi però commerciavano con gli Indiani delle pianure a est e con altre tribù a sud, in Messico. E senz'altro possibile che i peperoncini fossero uno dei prodotti che venivano scambiati prima dell'arrivo degli spagnoli, ma generalmente si attribuisce al conquistador Don Juan de Oñate il merito di aver portato il peperoncino dal Messico nel 1548. Non credo che nessuno possa dire con certezza come questo prodotto, il nostro cibo sentimentalmente più importante, sia giunto in New Mexico, ma al pari dei cibi spagnoli arrivati con i *conquistadores* – ceci, fave, piselli, latte, formaggio e carne di capra e di mucca, albicocche, pesche, prugne – fu incorporato nella dieta indigena.

Al mercato di Santa Fe, in primavera e di nuovo in autunno, le bancarelle sono colme di sacchi di ceci, piselli, fagioli di varie qualità, fave e marmellate di ciliege selvatiche, prugne e albicocche. Se domandate a un agricoltore che genere di ciliegia o erba vende, vi risponderà "una ciliegia spagnola", "un basilico spagnolo". È rinata la produzione di formaggio di capra e sul nostro mercato si può trovare anche carne, compresa quella di agnello della varietà Churro, altro prodotto importato dalla Spagna. Le varietà autoctone di meloni, angurie e cereali, con i peperoncini ed erbe selvatiche sono tuttora raccolte dagli agricoltori ispanici più vecchi. I più giovani invece, di origine anglosassone, coltivano una quantità di verdure da sementi europee: il Pain de Sucre o la cicoria Biondissima Trieste, le rape di Chioggia, i meloni di Cavallon, la melanzana Violetta di Firenze...

Ma il prodotto che spicca più di ogni altro, in New Mexico, è il peperoncino. Nel sud gli ibridi selezionati all'università crescono in campi che si estendono per centinaia e a volte migliaia

di ettari, e sono esportati in tutto il paese e in Europa. Qui nel nord, invece, coltiviamo quello che è definito il peperoncino "autoctono", anche se non è realmente nato in questa regione ma vi è presente da centinaia di anni e i suoi semi sono stati tramandati da una generazione all'altra. I peperoncini spesso prendono il nome dal luogo in cui crescono: Espanola, Velarde, Dixon, Chimayo. In sostanza sono la stessa pianta, ma fattori quali la disponibilità di acqua e la sabbiosità del terreno determinano sottili differenze di aroma e intensità. Di solito sono coltivati in piccoli appezzamenti e non superano i confini della comunità. Diversamente dai grandi ibridi carnosci del New Mexico meridionale sono lunghi più o meno una dozzina di centimetri, sono poco carnosci e quasi sempre contorti: per questo non sono adatti a essere farciti e sono difficili da arrostiti.

Quando a settembre arrivano sul mercato, c'è sempre una grande animazione. I clienti di solito sanno se li vogliono molto piccanti, piccanti o dolci, e sono divisi in base all'intensità. Una volta acquistati, li si porta da uno degli agricoltori muniti dell'occorrente per arrostarli, vale a dire una gabbia di fil di ferro montata su un fornello a gas. I peperoncini sono infilati nella

gabbia e girati lentamente sul fuoco finché la pelle è annerita, processo che riempie l'aria di un aroma che rende tutti felici. Una volta arrostiti a sufficienza, si apre uno sportellino sul fondo della gabbia e i peperoncini sono infilati in un sacchetto di plastica. Quando arrivate a casa, il vapore li ha cotti tanto che le bucce vengono via da sole. Di solito, dopo aver tolto la buccia, sono messi nel congelatore per essere consumati durante l'inverno. Prima che fossero inventati i congelatori, i peperoncini freschi erano seppelliti in un terreno sabbioso e poi prelevati e arrostiti. Naturalmente, non bisogna dimenticare di prenderne qualcuno ancora caldo, metterlo su una *tortilla* e sbriciolarci sopra il caprino fresco comprato al mercato un'ora prima: si ottiene così una deliziosa *quesadilla*.

Un altro modo di utilizzare il peperoncino è lasciarlo sulla pianta finché diventa rosso; di solito in questo periodo l'aria di monta-

gna è abbastanza fredda di notte da rendere i frutti molto morbidi, oltre che piccanti. Sono quindi raccolti e messi a essiccare sui tetti o nelle soffitte. Una volta secchi, si levano i semi, i gambi e le venature e li si macina fino a ottenere un *molido* o polvere. Questo *molido* è considerato il migliore di tutti, ed è particolarmente apprezzato quello ottenuto dalla varietà Chimayo. Questo fragrante *chili*, ricercatissimo, è usato per preparare il *colorado*, una salsa rosso mattone a cui non occorre aggiungere alcun condimento, servita con piatti regionali come il *posole* (frumento passato nella calce), i *chicos* (frumento essiccato in forno), fagioli, *enchiladas*...

Fino a qualche tempo fa i peperoncini erano attaccati interi a *ristras* o corde e appesi a seccare sotto le grondaie delle case. In cucina c'era sempre una *ristra* e quando occorreva un peperoncino era semplicemente preso dalla corda e polverizzato o cucinato intero con fagioli o frumento. Le *ristras* ci sono ancora, ma più che altro come decorazione. Non c'è dubbio che il nostro mercato è più ricco di colori grazie a queste lunghe strisce di peperoncini, l'aria è resa più fragrante da quelli messi ad arrostiti e i piatti sono arricchiti dalla loro presenza. Finché riusciremo a sostenere i nostri agricoltori, ho fiducia che in questa regione continueranno a crescere i peperoncini autoctoni. ●

\*Slow Food

di Deborah Madison\*

DALL'ALABAMA AL WISCONSIN,

FINO AL NEW MEXICO.

E UNA CERTEZZA:

SONO I MERCATI

DEGLI AGRICOLTORI

A DARCI LE INDICAZIONI

PIÙ SICURE SUI PRODOTTI

DI CIASCUNA REGIONE

VIAGGIO ALL'INDIETRO NEL TEMPO, ALLA RICERCA DEL FABBISOGNO ALIMENTARE DELL'UMANO.

DUE CHILI DI CARIBOU AL GIORNO PER L'UOMO DI NEANDERTHAL

**D**ue chili di caribou al giorno: tale era la dieta (e il fabbisogno nutritivo) dell'uomo di Neanderthal (*Homo neanderthalensis*), vissuto tra il Medio oriente e l'Europa tra 230 mila e 29 mila anni fa. Lo ha calcolato con buona approssimazione Steve Churchill della Duke university di Durham nella North Carolina, riferendone recentemente in un congresso internazionale.

Il conteggio è stato fatto in modo ingegnoso: si è preso uno scheletro di Neanderthal, quello proveniente dal sito francese di La Ferrassie, facendone un modello di plastica, per una taglia di 84 chili su 171 centimetri; questo manichino è stato rivestito di gomma e in questo modo, con un po' di tecnologia digitale se ne è misurata la superficie corporea, pari a 2,1 metri quadrati di pelle. Con questi parametri lo studioso ha calcolato il metabolismo basale di quel corpo, quello necessario per tenere vive le funzioni corporee di base, e questo è risultato di 2000 calorie al giorno, circa il 25 per cento in più del consumo medio di noi occidentali di oggi.

Ma il fabbisogno non finiva qui: quelli erano anni freddi e i Neanderthal dovevano procurarsi il cibo cacciando in territori sovente innevati, con un ulteriore grande consumo di energia. Per stimarlo Churchill ha confrontato gli antichi umani con i moderni Inuit, valutando che il consumo energetico reale necessario per vivere e sopravvivere era almeno di 2-2,5 volte superiore a quello basale, il che porta a un totale di 4500-5000 calorie al giorno. Da qui la stima dei due chili di carne al giorno, peraltro confermati dal fatto che l'esame dei resti ossei rivela che la dieta era quasi esclusivamente a base di carne.

Solo più tardi, molto più tardi, sarebbe venuta una dieta più equilibrata, anche a base di vegetali, prima selvatici e poi addomesticati e un'altra recentissima ricerca, condotta in Israele, ci rivela qualcosa di interessante: già 23 mila anni fa *Homo*, questa volta *sapiens*, aveva imparato a utilizzare al meglio le piante per il suo nutrimento, e a cucinarle.

Il luogo è Ohalo II, sulla costa sud ovest del mare di Galilea, 212 metri sotto il livello del mare. È un sito scoperto negli anni '90, grazie a una vistosa discesa del livello delle acque. Lì sono state trovate rudimentali abitazioni, con sepolture e focolari. In uno dei livelli dello scavo gli archeologi hanno trovato una pietra dura di basalto e si sono fatti l'idea che essa venisse usata per schiacciare e macinare dei cereali selvatici. Per verificarlo hanno esaminato i piccoli frammenti aderenti alle pietre, identificando senza ombra di dubbio la presenza di semini di orzo (*Hordeum vulgare*) e di frumento (*Triticum monococcum*). E non solo questo: la disposizione a cerchio o a ovale di alcuni sassi bruciati segnala la presenza di rudimentali focolari. Gli studiosi pensano che questa sia la prima testimonianza della cottura di cibo da parte delle specie umana e la tecnica usata sembra analoga a quella ancora oggi adottata dalle popolazioni nomadi o di cacciatori-raccoglitori del Sahara e dell'Australia: i cereali vengono macinati, diluiti in acqua e poi distribuiti su pietre calde fino a ottenere un tipo di pane sottile. La scoperta è rilevante perché il passaggio a cibi a base di vegetali cotti fu una svolta nell'alimentazione umana: il mescolamento con l'acqua e la cottura fa sì infatti che quel nutrimento sia molto meglio utilizzabile dal

# Cibo che fa specie

nostro organismo, rispetto alla ingestione cruda; c'è un aumento dal 56 al 72 per cento dell'indice glicemico, ossia dell'ammontare di energia disponibile.

Oltre a tutto il processo di macinatura e cottura rimuove le fibre non digeribili e diverse tossine, migliorando la resa; riduce anche le dimensioni delle particelle di cibo, rendendone più facile la digestione.

Mortai e pietre usate per polverizzare sono stati trovati anche in altri siti archeologici, ma la novità di questa ricerca è che per la prima volta è stato possibile associare le pietre a delle specie vegetali ben precise, in questo caso l'orzo e il frumento selvatici.

Più tardi, attorno a 10 mila anni fa, sarebbe venuta l'altra grande svolta, la domesticazione delle piante, migliorando la qualità del cibo e piegando l'evoluzione selvaggia ai bisogni e ai gusti alimentari della nostra specie. Avvenne nella Mezzaluna Fertile, tra Israele e la Mesopotamia. Ma anche questo è un processo molto complicato, dato che non una ma decine o centinaia di ibridi vennero creati dall'ingegno umano e di questa continua invenzione, ben adattata a ogni singolo habitat rischia di perdersi traccia e memoria.

Si pensi all'odierno Afghanistan, paese famoso per la ricchezza delle



verdure e le fantastiche mandorle, di cui esistevano ben 60 varietà. Decenni di guerre hanno deteriorato il territorio e persino distrutto le banche dei semi che alcuni ricercatori avevano diligentemente raccolto e nascosto all'avvicinarsi dei cannoni. C'erano 22 stazioni di agricoltura negli anni '70 e due depositi preziosi a Ghazni e Jalalabad e nulla ne è restato. Ma per fortuna delle copie di quei semi erano state inviate alla banca dei semi di Aleppo in Siria e da lì oggi sono state ripescate per rilanciare un'agricoltura insieme moderna e tradizionale che possa eventualmente fornire un'alternativa alle grandi distese di oppio e solo oppio.

Anche la Palestina presenta una situazione interessante per le ricerche e persino paradossale: sulle colline occupate o abbandonate un'indagine recente ha rivelato che proprio l'abbandono e l'impossibilità di coltivarle in maniera moderna, ha permesso il permanere di 2500 tipi di piante "antiche", tra cui diversi tipi di frumento selvatico. Quelle alture dunque sono diventate una sorta di capsula del tempo dove del tutto casualmente e involontariamente sono conservate specie vegetali che diversamente sarebbero scomparse.

E non si creda che si tratti di un puro valore sentimentale o archeologico. Un tipo di avena selvatica trovata nella West Bank negli anni '60 si è rivelata preziosa per gli agricoltori di tutto il mondo, dato che risultava particolarmente resistente alle malattie. E un ricercatore italiano, Salvatore Ceccarelli dell'Icarda (l'International Center for Agricultural Research in the Dry Area, di Aleppo) ha ottenuto un orzo eccezionalmente resistente alla siccità incrociando una varietà tradizionale con una selvatica trovata in questi stessi territori. Il tutto senza bisogno di Ogm, ma solo riscoprendo ciò che la natura e gli antenati avevano già inventato.



# Fronte del pollo

## » 1 febbraio

Sono su un aereo che fila dritto fino a Hong Kong. Manca una settimana al nuovo anno cinese, l'anno del gallo. Fuori, 10.000 metri a strapiombo sulla foresta siberiana, ci sono trenta gradi sotto zero. Dentro, le hostess hanno appena finito di distribuire la cena. Provo un assaggio di stampa locale. Il sommario del *China Post* assomiglia ad un almanacco di fantascienza. Colpa dell'eredità britannica? Scrivono che Hong Kong è minacciata da ogni fronte. Nei quartieri periferici a nord della città, quelli che si stemperano ormai nella Repubblica Popolare Cinese, sono state avvistate le prime formiche rosse. Funesto flagello cinese, le formiche rosse si abbattono senza pietà sui raccolti. In mancanza di quelli, mordono la gente. Come al solito, le autorità cinesi non hanno detto niente. E le formiche sono arrivate fin nell'ex-protettorato britannico.

La seconda minaccia arriva da ovest, più precisamente dal Vietnam. Si chiama peste aviaria. È un virus trasmesso dai volatili selvatici ai polli, che invece si ammalano. Il problema è che da qualche giorno sembra che ad ammalarsi siano anche le persone. Non si capisce bene se a correre rischi sia chi mangia la carne di pollo o chi vive a contatto con i polli. Mi devo informare. Anche perché tra una settimana sarò ad Hanoi.

## » 2 febbraio

Kowloon, o l'altra sponda. Sono solo poche centinaia di metri d'acqua, eppure è grazie a questo vuoto se lo sguardo riesce ad allargarsi verso l'isola di Hong Kong e ad abbracciare la sua foresta di torri fosforescenti. È uno dei luoghi preferiti dalle decine di fotografi che ogni sera piazzano qui il loro cavalletto, cercando di catturare il panorama. Questa sera i giochi di luce dei palazzi sembrano svaporare nella foschia notturna. Nei mercati intorno a Tsim Chau Tsui è un tripudio di galli. Esemplari pennuti troneggiano sulle buste rosse che vengono utilizzate per regalare "denaro portafortuna" ai parenti, negli altri dei centri commerciali, teste di gallo si sostituiscono alle teste dei manichini dei negozi alla moda.

## » 3 febbraio

Hong Kong Central: il luogo più densamente popolato del pianeta. Le persone scorrono lungo gallerie aeree di vetro e acciaio che collegano tra loro i palazzi più importanti. Sembrano sagome sospese a mezz'aria, sopra il traffico roboante.

Qui attività umane e infrastrutture si ritrovano in una soluzione di continuità, al punto che è difficile dire dove finisca l'Europa e dove inizi la Cina.

Nei luoghi cari alla memoria di Hong



Kong, in quello che sembra più proprio, si annida "l'altro" colonizzatore. Come nei "tea restaurants", tipici caffè popolari che esistono solo qui e che ricordano vagamente i "diner" statunitensi degli anni 60: tanta luce al neon, tavoli di formica, profili in alluminio...La gente li chiama "case dei serpenti" perché qui si rintanano gli impiegati che vogliono schivare il lavoro pomeridiano. Ma il motivo per cui sono così famosi è il "tè alla calza", un'improbabile miscela di tè nero stracotto e latte condensato, che la sensibilità cinese vuole sia fatta passare attraverso una calza - di seta? - per essere perfettamente omogenea. Poesia misteriosa della "calza omogeneizzante", nata dal desiderio per quello che si serviva a colazione negli hotel eleganti, quelli frequentati dagli inglesi. Non a caso, la si consuma con pane tostato fritto nel burro e imbottito di marmellata al tuorlo d'uovo.

## » 4 febbraio

Uova, latte e burro sono "l'esotico" dell'immaginario cinese a Hong Kong. Per una città che ama dolci piuttosto insipidi, preferibilmente caldi e dalla consistenza a metà tra un passato di verdura e una crème caramel, l'oggetto del desiderio finisce per essere qualcosa come un prosaico, tremolante, budino al latte. Tanto autentico, quanto autenticamente piratato, questo dolce arriva da Macao, l'ex colonia portoghese dove, a differenza di Hong Kong, almeno c'era spazio per allevare mucche da latte. Lo stesso vale per un altro dolce di origine portoghese, il guscio di pasta frolla riempito di crema all'uovo. I cinesi se ne sono ap-

propriati con tale convinzione che tutti lo credono un prodotto locale, proveniente da una pasticceria del distretto centrale.

## » 5 febbraio

In questi giorni infuria la polemica sull'inno nazionale cinese, trasmesso alla tv prima del notiziario serale. C'è chi lo vede come un simbolo della volontà di controllo cinese sui media e chi ricorda che fino al 1997, era l'inno britannico a suggellare l'appuntamento quotidiano con l'informazione. L'unica cosa certa è che nonostante il passaggio territoriale di Hong Kong alla Cina, il campo mediatico resta un fronte aperto. Sulla terraferma i servizi messi in onda da Hong Kong vengono opportunamente "oscurati" da improvvisi passaggi pubblicitari ogni volta che il tema trattato viene ritenuto politicamente sensibile.

Oggi al telegiornale hanno fatto vedere un corteo di formiche rosse che brulicava ad una fermata dell'autobus, a nord di Kowloon. Uomini in camice bianco le catturavano e le infilavano in barattoli trasparenti. Il servizio era in cinese e i dettagli mi sono sfuggiti. Ma mi pare che qui, pur di non toccare la politica siano pronti a tutto.

Sul fronte dei polli, le cose non vanno meglio. Nuovi focolai di peste aviaria in Vietnam. Il virus si chiama H5N1. Non ci sono vaccini. Sembra che mangiare carne di pollo, se ben cotta, non sia pericoloso. Da evitare sono invece i polli vivi e il loro sterco. Così dice un sito americano che ho trovato su internet. La precauzione numero uno è evitare le zone rurali. La signora Li sconsiglia il viaggio in

Vietnam. Se c'è qualcuno che a Hong Kong ne sa qualcosa di polli e galline questo qualcuno è lei. Per i cinesi il pollo è una delizia e la sua cottura un'arte. Il pollo al vapore deve avere la carne quasi "al dente" e le ossa ancora intrise di sangue. Quando è pronto, lo si immerge in acqua fredda, solo così la pelle mantiene quell'aspetto gommoso e lustro che ai cinesi piace tanto.

La carne migliore è quella delle galline giovani. Le si acquista vive e le si consuma subito dopo. La signora Li soffia sull'ano della gallina per vedere se è ben stretto, ovvero se la gallina non ha ancora deposto molte uova. Dai tempi della Sars, il governo ha proibito ai cittadini di "soffiare". Nei mesi più critici, non si poteva più nemmeno acquistare pollame vivo. La signora Li ricorda il dramma del pollo refrigerato e il vano tentativo di ricostruire una semiotica della freschezza a partire dai segni di "livor post-mortem".

## » 6 febbraio

Yuanyang - Yunnan

Sempre più polli malati nel nord del Vietnam e probabilmente anche nelle regioni cinesi vicine al confine. Il sito internet dedicato alle precauzioni contro la peste aviaria parla di contagio che avviene attraverso lo sterco di pollo. Evitare zone rurali, mercati con pollame vivo. La strada principale di Yuanyang è un mercato disordinato che si arrampica sulla collina. Tra la polvere e i gas di scarico dei mototaxi che fanno la spola tra

di Maria Tarantino

DIARIO DI BORDO

DA HONG KONG AL VIETNAM.

PESTE AVIARIA,

UN VIRUS TRASMESSO

DAI VOLATILI SELVATICI

AI POLLI, MENTRE SCATTA

IL NUOVO ANNO CINESE:

L'ANNO DEL GALLO



i villaggi intravedo cesti pieni di polli, gente che il pollo se lo porta dietro la schiena, appeso a testa in giù, con le zampe legate. Per terra identico le prime piume, poi le tracce di sterco. E adesso? Trattengo il fiato?

## » 8 febbraio

Risaie a terrazzo avvolte nella foschia del mattino. Abitate da alghe rossastre il pomeriggio. Argentate la sera. Ci si fa caricare sui rimorchi aperti di camion traballanti oppure si viaggia stretti tra casse e passeggeri in mototaxi e minivan. Oggi da uno dei bagagli dei passeggeri è spuntato l'ennesimo pollo, vivo e piumeggiante. Ogni villaggio ha un mercato di prodotti agricoli, un biliardo all'aperto e una trattoria che offre carne di cane. Le donne indossano abiti tribali. Si mangia per strada, seduti su sgabelli. Spaghetti di riso in brodo e cubetti di tofu stagionato (quello con la ricercata crosta di muffa) scaldato alla griglia. Persino il tofu è intriso dell'odore del pollame onnipresente.

Avverto già i primi sintomi di pollofobia, la versione psicosomatica della peste aviaria. Uno zigzagare nervoso nel tentativo di evitare qualsiasi sembianza di pollo e altri volatili.

## » 9 febbraio

Vietnam. È il nuovo anno cinese. L'anno del gallo. Ad Hanoi galli multicolori troneggiano felici sulle copertine delle riviste e nelle vetrine dei negozi. Sono i galli dei tradizionali intagli in legno. Rappresentano l'onore e la prosperità.

Nelle strade il gallo è quello cotto, tagliato a pezzi e utilizzato per preparare il brodo e gli spaghetti di riso. Ossa, bucce e sbradamenti vari formano un sottile strato melmoso che copre tutto il marciapiede. La gente mangia seduta su piccoli sgabelli di plastica, tra i gas di scarico dei motorini. Nelle zone periferiche, il gallo è quello dei combattimenti all'aperto. Su una piazza erbosa, un centinaio di persone si spingono per vedere quello che succede. In un angolo, accoccolato per terra, c'è un uomo che riceve le scommesse. Del gallo vincitore si bevono tradizionalmente bava e sangue. Anche oggi, nonostante l'allarme della peste aviaria.

## » 13 febbraio

Quando parli con la gente, tutti sostengono che il pericolo della peste aviaria è solo nel sud del paese e che in ogni caso il governo ha preso misure sufficienti a bloccare il contagio. Su internet si parla della richiesta ufficiale del Vietnam di aiuti per far fronte al pericolo di un'epidemia su larga scala.

## » 15 febbraio

Milano. Leggo notizie dall'Asia. Si è ammalata una donna che ritirava la spazzatura sulle strade di Hanoi. Sono morti due fratelli che tenevano polli in casa. Si è ammalato un turista francese tornato da una vacanza. Una volta tornata a casa, ho ancora dieci giorni per manifestare i sintomi del contagio.

**CONSORZIO PER IL CONTROLLO DEI PRODOTTI BIOLOGICI**

Il Consorzio per il Controllo dei Prodotti Biologici (CCPB) è un Organismo di controllo e certificazione riconosciuto dal MIPAF in conformità al Reg. CEE 2092/91, e accreditato dal SINCERT ai sensi della norma EN 45011, da IFOAM (International Federation of Agriculture Movements), USDA (United State Department of Agriculture) negli USA, da JAS (Japan Agriculture Standard) in Giappone e da CAQ (Conseil d'Accréditation du Québec) Canada.

La produzione biologica avviene senza l'impiego di sostanze chimiche di sintesi in tutte le fasi del processo produttivo, e non sono ammessi ingredienti che derivino da organismi geneticamente modificati (ogm). I prodotti biologici sono quindi ottenuti nel rispetto dell'ambiente e del benessere degli animali, nonché della salute e del benessere del consumatore.

Biologico: sicurezza e benessere

CONTROLLO®

BIOLOGICO

CONSORZIO PER IL CONTROLLO DEI PRODOTTI BIOLOGICI

40126 Bologna - Via Jacopo Barozzi, 8  
Tel. 051 6089811 - Fax 051 254842  
http://www.ccpb.it - e-mail: ccpb@ccpb.it

# Madre Natura. Padre Contadino.

ARMANDO TESTA



www.melinda.it - Numero Verde 800929272

## Melinda. L'unica mela italiana a Denominazione d'Origine Protetta. Molto protetta.



Shhh! Fate piano. C'è una Melinda a Denominazione di Origine Protetta. Anzi, quattro volte protetta. D.O.P. infatti vuol dire:

**Protezione dell'Origine e della Tradizione:** le mele D.O.P. si producono solo in Val di Non, un territorio limitato, ideale da sempre per la coltivazione del melo.

**Protezione dell'Ambiente:** i 5.200 frutticoltori del Consorzio devono rispettare il frutteto e l'eco-sistema, utilizzare metodi di coltivazione a basso impatto ambientale, raccogliere i frutti in tempi diversi nei diversi frutteti e confezionarli esclusivamente in modo manuale.

**Protezione della Qualità e del Gusto:** le mele D.O.P. devono essere di prima qualità e devono superare i limiti di croccantezza, di contenuto di zuccheri e di altre sostanze nutritive naturali previsti dal disciplinare di produzione approvato dalla C.E.

**Protezione del Consumatore:** le mele D.O.P. sono certificate - e garantite dal Ministero per le Politiche Agrarie e Forestali - per quanto riguarda il rispetto dei metodi di coltivazione, delle norme di confezionamento e dei parametri di Qualità.