



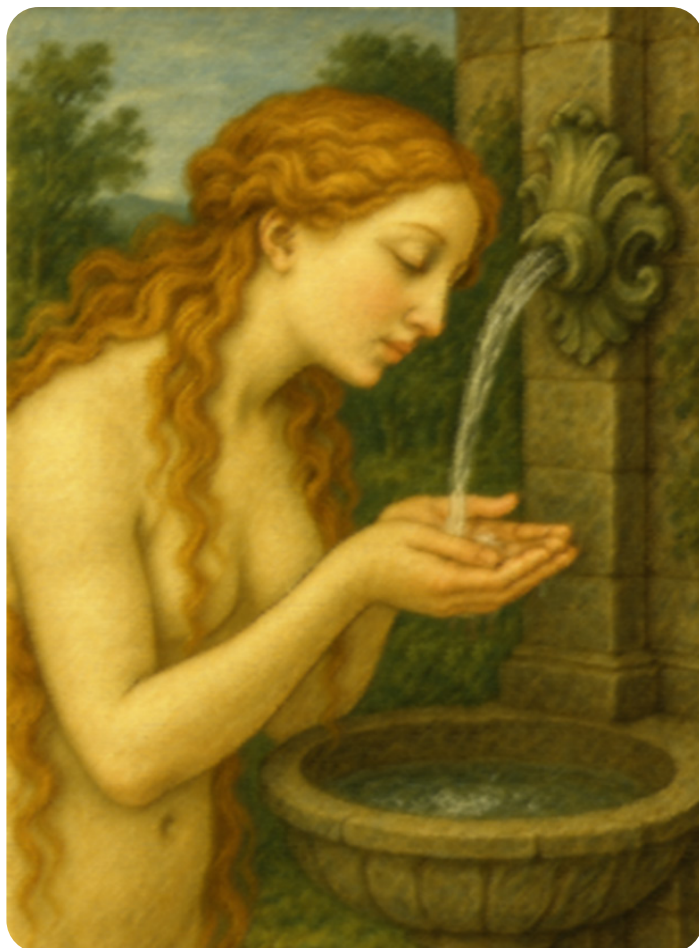
**PER
SAPERNE
DI PIÙ**

Periodico d'informazione
di Saponi da Sapere

MICROFILTRAZIONE DELL' ACQUA

Cos'è e come funziona

Anno VII, n.10 - Ottobre 2025



Microfiltrazione dell'acqua potabile

Cos'è e come funziona

La normativa vigente definisce le acque minerali naturali come quelle che, scaturendo da falde o giacimenti sotterranei, vantano proprietà igieniche peculiari e, talvolta, virtù benefiche per la salute, mentre le acque destinate al consumo umano, comunemente dette "acqua del rubinetto" o "acqua del sindaco", devono soddisfare precisi standard qualitativi per l'uso quotidiano, sia nelle case private che nei luoghi pubblici.

Negli ultimi anni, si è affermata un'ulteriore opzione: la **microfiltrazione**.

Nei locali di ristorazione e nelle dimore domestiche si assiste sempre più spesso all'impiego di strumenti volti a migliorare le caratteristiche organolettiche dell'acqua di rete. Sebbene spesso definiti "depuratori" in modo improprio, questi dispositivi – in realtà "addolcitori" – intervengono sulla percezione sensoriale del liquido, senza però incidere sulla sua salubrità intrinseca, già garantita dai controlli della rete idrica.

La microfiltrazione, con la sua capacità di trattenere impurità, cloro e alcuni composti organici, preservando però il contenuto di sali minerali, può rappresentare una scelta accettabile per chi desidera un'acqua dal sapore più neutro. Tuttavia, la sua adozione richiede rigore: installazioni adeguate, manutenzione costante e scrupolosi protocolli di controllo. Un sistema trascurato può divenire veicolo di proliferazione batterica, trasformando un'illusione di purezza in un potenziale rischio per il palato e per la salute.

I principi che ispirano la nostra associazione ci hanno abituato ad attribuire significati anche profondi a ciò che mangiamo e beviamo.

Per questo motivo, non possiamo trascurare l'importanza dell'elemento primordiale: l'acqua.

Negli ultimi anni, i temi della sua scelta e del suo consumo hanno assunto una rilevanza sempre maggiore, complice la crescente attenzione alla sostenibilità ambientale e le problematiche legate alla disponibilità di questa risorsa in alcune regioni del nostro Paese.

Un tempo, la decisione era semplice: da un lato le acque minerali naturali, frutto di sorgenti profonde e immutate nei secoli, la cui purezza e il cui profilo organolettico sono custoditi gelosamente dalla natura stessa; dall'altro, l'acqua potabile distribuita tramite la rete idrica pubblica, regolamentata per garantire sicurezza e fruibilità a ogni cittadino.

Microfiltrazione: cos'è e come funziona

Resta però una differenza sostanziale tra l'acqua minerale naturale e l'acqua microfiltrata.

La prima, per definizione, è microbiologicamente pura sin dalla sorgente e non può subire alterazioni che ne modifichino la composizione essenziale.

Il suo corredo minerale è custodito nel tempo, e molte delle acque più pregiate vantano studi clinici riconosciuti che ne attestano le proprietà benefiche, in alcuni casi certificate dal Ministero della Salute.

L'acqua microfiltrata, al contrario, è soggetta alle variabili dell'impianto di trattamento e alla frequenza con cui i filtri vengono sostituiti, rendendone la qualità meno costante nel tempo.

Nella ristorazione, il servizio dell'acqua microfiltrata deve rispettare precise norme di trasparenza: essa non può essere assimilata all'acqua minerale naturale né nel menù né nella presentazione a tavola. Qualora servita in bottiglia sigillata, dovrebbe attenersi agli stessi standard previsti per le acque imbottigliate, affinché il commensale possa operare una scelta consapevole.

In definitiva, auspichiamo che ogni appassionato di cultura enogastronomica possa avvicinarsi alla scelta dell'acqua con la stessa sensibilità con cui seleziona un vino un alimento. Che si prediliga la freschezza di una sorgente millenaria, la praticità dell'acqua di rubinetto o la filtrazione domestica, ciò che conta è il rispetto per la materia prima e la consapevolezza di ciò che si porta alla bocca.

In alto i calici, ma non dimentichiamo mai il valore di un semplice sorso d'acqua, linfa vitale della nostra convivialità.

Due chiacchiere con l'industria

"Oggi c'è ancora molta disinformazione sul tema. Ad esempio, si tende a confondere o a considerare simili l'acqua minerale e l'acqua del rubinetto. In realtà stiamo parlando di due prodotti totalmente diversi.

L'acqua minerale nasce pura e l'industria opera numerosi controlli qualità al giorno (noi ne facciamo oltre 600 al giorno) per assicurarsi che arrivi alle tavole dei consumatori così come nasce alla sorgente.

L'acqua del rubinetto è potabilizzata, cioè è resa potabile attraverso dei trattamenti regolamentati dalla legge.

Il tema delle acque micro-filtrate è un altro argomento dove ci dovrebbe essere più consapevolezza: nessuno sa che servendo a tavola bottiglie di acqua micro-filtrata, il ristoratore diventa a tutti gli effetti un 'imbottigliatore' e quindi dovrebbe seguire tutti i protocolli previsti per legge per le industrie di imbottigliamento, inclusa la nomina di responsabili di sicurezza, i controlli qualità etc. (ciò non vale se l'acqua viene servita in caraffe).

Naturalmente anche il vantaggio economico che oggi è percepito nel servire acqua microfiltrata andrebbe totalmente a scomparire qualora si dovessero seguire tutte le regole previste dal settore."

Andrea Marino,
Direttore Commerciale della Ferrarelle



Il pane

Una prospettiva sociale già nel Medioevo

accontentavano di pane scuro, spesso mescolato con cereali meno pregiati o anche con segatura nei momenti di carestia.

Nel XVIII secolo, la scarsità di pane in Francia fu una delle scintille della Rivoluzione: il popolo parigino, esasperato dall'aumento del prezzo del grano, scese in piazza reclamando "pane e giustizia". Maria Antonietta, secondo una leggenda (poi smentita), avrebbe risposto con la famosa frase: *"Se non hanno pane, che mangino brioche"*, diventata il simbolo dell'indifferenza aristocratica.

Ancora oggi, il pane è un simbolo potente delle disuguaglianze economiche e delle tensioni sociali, tanto nei paesi in via di sviluppo quanto nelle economie avanzate.

Se nel passato la sua scarsità scatenava rivoluzioni, oggi il problema non è solo la disponibilità, ma anche l'accesso equo e la qualità dell'alimento.

Nei paesi in via di sviluppo, l'accesso al pane rimane un indicatore cruciale della stabilità politica.

Un esempio significativo è rappresentato dalle **Primavere Arabe** del 2010-2011, in cui l'aumento del prezzo del pane fu tra le cause scatenanti delle rivolte. In Tunisia, Egitto e Siria, il costo crescente del grano, dovuto a speculazioni sui mercati globali e a una produzione interna insufficiente, rese l'alimentazione di base sempre più difficile per milioni di persone.

Il pane, un alimento essenziale per la popolazione, divenne il simbolo della frustrazione popolare contro regimi corrotti e incapaci di garantire neanche il benessere minimo ai cittadini.

Un caso più recente è quello del **Libano**, dove, a seguito della crisi economica e dell'esplosione nel porto di Beirut nel 2020, il prezzo del pane è aumentato vertiginosamente, aggravando una situazione già precaria. Le panetterie, un tempo accessibili a tutti, hanno visto code interminabili e tensioni tra i clienti, mentre il governo ha dovuto intervenire per calmierare i prezzi e garantire la sopravvivenza delle fasce più povere della popolazione.

Nel discorso sui sapori e sul gusto che il nostro Club porta avanti costantemente, il pane merita un'attenzione importante perché è l'alimento che più di tutti incarna il legame tra il cibo e la dimensione umana, tra il nutrimento e il significato profondo che possiamo attribuirgli.

Il pane è molto più di un semplice alimento: è un simbolo di condivisione, lotta e identità sociale. La sua presenza nella storia dell'umanità ha segnato profondamente le dinamiche economiche e le tensioni tra classi sociali, diventando spesso protagonista di rivolte e cambiamenti politici. La disponibilità di pane ha storicamente rappresentato una linea di demarcazione tra ricchi e poveri.

Nell'Antica Roma, il grano era distribuito gratuitamente ai cittadini più poveri per evitare malcontenti, dando origine alla celebre espressione *"panem et circenses"*.

Nel Medioevo, la qualità del pane era un segnale di status: i nobili consumavano pane bianco, fatto con farina raffinata, mentre i ceti più bassi si

Un termometro delle ingiustizie del mondo moderno

La **guerra in Ucraina**, iniziata nel 2022, ha avuto un impatto devastante sul mercato del grano, con conseguenze dirette sulla disponibilità e sul prezzo del pane in molte parti del mondo. Ucraina e Russia sono tra i maggiori esportatori mondiali di grano, e il conflitto ha interrotto le forniture, causando un'impennata dei prezzi sui mercati internazionali.

Paesi fortemente dipendenti dalle importazioni di grano, come Egitto e Tunisia, hanno dovuto affrontare gravi difficoltà di approvvigionamento, con il rischio di nuove tensioni sociali.

Anche **in Europa e negli Stati Uniti**, l'aumento del prezzo del grano ha avuto una ricaduta sul costo del pane e di altri prodotti da forno, rendendo evidente come un conflitto possa avere ripercussioni dirette sulla sicurezza alimentare globale.

In Italia, la crisi del grano legata alla guerra in Ucraina ha evidenziato la vulnerabilità della filiera agroalimentare e la dipendenza dalle importazioni. Per affrontare il problema nel lungo periodo, abbiamo capito come sia necessario sviluppare strategie mirate che garantiscano stabilità e sicurezza alimentare.

1. Diversificazione dei fornitori

Una delle prime risposte alla crisi è stata la ricerca di fornitori alternativi. L'Italia ha aumentato le importazioni da Paesi come Canada, Stati Uniti e Argentina, sebbene le condizioni climatiche e logistiche rendano il processo complesso. La necessità di stringere accordi commerciali più solidi con partner affidabili è fondamentale per ridurre i rischi legati alle fluttuazioni geopolitiche.

2. Sostegno all'agricoltura locale

Per ridurre la dipendenza dall'estero, il rafforzamento della produzione nazionale di grano è una strategia cruciale. Il governo e le associazioni di categoria stanno promuovendo incentivi per gli agricoltori, come contributi per l'acquisto di sementi e fertilizzanti, sostegno alla ricerca di varietà più resistenti e finanziamenti per l'ammodernamento delle infrastrutture agricole.

3. Innovazione nelle coltivazioni

L'innovazione gioca un ruolo chiave nell'adattare l'agricoltura italiana ai nuovi scenari globali. Tecniche come l'agricoltura rigenerativa, l'uso di grani antichi e resistenti ai cambiamenti climatici, e l'adozione di pratiche di coltivazione sostenibili potrebbero aumentare la produttività senza impoverire il suolo.

L'Italia ha un'importante tradizione cerealicola che potrebbe essere valorizzata ulteriormente per garantire una maggiore autosufficienza.

Se da un lato la crisi ha evidenziato le debolezze del sistema, dall'altro ha offerto l'opportunità di ripensare le strategie agricole, promuovendo un modello più resiliente, sostenibile e meno esposto alle tensioni internazionali.

Dalle rivolte nei paesi in difficoltà alla lotta per un'alimentazione più giusta nelle economie avanzate, il pane rimane al centro delle tensioni sociali.

La crisi del grano, nel corso della storia, è sempre stata più di una semplice questione agricola: ha toccato la dignità e la sopravvivenza delle persone, diventando spesso il detonatore di proteste, rivolte e cambiamenti politici. Quando manca il pane, vacilla anche la stabilità sociale.

Anche in Italia, tra fine Ottocento e primo Novecento, si verificarono forti tensioni sociali legate al prezzo del pane e alla crisi cerealicola.

Nel 1898, a Milano, una protesta popolare contro il rincaro del pane fu repressa nel sangue durante i cosiddetti moti di Milano: il generale Bava Beccaris ordinò di sparare sulla folla, causando decine di morti. Questo episodio mostrò chiaramente come una crisi alimentare potesse degenerare in un conflitto sociale e politico violento.



NON SIAMO FATTI TUTTI DELLA STESSA PASTA

Mai modo di dire fu più azzeccato, soprattutto se si considera che in Italia sono stati censiti oltre 300 formati di pasta, noti con circa 1.700 nomi diversi a seconda delle regioni, delle tradizioni locali e perfino delle famiglie.

Già nel Seicento il medico romano Paolo Zacchia osservava che della pasta “ve ne sono mille guise”, testimoniando una ricchezza e una diversità che affondano le radici nella storia e nella cultura del nostro Paese.

Ma a cosa si deve tanta varietà?

È solo una questione di gusto o c'è dell'altro? La risposta sta nell'intreccio di fattori geografici, culturali ed economici: ogni territorio ha sviluppato i propri formati in base alle materie prime disponibili, agli strumenti artigianali, alle esigenze alimentari e persino ai sughi tipici della zona. La forma della pasta non è mai casuale: è pensata per accogliere, trattenere, esaltare un condimento specifico.

In fondo, la pasta è un linguaggio: ogni formato racconta una storia, una comunità, un modo di vivere e di mangiare.

E come le persone, anche la pasta cambia, si adatta, si trasforma. Ma resta sempre profondamente italiana.

PIÙ SI MANGIA, MENO SI GUSTA: IL PARADOSSO DEL PIACERE ALIMENTARE.

Uno studio pubblicato sulla prestigiosa rivista *Nature* ha messo in luce un paradosso interessante: le persone affette da obesità tendono a consumare quantità elevate di cibo, ma ne traggono un piacere sensoriale inferiore rispetto ai soggetti normopeso.

Secondo i ricercatori, alla base di questo fenomeno vi sarebbe una ridotta produzione di neurotensina, un peptide prodotto nel cervello e nell'intestino che svolge un ruolo cruciale nella regolazione del piacere alimentare. La neurotensina sembra infatti inibire l'eccessiva attivazione del sistema dopaminergico, modulando la risposta del cervello agli stimoli gratificanti legati al cibo.

In altre parole, più mangiamo — soprattutto in modo compulsivo o disordinato — e meno il nostro cervello riesce a percepire il piacere legato all'atto del mangiare. Un circolo vizioso che può contribuire al sovrappeso e a una relazione distorta con il cibo.

Questo dato c'invita a riflettere sull'importanza della moderazione: gustare davvero significa anche sapersi fermare.

I SOSTITUTI DEL PANE

Secondo una notizia riportata dalla rivista della Coop, la nota catena di supermercati italiani, l'elenco dei cosiddetti “sostituti del pane” comprende circa settanta prodotti: crackers, pan carré, taralli, grissini, gallette, crostini, piadine, ecc.

La stessa fonte segnala però che, a parità di peso, tali prodotti contengono in genere più grassi e calorie del pane e, pertanto, non andrebbero considerati suoi equivalenti.

Il loro consumo, quindi, andrebbe limitato a occasioni sporadiche, e non visto come sostitutivo abituale; in ogni caso, le porzioni dovrebbero essere ridotte di circa la metà rispetto al pane.

Le *Linee guida per una sana alimentazione* del “CREA - Consiglio per la ricerca in agricoltura e l'analisi dell'economia agraria”, indicano come porzione standard di pane 100/120 grammi per adulti sedentari e anziani, 150/170 grammi per adulti attivi e fino a 250 grammi per adolescenti e persone molto attive.

La Lumachella orvietana

Il pane che racconta Orvieto, dal forno al Presidio Slow Food



Nel cuore dell'Umbria, la lumachella orvietana è molto più di un semplice pane: è un piccolo anello salato che, nella sua forma a spirale, racchiude la memoria di gesti antichi, sapori autentici e l'identità di una comunità.

Da quest'anno, è entrata a far parte dei Presidi Slow Food, un riconoscimento che ne valorizza la tradizione e la tutela, rendendola simbolo gastronomico e culturale della città di Orvieto.

L'impasto, ottenuto con acqua, lievito naturale e sale, viene steso a mano e farcito con un battuto di pancetta (o guanciale) e pecorino stagionato, entrambi di origine locale, insieme a pepe nero e un filo d'olio extravergine d'oliva. La pasta, arrotolata su sé stessa, prende la forma di una spirale che le dà il nome, ricordando il guscio di una lumaca.

La cottura nel forno a legna è un momento magico: il grasso della pancetta si scioglie, penetrando nell'impasto e creando una mollica morbida e fragrante, mentre la crosta sviluppa una doratura uniforme e croccante. Il profumo che si sprigiona è inconfondibile: note di pane appena sfornato, latte e pecora del formaggio, insieme a un sentore leggermente affumicato del forno.

Un tempo era il pane della festa, preparato nei

giorni di cottura del pane comune per dare energia a chi lavorava nei campi. Oggi è una prelibatezza che si trova nei forni artigianali, soprattutto durante eventi come lo Slow Food Day, quando la comunità orvietana celebra questo prodotto come simbolo di identità.

Il Presidio Slow Food non è solo un riconoscimento, ma una rete di protezione: salvaguarda la ricetta originale, sostiene i produttori locali e mantiene vivo un sapere che rischiava di perdersi.

Gustare una lumachella ancora tiepida, magari accompagnata da un calice di Orvieto Classico, è un'esperienza sensoriale completa: la croccantezza che cede sotto i denti, la scioglievolezza del ripieno, il contrasto fra il salato deciso del pecorino e la dolcezza della pasta.

Un boccone che racconta secoli di tradizione e l'orgoglio di una città.



"Il riconoscimento ufficiale come Presidio è stato annunciato durante lo Slow Food Day, domenica 18 maggio, nella Sala consiliare del Comune di Orvieto. La sindaca Roberta Tardani ha dichiarato come questo traguardo "premia l'autenticità di un prodotto radicato nella nostra tradizione e frutto del lavoro di una comunità che ha saputo custodirlo nel tempo", sottolineando il ruolo del Comune come "Sostenitore del Presidio" e l'importanza della rete che coinvolge forni, produttori, scuole, associazioni e cittadini."

Da: OrvietoNews.it



QUANDO IL BICCHIERE FA LA DIFFERENZA

Parlamo spesso di vini e, più in generale, delle bevande che accompagnano i nostri piatti, riservando loro la massima attenzione. Sono protagonisti della tavola, riflettono la nostra sensibilità e rappresentano un segno distintivo della competenza di chi sa apprezzarli.

Eppure, raramente ci soffermiamo sui bicchieri: quegli interpreti discreti che, con la loro forma, il loro equilibrio e la loro trasparenza, possono esaltare – o penalizzare – l'esperienza del bere. Scegliere il calice giusto non è un dettaglio trascurabile, ma un gesto di consapevolezza, capace di valorizzare le caratteristiche aromatiche, visive e persino emotive di una bevanda.

Non abbiamo la pretesa d'insegnare nulla, ma ci fa piacere condividere qualche spunto raccolto qua e là, tra degustazioni, conversazioni appassionate e tante letture sull'argomento.

Un breve ripasso, dunque, di ciò che pratica e apprendimento ci hanno insegnato.

Perché anche i dettagli meno appariscenti, come un bicchiere scelto con cura, fanno la differenza tra il semplice bere e il degustare consapevole.

L'uomo da sempre ha coltivato la cultura del bere, non solo come risposta a un bisogno fisiologico, ma come espressione sociale, simbolica, spirituale ed estetica.

Fin dai tempi più remoti, il gesto del bere ha assunto un valore che va oltre il semplice dissetarsi; ha rappresentato un'occasione di comunione, di celebrazione, di offerta agli dei, di esibizione di potere e di appartenenza culturale.

Su questa cultura del bere si è sviluppata, nel tempo, anche una cultura degli oggetti utilizzati per bere, primo fra tutti il bicchiere, che ha accompagnato l'evoluzione delle civiltà e ne riflette ancora oggi gusti, rituali e aspirazioni.

I primi contenitori utilizzati per bere erano probabilmente ricavati da materiali naturali come gusci di frutta, conchiglie, corna animali o recipienti in legno e terracotta. Con l'avvento delle prime civiltà stanziali, questi oggetti iniziarono a essere modellati con forme più raffinate e significative.

In Mesopotamia, ad esempio, si sono ritrovati calici di terracotta risalenti al IV millennio a.C., spesso decorati, indice di una funzione che non era solo utilitaria, ma anche cerimoniale.

Quando il bicchiere fa la differenza

Nell'Antico Egitto, coppe e calici venivano realizzati in materiali preziosi come l'alabastro e l'oro, soprattutto per le élite e per i riti religiosi, a dimostrazione del legame profondo tra il bere e il sacro.

Nel mondo greco, il simposio era l'esempio perfetto di una cultura del bere strutturata, collettiva e ritualizzata. I Greci utilizzavano vari tipi di recipienti a seconda delle bevande e delle fasi del simposio: il kylix, ampio e poco profondo, era il bicchiere da vino per eccellenza, mentre il kantharos aveva manici alti e marcati. La ceramica attica, con le sue decorazioni figurative, trasformava questi oggetti in vere opere d'arte. Il bicchiere non era solo un contenitore: raccontava storie, accompagnava i discorsi, diventava un protagonista del convivio.

I Romani ereditarono e ampliarono questa cultura. Il banchetto romano, il convivium, richiedeva anch'esso una molteplicità di coppe e calici, alcuni dei quali realizzati in vetro, una tecnica in cui i Romani eccellevano.

Con la scoperta del vetro soffiato nel I secolo a.C., si aprì una nuova era per la produzione di bicchieri: si potevano ottenere forme più leggere, trasparenti e decorative. I vetri romani, spesso colorati o incisi, erano oggetti ricercati e ambiti, capaci di coniugare funzionalità e bellezza.

Nel Medioevo, la produzione di bicchieri subì un parziale regresso, soprattutto in Occidente, dove la ceramica grezza e i recipienti metallici erano predominanti. Tuttavia, in ambito religioso, il calice liturgico continuò a essere un oggetto prezioso e simbolico, spesso

in oro o argento, decorato con pietre e smalti, a testimonianza di quanto il gesto del bere avesse conservato una valenza spirituale.

Il Rinascimento segnò un nuovo slancio nell'arte del vetro, in particolare a Venezia, dove i maestri vetrai di Murano diedero vita a una produzione straordinaria per eleganza e raffinatezza. I bicchieri veneziani, leggeri come piume, dalle forme allungate e impresiosite da filigrane, bolle e decorazioni in vetro colorato, divennero sinonimo di lusso e raffinatezza in tutta Europa. Da quel momento in poi, il bicchiere non smetterà più di evolversi come oggetto estetico e funzionale.

Nel Settecento e Ottocento, con l'affermazione del cristallo e l'inizio della produzione industriale, i bicchieri si differenziarono sempre più a seconda della bevanda: il calice da vino, il flute per lo champagne, il tumbler per i liquori, la pinta per la birra. Ogni forma corrispondeva a un'esperienza sensoriale precisa, a un modo diverso di sentire e gustare.

Oggi, il bicchiere è il frutto di una lunga storia che intreccia tecnica, arte e cultura. È ancora uno specchio delle nostre abitudini, delle nostre identità e dei nostri riti. Bere da un bicchiere significa partecipare a un gesto antico, che ci lega ai nostri antenati e alla nostra stessa umanità.

Adoperiamoci, pertanto, perché, la scelta del bicchiere non sia più un automatismo, ma un piccolo, prezioso gesto di attenzione verso ciò che stiamo per gustare. Perché, in fondo, la degustazione di un vino passa anche attraverso la bellezza e la funzionalità di un calice ben scelto.

Fast food

Fanno perdere il senso della famiglia?

Massimo Montanari [1], autore di numerosi libri sulla storia del cibo e sulla filosofia che ne fa da contorno, e che leggiamo sempre con grande interesse, ci ricorda come, nel lontano novembre del 2000, l'Avvenire pubblicava un articolo dal titolo **"L'hamburger? È ateo"**, sintetizzando così il pensiero di Massimo Salani [2], secondo cui l'avanzata dei fast food implicava una "completa dimenticanza della sacralità del cibo".

L'articolo veniva ripreso su Repubblica, che pubblicava a sua volta un pezzo intitolato **"La scomunica dell'hamburger. Teologo contro McDonald's"**, citando l'opinione di un autorevole monsignore, secondo cui il fast food tendeva ad annullare la convivialità a causa della velocità con la quale venivano consumati i pasti e, quindi, a perdere il senso della famiglia.

In un sondaggio condotto intervistando molti giovani, alla domanda "perché frequenti questi locali" la risposta più frequente era "per passare un po' di tempo con gli amici", a significare proprio una ricerca di convivialità nell'unico luogo accessibile ad un giovane squattrinato, il contrario di quanto affermato dal succitato monsignore.

Sono trascorsi più di vent'anni da allora e le cose non sembra siano cambiate, ma ciò non deve stupire se pensiamo che anche gli adulti, quelli con maggiori disponibilità economiche, da sempre hanno ricercato la convivialità anche e soprattutto al di fuori della famiglia. Basti pensare alla proliferazione, in particolare nelle grandi aree urbanizzate, dei club, dei circoli, luoghi ideali di ritrovo conviviale con gli altri soci,

amici od anche semplici conoscenti, soprattutto l'estate quando le mogli vanno in vacanza al mare con i figli e i mariti restano da soli in città... sempre che non abbiano alternative più trasgressive per sollazzarsi e sopperire così alla malinconia dei talami deserti.

Certamente non alludiamo a realtà come la nostra, non parliamo di templi consacrati alla gastronomia, ma luoghi in cui ritrovarsi con i propri simili, magari alla buvette del circolo condividendo una dignitosa cacio e pepe, per colorire una serata che, altrimenti, si consumerebbe davanti alla TV.

Per ultimo, non pensiamo che sia giusto lapidare drasticamente i fast food; a quanti di noi infatti è capitato di andare ad un McDonald's e incontrare delle famiglie intente a mangiare insieme, conversando e senza perdere il piacere della convivialità.

[1] Massimo Montanari, docente universitario e storico del cibo. Nel 2012 gli è stato conferito dall'Istituto di Francia il Premio Rabelais un premio destinato a personaggi che si sono segnalati internazionalmente nello studio, nella diffusione e nella promozione della cultura del cibo.

[2] Massimo Salani, "A tavola con le religioni" - Edizioni Dehoniane



Quando la cucina guarda avanti e la tradizione resta indietro.

Dalla lezione rivoluzionaria di Marchesi alla narrazione globale degli chef contemporanei, il mondo gastronomico evolve. Le confraternite? Sempre più ai margini del racconto.

Gualtiero Marchesi non è stato solo un cuoco geniale: è stato un autentico spartiacque nella storia della gastronomia italiana. Con lui, la cucina è entrata nei territori dell'arte e del pensiero, assumendo una nuova dignità culturale. Ha introdotto il rigore visivo, la sottrazione come cifra di eleganza, la valorizzazione del singolo ingrediente nella sua verità più profonda. Ha preso le distanze dalla sovrabbondanza, indicando una via più essenziale, colta e riflessiva.

Oggi, chef come Carlo Cracco e Massimo Bottura raccolgono quella preziosa eredità, declinandola secondo sensibilità contemporanee.

Cracco intreccia tecnica e provocazione, rigore e spettacolo, con un linguaggio che dialoga con il mondo della comunicazione e dell'imprenditoria.

Bottura, invece, ha fatto della cucina un dispositivo narrativo capace di emozionare e far riflettere. Nei suoi piatti, la tradizione viene decostruita e riscritta, come accade nel celebre "Cinque stagionature di Parmigiano Reggiano" o nell'iconico "Oops! Mi è caduta la crostatina": due esempi di una poetica che gioca con la memoria e con l'imperfezione. Bottura non rinnega la tradizione: la attraversa, come un artista concettuale attraversa la storia dell'arte, per trasformarla.

La vera differenza rispetto al passato sta nel contesto: oggi la cucina si muove tra contaminazioni globali, fermentazioni nordiche, storytelling e design. Eppure, il pensiero di Marchesi – il rispetto assoluto per la materia prima, l'idea del piatto come espressione culturale – resta il fondamento imprescindibile.

In questo scenario complesso e in continuo mutamento, quale spazio occupano le confraternite gastronomiche, custodi appassionate della cucina di territorio?

Per molti, queste realtà svolgono un ruolo prezioso: preservano la memoria, promuovono i prodotti locali, tramandano ricette che raccontano l'identità delle comunità. In questo senso, potrebbero dialogare con l'alta cucina, offrendo un patrimonio di gesti, saperi e sapori autentici.

Eppure, siamo dell'opinione che si tratti ormai di due mondi sempre più distanti. L'alta cucina ha oltrepassato i confini spazio-temporali e si misura con linguaggi globali, mentre le confraternite, per la loro stessa natura, restano e vogliono restare ancorate al territorio e a un tempo lento. La distanza tra le due visioni si fa sempre più marcata, come linee rette che divergono.

Non si tratta di stabilire una gerarchia tra le due, né di attribuire primati. Entrambe sono legittime, ma appartengono a universi diversi: una guarda al passato per custodirlo, l'altra al futuro per trasformarlo. Se un legame esiste ancora, è soprattutto di natura nostalgica.

Le confraternite possono rappresentare per gli chef una sorta di archivio vivente, una banca dati di sapori e racconti da cui attingere con intelligenza creativa. Ma non sono – e forse non vogliono essere – protagoniste della narrazione gastronomica contemporanea.

E così, mentre la cucina d'autore continua a evolversi come linguaggio espressivo globale, il ruolo delle confraternite resta importante, ma laterale: custodi del ricordo più che precorritrici del futuro.



Gemellaggio nel segno della convivialità



*Sapori da Sapere e
Compagnia Vignaioli
e Tavernieri di Torgiano
hanno suggellato
con un incontro conviviale
l'alleanza
delle due associazioni,
celebrandola
con buon cibo, vino e
la forza della comunità
in questi tempi difficili*

Nella foto: Giacomo Giorgi, Camerlengo della Compagnia Vignaioli e Tavernieri di Torgiano, e Alfredo Veneri, Presidente di Sapori da Sapere

Il 21 settembre, presso il Relais dei Principi a Montecastrilli, si è celebrato un incontro conviviale che ha avuto il sapore autentico della fratellanza e della condivisione.

Le associazioni Sapori da Sapere e la Compagnia dei Vignaioli e Tavernieri di Torgiano hanno suggellato un gemellaggio che non si limita a un atto formale, ma diventa un segno concreto di alleanza culturale e umana, fondato sulla passione comune per l'enogastronomia, la convivialità e le radici del territorio.

L'atmosfera che ha avvolto l'evento è stata caratterizzata da una cordialità spontanea e contagiosa. Attorno a tavole imbandite di prodotti genuini e vini selezionati, i partecipanti hanno riscoperto il piacere dello stare insieme, del raccontarsi e del brindare, nonostante i tempi difficili che stiamo vivendo. Perché, se è vero che la guerra – in molte parti del mondo – continua a devastare i corpi e le anime delle persone più fragili e indifese, è altrettanto vero che momenti come questo aiutano a riscoprirsi comunità, a sentirsi meno soli di fronte a un sistema che sembra nutrirsi di distruzione e di paura.

Il gemellaggio ha assunto così il valore di un gesto di resistenza civile e culturale. La spensieratezza, il sorriso, la leggerezza dei dialoghi e la gioia dei brindisi non sono stati un atto di rimozione, bensì la dimostrazione che si può coltivare la speranza, anche nei tempi più bui, attraverso la bellezza della condivisione.

La giornata al Relais dei Principi non ha celebrato soltanto la ricchezza dei sapori e dei saperi enogastronomici, ma soprattutto la capacità dell'uomo di creare legami, di stringere alleanze e di ritrovare, nella convivialità, una luce capace di opporsi all'ombra dei conflitti.

Vivere con leggerezza in tempi di guerra



La forza della comunità e della convivialità

Ad esempio, la Comunità del Cibo di Slow Food Emilia-Romagna coinvolge scuole, nonni ortolani e famiglie in progetti educativi legati all'agricoltura sostenibile e alla cucina consapevole. Queste iniziative non solo educano al rispetto per l'ambiente e per le tradizioni culinarie, ma creano anche spazi di aggregazione dove le persone possono condividere esperienze e costruire relazioni significative.

In tempi di crisi, la solidarietà diventa un valore fondamentale. Progetti come il "Piatto Sospeso" di Slow Food Ravenna dimostrano come la comunità possa unirsi per sostenere i più vulnerabili. Attraverso la raccolta fondi e la distribuzione di pasti gratuiti, questi progetti non solo alleviano le difficoltà materiali, ma rafforzano anche il senso di appartenenza e di responsabilità collettiva.

La partecipazione attiva a queste iniziative offre un'opportunità per concentrarsi sul presente e sulle azioni concrete che possiamo intraprendere. Invece di lasciarsi sopraffare dalla paura e dall'incertezza, possiamo scegliere di essere parte di un cambiamento positivo, contribuendo con il nostro tempo, le nostre competenze e la nostra passione. Ogni gesto, anche il più piccolo, ha il potere di fare la differenza e di alimentare la speranza in un futuro migliore.

In conclusione, in un contesto di guerra, vivere con leggerezza non significa ignorare la realtà, ma scegliere di rispondere con resilienza, solidarietà e speranza.

I club enogastronomici, con le loro attività di condivisione e valorizzazione delle tradizioni culinarie, offrono uno spazio dove è possibile ritrovare il senso di comunità e costruire legami che ci sostengono nei momenti di difficoltà.

Partecipare a queste iniziative è un atto di cura verso noi stessi e verso gli altri, un modo per nutrire l'anima e coltivare la leggerezza anche nei tempi più bui

In periodi segnati da conflitti e incertezze, trovare spazi di serenità e spensieratezza può sembrare un lusso e, per taluni, anche inappropriato. Nondimeno, è proprio attraverso la costruzione di comunità solidali e la valorizzazione delle tradizioni culinarie che è possibile vivere, malgrado tutto, con leggerezza.

I club enogastronomici, con le loro radici profonde nella cultura locale, offrono un esempio concreto di come la convivialità possa diventare un atto di resistenza emotiva e sociale.

In un mondo in cui le notizie di guerra e sofferenza dominano i media, è fondamentale proteggersi dall'eccesso di informazioni negative.

I club enogastronomici, come la Federazione Italiana Circoli Enogastronomici (F.I.C.E.), della quale anche noi facciamo parte, promuovono la cultura del buon cibo e del buon bere, organizzando eventi che celebrano le tradizioni culinarie locali e favoriscono l'incontro tra le persone. Questi momenti di condivisione non solo offrono un rifugio dalle preoccupazioni quotidiane, ma rafforzano anche i legami sociali, creando reti di supporto reciproco.

Molti club e associazioni locali organizzano attività che vanno oltre la semplice degustazione.

SAPORI SURREALI



*“... e il naufragar
m'è dolce
in questo mare”*

Il marinaio non pensava certo al verso leopardiano mentre stava annegando in un mare di salsa di pomodoro.

Era un veterano di mille tempeste e tramonti lontani e non avrebbe mai immaginato di trovare la sua fine in un mare rosso e denso, diverso da ogni altro in cui aveva navigato.

Nuotare in un mare di pomodoro era diverso: era pesante, faticoso, senza tregua né respiro. Ogni bracciata diventava una lotta contro la densità acida, ogni boccata d'aria era un misto di aglio, basilico e panico.

Annegava non tra le onde dell'oceano, ma in quelle di una ricetta infinita, come se la vita avesse deciso di servirlo in un piatto tragicamente assurdo. E mentre annegava nel rosso denso di quel mare assurdo, sentì che la vita è un piatto senza ricetta, dove dolce e amaro si confondono, e non sempre c'è il tempo di assaporare. Certe volte brucia, altre consola, ma più spesso sorprende con un gusto che non avevi previsto.

Ma il vero mistero è che, anche quando sa di basilico e assurdità, continua a chiederti di assaporarla fino in fondo, perfino mentre ti inghiotte.



PER SAPERNE DI PIÙ

PERIODICO D'INFORMAZIONE DI SAPORI DA SAPERE

a cura di Enzo Medici

enzo.medici@icloud.com - www.saporidasapere.it