

Anno VII, n.11 - Novembre 2023

PER SAPERNE DI PIÙ

Periodico d'informazione
di Sapori da Sapere



PROFUMI E VINI

Un parallelo sensoriale



PROFUMI E VINI

Degustazioni e percorsi olfattivi

to con dinamiche analoghe: l'impatto iniziale (il "primo naso"), lo sviluppo aromatico con l'ossigenazione, e infine la persistenza retronasale.

Nel vino, l'analisi sensoriale segue parametri codificati: colore, limpidezza, intensità aromatica, complessità, equilibrio, persistenza. Strumenti come la Wine

È possibile tracciare un parallelo tra un percorso olfattivo costruito attraverso i profumi e un'esperienza degustativa legata al vino? La risposta è sì. Profumi e vini, pur appartenendo a contesti distinti — la profumeria e l'enologia — condividono un linguaggio comune: quello dell'olfatto, della memoria e della percezione stratificata. Entrambi si manifestano come esperienze sensoriali complesse, che si sviluppano per tappe, richiedono tempo, attenzione, e raccontano qualcosa di profondo sul nostro modo di sentire e vivere.

Nel vino come nel profumo, l'olfatto è la prima porta d'accesso: un vino si annusa prima di berlo, così come un profumo si percepisce prima ancora di essere indossato. In entrambi i casi, la fase olfattiva anticipa, prepara e spesso determina l'esperienza complessiva.

La struttura stessa di un profumo, articolata in note di testa, di cuore e di fondo, trova un corrispettivo nella degustazione del vino, che evolve nel bicchiere e al pala-

Aroma Wheel aiutano a classificare le note olfattive in categorie primarie (fruttate, floreali), secondarie (fermentative, lattiche) e terziarie (mature, evolute), facilitando la lettura delle sensazioni.

Anche in profumeria è possibile costruire un percorso olfattivo comparato, analizzando fragranze che condividono una stessa materia prima — come il patchouli, l'iris o l'ambra — declinata in composizioni diverse. L'analisi segue criteri simili a quelli enologici: s'identificano le note di testa, di cuore e di fondo, si valutano volatilità, persistenza e sillage, e si collocano le fragranze all'interno delle famiglie olfattive, grazie a strumenti come la Fragrance Wheel, che suddivide le fragranze in categorie principali (floreale, orientale, legnosa, fresca) e relative sottocategorie. Nei panel olfattivi professionali, il training dei nasi si basa su sessioni comparative, proprio come avviene nelle commissioni di degustazione del vino, con l'obiettivo di affinare la discriminazione sensoriale.

Un dialogo tra sensi

La piramide olfattiva: architettura del profumo

Il modello chiave per comprendere l'evoluzione di un profumo è la piramide olfattiva, che suddivide la fragranza in tre fasi:

- Note di testa: rappresentano l'impatto iniziale, le prime molecole volatili percepite all'applicazione. Leggere e fresche (agrumi, erbe aromatiche), durano pochi minuti e svolgono una funzione introduttiva, come i primi aromi che si colgono in un vino appena versato.
- Note di cuore: emergono dopo l'evaporazione delle note di testa e costituiscono il cuore della fragranza. Spesso floreali, fruttate o speziate, durano diverse ore e rappresentano la vera identità del profumo, analogamente al centro dell'evoluzione aromatica di un vino nel calice.
- Note di fondo: sono le più persistenti, profonde e strutturanti. Legnose, muschiate, orientali, accompagnano la pelle per ore o giorni e creano una firma olfattiva personale, proprio come il retrogusto di un vino lascia un'impronta sensoriale e mnemonica.

La degustazione del vino: un percorso strutturato

La degustazione si articola in tre fasi principali — visiva, olfattiva e gustativa — che conducono a un giudizio complessivo. L'esame olfattivo, in particolare, è cruciale per decifrare il profilo aromatico del vino, e si divide in:

- Primo naso: percezione immediata dopo la mescita, con aromi leggeri e fugaci;
- Secondo naso: percezione dopo rotazione del bicchiere, che libera molecole più complesse.

Questo svelamento progressivo richiama la transizione dalle note di testa a quelle di cuore e fondo nel profumo.

Anche nel vino si parla di evoluzione aromatica:

- Aromi primari: legati al vitigno, con note fruttate, floreali, erbacee;
- Aromi secondari: prodotti dalla fermentazione (lieviti, burro, pane);
- Aromi terziari: frutto dell'affinamento, con sentori di spezie, cuoio, vaniglia, tabacco.

Come nella profumeria, anche qui l'evoluzione segue un ordine temporale e sensoriale che arricchisce la complessità dell'esperienza.

Narrazione

Un profumo racconta una storia: evoca un ricordo, una stagione, un paesaggio interiore.

Anche un vino può fare lo stesso, raccontando un terroir, una cultura, una visione. Entrambi sono frutto di artigianalità e intenzione, e non si limitano a piacere: interrogano, sorprendono, lasciano tracce.

Infine, entrambi sono esperienze dinamiche, che si trasformano nel tempo. Un grande vino evolve nel bicchiere, minuto dopo minuto. Una fragranza si trasforma sulla pelle, dialogando con la sua chimica e mutando nel corso della giornata. Entrambi sono vivi, instabili, mutevoli.

Immaginare, dunque, un parallelo tra un percorso olfattivo con i profumi e uno degustativo con i vini non è un'apostasia del credo professato dal nostro Club; è un invito ad ascoltare i sensi, a educarli, e a lasciarsi guidare da ciò che, nel vino come nel profumo, resta impalpabile e memorabile: l'emozione.

Ibridazione, Transgenesi, OGM

... e chi più ne ha, ne metta

Negli ultimi anni abbiamo assistito a un avvicinarsi di mode linguistiche e terminologiche che hanno fatto perdere di significato ad alcune parole, non appena diventano d'uso comune.

Tra le tante, ce n'è una: "ibridazione" - oggi di grande attualità perché riferita a quei veicoli nei quali coesistono due o più forme di accumulo di energia - che, nella nostra area d'interesse, viene riferita a un processo, l'ibridazione transgenica, che combina due concetti della biotecnologia e della genetica:

- Ibridazione: L'incrocio di due organismi con caratteristiche diverse per ottenere una progenie con tratti desiderabili.
- Transgenesi: L'inserimento di geni provenienti da un'altra specie (spesso tramite ingegneria genetica) per conferire nuove caratteristiche a un organismo.

In agricoltura, l'applicazione riguarda le piante geneticamente modificate (OGM), incrociate con varietà tradizionali per migliorare resistenza ai parassiti, resa o valore nutrizionale.

Nella zootecnia, l'applicazione concerne l'inserimento di geni di resistenza alle malattie in animali da allevamento, seguiti da incroci per diffondere la caratteristica su larga scala. Attorno a questi "innesti" sono sorte violente e probabilmente eccessive



considerazioni allarmistiche, anche se è una pratica agricola antica e diffusa.

Le preoccupazioni più diffuse concernono:

- la perdita di biodiversità, che può rendere le piante più vulnerabili a malattie e cambiamenti climatici;
- gli impatti sulla salute, perché taluni temono che le piante ibride possano avere effetti negativi sulla salute umana, anche se non ci sono prove scientifiche solide che confermino rischi concreti rispetto alle varietà non ibride;
- la contaminazione genetica: l'incrocio accidentale tra piante ibride e varietà tradizionali potrebbe alterare il patrimonio genetico delle specie autoctone.

I fautori dell'ibridazione, a sostegno della loro opinione, adducono invece queste considerazioni:

I clementini non sono buoni come i veri mandarini

- migliore resistenza: gli ibridi possono essere più resistenti a malattie, parassiti e condizioni ambientali difficili;
- maggiore resa: l'ibridazione può portare a piante più produttive, contribuendo alla sicurezza alimentare;
- miglioramento del gusto e della qualità: molte varietà ibride sono state selezionate per avere sapori più intensi e una maggiore durata di conservazione.

Cosa ben diversa sono gli OGM (Organismi Geneticamente Modificati), e cioè piante o organismi il cui DNA è stato modificato con tecniche di ingegneria genetica per ottenere caratteristiche specifiche, come resistenza ai parassiti, tolleranza agli erbicidi o miglioramento nutrizionale.

La differenza tra Ibridi e OGM consiste nel fatto che gli Ibridi sono ottenuti tramite incroci naturali o selezione artificiale di piante compatibili; gli OGM sono modificati direttamente in laboratorio inserendo geni di altre specie, anche non compatibili in natura.

Paesi come USA, Brasile e Argentina coltivano OGM su larga scala.

L'Unione Europea ha una regolamentazione molto restrittiva e autorizza solo pochi OGM.

In Italia la coltivazione è vietata, ma l'importazione è consentita (soprattutto per mangimi animali). Com'è evidente, la materia è molto complessa per ovvie ragioni scientifiche e anche per questioni etiche,

se consideriamo la liceità di tali manipolazioni.

Forse una maggiore "reverenza" verso la natura che ci è stata donata e che negli ultimi abbiamo cercato di oltraggiare in tutti i modi (con i gas serra, con l'incendio delle foreste, con l'inquinamento idrico, acustico, elettrico, magnetico) dovrebbe essere soddisfatta a dispetto di ogni enfatica infatuazione scienziata e di ogni illusoria caccia ai prodigi delle manipolazioni genetiche.

Fino a che punto le nuove meravigliose scoperte attorno all'alterazione della mappa genetica miglioreranno o peggioreranno le condizioni della nostra esistenza?

Non azzardiamo alcuna opinione in materia e ci limitiamo a sperare che queste pratiche funzionino a dovere almeno nel caso dei carciofi o dei clementini che acquistiamo ogni giorno al mercato senza porci grandi problemi, anche se i clementini non saranno mai così gustosi come i veri mandarini.





Pizza vs Pinsa

Questo riposo prolungato è il segreto di un impasto elastico, leggero e sorprendentemente digeribile.

Il battesimo del fuoco avviene in forni a legna roventi, dove temperature che sfiorano i 500°C trasformano l'impasto in un capolavoro in appena un minuto o due. Il risultato è inconfondibile: un cornicione gonfio e soffice, costellato di bolle scure, che abbraccia un cuore sottile e tenero, fragrante del profumo inebriante del grano

Nell'universo della gastronomia italiana, due icone panificate si contendono il palato degli appassionati: la pizza e la pinsa. Spesso accomunate da un'apparente somiglianza, celano in realtà storie, impasti e filosofie culinarie profondamente diverse.

Andiamo a svelare le sfumature che le rendono uniche, esplorando il perché del successo planetario della pizza e decifrando il fascino crescente della sua meno nota, ma altrettanto affascinante, cugina romana.

La pizza, nella sua espressione più autentica, quella napoletana, è un monumento alla semplicità e alla tradizione.

Nata tra i vicoli di Napoli nel XVIII secolo, la sua essenza risiede in un impasto essenziale: farina di grano tenero (spesso le pregiate "0" o "00"), acqua cristallina, lievito – l'anima che dona vita – e un pizzico di sale marino. La maestria sta nella lavorazione, un rituale paziente che culmina in una lunga lievitazione.

cotto e del pomodoro appena scaldato. La purezza degli ingredienti è un dogma: pomodoro San Marzano DOP, mozzarella di bufala campana DOP (o in alternativa il delicato fior di latte), foglie fresche di basilico profumato e un filo d'olio extravergine d'oliva. Un'ode al territorio e alla sua ricchezza.

La pinsa romana, al contrario, affonda le sue radici in un passato ancora più remoto, risalendo all'epoca dell'antica Roma. Il termine Pinsa deriva dal latino "*pinsere*", che significa allungare o schiacciare. La sua ricetta, riscoperta e sapientemente reinterpretata, si distingue per un approccio più composito. L'impasto è un sapiente blend di farine: al grano tenero si affiancano quelle di riso e soia (o talvolta farro). Questa sinergia, unita a un'idratazione elevatissima che può raggiungere l'80%, a una maturazione lenta e prolungata (fino a 72 ore) e all'impiego di lievito madre in dosi minime, regala alla pinsa una texture inconfondibile.

Un duello di lieviti e tradizioni italiane

Dopo una cottura in forno, generalmente elettrico o a gas e a temperature più moderate rispetto alla pizza, la pinsa si presenta con una crosta croccante e fragrante, un interno incredibilmente soffice e alveolato, e una leggerezza che la rende particolarmente apprezzabile. La sua forma ovale, distintiva e antica, si presta a una libertà creativa nei condimenti, che spaziano dai classici intramontabili a combinazioni più audaci e gourmet, testimoniando una versatilità che strizza l'occhio all'innovazione senza dimenticare le radici.

Ma perché, allora, la pizza ha conquistato il pianeta, eclissando quasi la sua "cugina" romana?

Diversi fattori concorrono a spiegare questo successo planetario:

- Un'icona culturale radicata: La pizza napoletana è ben più di un semplice piatto; è un simbolo dell'Italia, un'immagine potente e riconoscibile in ogni angolo del mondo. La sua storia secolare e il suo legame indissolubile con la vivace città di Napoli le conferiscono un'aura di autenticità e fascino culturale difficilmente imitabile.

- Semplicità che incontra la versatilità: la base della pizza è sorprendentemente semplice, con ingredienti facilmente reperibili ovunque. Questa semplicità si sposa perfettamente con una straordinaria versatilità, permettendo di declinarla in infinite varianti, adattandosi ai gusti e agli ingredienti locali di ogni paese.

- L'onda lunga dell'emigrazione Italiana: Le imponenti ondate migratorie italiane del XX secolo hanno agito come potenti ambasciatori della cultura e della cucina del

Bel Paese, portando con sé il profumo inebriante della pizza e radicandola in nuove terre, dagli Stati Uniti all'Australia, dal Canada all'Argentina.

- La forza della commercializzazione: La pizza si è dimostrata un prodotto ideale per la commercializzazione e la creazione di catene di ristorazione su larga scala. Questa standardizzazione, pur talvolta a scapito dell'autenticità, ha contribuito in modo significativo alla sua diffusione capillare.

- Una protagonista della cultura popolare: dalle pellicole cinematografiche alle serie televisive, la pizza è un'icona onnipresente nella cultura popolare, evocando immagini di convivialità, di serate tra amici e di un confortante piacere gastronomico universale.

In definitiva, la distinzione tra pizza e pinsa non è un mero gioco di lettere. È una questione di storia, d'impasti sapientemente bilanciati, di tecniche di lievitazione e di cotture che plasmano consistenze e sapori unici.

Se la pizza napoletana continua a dominare la scena internazionale forte di una tradizione iconica e di una diffusione capillare, la pinsa romana sta emergendo con la sua identità distintiva, conquistando palati grazie alla sua leggerezza, digeribilità e alla sua versatilità.

Entrambe rappresentano due eccellenze del patrimonio gastronomico italiano, due modi diversi ma ugualmente affascinanti di interpretare l'arte bianca. Un duello di lieviti e tradizioni che arricchisce il panorama culinario mondiale, invitandoci a esplorare le infinite sfumature del gusto italiano.

La sfingea impenetrabilità del guru culinario

Assistere a un guru culinario, redivivo Martin Lutero, predicatore della cucina “vera” e fustigatore delle ricette eretiche mentre assaggia un piatto per poi esprimere il suo giudizio, è un’esperienza formativa che insegna l’umiltà, l’autocontrollo e, soprattutto, l’arte di soffrire in silenzio.

Appena il guru culinario ha davanti il cibo, scompare ogni parvenza di umanità... resta solo la superba incarnazione del “Verbo” con il cibo davanti che ci guida a discernere la volontà divina.

Annusa gli ingredienti come se stesse interpretando le profezie di Nostradamus e, se increspa le sopracciglia, sappiate che il piatto è già stato condannato alla *damnatio memoriae*.

Se invece sorride, allora il peggio deve ancora arrivare. Quel sorriso è il preludio alla sentenza inappellabile che pronuncerà con la perfidia di un serial killer della grammatica sensoriale.

Poi, l’assaggio: umetta appena la punta della lingua, fa fare un giro di valzer alla posata, si perde con lo sguardo all’orizzonte come se stesse valutando la grandezza del creato.

Infine, c’è la fase mistica: il silenzio prolungato dopo l’assaggio. Non parla: il guru culinario è immerso in un’aura metafisica... interromperlo sarebbe come tossire durante lo svolgimento dei misteri eleusini.

E quando, finalmente, pronuncia il verdetto, solitamente un ermetico “uhm”, non fatevi ingannare. “Uhm” può significare qualunque cosa tra “capolavoro” e “piatto da dimenticare”.

Dopo il rituale liturgico, continua celebrando il rito misterico al quale voi, meschini esseri umani, avidi trangugiatori, non sarete mai iniziati.

Produce suoni incomprensibili come i geroglifici di una stele egizia, e guai a chiedere chiarimenti: ricevereste uno sguardo così carico di disprezzo che incenerirebbe anche un pompiere con una tuta d’amianto.

Insomma, tentare di decifrare quella sfingea impenetrabilità è impossibile: l’unica via di salvezza è fingere di capire.

E se per caso un istinto autolesionista v’inducesse a esprimere la vostra opinione - tipo azzardare un timido “a me sembra buono” - *estote parati*, il guru culinario vi trafiggerà con uno sguardo carico di compassione velenosa, quello destinato a uno scarafaggio prima di schiacciarlo con il tacco della scarpa.

Non risponderà: non ne ha bisogno e comunque voi non lo meritate.

Nel suo silenzio eloquente c’è scritto a lettere cubitali che non siete in grado di capire e che, probabilmente, non meritate neanche di esistere.

Morale?

Il guru culinario lo si accetta solo in due modi:

1. Fingendo stolidamente di essere d’accordo con lui senza riserve.
2. Oppure mangiando nel più religioso silenzio, con devozione riconoscente.

La seconda opzione è altamente consigliata.

Postilla

Potrebbe capitare che il guru culinario raccolga in una teca sigillata le recensioni dei piatti che ha assaggiato e stabilisca, con disposizione testamentaria, che le stesse vengano pubblicate dopo la sua morte, ma sarebbe sconcertante per il postero, andato alla ricerca di quelle preziose testimonianze, scoprire che il guru culinario, in fondo, era anche lui un essere umano.





Oltre la pubblicità: la rivista che porta cultura del cibo tra i soci Unicoop

Sarà per la particolare attenzione che dedichiamo a tutto ciò che ruota intorno al cibo – e non certo a ricettari, diete o mode alimentari – non smettiamo mai di sorprenderci di fronte alla quantità di pubblicazioni sul tema che affollano gli scaffali delle librerie e gli espositori delle edicole.

Un fenomeno che testimonia quanto l'interesse dei lettori verso l'alimentazione sia vivo e crescente, alimentato anche dalla costante presenza, nei palinsesti televisivi, di programmi interamente dedicati al cibo.

L'ultima sorpresa – se così vogliamo definirla – ci è arrivata da Nuovo Consumo, la rivista mensile che Unicoop Etruria distribuisce gratuitamente ai soci e ai clienti dei suoi supermercati.

Non si tratta di una pubblicazione su carta patinata, anzi: la qualità modesta del supporto induce a trascurarla; a prima vista, infatti, potrebbe sembrare il consueto foglio promozionale destinato a pubblicizzare i prodotti in vendita.

Al contrario, la rivista colpisce per la ricchezza dei contenuti. Nel numero di ottobre, infatti, soltanto dodici delle quarantasette pagine complessive sono dedicate a pubblicità e ricette, mentre tutto il resto accoglie articoli di notevole interesse.

A firmarli sono studiosi e professionisti di rilievo, almeno quelli che riconosciamo: il prof. Giovanni Manetti, docente di semeiotica all'Università di Siena; il prof. Massimo Montanari, nostra vecchia conoscenza, professore emerito dell'Università di Bologna e fondatore dei master in storia e cultura dell'alimentazione. A queste firme se ne aggiungono molte altre, il cui valore scientifico e accademico ammettiamo di non conoscere ma che danno ulteriore spessore alla pubblicazione.

Insomma, da un lato, Unicoop Etruria non si limita a produrre una rivista promozionale, come ci si aspetterebbe da una catena di supermercati, e invece di proporre solo offerte, ricette e

messaggi pubblicitari, sceglie d'investire in contenuti culturali e scientifici di qualità, affidandosi a firme autorevoli del mondo accademico e associativo. Questa iniziativa va interpretata come un segnale di responsabilità culturale e sociale: la distribuzione gratuita di una rivista che stimola riflessione e conoscenza significa educare soci e clienti a un rapporto più consapevole con l'alimentazione, la nutrizione e, in senso più ampio, con la cultura del cibo. Al tempo stesso, l'iniziativa assume un valore strategico e identitario: attraverso la rivista, la cooperativa rafforza la sua immagine non solo come luogo di consumo, ma come spazio di comunità e crescita condivisa, coerente con la tradizione cooperativa che da sempre intreccia economia, educazione e cultura.

Dal palcoscenico alla tavola

L'arte dell'accoglienza da "Aggiungi un posto a tavola" allo spot Barilla

Debuttata nel 1974 e subito divenuta un classico del teatro musicale italiano, *Aggiungi un posto a tavola* di Garinei e Giovannini, con le musiche di Armando Trovajoli, era molto più di uno spettacolo brillante. Dietro la comicità leggera, le trovate sceniche e le canzoni che hanno fatto epoca, si celava un messaggio profondo e universale: la salvezza e la gioia non si conquistano nell'isolamento, ma nella condivisione.

Don Silvestro, il parroco di paese chiamato da Dio a costruire un'arca per affrontare un nuovo diluvio, diventa simbolo di un'umanità che, pur tra dubbi e resistenze, impara a unirsi. La tavola imbandita – fulcro della celebre canzone finale – si trasforma così nel segno tangibile di una comunità che sa aprirsi, accogliere, fare spazio anche a chi è ultimo o diverso.

Il tema è ripreso da *"Come in famiglia"*, la nuova campagna e brand platform globale di Barilla, che celebra il potere del cibo di unire le persone, trasformando ogni pasto in un'occasione di condivisione e connessione, anche nei luoghi più inaspettati.

Il cuore della campagna è la storia di Luigi Montanini, soprannominato *"Pasticcino"*, il cuoco italiano che negli anni '70 portò la convivialità della pasta tra i box e i piloti della Formula 1, creando legami e momenti di unione in un ambiente dominato dalla competizione.

Il primo spot della serie, iniziata a settembre, prende avvio con un racconto semplice ma denso di significato: un pilota, al termine della gara, raggiunge il paddock destinato alla sua scuderia, che però trova deserto. Poco più in là, dal paddock Ferrari, arrivano voci, risate e il profumo di un piatto di pasta al pomodoro. Incuriosito, il pilota si avvicina quasi con timidezza e, all'improvviso, riceve un piatto di pasta – offerto, immaginiamo, dalle mani di Pasticcino – nonostante appartenga a un'altra squadra.

Il messaggio che emerge va ben oltre la promozione di un prodotto. Quel gesto semplice rappresenta il potere del cibo di abbattere barriere e rivalità, trasformandosi in strumento di convivialità e umanità. Anche in un contesto iper-competitivo come la Formula 1, un piatto di pasta diventa una sorta di "zona franca", capace di avvicinare le persone e farle sentire parte di un'unica comunità.

Barilla lega così il suo prodotto a un linguaggio universale: la pasta. Non importa la divisa, la nazionalità o l'appartenenza, perché un piatto condiviso parla a tutti con il lessico della familiarità e dell'inclusione. La scelta di raccontare una vicenda realmente accaduta conferisce al messaggio autenticità e forza, radicandolo nella tradizione italiana di usare il cibo come collante sociale.

Lo spot ci ricorda che la famiglia non è solo un legame di sangue: è qualunque luogo in cui ci si sente accolti e inclusi. Anche in un paddock, lontano dalle cucine domestiche, un piatto di pasta può far nascere quel senso di calore e appartenenza che chiamiamo *"sentirsi a casa"*.

In definitiva, il significato dello spot è che un piatto di pasta può trasformare uno spazio di competizione in un luogo di incontro, un'area tecnica in una tavola di amici, dove le barriere si dissolvono e rimane soltanto il gusto di stare insieme.

Ed è proprio questo spirito – l'idea che il cibo sia ponte, dialogo e comunità – a rappresentare da sempre la filosofia del Club enogastronomico Sapori da Sapere.



IL CIBO NON STA FERMO



**A volte si spostano
gli ingredienti – la scoperta
dell'America, per esempio, causò
uno degli scambi alimentari più
importanti della storia**

**Altre volte a
muoversi sono
le ricette**

vite, cavalli, e bovini europei attraversarono l'Atlantico in direzione opposta. La dieta globale cambiò per sempre, tanto che è difficile immaginare la cucina italiana senza il pomodoro, o quella indiana senza il peperoncino.

Ma non solo gli ingredienti viaggiano. Le ricette stesse migrano, si adattano, si mescolano. La pizza napoletana, nata come piatto povero nel Sud Italia, ha fatto il giro del mondo, assumendo forme diverse: dalla versione americana con bordi ripieni, alla pizza al pastor in Messico, che unisce alla base italiana i sapori della cucina locale. Anche il ramen, originario della Cina e reinventato in Giappone, è ora presente in innumerevoli varianti in ogni angolo del pianeta. La ricetta non si muove mai da sola: porta con sé racconti, identità, nostalgie. E ogni volta che si adatta a nuovi luoghi o palati, diventa qualcos'altro, pur conservando un legame con le sue radici.

NON È MAI STATO IMMOBILE. Il cibo si muove, cambia, attraversa mari, montagne e secoli. A volte sono gli ingredienti a mettersi in viaggio, altre volte le ricette. Ma sempre, nel movimento, si trasformano identità, gusti e culture.

Uno degli esempi più emblematici è la scoperta dell'America, che diede origine a quello che oggi chiamiamo lo scambio colombiano: un trasferimento epocale di prodotti tra il Vecchio e il Nuovo Mondo. Dall'America giunsero in Europa ingredienti oggi considerati essenziali nella nostra cucina, ma che fino al Cinquecento erano del tutto sconosciuti: pomodori, patate, peperoncini, mais, cacao, fagioli e tacchini. Al contrario, grano, riso,

Il movimento del cibo è spesso anche una storia di migrazioni umane, di commerci, di conquiste e contaminazioni culturali. Le rotte delle spezie, i mercanti arabi, i coloni europei, le diaspore africane e asiatiche: ogni popolo ha lasciato tracce nei piatti degli altri. La cucina è una memoria vivente di questi incontri.

In un mondo sempre più globalizzato, il cibo continua a non stare fermo. Oggi, grazie a internet, agli scambi culturali e alla crescente curiosità gastronomica, ogni cucina è potenzialmente a portata di mano. Ma ogni piatto che arriva sulla nostra tavola ha una storia di viaggi da raccontare — e ascoltarla significa comprendere qualcosa in più anche su noi stessi.

Pavarotti 90: quando la voce incontra i sapori

La musica e il cibo: nutrimenti paralleli



Con un evento che ha riunito le più grandi voci della lirica insieme ai big del mondo pop, il 30 settembre l'Arena di Verona ha celebrato la memoria del grande tenore Luciano Pavarotti. Non solo un gigante della voce, ma anche un uomo capace di vivere la tavola con lo stesso entusiasmo con cui calcava il palcoscenico. Amava cucinare per gli amici, sperimentare sapori, condividere un pasto come si condivide un'aria: con generosità e passione.

Da questa sua doppia natura nasce spontaneo un parallelo tra musica e cibo: due forme di nutrimento che sembrano appartenere a mondi distinti, ma che in realtà si richiamano e si completano. La musica sazia lo spirito, il cibo sostiene il corpo: entrambi rivelano un unico modo di vivere, fatto di armonia, ritmo, memoria e condivisione.

Musica e cibo sembrano lontani: l'una immateriale, affidata all'udito; l'altro concreto, radicato nella materia e nel gusto. Eppure rispondono entrambi a una necessità fondamentale: il bisogno di nutrimento.

Così come pane e acqua sono indispensabili alla vita fisica, una melodia può diventare essenziale per l'equilibrio interiore: consola, incoraggia, apre spazi di libertà.

Non a caso si parla di "cibo per l'anima" riferendosi all'arte. La musica è un alimento invisibile, il cibo un cibo tangibile che si percepisce attraverso i sensi.

Il parallelo emerge anche nel processo creativo. Un compositore dispone le note in partitura come uno chef combina ingredienti in ricetta. Entrambi conoscono regole e proporzioni, ma ciò che li distingue è la capacità di dare forma, ritmo, intensità. Un crescendo orchestrale equivale a una sequenza di sapori che cresce gradualmente; una pausa di silenzio somiglia a un intermezzo leggero che prepara il palato alla portata successiva.

Così, una sinfonia ricorda un banchetto: inizia con un'introduzione che accoglie, alterna momenti delicati e vigorosi, e si conclude con un finale che resta nella memoria. Allo stesso modo, la ripetizione di un tema musicale richiama il conforto di un gusto familiare, mentre una variazione inaspettata sorprende come una spezia inattesa.

Il punto più alto di questo parallelismo si trova forse nella dimensione collettiva. La musica trova senso nell'ascolto condiviso, il cibo nella convivialità. Una sala da concerto e una tavola imbandita diventano spazi di comunità, di riconoscimento reciproco, di memoria comune.

L'eredità di Pavarotti, dunque, non appartiene solo al mondo della lirica. È un patrimonio che parla di musica e di gusto, di palco e di cucina, di voce e di convivialità. La sua figura resta simbolo di un'arte capace di unire, di abbattere confini, di far dialogare linguaggi diversi.

E così, nell'Arena gremita, l'omaggio a "Big Luciano" è diventato qualcosa di più di una celebrazione: un invito a riconoscere che la vita, come una grande sinfonia o un pranzo condiviso, è fatta di armonie da ascoltare e di sapori da assaporare insieme.

42° Raduno Nazionale F.I.C.E. Busto Arsizio e provincia di Varese 9 – 12 ottobre 2025

Anche quest'anno, come già in passato, si è svolto il 42° Raduno Nazionale F.I.C.E., una manifestazione di quattro giorni, dal 9 al 12 ottobre, organizzata per questa edizione dal Magistero dei Bruscitti di Busto Arsizio, in provincia di Varese.

Al Raduno hanno partecipato, in rappresentanza di Sapori da Sapere, il Presidente Alfredo Veneri, il Segretario Roberto Frasca, i soci Cinzia Poggiani e Roberto Donati.

Le giornate trascorse tra le Valli Varesine sono state scandite da numerosi momenti conviviali, durante i quali i partecipanti hanno avuto modo d'incontrarsi, scambiarsi esperienze, impressioni di carattere gastronomico e informazioni sulle attività delle rispettive associazioni. Particolarmente intensa la giornata di sabato 11 ottobre, che ha visto i partecipanti visitare il Castello Sforzesco di Milano e, successivamente, salire al 39° piano del Palazzo della Regione Lombardia, dalla quale hanno potuto ammirare uno straordinario panorama sulla città.

La giornata si è conclusa con la cena di gala presso il prestigioso Grand Hotel des Iles Borromées di Stresa.

Domenica 12 ottobre, dopo la Santa Messa nel Santuario di Santa Maria di Piazza, la sfilata nelle vie di Busto Arsizio con i tradizionali paludamenti e il Pranzo della Tradizione, il Raduno si è ufficialmente concluso.

I nostri rappresentanti, al loro rientro, hanno espresso vivo apprezzamento per l'eccellente organizzazione del Magistero dei Bruscitti e per la calorosa accoglienza ricevuta nel corso di tutta la manifestazione.



Impariamo a mangiare e distinguiamoci dalla massa

Mangiare è molto più di un semplice atto biologico. Ce lo siamo detti tante volte, e ripeterlo rischierebbe di annoiare chi ci legge. Tuttavia, vale la pena tornarci sopra almeno questa volta, perché il tema che vogliamo introdurre ci sta particolarmente a cuore: la cultura culinaria è parte essenziale del nostro modo di vivere.

Ridurre il cibo alla sola funzione nutrizionale significa tradire la nostra storia e le nostre tradizioni. Le abitudini alimentari di oggi portano con sé il racconto del nostro passato: ogni piatto è memoria, ogni ingrediente è legame con la terra, con le storie e le persone che lo hanno reso possibile. Eppure, questa eredità sembra vacillare sotto il peso delle mode alimentari, di cui, consapevolmente o meno, tutti siamo vittime.

Queste mode rispondono a un'esigenza antica: distinguersi dalla massa. Un tempo, nel Medioevo, la ricchezza si misurava nella corpulenza dei signori, che banchettavano fino a contrarre la gotta, mentre il resto della popolazione sopravviveva a stento. Oggi, nelle società del benessere diffuso, il paradigma si è rovesciato: distinguersi significa essere magri, snelli, "in forma" – un'illusione alimentata da esperti improvvisati e guru televisivi che promuovono diete miracolose, spesso abbinate ai loro stessi integratori.

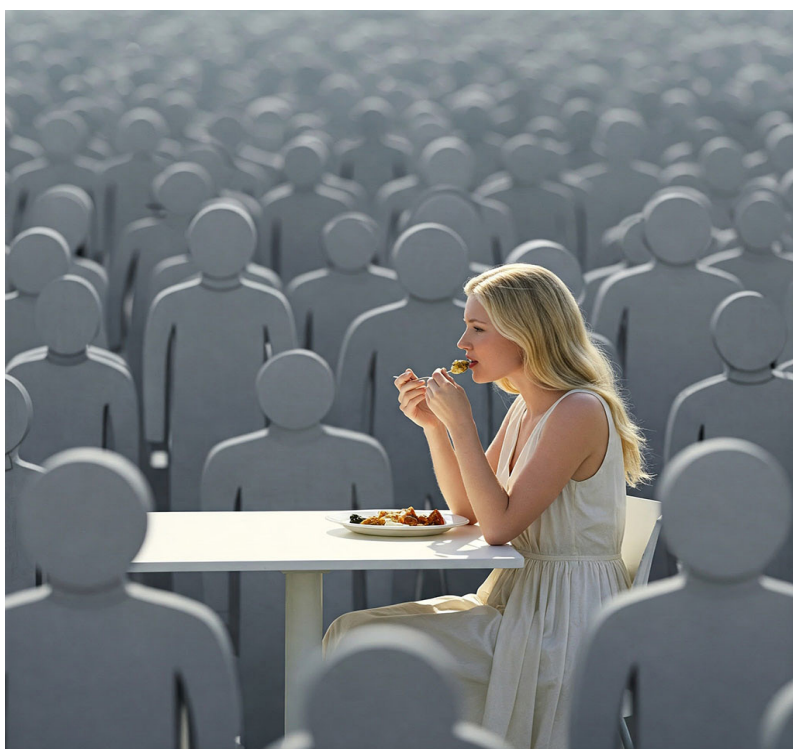
Così, dalla gotta siamo passati all'anoressia. Come possiamo invertire la rotta?

La soluzione è semplice: impariamo a mangiare con la mente, oltre che con il palato.

Conosciamo ciò che acquistiamo e consumiamo, poniamoci domande su cosa l'industria alimentare ci propone e smascheriamo le false promesse dei venditori di fumo.

Se la conoscenza è l'unico vero antidoto, facciamo in modo che anche il nostro Club dedichi uno spazio significativo a questa consapevolezza, senza ridurre la cultura del cibo a meri incontri gastronomici.

Dopotutto, è proprio attraverso la conoscenza che possiamo davvero distinguerci.



L'argomento era stato trattato nel numero di luglio a proposito del conformismo gastronomico come tratto distintivo della società di massa.



PER SAPERNE DI PIÙ

PERIODICO D'INFORMAZIONE DI SAPORI DA SAPERE

a cura di Enzo Medici

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

La realizzazione del Notiziario è un'operazione complessa che richiede molti controlli, nondimeno può accadere che contenga degli errori. Saremo quindi grati ai lettori che vorranno segnalarceli.