

**PER
SAPERNE
DI PIÙ**

Periodico d'informazione
di Saperi da Sapere



LA PASQUA NEI BORGHI

Il gusto autentico della tradizione

Anno VIII, n.4 - Aprile 2026



La Pasqua nei borghi: il gusto autentico della tradizione

Tra comunità, memorie e sapori di casa, nei piccoli centri la Pasqua ritrova il suo significato più profondo e la sua espressione gastronomica più genuina.

Molti di noi, vivono in piccole realtà cittadine o in borghi dove la vita, almeno in apparenza, può sembrare meno dinamica rispetto a quella delle grandi città. Eppure proprio questa dimensione più raccolta offre numerose prerogative: ritmi più umani, relazioni più autentiche e un legame più diretto con le tradizioni del territorio.

È in contesti come questi che molte festività, e in particolare la Pasqua, riescono a conservare intatto il loro significato più profondo.

Vivere la Pasqua in un piccolo centro significa infatti entrare in una dimensione del tempo diversa, più lenta e più densa di significati. Qui le feste non sono soltanto appuntamenti di calendario, ma momenti che coinvolgono l'intera comunità e che si rinnovano attraverso gesti, riti e sapori tramandati di generazione in generazione. Lontano dalla frenesia delle città, dove la Pasqua rischia talvolta di ridursi a una semplice pausa primaverile, nei piccoli paesi essa mantiene ancora il carattere di una festa condivisa, profondamente radicata nella memoria collettiva.

Uno degli aspetti più affascinanti di questa esperienza riguarda la dimensione gastronomica.

La Pasqua, nei borghi, è innanzitutto un'esplosione di sapori tradizionali che raccontano il territorio. Le tavole si riempiono di prodotti locali, spesso preparati secondo ricette familiari custodite con orgoglio.

Salumi stagionati lentamente, formaggi provenienti da piccole aziende agricole, uova fresche, pani fragranti e dolci pasquali realizzati secondo la tradizione diventano i protagonisti di un rito conviviale che unisce le persone attorno alla stessa tavola.

A differenza dei grandi centri urbani, nei piccoli paesi è ancora possibile trovare una filiera corta e autentica: il pane proviene dal forno del paese, i dolci sono preparati artigianalmente e molti ingredienti arrivano direttamente dalle campagne circostanti.

In molte case, inoltre, la preparazione dei piatti pasquali è ancora un momento collettivo. Le cucine diventano luoghi d'incontro dove si impastano dolci, si preparano ripieni, si condividono racconti e ricordi legati alla festa. Questa dimensione domestica e comunitaria conferisce alla gastronomia pasquale un valore che va oltre il semplice piacere del gusto. I sapori diventano portatori di memoria e identità. Ogni ricetta racconta una storia, ogni profumo richiama gesti antichi ripetuti nel tempo.

Nel borgo, la Pasqua non si consuma in fretta: si vive. Si riconosce nei saluti tra vicini, nei preparativi condivisi, nelle tavole imbandite dove il cibo diventa linguaggio di ospitalità e appartenenza.

Ed è proprio questa autenticità, fatta di relazioni e di tradizioni, che rende la Pasqua nei piccoli centri un'esperienza capace di restituire alla festa il suo significato più vero.



Il lunario del cibo

Quando la cucina seguiva la Luna

In questo senso, il lunario e la biodinamica condividono una stessa idea di fondo: che la terra non è un meccanismo, ma un organismo vivente, in dialogo costante con il cielo.

E da questa visione nasce un cibo diverso - più integro, più "vivo" - capace di restituire al gusto la memoria del suo tempo e del suo ritmo naturale.

Il lunario, in fondo, era una forma di sapere gastronomico: un calendario che univa agricoltura, tempo e gusto, intrecciando ricette, proverbi e tradizioni.

Oggi, in un'epoca in cui tutto tende ad accelerare - dalla produzione alla tavola - il lunario ci ricorda che il buon cibo ha bisogno di tempo.

Tempo per crescere, per maturare, per essere compreso. È la stessa filosofia che anima lo slow food, i mercati contadini, le cucine che scelgono la qualità alla velocità.

Forse tornare a guardare la Luna, anche solo per capire quando impastare il pane o mettere a riposo una marmellata, significa tornare a un rapporto più autentico con ciò che mangiamo.

Perché cucinare, come la Luna, è un gesto che parla di attesa, di cicli e di armonia.

La Luna nell'agricoltura biodinamica, un sapere antico, reinterpretato in chiave moderna:

- Luna crescente: favorisce la crescita e la vitalità; ideale per semine, trapianti e fermentazioni.
- Luna piena: massima energia; momento adatto per raccogliere e imbottigliare vini o conserve.
- Luna calante: tempo del riposo e della concentrazione; si pota, si conserva, si matura.
- Luna nuova: fase di rigenerazione della terra; utile per preparare i terreni.

C'era un tempo in cui la cucina non seguiva gli orologi, ma la Luna.

Ogni gesto - seminare, raccogliere, impastare, conservare - aveva il suo momento, scritto non in un'agenda ma nel cielo. Il lunario, appeso accanto al camino o nella stalla, era il calendario della vita e della tavola: un alfabeto di lune e stagioni che insegnava a riconoscere il ritmo del mondo.

Così il cibo non era mai soltanto nutrimento: era parte di un ciclo, di un respiro comune con la terra. La Luna crescente suggeriva d'impastare e fermentare, la piena di raccogliere e celebrare, la calante di conservare e riposare. Ogni fase custodiva un sapere, una misura, un equilibrio.

Seguendo la Luna, si seguivano le stagioni, e quindi la cucina era naturalmente stagionale, sostenibile e rispettosa dei ritmi naturali.

Questo legame antico tra Luna e terra sopravvive ancora oggi nelle pratiche dell'**agricoltura biodinamica**, che ne rinnova la sapienza in chiave scientifica e spirituale. Nata dalle intuizioni di Rudolf Steiner, la biodinamica considera la Luna e i corpi celesti come forze che influenzano la vitalità dei suoli e delle piante, modulando i processi di crescita, maturazione e fermentazione.

Le semine e le potature, le concimazioni e persino la raccolta vengono programmate in base alle fasi lunari, in un equilibrio che mira a restituire energia, fertilità e armonia all'ecosistema agricolo.

MICHEL ROLLAND, L'ENOLOGO CHE HA CAMBIATO IL GUSTO DEL MONDO

Da un breve trafiletto alla scoperta di una figura centrale e controversa dell'enologia contemporanea, capace di influenzare stili, mercati e identità del vino globale.

L'abbiamo conosciuto - si fa per dire - leggendo di lui un breve trafiletto in un libro dedicato al vino e le notizie sommarie che lo riguardavano ci avevano incuriosito, tanto che ne abbiamo approfondito la conoscenza ricercandolo su internet.

Così, da un trafiletto marginale, si è aperta una finestra su una storia ben più ampia: quella di un uomo che ha trasformato la consulenza enologica in un fenomeno globale e che, fino alla fine - è morto recentemente - continua a far discutere il mondo del vino.

Michel Rolland è stato uno degli enologi più influenti e discussi del panorama vitivinicolo contemporaneo. Nato nel 1947 a Libourne, nel cuore del Bordolese, proveniva da una famiglia di viticoltori ed è cresciuto letteralmente tra le vigne. Dopo gli studi di enologia a Bordeaux, fondò negli anni Settanta un laboratorio di analisi che divenne il punto di partenza di una carriera internazionale senza precedenti. Il suo nome è legato a una vera e propria rivoluzione stilistica. Rolland ha contribuito a definire un modello di vino moderno, caratterizzato da maturazioni spinte, grande concentrazione, morbidezza tannica e uso calibrato del legno nuovo.

Questo approccio, spesso associato a punteggi elevati della critica internazionale - in particolare del mercato americano - ha influenzato profondamente regioni come Bordeaux, Argentina, California, Cile, Sudafrica e Italia.

Consulente di centinaia di cantine nel mondo (in Italia, di Antinori), Rolland è diventato il simbolo dell'enologo "globale", capace di adattare le tecniche alle diverse latitudini, ma anche bersaglio di critiche da parte di chi lo accusava di aver omologato il gusto internazionale.

Il dibattito intorno alla sua figura riflette una tensione più ampia tra identità territoriale e mercato globale.

Al di là delle polemiche, il contributo tecnico di Michel Rolland resta indiscutibile: attenzione maniacale alla maturità fenolica, selezione rigorosa delle uve, controllo delle fermentazioni e ricerca dell'equilibrio tra potenza ed eleganza.

Più che un semplice consulente, Rolland ha incarnato una stagione dell'enologia in cui il vino è diventato linguaggio internazionale, capace di parlare a pubblici lontani senza perdere, almeno nelle intenzioni, il legame con la vigna.

La sua figura continua a dividere anche dopo la sua scomparsa [*], ma proprio per questo rimane centrale nel racconto del vino contemporaneo.

E allora, se è vero che il gusto non è un criterio assoluto ma una costruzione personale, culturale, emotiva - frutto di memoria, educazione e perfino di suggestione - diventa evidente come ogni esperienza a tavola sia, in fondo, un atto di interpretazione del mondo.



[*] Michel Rolland è scomparso il 20 Marzo scorso.

I sapori della nostalgia

Zito's Bakery: quando il pane raccontava la vita

C'era un tempo in cui l'aroma del pane bastava a riempire un intero quartiere. Negli anni '30, nel Greenwich Village di New York, Zito's Bakery era una piccola panetteria italiana dove il profumo del lievito e del grano era la miglior pubblicità possibile. Niente insegne luminose o strategie di marketing: bastava l'odore caldo che usciva dalla porta per richiamare chiunque passasse.

Le pagnotte dorate di Zito's non erano solo cibo, ma un simbolo culturale. Con la loro crosta spessa e la mollica compatta, raccontavano una storia di mani pazienti, di notti accanto al forno, di semplicità condivisa. Ogni quartiere aveva la sua panetteria e ogni famiglia la sua preferita: il pane era un atto d'identità, una forma di appartenenza.

Quando Zito's chiuse nel 2004, finì anche un'epoca. Le vetrine del Village cambiarono volto: al posto del calore del forno arrivarono luci fredde e prodotti patinati. Le pagnotte vere lasciarono spazio a dolci perfetti e panini "gourmet" incartati come gioielli.

Il cibo, da necessità e conforto, è diventato spettacolo e status. Dove un tempo si respirava profumo di pane, oggi si scattano foto per i social. Il gesto del nutrirsi è passato dal palato allo sguardo.

Eppure, basta chiudere gli occhi per ritrovare quel sapore antico: la crosta che scotta le dita, la mollica che sa di mattino presto. Zito's Bakery è scomparsa, ma la sua lezione resta viva: la vera ricchezza del cibo sta nel legame umano, non nell'apparenza.

A proposito della parola "sanitary" scritta sulla vetrina, all'epoca, se si superava l'ispezione sanitaria, si poteva esporre la parola sanitary, così tutti sapevano che il negozio era stato approvato dalle autorità sanitarie.

Anche in Italia, la storia si ripete. Le vecchie panetterie di quartiere — con insegne sbiadite e il sapore del pane ancora caldo — hanno ceduto il posto a negozi "gourmet" dal design impeccabile.

I prodotti raccontano più il talento del marketing che quello delle mani. Dietro la perfezione lucente resta però un vuoto sottile: la forma ha preso il posto del contenuto.

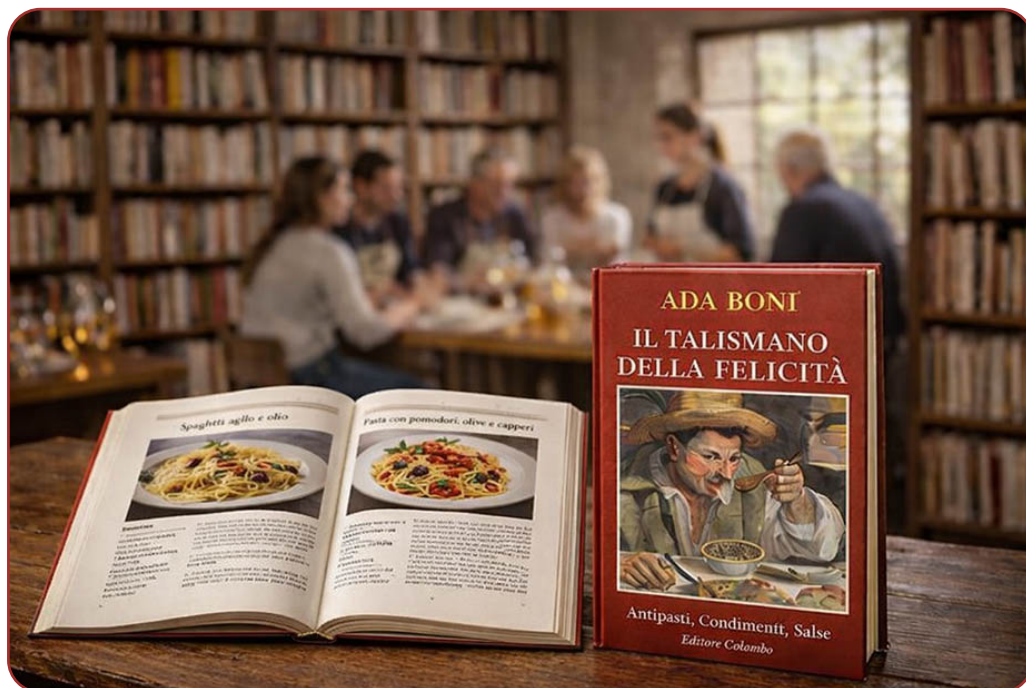
Chi ricorda Zito's, o le panetterie di paese dove il fornaio conosceva i clienti per nome, prova una nostalgia che non è solo memoria, ma consapevolezza: un tempo il cibo era un'esperienza collettiva, umana, sincera.

Finché qualcuno conserverà quel sapore nella memoria, la storia di Zito's — e di tutti i forni autentici — continuerà a vivere.

In onore del Mese del Patrimonio Italo-americano, la città di New York, attraverso una fotografia di Berenice Abbot conservata nella collezione del Jewish Museum, ha celebrato Zito's Bakery.



Il “Talismano della felicità”: l'Italia che cucina per vocazione *Dal ricettario di Ada Boni alle cooking class contemporanee: le Cesarine*



Ogni capitolo si apre con una premessa che educa prima ancora di insegnare. Il successo fu tale da varcare i confini nazionali: traduzioni in inglese e spagnolo, ristampe continue, edizioni arricchite. Un classico che ancora oggi resiste sugli scaffali.

Se un tempo esisteva un testo “autorevole” a cui affidarsi, oggi il panorama è sterminato. I libri promettono di risolvere dubbi, stupire gli ospiti,

Chi frequenta le librerie lo avrà notato: gli scaffali dedicati alla cucina si moltiplicano con ritmo quasi stagionale. Manuali tematici, raccolte regionali, volumi fotografici, ricette per principianti, per salutisti, per gourmet ambiziosi e per giovani aspiranti chef.

Ce n'è per tutti: adulti e ragazzi, professionisti e dilettanti, nostalgici della tradizione e sperimentatori curiosi.

Non è sempre stato così. Per intere generazioni il punto di riferimento quasi esclusivo è stato **Il talismano della felicità** di Ada Boni, pubblicato per la prima volta nel 1925.

Più che un ricettario, un vero trattato dell'arte culinaria domestica, pensato – come recitava il sottotitolo – “per le spose”. Il titolo non era casuale: Ada Boni era convinta che la felicità familiare nascesse intorno alla tavola.

Un'idea che, a distanza di un secolo, continua a trovare molti consensi, noi per primi.

Nel Talismano non si trovano soltanto ingredienti e procedimenti, ma consigli, avvertenze, riflessioni.

migliorare lo stile di vita. Accanto alle pubblicazioni proliferano corsi, scuole, laboratori. In Italia l'offerta è ampia: lezioni tematiche, percorsi strutturati, esperienze immersive guidate da cuochi professionisti. In Umbria, per esempio, operano le **Cesarine**, una rete che, in Italia, conta oltre 1.500 cuochi e cuoche amatoriali che aprono le porte delle proprie case per cene, pranzi e corsi di cucina.

Nata per salvaguardare le ricette regionali, la community è dal 2019 una comunità Slow Food, a conferma di un impegno culturale prima ancora che gastronomico.

Ecco allora il parallelo naturale con le associazioni enogastronomiche: come il Talismano un tempo offriva orientamento e metodo, così oggi i club e le confraternite del gusto svolgono una funzione analoga. Non si limitano a proporre degustazioni o eventi, ma costruiscono comunità, trasmettono competenze, educano al piacere consapevole.

Se la felicità nasce intorno alla tavola, essa continua a crescere laddove qualcuno si prende cura di custodirne il senso. E, in fondo, ogni associazione enogastronomica non è altro che un moderno talismano collettivo: un luogo in cui il sapere diventa sapore e la convivialità si fa cultura condivisa.

Frutta, quartieri e nuovi equilibri: l'Umbria delle botteghe che cambiano.

Tra negozi storici, frutterie gestite da egiziani e grande distribuzione, il commercio ortofrutticolo umbro si trasforma silenziosamente.

In Umbria, terra dai confini morbidi e tradizioni sedimentate, anche il commercio della frutta e della verdura racconta una storia che va oltre il semplice atto dell'acquisto. Negli ultimi anni, accanto alle botteghe storiche e alla presenza ormai strutturale della grande distribuzione, si sono diffusi nei centri urbani negozi ortofrutticoli gestiti da imprenditori egiziani, diventando parte integrante del paesaggio quotidiano... ma non tutti sono d'accordo.

Molti attaccano i commercianti stranieri: «Non rispettano le regole, eludono i controlli».

Concorrenza sleale? La provenienza della merce sovente non è indicata, non vengono rispettate neanche le più elementari regole igienico-sanitarie, dato che la frutta e la verdura sono ammassate in cassette che partono da terra per arrivare fino quasi al soffitto, occupando spesso anche marciapiedi e tratti di strada, pur essendovi un'ordinanza che lo vieta. Niente bagni, niente frigoriferi, niente camici e guanti per il personale addetto alla vendita, per non parlare delle certificazioni previste dalla normativa europea. Invero, queste botteghe parlano un linguaggio immediato: orari estesi, esposizioni abbondanti, prezzi accessibili. Sono luoghi dove la frutta e la verdura tornano a essere beni di prossimità, acquistati quasi al volo, senza ritualità ma con continuità. In questo senso, intercettano un bisogno reale e restituiscono al cibo una dimensione urbana, viva, quotidiana.

Il confronto con i fruttivendoli tradizionali umbri è inevitabile. Queste botteghe storiche custodiscono un sapere fatto di stagioni, relazioni, conoscenza dei produttori e attenzione alla qualità.



Qui l'acquisto è ancora un gesto narrativo: si parla del raccolto, del clima, della terra.

A fare da contrappunto c'è la grande distribuzione, efficiente e rassicurante, capace di offrire varietà, prezzi calmierati e filiere tracciabili.

Un sistema che garantisce accessibilità ma tende a uniformare l'esperienza del cibo, riducendo la frutta e la verdura a merce standardizzata, spesso privata di contesto e racconto.

In questo intreccio di modelli, le frutterie gestite da imprenditori egiziani rappresentano una forma di ibridazione culturale: non negano la tradizione, ma la riscrivono secondo nuove logiche economiche e sociali.

Il cibo, del resto, è da sempre un territorio d'incontro. I sapori non conoscono frontiere, migrano con le persone e si trasformano senza chiedere permesso.

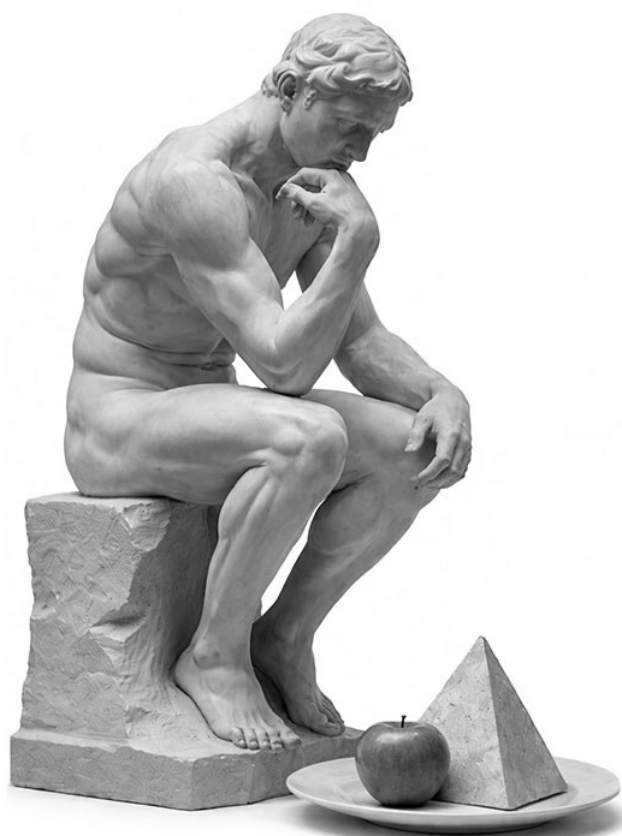
Eppure, proprio perché il cibo è cultura oltre che nutrimento, è necessario che questa contaminazione avvenga nel rispetto delle regole e, perché no?, delle tradizioni locali.

Secondo noi, tutelare i sapori significa anche tutelare chi lavora correttamente, chi rispetta norme, controlli, diritti e doveri.

Solo un mercato equo può garantire che la ricchezza gastronomica — locale o globale — non diventi un terreno di conflitto, ma un luogo condiviso di valore, identità e futuro.

[] Il luogo che abbiamo profanato con la piramide è Piazza della Repubblica, a Terni. Ma, non si sa mai: un giorno potremmo ritrovarcela davvero!*

LA FINE DELLE CERTEZZE NEL PIATTO



Bertrand Russell, in un celebre saggio [*], osservava come il progresso scientifico, lungi dal consegnarci certezze granitiche, abbia finito per ampliare il territorio dell'ignoto. Ogni nuova scoperta, scriveva, ci rende consapevoli di quanto fosse ingenua la presunta semplicità del passato, quando "tutti sapevamo, o credevamo di sapere". Oggi, infatti, la conoscenza si frammenta, si specializza, e moltiplica le domande più di quanto non produca risposte definitive. Una riflessione che può essere estesa, con sorprendente coerenza, anche al mondo del gusto e ai "nuovi sapori" proposti dalla haute cuisine contemporanea.

Per secoli il palato ha abitato un territorio relativamente stabile. Le cucine tradizionali hanno costruito il loro equilibrio su codici condivisi, riconoscibili, rassicuranti: si sapeva cosa aspettarsi da un piatto, così come si credeva di sapere come funzionasse il mondo.

L'alta cucina contemporanea, invece, ha incrinato questa apparente semplicità, introducendo un lessico gastronomico fatto di ambiguità, slittamenti di senso, cortocircuiti sensoriali.

La cucina di Massimo Bottura è un esempio emblematico di questa trasformazione. I suoi amuse-bouche – bigné al baccalà o cioccolatini

ripieni di ortaggi – mettono subito in crisi l'aspettativa: ciò che appare dolce rivela un'anima salata, ciò che sembra familiare diventa inatteso.

Il celebre Bollito non bollito è forse ancora più esplicativo: una rilettura radicale di un grande classico, servito freddo, scomposto, capace di evocare la memoria del piatto originario senza mai riprodurlo fedelmente.

Ancora più destabilizzante è la Zuppa fredda di carbonara, che trasforma uno dei pilastri della cucina italiana in un'esperienza liquida, fredda, concettuale.

E poi Camouflage, piatto-manifesto dell'inganno visivo, dove la carne diventa illusione ottica, e dessert come il Budino di cipolla, che ribaltano definitivamente l'idea stessa di dolce.

Come nella scienza descritta da Russell nel suo saggio, ogni conquista gastronomica non semplifica, ma complica; non rassicura, ma apre nuove domande.

Il gusto, oggi, non è più solo riconoscimento, ma esplorazione.

E forse è proprio in questa incertezza, accettata e coltivata, che la cucina contemporanea trova il suo significato più profondo: non offre verità definitive, ma educa il palato alla complessità del nostro tempo.

Dalla filosofia di Bertrand Russell alla cucina di Massimo Bottura: come l'alta cucina contemporanea, tra inganni sensoriali e memoria tradita, trasforma il gusto in un atto di esplorazione.

[*] È uno dei quindici saggi raccolti nel libro "L'Elogio dell'ozio". Bertrand Russell fu insignito del Premio Nobel per la letteratura nel 1950.

Degustare o sentire?

Quando il vino divide: tecnici contro “emozionalisti”



Dall'altra, gli “emozionalisti”, più tolleranti e aperti al dialogo: per loro un calice non è un esercizio di analisi, ma un'esperienza intima, quasi poetica. Non si preoccupano se il legno è francese o americano, se la fermentazione avviene in acciaio o cemento. Cercano il momento in cui un profumo li trasporta altrove: in un ricordo d'infanzia, in un viaggio lontano, o semplicemente verso un piacere che gratifica il palato.

In mezzo, si estende un ampio territorio di compromesso. Perché, se l'analisi tecnica può arricchire la comprensione, è pure vero che bere il vino non è un quiz con punteggi da asse-

Se ne discute, immancabilmente, ogni volta che il nostro Club organizza un assaggio nella cantina di turno: per giudicare un vino conta di più il nostro “quoziente conoscitivo” o quello “emozionale”? In altre parole: per apprezzarlo davvero dobbiamo aver affinato un'esperienza tale da coglierne ogni sfumatura, magari dobbiamo aver studiato e strutturato la nostra capacità di percepirlo appieno? Oppure possiamo limitarci a un semplice “mi piace” o “non mi piace”? Una domanda che sembra banale, ma che è in realtà un campo minato.

Da una parte, i sostenitori della conoscenza, i fondamentalisti intransigenti, quelli che distinguono un tannino elegante da uno ruvido, riconoscono al volo un difetto di riduzione o il frutto di una vendemmia calda. Per loro, giudicare un vino senza conoscerne le caratteristiche tecniche è come commentare un concerto senza sapere distinguere un violino da una viola. “Se non hai studiato” dicono “vedi solo la superficie.”

gnare. Il suo fascino non si esaurisce nelle note di degustazione o nei grafici sensoriali: vive in un intreccio di sensazioni, memorie e suggestioni che, pur prive di un fondamento “scientifico”, per chi beve sono autentiche e significative.

Forse, allora, la vera questione non è essere esperti di professione o esperti per passione, ma accettare che le due dimensioni possano convivere. Lo studio amplia il vocabolario con cui raccontiamo il vino, ma non dovrebbe mai soffocare l'immediatezza del piacere.

Alla fine, ogni degustazione del nostro Club è un piccolo esperimento sociale: tecnici ed “emozionalisti” siedono allo stesso tavolo, versano dalla stessa bottiglia e si scambiano opinioni.

È proprio lì, nel dialogo, che il vino mostra la sua natura più affascinante: non è mai soltanto una bevanda, ma un pretesto per parlare di noi, del nostro modo di sentire e di capire il mondo.



L'illusione dell'abbondanza

Come il supermercato trasforma le merci in segni emotivi e allontana il consumatore dal loro autentico valore d'uso

L'abbondanza dei prodotti esposti nei supermercati contemporanei è tale da farci perdere progressivamente ogni contatto reale con il loro valore d'uso.

In questo senso, le intuizioni di Karl Marx risultano ancora straordinariamente attuali: quando afferma che "la ricchezza delle società nelle quali predomina il modo di produzione capitalistico appare come un'immensa raccolta di merci", egli mette in luce non solo la centralità della merce nella vita economica, ma anche la sua trasformazione in un oggetto separato dalle sue funzioni originarie.

Lo spazio del supermercato, con le sue luminescenze, i percorsi guidati, la proliferazione di etichette e di varianti infinitesimali dello stesso prodotto, diventa il teatro perfetto di questa metamorfosi.

Qui gli alimenti – frutta, pasta, biscotti, conserve, bevande – non sono più semplicemente beni destinati a soddisfare bisogni concreti, ma diventano segni, simboli, figure retoriche del benessere. Si caricano di un'"alta temperatura emotiva", come se ciascuno di essi promettesse qualcosa in più del proprio uso: non più una mela, ma un frammento di natura; non un pacco di pasta, ma un'idea di italianità; non un detergente, ma la garanzia di una casa più pura, e quindi di una vita migliore.

La merce, in questo contesto, perde la sua individualità. È come se ogni prodotto debba contribuire a un grande racconto collettivo: quello dell'abbondanza.

Gli scaffali traboccanti mettono in scena una forma quasi celebrativa del consumo, un inno silenzioso alla disponibilità infinita, alla scelta senza limiti, all'opulenza resa accessibile.



Il messaggio è chiaro: la felicità risiede nella possibilità di scegliere, di prendere, di accumulare, di riempire il carrello come gesto rassicurante, come rito domestico e insieme culturale.

Tale processo incide profondamente sulla percezione del valore. Il valore d'uso si ritrae, relegato sullo sfondo; ciò che domina è il valore simbolico, estetico, narrativo.

Le merci diventano immagini, icone, oggetti estetizzati che competono per attrarre lo sguardo più che per rispondere a un bisogno reale.

In questo senso, il supermercato è il luogo dove la logica del capitalismo si manifesta con più trasparenza: non c'è quasi nulla di "naturale" in ciò che vediamo, tutto è costruito per generare desiderio.

E così, nell'iper-stimolazione dell'offerta, il consumatore rischia di smarrire la relazione autentica con ciò che acquista.

L'alimento non è più qualcosa da cui trarre nutrimento, ma una tessera di un mosaico più vasto, quello di un consumo che promette identità, status, emozione.

Ed è proprio in questa distanza crescente tra merce e valore d'uso che si rivela, ancora una volta, la lucidità dell'analisi di Marx.



A TAVOLA NON S'INVECCHIA

A tavola non s'invecchia.

Ogni boccone è un attimo sospeso, ogni profumo un richiamo alla memoria.

Il calore del piatto, il sorriso di coloro che abbiamo accanto, il tintinnio dei bicchieri: tutto rinnova l'anima.

Mangiare è più che nutrirsi, è respirare il tempo, rallentarlo, gustarlo.

Chi sa condividere il pasto conserva la leggerezza del cuore e la freschezza dello spirito.

Sedersi a tavola è un piccolo miracolo quotidiano: in quell'istante, davvero, torna la giovinezza.

IL CIBO IN TEMPO DI GUERRA

Una panacea per tutti i mali del mondo?



D'altra parte, sarebbe anche sbagliato pensare, come verrebbe spontaneo, che il cibo debba scomparire dal nostro orizzonte culturale nei momenti difficili.

La tavola, nella storia degli uomini, non è mai stata soltanto un luogo di abbondanza o di festa: è stata anche uno spazio di condivisione, di consolazione, talvolta perfino di resistenza morale;

In queste settimane l'orizzonte sembra essersi fatto più stretto. Le notizie che arrivano dal fronte della guerra con l'Iran, le analisi che prefigurano un possibile aumento dei prezzi dell'energia e le inevitabili ricadute sul costo dei beni di consumo delineano uno scenario che invita alla cautela.

Non si tratta soltanto di valutazioni economiche: è un clima generale di incertezza che finisce per insinuarsi anche nella vita quotidiana delle persone, nei piccoli gesti e nelle scelte di ogni giorno.

Il momento, purtroppo, non è dei più confortanti. E proprio per questo nasce spontanea una domanda: quanto è opportuno continuare a celebrare il cibo e il vino di qualità come se nulla stesse accadendo? Non rischiamo, talvolta, di indulgere in un racconto che appare distante dalle preoccupazioni concrete di ognuno di noi?

Invece d'inseguire l'enfasi o l'eccezionalità, forse sarebbe molto più confacente cercare una misura più sobria, capace di restituire al discorso gastronomico un tono più aderente alla realtà che stiamo vivendo.

nei periodi più incerti, la cucina domestica ha spesso rappresentato un modo per mantenere un filo di normalità, per custodire tradizioni e affetti.

È vero: il cibo non è una panacea per tutti i mali del mondo. Non può risolvere le tensioni geopolitiche, né attenuare da solo le difficoltà economiche, tuttavia possiede una virtù discreta ma preziosa: quella di ricordarci che la vita continua a scorrere anche nei momenti più complicati.

Preparare un piatto semplice, condividere un buon bicchiere di vino, ritrovarsi attorno a una tavola non significa ignorare le avversità, ma piuttosto riconoscere che, accanto alle preoccupazioni, esiste ancora uno spazio per la convivialità e per il gusto.

Forse è proprio questa la misura più giusta del nostro racconto gastronomico in tempi come questi: meno spettacolo e più verità, meno enfasi e più sostanza.

Parlare di cibo non per evadere dalla realtà, ma per ricordarci che, anche quando il mondo sembra più incerto, la tavola rimane uno dei luoghi in cui gli uomini continuano a ritrovarsi.



Cosa bolle in pentola

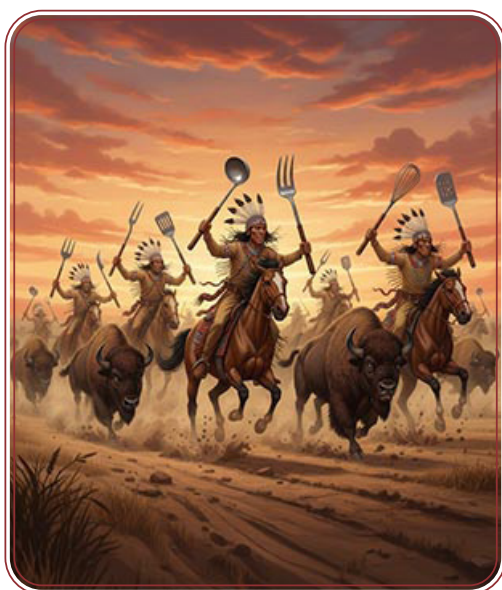


10 Aprile 2026

Al Relais dei Principi, a Montecastrilli, accoglieremo gli amici della Confraternita del Bollito, della Fassona e della Pera Madernassa di Guarene, che verranno appositamente per incontrarci.

In questa occasione verrà confermato il nostro patto di gemellaggio, attraverso il tradizionale scambio delle pergamene, simbolo di amicizia, condivisione e comuni passioni gastronomiche.

La serata di gala sarà dedicata alla degustazione del Gran Bollito piemontese, che i confratelli porteranno appositamente dal Piemonte, rendendo l'evento ancora più cordiale e significativo.



12 Aprile 2026

A Panicale, intera giornata con Massimiliano Gatti, che ha dato vita al primo allevamento di bisonti quando, nel 2018, ha scelto di portarli in Italia, a Panicale, sulle rive del Lago Trasimeno.

Il Re tra i bovindi, il Bisonte, popolava già le terre Umbre 15000 anni fa; una storia millenaria che potremo conoscere attraverso un tour guidato in allevamento. Colazione nel ristorante della struttura per un'esperienza culinaria autentica.



PER SAPERNE DI PIÙ

PERIODICO D'INFORMAZIONE DI SAPORI DA SAPERE

a cura di Enzo Medici

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