

In Italia il gusto è senza fine

PAOLA GHO HA RACCOLTO TUTTE (O QUASI) LE RICETTE DEL NOSTRO PAESE: «CON LA SPERANZA CHE NON SI ESTINGUANO»
di Micol Passariello

«I LTRADIZIONALE si crea e si ricrea e, se non è una estemporanea e stravagante invenzione, si deposita, si incorpora nella cultura di un territorio, si pratica e si riproduce». Non era semplice il lavoro di Paola Gho, scrittrice esperta di gastronomia. Nel suo nuovo *Dizionario delle cucine regionali italiane* (Slow Food Editore, pp. 320, euro 18), ha organizzato in ordine alfabetico e differenziato secondo Regioni e città, la storia del nostro patrimonio gastronomico: più di 8.500 voci riguardanti gli ingredienti, i piatti, le cotture e gli strumenti tipici.

Una bibbia della cucina italiana, in cui non manca nulla, neanche le tante declinazioni delle ricette tradizionali. Basta pensare alla polenta, che nel tempo è diventata sempre più ricca, e al latte si è aggiunto prima il burro, poi il formaggio grattugiato, «nasceva la polenta condita: concia, cunsa, unta, uncia, vuncia». Mentre viene dalla Maremma un grande classico di estrazione contadina: l'acquacotta. Un piatto che nasce come una zuppa con verdure, erbe aromatiche, pane raffermo, uova battute e olio di oliva, ma oggi conosce infinite varianti, come «la versione casentinese, impreziosita dall'uso dei funghi porcini e dall'aroma della nepitella».

Salati o dolci, in Trentino e in Veneto i canederli sono un must. Chiamati knödel in Alto Adige, questi grossi gnocchi



La copertina del *Dizionario delle cucine regionali italiane* (Slow Food, pp. 320, 18 euro). In alto, due piatti citati nel volume

di pane vanno provati in tutte le salse, serviti in brodo, come contorno o asciutti. C'è la versione con salame e speck a dadini, soffritti in burro e cipolla, o quella più golosa, dove gli gnocchi di pane raffermo vengono sbollentati e serviti con burro fuso e grana. Ci sono ricette, poi, su cui ogni Regione dice la sua. Così il tradizionale fritto misto alla romana è con carciofi e frattaglie, alla milanese prevede frattaglie di vitello, alla toscana è con «pollo e coniglio a pezzi (prima marinati in olio e limone, poi passati nell'uovo battuto)».

Nel suo lungo lavoro, Paola Gho è riuscita a riportare anche preparazioni in via d'estinzione, come il *ris e trigoi*, piatto mantovano a base di castagne d'acqua, sempre più difficili da trovare, con l'obiettivo, magari, di riabilitarne qualcuno. «E se, tra le ottomila e 500 voci di questo lavoro, un oste toscano curioso si appassiona ai tagliolini con gli inciampi e decide di alternarli alla ribollita nell'offerta ai clienti, il *Dizionario* avrà sortito un risultato, se pur piccolo, anche nella conservazione dei saperi e dei sapori». □

