

# 10

materie prime



## Tacchino Ermellinato di Rovigo

Vive bene anche in montagna e ha carni sode e saporite: ottima la fesa al forno

AGRIOLA AGRICOLA  
RACCHISA  
Via Valter 102  
Cossato (Ro)  
Tel. 0425-930482



## Vacca Pezzata Rossa Friulana

Produce un latte eccellente, da cui viene il Latteria, alla base del frico

LATTERIA  
di Campolese  
Via S. Marco 7  
Gemina (Uv)  
Tel. 347-3027668



## Suino Mora Romagnola

Rustico, scuro: ha carni compatte e ricche di grasso per un cuttello speciale

ANTICA CORTI  
PALLANINA  
Strada Palazzo  
del Torre 3, Polesine  
Paronini (Pr)  
Tel. 0524-936539



## Pollo Razza Ancona

Ha piumaggio nero macchiato di bianco. Da uova e da carne, ottimo allo spiedo

AGRIOLA AGRICOLA  
CASCINA DEL VENTO  
Via Cascina Baretta 76  
Montaldo Borromeo  
(Al)  
Tel. 0143-876261



## Capra cilentana

Nera sui pascoli montani, fulva in collina, grigia in pianura. Dal latte si ottiene un magnifico caciocotta

CASIFICIO PIANESI  
Contrada Casuto 2a  
Pavani (Sa)  
Tel. 0828-1841069



## Pesca S. Anna Balducci

Matura in luglio, profumata e carnosa, forma rotonda, polpa bianca, dolce e succosa. Golosa sulla crostata

BO FATTORIA ROSITA  
Via Luzzini 118  
Fonzi  
Tel. 328-818269



## Biricoccola

Il *Prunus dasycarpa*, incrocio tra susino e albicocco, dà piccoli frutti per squisite confetture

AGRIOLA ARBONIA  
Strada del Finale 2  
Tassinario (Pr)  
Tel. 347-3625011



## Fagiolo Coco nano

Piccolo, bianco, ovoidale: ha pasta delicata e farinosa. Buccia sottile, cottura abbreviata. Col farro per una super zuppa

BO FODRAS PERETO  
Loc. Fodras Pereto  
Rapulano Terme (Sr)  
Tel. 0577-704371



## Riso Rosa Marchetti

Chicchi scuri, piccoli, da bollire quasi mezz'ora. Conservano l'anima croccante: per timballi

BIROCCANICA CASALE  
Orsini  
Via Casale Orsini 3  
Biancamano (Pr)  
Tel. 0382-920283



## Grano Miracolo

Fusto alto e spiga verde, ricco di micronutrienti, con poco glutine. Regala profumo fragrante al pane casareccio

# Non è solo nostalgia c'è in ballo il domani

CARLO PETRINI

**R**ISCOPRIRE VECCHIE RICETTE e antiche produzioni: questa sembra pian piano essere diventata l'attività di tendenza di questi ultimi tempi. Sempre più spesso emergono studi o ricettari che riportano in auge preparazioni ormai scomparse, con materie prime e prodotti minacciati dall'attuale sistema alimentare. Messa in questi termini potrebbe sembrare che la riscoperta del *past food*, termine usato nei salotti bene, sia una sorta di esercizio di archeologia alimentare fine a sé stesso, un hobby da appassionati, come i collezionisti di vecchi vinili. Ebbene, io credo che ci sia molto di più.

Riscoprire razze animali, specie di frutta, di verdura, varietà di cereali, ricette tradizionali e antichi modi di conservare il cibo, è fondamentale per rendere più ricco e sicuro il mondo, non per scrivere una pagina in più su un libro di storia. La biodiversità è patrimonio che ci è stato dato in dotazione, è ciò che ci ha reso quello che siamo e permetterà ai nostri figli di vivere ancora a lungo e bene su questo pianeta.

Su questa scorta sono nati da Slow Food i progetti dell'Arca del Gusto e dei Presidi, i cui esempi pratici hanno funzionato e funzionano per ridare slancio e redditività a economie minori, proprio partendo da prodotti e razze animali che rischiano di scomparire. I casi della razza bovina piemontese, del caciocotta del Cilento o della mora romagnola ci insegnano che questa strada funziona in un'ottica di futuro, non solo per conservare la memoria di ciò che era. Ogni cultura, ogni popolo, ogni comunità in ogni tempo ha sviluppato un modo personale e particolare di coltivare e preparare il proprio cibo. La postmodernità in cui viviamo oggi mette per la prima volta in discussione questo processo di adattamento che dura da millenni, per promuovere un modello di alimentazione che appiattisce differenze e sapori.

Non si tratta di essere passatisti o romantici, né di tornare ai bei tempi andati (ammesso che siano mai esistiti), ma di guardare al futuro cercando di non precluderci alcuna possibilità di nutrire con piacere noi stessi e i nostri figli.

www.illustrazione.com