

A cura di Davide Paolini FINALMENTE, L'ENCICLOPEDIA SUI NOSTRI "PRODOTTI TIPICI"

[La data originale di pubblicazione del presente articolo è precedente a quella attuale - © Centro Studi Pino Rauti - Tutti i diritti riservati]

E' uscito finalmente il libro che più e più volte abbiamo "auspicato"; un libro - dizionario, un libro - enciclopedia, sulla gastronomia nazionale. E non poteva curarlo - al meglio - se non quel Davide Paolini che da decenni si batte in prima linea su quel "fronte"; perché poi di vero fronte si tratta, vista la guerra che vi imperversa.

Tra "invasioni" di prodotti cinesi e pressioni di quelle multinazionali americane che vorrebbero spazzarla via, l'agricoltura europea. Sulla quale incombe anche la minaccia di una liberalizzazione ad oltranza, vista la crisi dell'Europa.

Abbiamo dunque un bel volume - bello e grosso per consistenza e anche per numero di pagine, quasi 700!, dedicato a qualcosa che noi dovremmo difendere tutti come un "gioiello"; anzi, un gioiello inimitabile e dunque unico al mondo. Perché è vero - come leggiamo nella <<Premessa>> - che noi siamo l'Italia delle meraviglie naturali, dell'ineguagliabile patrimonio artistico, delle molte civiltà, delle ricche (orti; l'Italia di Dante, di Verdi e poi del design, della moda: la cultura e lo stile, il made in Italy". Ma il ritratto non è completo. L'Italia ha un'altra inestimabile ricchezza: la sua gastronomia, risultato di arte paziente, manualità, fantasia e ingegno, buongusto, rispetto e sensibilità". E' tutto un "patrimonio", dalle radici non solo antiche ma, per fortuna, anche solide, perché basate sullo stretto "rapporto con il territorio e con il clima, dall'intreccio di mille tradizioni, sensibile agli influssi della storia. Quella del cibo è anch'essa, a pieno titolo, una cultura".

Da sottolineare che adesso - e il libro lo fa; e anche per questo è apprezzabile - in questo "arcipelago goloso" e baluardo "efficace contro l'omologazione del gusto" vi sono i cosiddetti "prodotti minori"; quelli che più o meglio consentono di recuperare e di continuare a far vivere "le nostre radici, le tradizioni, la storia di un passato che rischia di smarrirsi in un mondo sempre più indifferenziato, sempre più uguale, anche a tavola...".

E ce ne sono - a migliaia - di cose da imparare; ed anche di tanti "retrotterra culturali" di valore storico alle spalle delle "voci", dall'A alla Z, da Acciuga a Zucchini. E poi, ancora più invitanti per chi voglia approfondire sì una virtuale, quelle "cose", anche nel loro contesto storico - territoriale, nei "Profili gastronomici delle Regioni", ricchi anch'essi di illustrazioni e dipinti, stampe, incisioni a colori che, da sole, già dovrebbero far correre all'acquisto del volume. E ancora, come se già tutto questo non bastasse, un capitolo di tipo davvero "inedito" riservato a "Cuochi, scalchi, gastronomi e storici della cultura alimentare italiana, nonché la Classificazione dei prodotti - Consorzi di tutela, altro punto utilissimo di riferimento.

"Prodotti tipici d'Italia" - a cura di Davide Paolini - Enciclopedia - "Le Garzantine" 2005 - Euro 35,00 - "Garzanti" - via Gasparotto, 1 - 70124 Milano - Tel. 02-674171 - Fax. 02-67417323 - Pres.te: Luciano Mauri - Dir.re edt.le: Oliviero Ponte di Pino; Uff. Studi: Edia Mancate.

Pino Rauti