

di Alfredo Pelle

05 novembre 2014

LA CUCINA PROFUMATA CON LE ERBE

L'articolo è tratto dalla relazione svolta il 9 ottobre 2014 nella Giornata di Studio, organizzata dalla Sezione Centro-Ovest dell'Accademia dei Georgofili, su "Le piante officinali e aromatiche", presso l'Aula Magna del Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Agro-ambientali dell'Università di Pisa



Il tema delle erbe, (intese come profumi da utilizzare in cucina) è stato per lungo tempo trascurato, se non ignorato, dalla gastronomia essendone l'uso, nella preparazione dei piatti, meno praticato di quanto esse meritassero.

Un grande della gastronomia, Marco Guarnaschelli Gotti, si lamentò, anni or sono, che in Italia si facesse poco uso dell'enorme ricchezza di erbe e piante aromatiche di cui il nostro paese è pieno. Bisogna riconoscere che è nata ora, nelle giovani generazioni di cuochi una curiosità professionale che ne accresce l'utilizzo.

Perché si dà sempre minore attenzione alle specificità, perché si va, nell'industria, verso prodotti di minor pregio nei quali la trasformazione tende inevitabilmente all'omologazione, ignorando per quanto possibile la bellezza della "varietà" artefici e succubi, i produttori, come sono, di una progressiva semplificazione?

Dobbiamo riconoscerlo: antichi e, a tutta prima, ineliminabili paradigmi olfatto-gustativi sono sempre più erosi, se non distrutti da una inevitabile evoluzione del gusto che ci sta

aggredendo nella nostra storia.

Un tempo le ricette delle mamme e delle nonne identificavano una famiglia ed in buona parte gli aromi locali ne erano una componente primaria, creando, senza saperlo, una biodiversità aromatica che ora, se non perduta, e' stata dimenticata..

Un alimento senza odore e sapore non suscita un buon rapporto umano e soprattutto non permette di stabilire i necessari contatti con il territorio e l'ambiente sociale di cui il cibo e' parte integrante. E se il cibo deve trasformarsi in uno strumento di lettura del territorio questo può avvenire soltanto attraverso il sottile gioco delle aromatizzazioni, cosa che ci sta facendo vivere perfino l'industria, intervenendo in modo deciso sull'evoluzione del gusto del cibo, secondo le loro finalità, sempre economiche.

Ad esempio il gusto di vanillina di sintesi sostituisce ormai da decenni il più complesso gusto della vaniglia, così come l'uso intensivo dell'aglio cinese distrugge la biodiversità gustativa dei cento aglio nostrani (ma ha costi per noi impensabili).

Un percorso complesso, nel quale si evidenzia come le erbe spontanee e le piante aromatiche vanno usate con cautela per preservare l'equilibrio, cambiano in cottura, si sviluppano con il crescere dell'uso di certi prodotti (l'origano con la "internazionalizzazione" della pizza è ricercatissimo) dando profonda ragione a quanto ha scritto Manuel Vazquez Montalban:

Mangiare o non mangiare e' una questione di denaro .Mangiare bene o mangiare male e' una questione di cultura.