



A. Carracci  
Il mangiafagioli.

## Cucina e Tradizione

**M**i chiedo se un giornale intitolato "Menta e rosmarino" si stampi in tipografia o in cucina; tanto più che un'epigrafe programmatica insiste: "Per dare gusto, sapore e profumo alla vita del paese".

Non è, in verità, che il foglio si occupi prevalentemente di gastronomia; ma si sa che le "erbe" sono il sostrato di ogni discorso sul mondo contadino, nella loro triplice

funzione (magica, medicinale e culinaria), presente a volte nella stessa pianta.

E' il caso della menta, assai versatile e forse più usata per dolci, liquori e profumi, pur essendo in grado di aggiungere una delicata freschezza a qualsiasi cibo. Anche il rosmarino è impiegato in vari settori, ma la sua attitudine a insaporire le carni è talmente elevata da sopravanzare il fascino dell'etimologia: ros marinus, "rugiada di mar".

Una riflessione sulle erbe ha senso in una dimensione geografica e storica. Si può parlare di una cucina "lombarda"?

Si può; ma ricordando che la Lombardia va dalle Alpi alla pianura padana e si è potuta giovare di prodotti molto diversi, rinnovati via via -anche a livello popolare- da un mercato "in movimento" (si pensi all'influenza di Milano e alla scoperta dell'America).

E' vero che fino ai primi decenni del Novecento la povera gente ha mangiato ogni erba commestibile; ma proprio da un consumo generalizzato è venuta la possibilità di selezionare le più gustose e di farne il cuore dei piatti della tradizione. Così, non è ingiustificata la tendenza a riscoprirli, anche per la giusta preoccupazione di non recidere un legame con il passato. Non senza alcune precisazioni.

### Alla corte lombarda

Ne parlo con Edoardo Cardani, chef del ristorante "Alla corte lombarda" di Mornago, che già nell'insegna rivela un orientamento. Bene; la prima annotazione è che riproponendo - tali e quali - le pietanze degli antenati nessuno ne vorrebbe. "Non insegno un'archeologia gastronomica - dice Cardani - perchè allora si viveva e si lavorava in modo diverso: non c'era, ad esempio, il problema dei grassi. Oggi, si tratta di recuperare lo "spirito" di quella cucina, di convertire i vecchi sapori a una "leggerezza" in sintonia con il nostro tempo".

In questo programma, perseguito con grande rigore, giocano un ruolo fondamentale le erbe, che egli stesso coltiva e cerca nei boschi: oltre la salvia la menta e il rosmarino, l'asparago selvatico l'ortica la malva la lavanda il luppulo... "Le erbe sono rinfrescanti, aromatizzano e insaporiscono il cibo; e così le verdure, che non sono un "contorno", ma un'integrazione del piatto".

Aromatizzare e insaporire: "sapore e profumo", dice lo slogan del nostro giornale; e in effetti non saprei distinguere i due livelli: un po' come quando amore e sesso avventurosamente coincidono.

### Il recupero

Il punto di vista di Edoardo Cardani, su una cucina che non è statica, ma si evolve conservando il gusto profondo dell'esperienza, mi intriga da morire, perchè ripropone in altri termini il problema del rapporto con la tradizione: ne è soltanto una variante e ha la stessa densità culturale.

Chi si arrabatta per rimettere in piedi un evento una festa una ricetta, che avevano un significato in altri contesti, può giusto allestire un museo, mummificando realtà che un tempo erano vive. Non è la "cosa in sé" che merita di essere recuperata, ma (per stare alla metafora culinaria) il suo profumo, il suo sapore.

La convergenza dell'approccio storico alla cultura della tradizione e alla cultura della cucina è la garanzia che il procedimento è corretto e che il recupero si armonizza con la nostra "attuale" identità; perchè l'identità, come la cucina, non è statica ma dinamica. La riprova è nei piatti dello chef.

Luigi Stadera

### Menta e Rosmarino

REG. N. 819 DEL 1 OTTOBRE 2001 PRESSO IL TRIBUNALE DI VARESE

Direttore Responsabile: Alberto Palazzi - Vice Direttore: Giuseppe Cassarà

Comitato operativo e redazionale:

Andrea Andreoli, Liliana Broglio (Tesoriere), Alessandro Brunella, Adriano Biasoli, Manuela Cassani, Nuccia Cassarà, Pietro Cavalieri, Luciana Ciglia, Stefano Del Vitto, Marco De Maddalena, Amerigo Giorgetti, Don Santino Laudi, Federica Lucchini, Giovanna Meloni (Segretaria), Enrico Minazzi, Ubaldo Minenza, Flavio Moneta, Luciana Ossola, Roberto Ravanelli, Luca Sangermani, Roberto Vegezzi, Giovanna Valvassori.

Hanno collaborato a questo numero:

Giambattista Aricocchi, Dino Azzalin, Bruno Bertagna, Francesco Biasoli, Gregorio Cerini, Mario Chiodetti, Maria Grazia Ferraris, Silvia Magnani, Mauro Marchesotti, Romano Oldrini, Luigi Piatti, Aurelio Alberto Pollicini, Gianni Pozzi, Giorgio Roncari, Luigi Stadera.

Prezioso l'apporto di Valeria Palazzi e Annibale Valvassori per l'elaborazione dei testi.

Impaginazione e stampa: Arti Grafiche Aricocchi - Caravate

STAMPATO SU CARTA DI ALTA QUALITÀ ECOLOGICA, TUTTA RICICLATA  
TIRATURA N. 2800 COPIE

# PROGAVIRATE.COM



## manifestazioni

## turismo

## arte e cultura

## natura

### Le prossime manifestazioni ...

APRILE

Domenica 8 Lunedì 9 Spettacolo di clown e giocolieri Lungolago

Dal 21 al 6 maggio Mostra in collaborazione con A.N.P.I.

Domenica 22 Scartozz e Scartuzzitt Mercatino Centro Storico

MAGGIO

Sabato 12 Domenica 13 Il guinness della pizza Lungolago

Dal 19 al 27 maggio Festival del Lago Lungolago

GIUGNO

Da Sabato 2 a Domenica 10 Settimana dedicata a Luigi Brunella

LUGLIO

Venerdì 7 Sabato 8 Liffrock Balabiott Lungolago

Dal 9 al 20 Tributo a Fabrizio De Andrè Chiostrò di Voltorre

Da Venerdì 13 a Domenica 15 Festa della Croce Rossa

Domenica 15 Campionato di ciclismo per disabili

Sabato 28 Festa sul Lago Katty e l'Orchestra Piva

Domenica 29 Festa sul Lago Orchestra Sogno Italiano

AGOSTO

Venerdì 3 Festa sul Lago Orchestra Spettacolo Aurelio

Sabato 4 Festa sul Lago Tombolone e Grande Spettacolo Pirotecnico

Domenica 5 Festa sul Lago Orchestra Enrico ed Angela Reitano

Martedì 7 "Festival del Liscio" 10 Orchestre sul Lungolago

Venerdì 10 Festa sul Lago Orchestra Maurizio Arbore

Sabato 11 Festa sul Lago Grande Orchestra Tony D'Aloia

Domenica 12 Festa sul Lago Orchestra Angelo e Jolanda De Luca

SETTEMBRE

Sabato 8 Gavirate in Vetrina Le fontane danzanti Centro Storico

Domenica 9 Gavirate in Vetrina Spettacoli nel Centro Storico

Domenica 23 Scartozz e Scartuzzitt Mercatino Centro Storico

OTTOBRE

Domenica 7 e Domenica 14 Festa della Zucca Lungolago

Domenica 28 Scartozz e Scartuzzitt Mercatino Centro Storico

NOVEMBRE

Domenica 25 Scartozz e Scartuzzitt Mercatino Centro Storico

