



Poveri toscani! L'arte (e il genio) di trasformare la scarsità in ricette straordinarie

Poveri toscani! esclama il titolo del nuovo libro di Maria Concetta Salemi ma il sottotitolo rivela subito il gioco di parole perché specifica che il libro parla dell' 'arte (e del il genio) di trasformare la scarsità in ricette straordinarie...insomma la cucina povera toscana è una ricchezza inestimabile che Maria Salemi ci porta a scoprire passo passo con le varie ricette suddivise per tipologie e per aree geografiche

In un passato segnato da ristrettezze e penuria alimentare, qualcuno ha saputo mostrare tanto estro da trasformare la scarsa materia prima a disposizione in veri e propri capolavori della tavola: così sono nati tanti celebri piatti toscani, oggi rinomati in ogni angolo del globo.

Questo suggestivo viaggio nella cucina povera prende le mosse dalla geografia, mostrandoci il territorio toscano col suo bagaglio di storia e tradizioni, per passare poi alle ricette: una selezione di manicaretti di cui l'autrice ci mostra origine ed etimologia, varianti storiche e declinazioni territoriali. Senza però dimenticare la preparazione, poiché anche la gola vuole la sua parte.

Tutto questo emerge da questo "gustoso" libro che si legge, come un romanzo, Come un romanzo saporito e stuzzicante.

Su alcuni punti significativi trattati nel libro abbiamo intervistato l'autrice, studiosa di cultura del cibo con moltissime pubblicazioni all'attivo tra cui il recente *Mangiare nel Medioevo* (2018), si concentra sull'arte di trasformare la scarsità in ricette straordinarie: pici all'aglione, cibreo, acquacotta, cacciucco, polente più o meno condite, stufati e bolliti, mille torte dolci e salate... la cosiddetta cucina "povera", ben radicata nella tradizione regionale, che ci ha regalato manicaretti oggi ricercati e celebrati.

Circa la distinzione fra cosa distingue il termine *cucina povera* da quello di cucina tradizionale Salemi rileva che sono termini che coincidono solo in apparenza. Anzi, "mentre la cucina povera può appartenere alla cosiddetta tradizione, non sempre i piatti della tradizione sono poveri, in quanto prevedono l'uso di ingredienti costosi o reperibili con difficoltà" E aggiunge: "Qualche esempio? Tutte le preparazioni che richiedano spezie, canditi, mandorle e zucchero come il panforte e i ricciarelli; i piatti che richiedono particolari tagli di carne o pesci pregiati; ma anche altri dai nomi ingannevoli come le "ficattole" del Chianti e della Valdichiana nome che, per quanto in alcuni luoghi indichino della semplice pasta fritta, in quelle zone è attribuito a dolci costosi... E via di questo passo".

Alla domanda di perché ha parlato di *miseria e nobiltà* della cucina toscana, Salemi risponde: "Perché a partire da ingredienti poverissimi come erbe selvatiche, animaletti del bosco e degli stagni, ritagli di carne e quinto quarto, pane raffermo,

castagne, lardo, mais, patate, l'ingegno delle donne ha creato dei capolavori del gusto, che rappresentano vere e proprie eccellenze gastronomiche".

A questo punto entriamo più nello specifico di questo libro significativo anche per la nostra storia della Toscana perché affonda le radici anche nella tradizione culturale di una società frugale e ricca di creatività a cui tutti noi ci sentiamo legati

Ma si può parlare di cucina toscana o esistono invece diverse cucine a seconda delle aree subregionali della Toscana?

Certamente esistono piatti che contraddistinguono le varie aree subregionali, e infatti per molte ricette ho indicato le risposdenze e le diversità da zona a zona. Del resto, la Toscana è una terra fatta di montagne e di pianure (un tempo anche di paludi), di zone votate all'agricoltura e alla pesca, popolate da animali diversi e attraversate dalla transumanza. Una terra, per giunta confinante con altre regioni e altre tradizioni, le cui coste erano battute da genti provenienti da terre lontane. Inoltre, una cucina fondata sulla tradizione orale ha necessariamente tutta una gamma di varianti, ricca com'è di alternative in quanto la disponibilità alimentare non è mai la stessa come non sono le stesse le persone che la praticano. E tuttavia, non sono rari i casi in cui è possibile individuare denominatori comuni, che ci fanno parlare di "cucina toscana" a tutti gli effetti. Banalmente, per fare un paio di esempi, il pane "sciocco", l'olio "bono", i piatti contesi da zone diverse magari lontane fra loro....

Ma cucina povera non vuol dire cucina poco elaborata, anzi

Eh già! La cucina veloce, quella della braciolina, delle terribili "insalatone", del "piatto freddo", che si è affermata a partire dagli anni '50 del secolo scorso, e che è proseguita affogando ingredienti e sapori in laghi di panna, non richiede impegno né fantasia.

Si consuma spinti dalla necessità di nutrirsi, senza godere il piacere del cibo. Ecco allora materie prime costose trasformate in fretta in un "piatto". La cucina povera aveva la necessità di trasformare umili ingredienti come rape, aglio, cipolla, la preoccupazione della freschezza e della buona conservazione degli alimenti, il desiderio di variare una dieta spesso monotona nel suo stretto legame con il territorio e la stagionalità.

Quanto è importante in questo campo la tradizione orale ?

È il fondamento di tutti i piatti, fondati su "segreti" che variano non solo da zona a zona, da paese a paese, da famiglia a famiglia, ma spesso da tegame a tegame, da generazione a generazione, da mano a mano. Segreti "rubati" con l'occhio che osserva chi sa e non leggendo ricette che le massaie di una volta non sarebbero state in grado di scrivere

Gabriele Parenti

Ottobre 2020