



LA LETTERA DELLA DANTE

Informazioni della Società Dante Alighieri – Comitato di Basilea
 Direzione e redazione: Antonino Castiglione, Wettsteinallee 123, 4058 Basilea
 e-mail: info@dantebasilea.ch www.dantebasilea.ch



NUTRIRE IL PIANETA, ENERGIA PER LA VITA

è stato il tema scelto per l'EXPO di Milano 2015. Questa scelta voleva trattare delle tecnologie, dell'innovazione, della cultura, delle tradizioni e della creatività legati al settore dell'alimentazione e del cibo. La scelta di questo tema aveva però come scopo principale focalizzare la problematica sull'asse del diritto ad un'alimentazione sana, sicura e sufficiente per tutti gli abitanti della Terra. Ci auguriamo che in futuro le politiche economiche e sociali delle nazioni di tutto il mondo, soprattutto di quelle più ricche, siano indirizzate alla salvaguardia e all'attuazione di questo diritto sacrosanto e universale.



Mai come negli ultimi anni il tema dell'alimentazione soprattutto nell'ambito delle tradizioni culinarie e nell'evoluzione delle varie cucine di tutte le culture è stato presente nei massmedia e social media in modo così massiccio. Innumerevoli le riviste e i libri che parlano di cucine di tutti i tipi. Le televisioni di quasi tutti i paesi del mondo hanno nella loro programmazione una moltitudine di trasmissioni dove si cucina, si parla di modi di cucinare, di ricette, di cuochi, di pranzi, di cene e via scorrendo. Per stare quindi a passo coi tempi anche noi del Comitato della Dante abbiamo previsto nelle prossime manifestazioni in programma di trattare questo tema di grande interesse e piacevole allo stesso tempo. Riportiamo perciò in questo numero della "Lettera della Dante" dei brevi testi su alcuni aspetti della cucina italiana o per meglio dire della cucina regionale italiana.

LA CUCINA ITALIANA

Nei paesi mediterranei, e in particolare in Italia, la cucina divenne particolarmente ricca e variegata grazie agli apporti di tradizioni culturali diverse, dalla greca all'etrusca, dalla romana a quella araba. I cereali e le verdure ebbero un ruolo importante e nelle fasce rivierasche il pesce costituiva la base di nutrienti zuppe. Importanti mutamenti si ebbero con la scoperta del Nuovo Mondo e l'introduzione di nuovi ingredienti come patate, pomodori, peperoni e il mais ora fondamentali nella cucina ma introdotti in quantità solo nel diciottesimo secolo. La particolarità della cucina italiana risiede nella varietà regionale ben caratterizzata. Sono da ricordare, tra le molte tradizioni locali, l'elaborata cucina piemontese, basata su prodotti eccellenti quali tartufo bianco e carni pregiate; la cucina pugliese, ricca di verdure; quella sarda, sia costiera, che propone saporiti piatti di pesce e squisite aragoste, e sia interna, ricca di sapori forti, come le carni suine e ovine; l'emiliana, saporita con tante paste fatte in casa anche ripiene; la ligure, semplice ed estremamente raffinata. La cucina italiana si distingue inoltre per le numerose salse per paste e risi spesso dettate da semplicità degli ingredienti e da leggerezza. Alcuni dei piatti che fanno conoscere in tutto il mondo la cucina italiana sono la pizza, gli spaghetti alla salsa di pomodoro, le trenette al pesto, le tagliatelle al ragù, il riso al nero di seppia, il risotto alla milanese, i ravioli con ripieno di carne, le lasagne alla bolognese, gli gnocchi di patate, la costoletta alla milanese, la zuppa di pesce, la frittura di pesce, il brasato al Barolo, la bistecca alla fiorentina, il vitello tonnato, l'agnello in fricasea, la cima alla genovese, il panettone, il tiramisù, il panforte, il torrone, la pastiere etc...



LA SCIENZA IN CUCINA E L'ARTE DI MANGIAR BENE

La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene, noto semplicemente come "*L'Artusi*", è un manuale di cucina del 1891 dello scrittore e gastronomo Pellegrino Artusi. Scritto con sapienza e ironia, tradotta in numerose lingue, rappresenta un capolavoro della cucina italiana e del servire a tavola. Con le sue 790 ricette, raccolte dall'autore con paziente passione nel giro dei lunghi anni e innumerevoli viaggi, "*L'Artusi*" è il libro più famoso e letto sulla cucina italiana, quello da cui tutti i grandi cuochi dell'ultimo secolo hanno tratto ispirazioni e suggerimenti.



Storia editoriale

Artusi pagò di tasca propria la pubblicazione del libro, non avendo trovato nessun editore disposto a finanziarlo. L'opera fu pubblicata nel 1891 presso la tipografia "L'Arte della Stampa", di Salvatore Landi (uno dei tipografi preferiti dall'editore milanese Hoepli, che in principio aveva rifiutato di pubblicare il volume di Artusi). Le difficoltà di distribuzione furono inizialmente enormi: chi voleva acquistare l'opera doveva scrivere direttamente all'autore e farsene spedire una copia per posta, oppure rivolgersi all'editore Landi (entrambe queste indicazioni erano riportate sulla

copertina del libro, con tanto di indirizzi). Sulla qualità dell'opera gli specialisti furono divisi. Il professor Francesco Trevisan del liceo Scipione Maffei di Verona, invitato ad una degustazione, ebbe a dire: «Questo è un libro che avrà poco esito». Invece Paolo Mantegazza illustre antropologo, disse ad Artusi: «Nel darci questo libro voi avete fatto un'opera buona, e per questo io vi auguro cento edizioni!». Fu il pubblico a decretare il successo del libro. *L'arte di mangiar bene* raggiunse la popolarità, tanto da rimanere ancora in stampa ad oltre cent'anni di distanza. Artusi poté curare le prime quindici edizioni, dal 1891 al 1911, susseguitesesi con grande rapidità. In questo lasso di tempo le ricette, che spaziano dagli antipasti (*principii*) fino ai dolci, aumentarono da 475 a 790. Alla sua morte, avvenuta nel 1911, egli, non avendo figli, lasciò in eredità ai suoi due cuochi Marietta Sabatini e Francesco Ruffilli i diritti d'autore dell'opera, con i quali essi poterono vivere di rendita anche dopo lo scadere degli stessi nel 1961.



Edizione del Centenario, Giunti Editore, Firenze 2011.

L'opera conta 111 edizioni, con oltre un milione di copie vendute. Dopo la morte dell'autore il libro non è più stato aggiornato: l'edizione attualmente disponibile in commercio è identica a quella del 1911. Sono state pubblicate traduzioni dell'Artusi in numerose lingue: inglese, olandese, portoghese, spagnolo, tedesco, francese (traduzione parziale), russo. Ne esistono anche edizioni per smartphone.

Festa artusiana

Dal 1997 il comune di Forlimpopoli, paese natale dell'Artusi, celebra in onore del suo famoso concittadino la "Festa Artusiana", manifestazione dedicata al cibo in tutte le sue declinazioni: gastronomia, cultura, spettacolo.

LA CUCINA IN TV: TRA SOAP OPERA E TEGAMI

Cucina in TV: un fenomeno in continuo aumento, una mania che sta prendendo piede in modo inarrestabile. Abbiamo semplicemente trasferito la soap opera di bassa qualità in mezzo a pentole e tegami. Ma si può parlare di cucina o di spettacolo? Farsi insultare da grandi chef narcisi è il massimo dell'arte culinaria? Sarebbe bello ed interessante capire cosa c'è dietro a un piatto più che guardare umiliazioni gratuite.

...I SUCCESSI DEI PROGRAMMI CULINARI IN TV, DIMOSTRANO CHE LE EMITTENTI SANNO BENE COME CUCINARSI GLI SPETTATORI...!



A che cosa è dovuto il successo della cucina in TV?

L'interesse per il cibo è un fenomeno in continuo aumento. Non c'è, in verità, un vero e proprio "capostipite" di questo filone. "Masterchef" ed "Hell's Kitchen" sono i format più famosi "esportati" da noi. Di prodotti nostrani invece ne abbiamo a bizzeffe: primo su tutti fu "La prova del cuoco", poi arrivò la Parodi con i bestseller, fino al più recente "Cuochi e fiamme". Negli ultimi tempi molte trasmissioni di intrattenimento hanno aperto un piccolo spazio da dedicare ai fornelli. Ma cosa si cela dietro questo improvviso interesse per la materia culinaria? Non solo fiction, come accennavamo prima. L'interesse per l'alimentazione in generale si è intensificato negli ultimi anni: il "nutrirsi correttamente" ha preso una valenza vera, partita dai sostenitori del biologico, poi successivamente dai vegetariani, infine dai vegani. Parole che oggi sembrano comuni ma che fino a meno di una decina d'anni fa suscitavano ilarità nella maggior parte di noi. Un po' per moda e un po' per consapevolezza vera, moltissime persone si sono convertite alla dottrina del "mente sana in corpo sano". Peccato però

che anche qui le cose si facciano più complicate del previsto. Molti hanno capito la situazione e ne hanno annusato l'odore del guadagno, facendo diventare questa "nuova consapevolezza" un business. Facendo un esempio: se dieci, quindici anni fa volevi far soldi aprivi un negozio di telefonini. Adesso apri un supermarket vegano, biologico, biodegradabile, bio tutto. Non c'è bar dove non compaia la scritta "cappuccino vegano con latte di soia" piuttosto che "brioche per celiaci". A cambiare dunque è stata, in primis, la terminologia.

Succo del discorso?

Ognuno di noi ha bisogno di mangiare per vivere. Una corretta alimentazione è alla base della nostra vita, ci permette di star bene, di vivere un'esistenza piena e ci preserva (nella maggior parte dei casi) in salute. Tuttavia, ci sono battaglie giuste che possono diventare sbagliate. Messaggi che vengono manipolati per interesse più che per altri motivi. Quello che sto cercando di dirvi è di non pensare necessariamente che ciò che non è a chilometro zero è uno schifo (certo, magari comprare verdure dal Vietnam non è l'ideale), così come tutto ciò che è marcato biologico è buono, soprattutto in questi tempi dove moltissimi prodotti sono etichettati come tali. Bisogna saper distinguere i vari tipi di filiere produttive, selezionare i prodotti basandosi sulla propria conoscenza e non sul "sentito dire" di qualche cuoco bontempone alla tv. Fidatevi solo di voi stessi, insomma, cercando di rispettare il vostro corpo e l'ambiente, in primis e cercando il meglio che potete permettervi. Credetemi, non avete bisogno di guru che vi indichino la strada e nemmeno di mode passeggere da sbandierare ai quattro venti. Basterebbe una sana consapevolezza del prodotto che si consuma. Come avrete capito: io a Cracco preferisco la casalinga di Voghera. Perché, in mezzo alla brodaglia televisiva condita con abbondante arroganza (e a volte ignoranza) alimentare, si rischia di finire annegati. Leonardo Scapin, Blogstermind.Wordpress.com

"In televisione ci sono più di 20 programmi che parlano di cucina. Non si sa se paghiamo il canone o il coperto."

- M. Crozza

Le prossime manifestazioni della Dante

- Martedì, 27 settembre 2016, ore 19.30
Allg. Lesegesellschaft, Münsterplatz 8
Serata musicale con un trio d'eccezione
Clementi – Wornlich - Mendelssohn
Franziska Badertscher Flauto traverso
Gunta Abele Violoncello
Giovanni Fornasini Pianoforte

- Lunedì, 24 ottobre 2016 ore 19.30
Allg. Lesegesellschaft, Münsterplatz 8
Prof. Marino Niola, antropologo
"Homo dieteticus"
Prof. Elisabetta Moro antropologa
"La Dieta Mediterranea"

- Lunedì 7 novembre 2016, ore 20.00
Allg. Lesegesellschaft, Münsterplatz 8
Dr. Barbara Valotti, Fondazione G. Marconi
"Marconi. Il ragazzo del wireless"

- Giovedì, 17 novembre 2016, ore 20.00
(Mentelin-Hof, Münsterplatz 14) (luogo non definitivo)
Serata musicale i soci saranno avvisati
Karolina Mikolajczyk, Violino
Iwo Jedynecki, Accordeon
"Le 4 stagioni di Astor Piazzolla"

- Lunedì 5 dicembre 2016, ore 19.30
Allg. Lesegesellschaft, Münsterplatz 8
Dr. Donatella Chiancone-Schneider
Si mangia anche con gli occhi
"Il cibo nell'arte italiana"



Le prossime manifestazioni dell'ASRI

- Martedì, 20 settembre 2016, ore 18.15
In un'aula dell'Università, Petersplatz 1
Dr. Valentina Sebastiani
"Come si produce un bestseller. Erasmo, il Nuovo Testamento e l'officina Froben".

- Giovedì, 27 ottobre 2016, ore 18.15
In un'aula dell'Università, Petersplatz 1
Prof. Nicola Aceto
"La ricerca sul cancro: cosa abbiamo scoperto e cosa dobbiamo ancora scoprire".

La quota annua

La quota annua per l'anno 2016 è di franchi 50.- per socio singolo, franchi 70.- per coppia e franchi 20.- per gli studenti (fino ai 30 anni). **Coloro i quali non hanno ancora fatto il versamento troveranno in busta il vaglia postale. I soci che fino al 31 ottobre 2016 non avranno pagato la quota dovremo purtroppo cancellarli dalla lista.** Il Comitato ringrazia in particolar modo i soci che hanno versato un importo superiore alla quota. Per poter continuare con le attività e offrire sempre manifestazioni interessanti e di buon livello, contiamo nel costante sostegno dei nostri soci, sponsor e simpatizzanti.

Ringraziamo i nostri Sponsor

MANOR 

Jenny Adèle Burckhardt-Stiftung

traductor
capirsi al volo

jobfactory | print

Vini *D'Amato*



La ricetta più semplice d'Italia

Gli **spaghetti aglio, olio e peperoncino** (*spaghetti aglio e uoglie*) sono un piatto tipico della cucina napoletana, facente parte della schiera di ricette cosiddette della *cucina piccina* partenopea. Con "aglio e olio" si indica un condimento estremamente semplice per insaporire la pasta, generalmente lunga, in particolare, vermicelli, spaghetti o linguine. La ricetta, vede sostanzialmente una rivisitazione in chiave povera degli spaghetti alle vongole. Il piatto un tempo era conosciuto anche come "vermicelli alla Borbonica".

Ingredienti per 4 persone:

320 g di spaghetti
3 spicchi di aglio fresco
3 peperoncini freschi
olio extravergine d'oliva
pecorino
prezzemolo

