



## LIBRI: BUONPAESE, L'UNITA' DEGLI ITALIANI A TAVOLA

(NOTIZIARIO LIBRI)

(di Emmanuela Banfo) (ANSA) - TORINO, 3 GIU - GIGI E CLARA PADOVANI: "ITALIA BUONPAESE" (BLUEDIZIONI) - Tra i piatti preferiti di Cavour c'erano le scaloppine adagiate su fettine di polenta frita, di Garibaldi la grigliata di manzo brasiliano o argentino, di Vittorio Emanuele II i piemontesissimi "tjarin" e "bagna cauda". Sono alcune delle curiosità che si trovano nel libro Gigi e Clara Padovani.



Un volume non solo di curiosità, ma anche di storia e di ricette regionali diventate patrimonio nazionale: un excursus completo, dettagliato di date, nomi e aneddoti lungo 150 anni. Una precisione a cui Gigi e Clara Padovani, con gli oltre venti libri già pubblicati, hanno abituato i loro lettori. Chi vuole può leggerlo dalla A alla Z, chi usarlo come sorta di agenda, pro-memoria di facile consultazione.

Fa da sfondo la storia dal 1861 ai giorni nostri, tra eventi tragici, abilità diplomatiche, profonde trasformazioni economiche e sociali che hanno accompagnato le origini di un paese che una volta compiuta l'unità geografica e politica, faticava a trovare una sua identità culturale. Storia dell'industria agroalimentare. Storia delle tradizioni gastronomiche regionali. Storia dello sviluppo tecnologico, dei mezzi di comunicazione, comprensivi della pubblicità, anima del commercio. I due autori non mancano di fornire spunti di riflessione

che vanno ben oltre le pur interessanti informazioni su come si cucinano le costole alla milanese o il genovese minestrone col battuto all'aglio.

La prima parte racconta l'Italia "dalla fame allo spreco". Significativo e commovente il racconto di Edmondo De Amicis a bordo del piroscafo che lo portava con una marea di emigranti nel Nord America. Sul fondo i derelitti, i poveracci, come i contadini del mantovano che mangiavano tuberose nere bollite nell'acqua, i mondatori di riso della bassa Lombardia che campavano di polenta, pane muffito e lardo rancido, i pugliesi, "mangiatori di pan rozzo e di acqua-sale". Come dire che i poveri uniti nella fame lo sono stati sempre.

Lo sviluppo economico porta con sé anche cambiamenti nel gusto, nello stile di vita degli italiani. Nella seconda parte di cronologia, Gigi e Clara Padovani riassumono in 500 date e 15 ricette-simbolo (una per decennio) queste trasformazioni. Dal made in Italy datato 1861 con i Cantucci di Prato premiati alla prima Esposizione italiana alla nascita di Slow Food, dalla tessera annonaria che razionò il pane dal 1941 al 1950 al consumismo dei nostri giorni. Nulla sfugge ai due autori dell'universo enogastronomico, compresi coloro che hanno scritto pagine d'inchiostro sulla buona cucina e gli chef che l'hanno portata in tavola. Perché, in fondo, osservano Clara e Gigi Padovani "siamo un popolo di artisti, di eroi, di santi, di navigatori e di gourmet".