

La cucina in montagna? Un tesoro di saperi e gusto

Tradizione. Michele Corti è l'autore dello studio «L'alimentazione contadina alpina» su evoluzione e particolarità della gastronomia locale

FRANCESCO FERRARI

La Svizzera, insieme a Francia, Italia e Slovenia, ha candidato il patrimonio alimentare delle Alpi nella lista del Patrimonio immateriale Unesco. Il riconoscimento seguirebbe, se l'iter andasse a buon fine, quello ottenuto lo scorso anno dalla Cucina italiana, e andrebbe a valorizzare il lavoro di contadini e contadine che negli anni hanno selezionato varietà e razze e hanno escogitato forme diversificate, adattate all'ambiente naturale e sociale, per trasformare, conservare, utilizzare le materie prime.

In questi giorni è stato pubblicato un libro dedicato proprio a questi temi, in particolare nel panorama della montagna lombarda tra Ottocento e Novecento. Ne «L'alimentazione contadina alpina» Michele Corti, settantenne presidente dell'associazione «Pastoralismo alpino», con all'attivo già diverse pubblicazioni sul tema, in 386 pagine, corredate da un'altra cinquantina di pagine fotografiche, allarga lo sguardo su produzione e consumo alimentare nella montagna alpina, tra il 1800 e il 1960.

Pratiche e trasformazioni

«Non è un libro di ricette, semplicemente perché nella cucina contadina le ricette non esistevano, ma è un libro che aiuta a comprendere come si è evoluta la cucina e a distinguere ciò che è espressione sedimentata del territorio - esordisce l'autore -. Le pratiche di produzione alimentare raccontate erano anche pratiche sociali e il tutto viene inquadrato sullo sfondo delle trasformazioni politiche e so-



La cucina contadina è al centro dello studio di Michele Corti

La pubblicazione esamina produzione e consumo alimentare tra il 1800 e il 1960

ciali più ampie della società».

Come si collocano le valli bergamasche nel panorama dell'alimentazione contadina della montagna lombarda? «Va subito detto che l'innamoramento per il mais, che arrivò in Lombardia per la prima volta a Gandino intorno al 1630, non fu esclusivo delle valli bergamasche. Anche altrove, i contadini tentavano di coltivarlo fino a

mille metri di quota dove faticava molto a maturare. Gli agronomi criticavano la tendenza dei contadini ad abbandonare la coltura di altri cereali per il mais ma i suoi vantaggi erano innegabili. Il pane che i contadini potevano permettersi (preparandolo essi stessi) era spesso durissimo e muffo. Si panificava una volta al mese, o anche più di rado, per risparmiare sulla legna, scarsissima. Una polenta calda e fumante era cento volte meglio di questi pani».

L'amore per la polenta portò a utilizzarla in vari modi: «Alcuni sono diventati specialità gastronomiche, come la "ricca" taragna. Vi erano, però, altre forme per utilizzarla. Oltre che nel latte e nel latticello (residuo della

lavorazione del burro), la polenta veniva utilizzata per i "gnòch in del lac" (una volta fredda, era tagliata a tocchetti, passata in farina bianca e cotta nel latte allungato con acqua). I chissò erano palline di polenta con un "cuore" di formaggio fondente, che venivano abbrustolite. La pulenta fregia, avanzata dal pasto, se non utilizzata per altre preparazioni, veniva spesso riciclata nella preparazione successiva».

Proprio l'alimentazione scarsa e povera di proteine è tra le principali cause della diffusione della pellagra, malattia che portava alla pazzia e alla morte: «Clusone fu il distretto di montagna più colpito negli ultimi decenni dell'Ottocento».

L'essiccazione delle castagne

Tra gli altri aspetti peculiari della montagna bergamasca, anche la preparazione di prodotti dall'essiccazione delle castagne in bassa Val Seriana e la transumanza di pastori e malghesi, impegnati nella produzione di formaggi grassi, ma anche precursori dell'allevamento suino moderno.

Corti evidenzia anche che «Solo nel Novecento, con l'abbandono da parte delle donne dei pesanti lavori agricoli, orti e pollai divennero più comuni e si ebbe un netto miglioramento alimentare anche se, per arrivare a consistenti consumi di carne, si dovrà aspettare la "grande trasformazione" degli anni '60. Una coltivazione che, invece, regredì molto nel corso dell'Ottocento, anche per via delle gravi patologie giunte dall'America fu quella della vite, che era coltivata anche nelle valli».

La lente del pensiero occidentale indaga su amore ed estetica

Noesis

Stasera la lezione al Liceo Mascheroni con Elio Franzini, ordinario di Estetica all'Università Statale di Milano



Elio Franzini

«L'amore - scriveva l'analista junghiano James Hillman - assume varie sembianze, soltanto alcune delle quali sono governate da Afrodite; e anche la Dea ha molti volti, che danno al nostro amore differenti prospettive archetipiche». Sul carattere plurimo della dimensione amorosa si soffermerà anche Elio Franzini, in una lezione che avrà per titolo «L'estetica e l'amore», in programma stasera alle 20 in città all'auditorium del Liceo Mascheroni.

L'incontro rientrerà nel XXXIII Corso di Filosofia dell'Associazione Noesis (informazioni sulle modalità di partecipazione in noesis-bg.it). Franzini è ordinario di Estetica all'Università Statale di Milano, della quale è stato anche rettore: «Nella prima parte del mio intervento - anticipa - vorrei esaminare in una prospettiva storica tre modalità dell'amore che hanno costituito fondamentali argomenti di riflessione per il pensiero occidentale. Da Platone, e in seguito dalla tradizione neoplatonica, l'amore è stato visto soprattutto come eros: come desiderio di partecipare del Bello in sé e di ricondurre all'Uno l'esperienza umana della molteplicità. Con il cristianesimo, è venuto invece in primo piano l'amore in quanto agape, "carità", nella sua vocazione comunitaria. Schopenhauer, Nietzsche e Freud, infine, hanno inteso l'amore come libido, come pulsione radicata nella corporeità, orientata ad appropriarsi dell'oggetto desiderato per goderne».

«Queste diverse forme della vita amorosa - prosegue Franzini - si riflettono in differenti mo-

dalità e interpretazioni dell'esperienza estetica, che ha essa pure, quindi, un carattere molteplice. Tuttavia, nell'eros, nell'agape e nella libido possiamo rinvenire un tratto comune: la dimensione relazionale, per cui l'io è comunque proiettato oltre sé stesso, in direzione di un altro».

«Poi - afferma Franzini -, mi soffermerò sul pensiero di Søren Kierkegaard, che attraverso i personaggi del Don Giovanni mozartiano, del Giudice Guglielmo (emblema della vita coniugale) e del patriarca Abramo, il "cavaliere della fede", indaga il senso e le implicazioni dei diversi aspetti dell'esperienza amorosa. In ultimo, affronterò la questione del destino dell'amore e se sia ancora possibile una sua autenticità in un'epoca - quella odierna - in cui la realtà sembra svanire, soppiantata dalle immagini, dai simulacri e dai fake. La mia tesi è che la nostra società si caratterizza per un'attitudine "diabolica", in senso etimologico: prevale cioè la tendenza al *diaballein*, a disgiungere e a isolare ciò che, in base alla natura "simbolica" dell'esperienza d'amore, dovrebbe invece rimanere in relazione».

Giulio Brotti

«Amici», finale ad alta tensione ma è Caterina a spuntarla

Il talent

La cantante bergamasca supera la sfida con gli altri due candidati: a lasciare il programma è Plasma

Fino all'ultimo è rimasta con il fiato sospeso, ma quando sulla gradinata Maria De Filippi ha pronunciato il nome di Plasma, per lei e per Angie il pericolo è svanito, almeno per un'altra settimana. La cantante bergamasca Caterina Lumina, 22 anni, ora trapiantata a Minorca (Spagna), ha sofferto e non poco anche nella terza puntata del Serale di «Amici», il talent andato in onda sabato sera su Canale 5. Con un finale davvero ad alta tensione per la squadra di Rudy Zerbi e Alessandra Celentano: il testa a testa per l'eliminazione appunto tra Caterina, Plasma e Angie. Che si è



Da sinistra, Plasma, Caterina Lumina ed Angie

risolto mezz'ora dopo la mezzanotte, quando i tre candidati a lasciare il programma, finite le esibizioni in studio, sono rientrati nella casa di «Amici» in attesa dell'annuncio. Dopo il quale è stato appunto Plasma a lasciare il programma. Ma è stata per davvero una puntata tosta per Caterina. Dopo una settimana trascorsa sulle spine in quanto anche la seconda puntata del Se-

rale, sette giorni fa, aveva visto la bergamasca al ballottaggio per l'eliminazione, con Valentina. Alla vigilia di Pasqua si è saputo appunto come è andata a finire nella prima sfida della serata, rimasta in sospeso per via del pareggio nel giudizio dei giudici. Con il primo dei pericoli scongiurati per Caterina: eliminata è stata l'amica cantante Valentina. Quindi, uscito Opi, alias Si-

mone Opini, 24 anni di Bonate Sopra, fuori alla prima puntata del Serale e ora impegnato in tournée in Italia, Caterina continuerà a tenere alti i colori orobici. Fa per altro registrare numeri sempre interessanti al livello di streaming. Sabato, dopo l'uscita di Valentina, è stata chiamata a sfidare Lorenzo, prima, con «Mariposas!» e ha perso il punto. Quindi è tornata a cantare in duetto con Riccardo in «Piccola anima» per il mancato successo contro Kiara, e poi ancora per l'accesso all'eliminazione finale con «Nothing Compares to You», in sfida insieme al ballerino Emiliano e al cantante Riccardo. Si è così arrivati a tarda notte, appunto per il ballottaggio con Angie e Plasma. Per la prova decisiva la bergamasca ha fatto ascoltare l'inedito «Rose-Rovi». Quindi, con l'emozione alle stelle e un copione in parte già visto la settimana precedente, tutti e tre di nuovo in casetta ad aspettare il verdetto. E, per fortuna ancora una volta, tutto si è risolto con un grande sospiro di sollievo: l'avventura di Caterina ad «Amici» continua.

Paolo Confalonieri

Sincronia dell'invisibile nelle opere di Profeta

Fino del Monte

La mostra dell'artista milanese sarà inaugurata l'11 aprile alla galleria contemporanea di Franca Pezzoli

«Velature e Stratificazioni. Sincronia dell'invisibile» è il titolo della mostra personale di Luigi Profeta, artista milanese, che si potrà visitare dall'11 aprile al 24 maggio, alla galleria di arte contemporanea di Franca Pezzoli, al civico 1 di Via Bi e Cardas di Fino del Monte. L'inaugurazione si terrà l'11 aprile alle 17 con presentazione da parte di Alberto Moio, critico d'arte e direttore editoriale dell'Enciclopedia di Arte Italiana.

«In mostra - dice Franca Pezzoli - una ventina di opere dell'artista che suscitano, in chi le ammira, profonde emozioni. Da documenti che rappresentano un passato non

troppo lontano, Profeta riesce a costruire le fondamenta delle sue opere grazie all'uso congiunto di chiodi, lame d'acciaio e bacchette di legno, che fungono da veri e propri prolungamenti in grado di plasmare la materia in modo unico e autentico. L'obiettivo delle sue opere è la ricerca di esperienze e pensieri profondi, segno dell'influenza junghiana sul suo modo di operare».

Profeta, nato a Milano nel 1969, si è sempre impegnato nella fotografia, nella scultura e di recente nella pittura. Ha partecipato con le sue opere a oltre 200 esposizioni, collettive e personali, sia in Italia che in Belgio, Francia e Taiwan. Sempre alla galleria di Franca Pezzoli, è da segnalare una serata dedicata alla poesia che si svolgerà alle 17 del 2 maggio a cura di Claudio Dal Pozzo.

Enzo Valenti