

Anticipiamo un brano del nuovo saggio dello storico

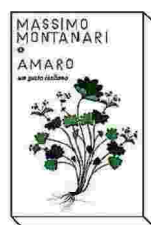
Tutto il dolce dell'amaro il gusto che piace all'Italia

di Massimo Montanari

Nel contesto europeo e mediterraneo, nessuna cultura gastronomica ha una predilezione per il gusto amaro pari a quella italiana. Penso alle infinite varietà di radici, oggi spesso connotate da pregiate denominazioni di origine; penso alla cicoria e alle puntarelle che i romani sposano alle alici – uso antico e non solo romano, se il napoletano Vincenzo Corrado riporta, nel Settecento, la pratica di condire i raperonzoli con olio, aceto e acciughe. Penso all'indivia che mettiamo alla brace caricandola di un'ulteriore nota amara; alla rucola che è quasi diventata un marchio del gusto italiano; alla scarola che i napoletani trasformano in torta; ai finocchi selvatici e a quelli domestici che, nella loro dolcezza, una punta di amaro la conservano sempre. Penso al sedano e alle rape, per secoli una risorsa di primissimo piano della dieta contadina. Penso alla variegata famiglia dei cavoli, tutti amari o amarognoli o amarissimi (come il cavolo nero, immancabile nella ribollita toscana). Né dimenticheremo le melanzane, gli asparagi, i capperi, i cetrioli, i carciofi, i cardi. Piante, quasi tutte, non autoctone del territorio italo, ma che vi hanno trovato accoglienza trionfale. Il carciofo, addomesticato in Sicilia in età romana, da qui si diffuse nell'alto Medioevo, anche per impulso degli arabi insediati nell'isola; nei secoli successivi conquistò un posto di rilievo nella cucina italiana, «nella sua vera, e tenera perfezione» (celebrata dall'agronomo Tanara nel Seicento) di cui l'amaro è parte essenziale, non facile da apprezzare – ancora oggi – in paesi di diversa sensibilità gastronomica. Anche il cardo, addomesticato nel Mediterraneo occidentale, trovò in Italia i maggiori consensi, tant'è che sono italiane le suc più antiche attestazioni letterarie e iconografiche.

La lista dovrebbe continuare con erbe aromatiche quali l'alloro, il rosmarino, il timo, l'origano, il ginepro; con la salvia che, scrive Tanara, piace e «in fine sta bene per tutto», proprio «per la sua amarezza». E legumi come le fave e le cicerchie, e i lupini che una volta si sgranocchiavano al cinema. Frutti come le noci e le mandorle, e tutta la famiglia degli agrumi, di origine orientale, che affascinò gli italiani del Medioevo. Amare sono le bevande agrumate di più schietta tradizione italiana, come

Il libro



**Amaro
Un gusto
italiano**
di Massimo
Montanari
(Laterza
pagg. 136
euro 13)

la cedrata, l'aranciata amara (!) o il chinotto, raccomandato da una nota casa produttrice come «la sana bibita dissetante di gradevolissimo gusto amaro». L'alternativa nostrana alla più dolce Coca-Cola.

Amarissime sono le olive, antico companatico dei contadini italici, nonché base per la confezione di un olio che piacque sempre per il suo sapore amarognolo.

Caffè: qui la leadership italiana è fuori discussione, pur senza dimenticare l'invettiva di Francesco Redi, il medico e naturalista toscano che a metà Seicento sentenziò: «Beverei prima il veleno, che un bicchier che fosse pieno dell'amaro e reo caffè». Ma questa era solo una provocazione letteraria, giustificata dal contesto (il ditirambo Bacco in Toscana, in lode del vino) e destinata a soccombere di fronte al rapido successo della nuova bevanda, che in Italia prese piede in una modalità di tostatura che, guarda caso, ne accentuò il gusto amaro. A questa particolare declinazione gustativa allude il poeta e librettista Carlo Innocenzo Frugoni, collocando il caffè nientemeno che alla mensa degli dei.

Cioccolato: come il caffè, gli europei lo ingentilirono aggiungendo zucchero al «sapore amariccio» del cacao (così lo descrive agli inizi del Seicento il fiorentino Francesco Carletti, a cui si deve la prima notizia, in Italia, del nuovo prodotto americano). Ma anche qui gli italiani sono in prima linea nel rivendicare la gustosità del cioccolato amaro, amarissimo, fondente ed extra-fondente. È storia dei nostri giorni.

E poi i liquori, l'infinita varietà degli «amari», vero marchio distintivo del paese. Non sono prodotti solamente italiani ma c'è una cosa che distingue la produzione nostrana: l'infinita polverizzazione territoriale degli amari. La quantità di nomi e di etichette è incredibilmente parcellizzata, ogni regione ha i suoi, ogni città o villaggio, perfino certi locali hanno il loro, decantato come il più amaro e perciò migliore di tutti. Dulcis in fundo: gli amaretti. Solo la cultura italiana poteva inventare un nome come questo per designare il piacevole dolcetto alle mandorle da assaporare da solo o nelle più svariate combinazioni dolciarie. E colpisce che perfino il dolcissimo miele abbia trovato in Italia una sua amarissima declinazione, portando le api a bottinare sui fiori di corbezzolo.