

# L'importanza delle tradizioni in cucina

**M**i permetto di rubarVi ancora qualche minuto con una breve introduzione per augurarVi Buon Appetito da parte di chi ha scelto questa professione per amore delle tradizioni e per in recupero delle ricette che hanno fatto la nostra storia.

... perché quel piatto si trova lì e non altrove? Oppure: perché è anche altrove ma con una ricetta diversa?

E' una domanda che a volte si presenta, poi sfugge e non ci si pensa più.

Ma varrebbe la pena di occuparsene,, perché la cucina, per quanto umile e domestica, è una delle arti di cui si è occupata l'umanità lasciandovi la propria impronta.

La cucina non ha lasciato, all'infuori di qualche ricettario o dell'immagine su qualche quadro, monumenti durevoli, perché i suoi prodotti si fanno e si disfano ogni giorno e appartengono talmente alla routine quotidiana che se ne perde subito il ricordo, anche se piacevole. Ma non è così per i piatti tradizionali.

Sono quelli che interessano un maggior numero di persone nel tempo e nello spazio e che sono ancora vivi.

Se la ricetta è particolarmente buona la si trasmette e a volte si perfeziona da una generazione all'altra e diventa un monumento che val la pena di studiare.

Nei nostri piatti si riscopre l'uso antico del "pan grande" e del ceppo natalizio come una leggenda del panettone milanese; di un'antica e romantica "fattura" nella "supa d'imbroi"; di un rituale

medioevale in quello del "pane dei Morti"; un fatto storico nella zuppa pavese o nel torrone di Cremona o nella faraona alla creta; una regola monastica nel risotto alla Certosina; un costume di lavoro nel risotto alla pilota; l'inizio della scienza del conservare gli alimenti con il "carpione"; un geniale incontro fra cultura umanistica e gastronomia  
... Non si terminerebbe più!

Orio Vergani fondò l'Accademia Italiana della Cucina per salvare questo patrimonio: conservare le autentiche ricette e incoraggiare ancora le trattorie e le osterie che ancora le eseguono, salvandole dall'imbarbarimento. Chissà come protesterebbe ora che, con l'invasione di avventori, nuovi per il livello sociale o la zona da cui provengono, non hanno mai avuto l'opportunità di conoscere i piatti tradizionali.

Certo, non si tratta di salvare dalla demolizione l'avanzo di una chiesina romanica o un prezioso incunabolo, ma anche la cucina fa parte della nostra storia, del nostro "io", che si è formato dalle stratificazioni di usi e costumi che ci hanno preceduto anche, e soprattutto, se le radici si confondono tra loro, come avvenne nel periodo in cui sulla nostra terra convissero Romani, Franchi e Longobardi. Così fu anche per la cucina, e val la pena raccogliere le briciole (è il caso di dirlo) prima che si disperdano e che, forse, interpretate da chi ne abbia la voglia e la conoscenza, possano diventare un modesto ma sicuro apporto alla storia di casa nostra

"Pan, vin e luganeghin l'è on mangià divin"

Pane, vino e cotechino è un mangiare divino

L'oste  
Dario Mazzola

