

CURIOSITA'. "Il Risorgimento nel gusto", progetto didattico all'istituto Alberini

150 anni di sapori per l'Italia

Le arance sono sulla nostra tavola e stiamo per mangiarle, per i maccheroni bisogna aspettare perché non sono ancora cotti"...

Chissà, saranno state queste righe che Camillo Benso Conte di Cavour scrive nel 1860 a Garibaldi appena sbarcato in Sicilia, a fornire lo spunto a più di un docente - dirigente scolastico in testa - per un progetto didattico che, a quanto è dato sapere, è unico in Italia.

Legare il compleanno di una donna chiamata... Italia con gli aromi della tavola, insaporire le feste dedicate al tricolore con il profumo delle pietanze, con gli esalanti vapori e gli effluvi di antiche cotture che si sprigionano dall'otre della storia, è stata un'idea brillante. Ben più di una semplice sperimentazione didattica. Un'iniziativa che ha coinvolto diversi soggetti importanti e prestigiosi, a cominciare dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali, della Regione Veneto, della Provincia e dal Comune di Treviso, e di Villorba per finire a diverse associazioni di produttori di più di una regione italiana.

Una proposta che va ben oltre l'organizzazione di un "Laboratorio del gusto". Ne sono pienamente convinti il dirigente scolastico dell'istituto Alberini di Treviso, il prof. Pietro Lorenzon e il responsabile del progetto prof. Stefano Tronchin pronti a scommettere che "il 150° anniversario del-

l'Unità d'Italia rappresenta un momento storico importante per l'intero Paese ma anche per il nostro Istituto, perché oltre ad essere un evento celebrativo costituisce anche un'occasione per riflettere, insieme". Non si può non essere d'accordo, come peraltro conferma l'unanime consenso di pubblico e l'apprezzamento giustamente manifestato da più di un organo di stampa nazionale.

Davvero una felice intuizione che accresce il prestigio dell'Alberini. Tanto più, aggiungono i responsabili dell'istituto, che "la riflessione oggi, in quest'Italia, sempre più multietnica, vuole guidare anche chi non è nato in Italia, alla consapevolezza dell'intensa rete di tradizioni e relazioni tra le popolazioni e i territori che compongono lo stivale ed i gusti che sin da allora ne sono espressione".

Un'originale pagina di storia. Genuina come il cibo che vorremmo sulla nostra tavola. Fragrante come il pane appena sfornato. Profumata come l'arrosto appena cotto.

Sapori d'Italia. Aromi che si amalgamano. Gusti che si integrano per confluire tutti nell'identità di una sola terra. Di un'unica patria. Una sintesi di popoli che si sono succeduti nella storia della penisola. Commensali orgogliosi delle loro antiche, sempre nuove ricette.

"Un racconto - ci tengono a precisare al-

l'Alberini -, di ciò che siamo stati e di ciò che eravamo, intrecciato con ciò che siamo oggi e saremo domani attraverso il riconoscimento di tutti".

Una felice opportunità per ricostruire il senso di appartenenza e d'identità nazionale oggi spesso appannati. Un'operazione per far conoscere pietanze e usi culinari dei vari campanili italiani, soprattutto "per vivere con maggiore coscienza il rapporto tra identità e differenze, tra il bisogno d'una cittadinanza locale e l'irrinunciabile necessità di quella globale, tra la valorizzazione culturale dei nostri territori e la consapevolezza dell'arricchimento delle persone", si legge nella motivazione che ha ispirato l'originale progetto.

Perciò tra un "Vol au vent alla finanziaria", un piatto di "Tajarin alla Vittorio Emanuele II" o di "Agnolotti borghesi alla Cavour" o davanti a delle "Cuzzole di pasta fritta" o a delle "Costolette di agnello ai pistacchi di Bronte" o a dei profumatissimi "Bigoli in salsa" o ad una coppa di "Granita all'arancia", il tutto annaffiato da vini, sintesi di intelligenza contadina che continua a perpetuarsi, si respira la storia, si rivivono quei giorni del lontano 1861 che sembrano uscire dai libri per unirsi alla festa dei 150 anni dalla nascita dell'Italia unita. Dei tanti campanili che, pur conservando la loro identità culturale, si sono vestiti del tricolore. (Mario Cutuli)