

Sapori perduti e ritrovati

Si chiama Kerry, ma non ha nulla a che vedere con il candidato democratico alle presidenziali Usa. Si tratta dell'ultima razza vaccina autoctona esistente in Irlanda: nera e di piccola taglia (raggiunge al massimo un metro di statura), produce un latte ritenuto particolarmente adatto ai bambini per la sua digeribilità. Questa mucca ha qualcosa in comune con la fagiolina del lago Trasimeno, una leguminosa di forma simile al fagiolo con un caratteristico "occhio nero", conosciuta fin dai tempi degli etruschi. Entrambe hanno a che fare con il salmerino del Corno alle Scale, un parente stretto della trota fario e del salmerino alpino, che alla fine dell'Ottocento dall'America è arrivato sull'Appennino emiliano, e si è ambientato così bene da diventarne uno degli abitanti caratteristici. Che cosa avranno in comune un pesce, una mucca e un legume? Tutti e tre appartengono a "specie da salvare". E per salvarli dal "diluvio universale" di hamburger e patatine fritte, cioè dall'omologazione dei sapori, Slow Food, il movimento internazionale a sostegno della cultura del cibo e del vino nato nel 1989, li ha messi su un'Arca. L'Arca del Gusto cerca, cataloga, descrive e segnala sapori quasi dimenticati di tutto il Pianeta, dal violino di capra della Valchiavenna alla pecora Navajo-Churro nord americana, dai pomodori San Marzano alla fava di Santorini. Prodotti a rischio estinzione ma ancora vivi, con reali potenzialità produttive e commerciali.

Vario è bello... e buono "Il mondo è bello perché è vario" si dice spesso. Questa potrebbe già essere una buona ragione per evitare che specie animali e vegetali scompaiano. E nel caso di quelle che finiscono anche sulle nostre tavole c'è l'ulteriore bellezza della varietà di sapori di cui ci consentono di disporre. Ma c'è dell'altro. Nell'ultimo secolo si sono estinte tredici

...

Consultazione dell'intero articolo riservata agli abbonati

01/04/2004