

Alimenti: farli viaggiare inquinano, li inquinano per farli viaggiare

di RAFFAELE CORONA

Mangia come parli...

Cominciamo un viaggio nel gusto e nel territorio italiano con l'auspicio che mi seguirete per scoprire, o meglio, riscoprire, i sapori, i colori e i profumi che da sempre il nostro meraviglioso territorio regala.

Ricordate il vecchio detto "Parla come mangi"? Tre semplici parole dal messaggio chiaro e diretto. Beh, che ne dite del mio nuovo detto "Mangia come parli"?

Con altrettanta concisa chiarezza rende al meglio l'idea su quello che sarà il filo conduttore delle varie tappe del viaggio alla scoperta di ricette che utilizzano i prodotti detti a "chilometri zero", cioè quei prodotti di un territorio e di quella stagione che, viaggiando poco, POCO INQUINANO e, sempre viaggiando poco, NON LI INQUINANO CON CONSERVANTI E ALTRO.

I più anziani, diciamo i meno giovani, sicuramente sanno cosa vuol dire cogliere qualcosa dal campo e gustarne subito il profumo, il sapore, magari "sfrattando" qualche abusivo vermicello goloso.

Nella rincorsa al benessere i supermercati sono zeppi di alimenti che provengono da Paesi lontani (Cina, Cile, Australia, Sud Africa, Stati Uniti d'America, ecc.), dimenticando di scegliere e consumare i prodotti della propria terra e di quella stagione.

Per contribuire alla scelta dei prodotti locali che mantengono il sapore, le proprietà organolettiche e nutrizionali il nostro percorso parte dalla Toscana, mia regione di nascita e dove attualmente lavoro.

Fra tutte le zone e tutti gli infiniti prodotti ho deciso di partire da Firenze e da un alimento che più di ogni altro fa parte della tradizione gastronomica del popolo fiorentino per il suo basso costo: il lampredotto.

Per i vicoli di San Frediano il popolino cominciò a pasteggiare con la trippa già alla fine del '400 quando dai laboratori di macellazione dei bovini, i prodotti di scarto tra cui gli stomaci (trippa, centopelle, lampredotto) costavano poco. Non solo, ma nel brodo di cottura risultava molto gradito



Raffaele Corona
raffachef@libero.it

tuffarvi del buon pane toscano che saziava l'appetito senza svuotare il portafoglio.

Grazie ai trippai fiorentini, sparsi ovunque in Firenze, la tradizione si tramanda quasi immutata. Si tratta, appunto, di uno degli stomaci del bovino (abomaso) che, dopo la macellazione, viene accuratamente lavato e prebollito prima della commercializzazione.

La "su morte" come si dice a Firenze, è nel panino, da gustare caldo e accompagnato dal classico "gottino" di vino rosso.

Per ricreare a casa vostra il gusto di quest'antico pasto basta recarsi al mercato e/o dal macellaio sotto casa, comprare gli ingredienti necessari e seguire i miei consigli per la preparazione.