Ingredienti tutto e subito? Nemici della buona cucina

ingredienti-tutto-e-subito-1-3b49b66f

Un tempo aspettavamo con trepidazione le prime fragole, le prime ciliegie o le prime pesche, ed eravamo disposti a pagare profumatamente le prime raccolte di carciofi, fave e altri ortaggi pur di ritornare a sentire subito, dopo un intero anno di attesa, il loro sapore. Quasi tutti, anche i più piccoli, conoscevano il periodo in cui potevano mangiare questo o quell'altro frutto. Una conoscenza che oggi è un retaggio di pochi perché, solitamente, ciò che vediamo in commercio non sappiamo se sia un prodotto di stagione, oppure se sia un frutto di provenienza da serre riscaldate, o se arriva dall'altra parte della terra. E molto spesso il problema neanche ce lo poniamo. L'importante è avere sulla nostra tavola quello che desideriamo. Tutto e subito, in qualsiasi periodo dell'anno, magari ignorando il gusto di quel prodotto che, se lo mangiassimo nella sua reale stagione di maturazione, avrebbe tutt'altro sapore. Ciò che conta è la combinazione perfetta di vari fattori ambientali: terra, luce, sole e acqua.



Un'alchimia che scaturisce dalla natura, che appaga chi lo acquista, chi lo gusta

e chi lo prepara. "La stagionalità ha diversi vantaggi – afferma lo **chef stellato Davide Oldani**, **ambasciatore della cucina italiana nel mondo** – Uno tra tutti è la motivazione di chi lavora in cucina dove, cambiando ogni tre mesi il menù, ogni volta, si fanno valutazioni diverse sui prodotti che si preparano. E, tutte le volte, si fanno delle riflessioni diverse, tipo, chissà come sarà questo o quell'altro frutto… fiorisce prima o dopo… oppure sta cambiando il clima, quindi, la stagionalità, e via dicendo. Altro aspetto, quello che a me dà maggiori soddisfazioni, è che il cliente viene nel mio ristorante sapendo di non trovare mai la stessa cosa". L'incertezza climatica che da decenni interessa il nostro pianeta crea disagi e confusione nell'opinione pubblica e in alcuni settori, soprattutto in quello

agricolo/alimentare. Le stagioni non rispecchiano più gli standard che tutti conoscevamo. Dall'inverno si passa direttamente all'estate. Sono scomparse quasi del tutto la primavera e l'autunno. Un clima che è sempre più vicino a quello tropicale e ci propone prolungati periodi di siccità in estate e di pioggia in inverno. Un fenomeno che, oltre a sconvolgere e a condizionare l'economia e la produzione mondiale, in particolar modo quella agricola e industriale, ultimamente, obbliga Stati, istituzioni e studiosi ad affrontare tempestivamente il problema, e a spingere i produttori e i consumatori a



stravolgere le loro abitudini. **Francesco Sottile**, del **comitato esecutivo di Slow Food Italia e docente di agraria all'università di Palermo**, afferma che "dobbiamo continuare a sostenere fortemente il legame che esiste tra le tecniche agronomiche tradizionali e agro ecologiche con il rispetto delle risorse naturali, considerando il cambiamento climatico che è molto più temibile, laddove si usino varietà straniere e laddove si pratichi un'agricoltura industriale lontana da un metodo tradizionale". Da qualche decennio la scienza annuncia che i modelli industriali di agricoltura e di allevamento contribuiscono incisivamente all'emissione di gas serra. Un campanello d'allarme che ci spinge a riflettere e a pensare di cambiare il nostro stile di vita per evitare l'irreparabile.

LE (BUONE) AZIONI DA METTERE IN CAMPO

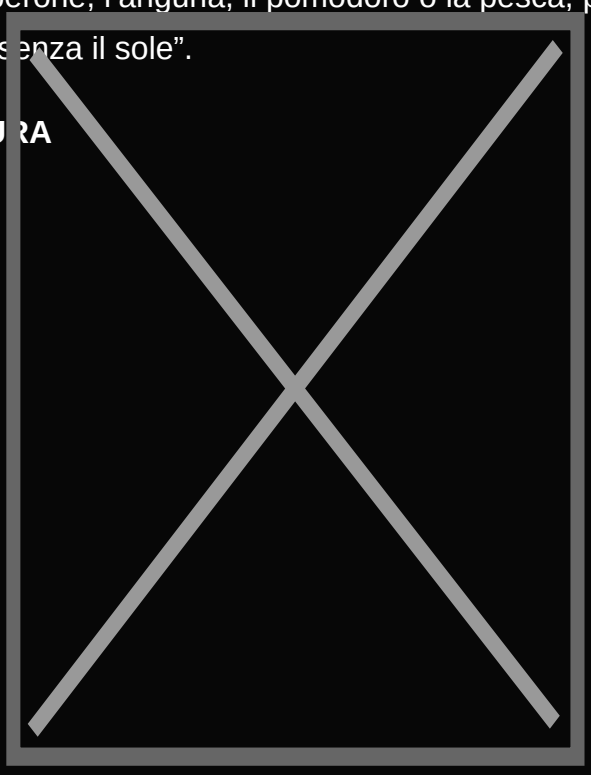


Per affrontare l'emergenza clima non bastano le azioni governative ma è necessario soprattutto che ognuno di noi si assuma le proprie responsabilità cambiando, innanzitutto, le abitudini quotidiane. "Dobbiamo rivedere lo stile di vita del consumatore moderno – sottolinea il docente palermitano – E avvicinarci nuovamente alle produzioni di prossimità, laddove non si facciano, e a quelle legate alla biodiversità che sono strettamente connesse alla produzione sostenibile. Sicuramente dobbiamo continuare a rinforzare il legame che c'è tra le tecniche agronomiche tradizionali e agro ecologiche, considerando sempre il cambiamento climatico che è molto più temibile laddove si usino varietà straniere o un'agricoltura industriale con metodi lontani

dalle tradizioni”. Non sempre però, le stagionalità climatiche poco ordinarie, come quelle che stiamo vivendo negli ultimi anni, risultano essere negative per l’economia agricola. Alcuni esperti del settore sono convinti che anche nel caos climatico attuale si possono trarre dei vantaggi. Il docente dell’ateneo siciliano è uno di loro. “Se rispettassimo le tecniche tradizionali di coltivazione, i cicli ordinari delle colture che hanno sempre permesso alle stesse un continuo, lento ma inesorabile adattamento ai cambiamenti climatici, anche le stagionalità pazze potrebbero offrire ottime opportunità per tutti”. Altri specialisti, invece, sono convinti che per affrontare meglio il concetto di stagionalità, l’uomo dovrebbe adeguarsi a quello che è il clima in quel particolare momento. “Se l’inverno comincia un mese dopo – afferma Oldani – non succede nulla se si continuano a preparare piatti con prodotti ancora presenti sul nostro territorio. Basta aspettare altri 15 giorni per somministrare al cliente pietanze con i prodotti e i frutti invernali. Tutte queste informazioni, sulla stagionalità dei prodotti, sulle tecniche di produzioni sostenibili e soprattutto su come alimentarsi correttamente, bisogna trasmetterle ai più giovani per offrire loro un futuro migliore. Le prime nozioni bisogna ricercarle in famiglia o nelle tradizioni del luogo in cui si vive. Informazioni semplici, del tipo ‘quando fa freddo non bisogna mangiare prodotti rossi come il peperone, l’anguria, il pomodoro o la pesca, perché sono prodotti che non fioriscono e non crescono senza il sole”.

LA STAGIONALITÀ DI FRUTTA E VERDURA





IL FUTURO STA NELL’EDUCARE LE GIOVANI GENERAZIONI



Aneddoti e informazioni devono essere trasmessi ai bambini facendo in modo

che restino impressi nella loro memoria. Ma nella fase successiva, quella preadolescenziale, questo non basta, è necessario un intervento più articolato, quello scolastico. Slow food, per esempio, associazione internazionale no profit che lavora in 150 Paesi del mondo, per promuovere un'alimentazione buona, pulita e giusta, da qualche anno, entra nelle scuole proprio per fare questo: sensibilizzare i giovani affrontando argomenti che riguardano l'ambiente, la sostenibilità e l'alimentazione. 'Orti in condotta', che quest'anno ha compiuto 10 anni, è uno dei suoi progetti, e si occupa appunto di affrontare queste tematiche. È una festa che coinvolge docenti e allievi di 880 scuole italiane. Un momento formativo che, a novembre scorso, per una settimana, ha scelto di dedicarsi al cambiamento climatico il cui obiettivo, appunto, è avvicinare gli studenti alle questioni legate alla stagionalità, all'importanza di consumare prodotti di prossimità e stagionali, perché in questo particolare momento storico dobbiamo affidare la sopravvivenza del pianeta alle nuove generazioni. Il consumatore ha diritto di trovare sulle tavole dei ristoranti prodotti stagionali, perché il rispetto della natura diventa anche la riscoperta di sapori sconosciuti, è più salutare ed è fonte di business.