

Stili di vita



LA MOSTRA. RITRATTI OVER 60
La terza età non è mai stata così bella. Almeno quella raccontata nella mostra fotografica "La lunga vita. Longevità: nuova fonte di energia", della Fondazione Farmafactoring, dal 24 novembre al 18 gennaio nella Chiesa di Maria Santissima Annunziata "La Pinta" a Palermo. Gli scatti sono di Costantino Ruspoli (qui a fianco Giuseppe e Giuseppa, azienda agricola a km 0 Fratelli Di Salvo). Ingresso libero. (s.l.)

LE REGOLE D'ORO

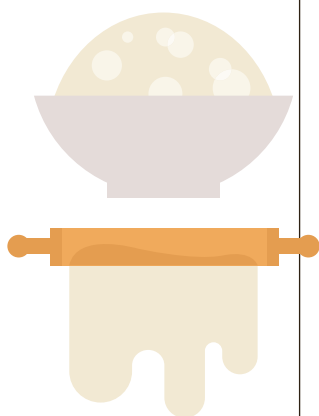
FARINE

Spesso il pizzaiolo crea in casa il blend perfetto di farine con diversi tipi di raffinazione in base all'impasto che vuole ottenere



LIEVITAZIONE

Lievitazione e maturazione lunghe e attente per ottenere un impasto perfettamente digeribile



FEDERICO DE CESARE VIOLA

«NON AMO PARTICOLARMENTE il termine "gourmet", perché sottintende quasi un aspetto elitario, mentre preferisco pensare all'evoluzione di un cibo popolare in un prodotto più "ragionato". Oggi sono cresciute le competenze dei pizzaioli, c'è un pensiero nuovo e diverso sulle materie prime, sulla digeribilità e sull'apporto nutrizionale dell'impasto e sulle cotture che possono dare un'identità diversa a ogni pizza che viene proposta». Franco Pepe chiarisce la sua idea di "pizza gourmet" al telefono da Toronto, dove è impegnato in due cene di beneficenza, sold out da mesi, chiaro segnale della sempre maggiore attenzione che oggi merita questo simbolo della cultura gastronomica italiana. Gli ospiti hanno pagato mille dollari a testa "solo" per assaggiare le stesse creazioni grazie a cui **Caiazzo**, paesino del Casertano, è diventato una destinazione internazionale e c'è la coda fuori dalla porta di **Pepe in Grani**, numero uno secondo la classifica 50 Top Pizza. Tra i bestseller del menù c'è la Margherita "sbagliata", esempio perfetto di questa evoluzione: gli elementi sono gli stessi ma viene infornata prima la mozzarella e poi, quando il disco esce dal forno, sono aggiunte una riduzione di pomodoro a freddo e una di basilico e olio «in modo da dare un'emozione diversa nella sua semplicità - spiega Pepe - con gli stessi sapori ma con maggiore nettezza e differenti temperature al palato».

Oggi sono sempre più numerosi i pizzaioli che, grazie a un continuo lavoro di ricerca, sono capaci di alzare il tiro e di raccontare tipicità e territorio in modo inedito. Come Enzo Coccia, patron de **La Notizia a Napoli**, un maestro con grande conoscenza tecnica, custode della tradizione e al tempo stesso sperimentatore, o il giovane **Ciro Oliva**, che nel cuore del Rione Sanità, da **Concettina ai Tre Santi**, gioca sul tema della memoria e porta in tavola un vero e proprio "miracolo" che si chiama Fondazione San Gennaro: pomodoro San Marzano, briciole dei taralli 'nzogna e pepe e un cornicione ripieno con salame di Napoli e provola affumicata.

Attenzione, però, a pensare che oggi la "buona pizza" (titolo del libro di Luciana Squadrilli e Tania Mauri per Giunti che ben fotografa il fenomeno) si possa mangiare solo in Campania o più in generale al Sud. Come dimostra anche il fresco vincitore della seconda edizione della manifestazione Elementi, Paolo De Simone,

Piaceri

La pizza buona? Giù al Nord

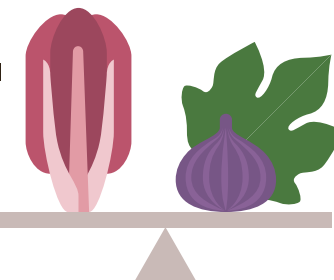
MATERIE PRIME

Ricerca sulle materie prime: le parole d'ordine sono



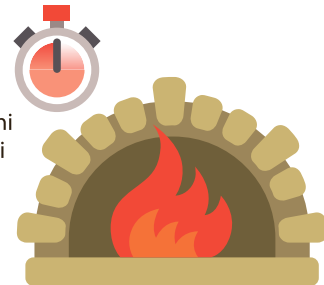
EQUILIBRIO TRA GLI INGREDIENTI

Ragionare da chef per trovare la perfetta armonia tra ingredienti anche inconsueti



COTTURA

Grande attenzione alle cotture - in termini di temperature, tempi e pulizia del forno - per ottenere un disco asciutto, né crudo né bruciato



SERVIZIO E ABBINAMENTI

Più attenzione al servizio in sala e nuove possibilità di abbinamenti con vini, cocktail e birre artigianali



pizza bianca ripieno di sughi e ricette della tradizione, tra cui la coda alla vaccinara - ha aperto diverse insegne nella Capitale, la prima è stata **Sforno**, dove assaggiare la gustosa pizza Cacio e pepe. Intanto una nuova generazione di pizzaioli già si è affacciata all'orizzonte della Capitale: il più promettente sembra Pier Daniele Seu, al **Mercato Centrale** di Via Giolitti (e a inizio 2018 aprirà il suo nuovo **Seu - Pizza Illuminati**), autore di eccellenti pizze fritte e tonde, in particolare la Margherita Gialla con pomodorino giallo, provola affumicata e menta. Per gli indecisi ci sono i due forni della Pizzeria **Giulietta** a Testaccio (piazza dell'Emporio, 28), uno per la pizza romana e uno per quella napoletana, firmata dai fratelli Salvo di San Giorgio a Cremano. La loro "Puparuolo 'mbuttunato" è la pizza dell'anno per la guida del Gambero Rosso e poi ecco la novità "Pelatello" con guanciale di maiale, arancia e olive nere infornate.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Come si farebbe in cucina senza il coltello? Impossibile preparare qualsiasi piatto. Il coltello è indispensabile. Ci serve, ma ci incute anche timore, come ricorda Tim Hayward nel suo "Coltelli".

MARCO BELPOLITI



«**D**ISIPIACE, CHIUDERE così»: è la massima con cui Gianluigi Buffon ha commentato la sua ultima partita in Nazionale, che è stata anche quella che non gli consentirà di disputare il suo sesto campionato del mondo e stabilire così un record mondiale assoluto e difficilmente eguagliabile. Aveva già scelto di smettere, ma se è spesso possibile decidere quando farlo, è raro e (soprattutto nello sport) quasi impossibile stabilire come. Il gioco è per definizione ingovernabile, chi cerca di governarlo commette un illecito. Una partita di calcio finisce, normalmente, al novantesimo minuto: ma non si sa con che esito. Una partita a scacchi finisce per scacco matto, stallo o abbandono: ma non si sa da parte di chi.

STEFANO BARTEZZAGHI

Finire, l'arte che richiede grazia

Tutti hanno compreso che Buffon non stava parlando di quella certa partita, bensì dell'altro gioco che finiva quella sera: il gioco, quasi di costruzioni, i cui mattoncini sono costituiti da tutte le partite che ha giocato in Nazionale. Avrebbe voluto aggiungerne qualcun altro, in Russia, e avrebbe voluto poterne scegliere uno migliore da posare per ultimo: ciò è del tutto comprensibile.



Il tema dell'addio (che a torto è ritenuto un saluto funebre) non è molto popolare, in una società che di sé dice di essere vocata agli inizi, al nuovo, alla gioventù (senza accorgersi che proprio questi sono i sintomi più netti della vecchiaia). Quella di finire bene è un'arte che richiede la massima grazia, la massima saggezza, la massima fortuna. E qui non si parla della morte, si parla della vita: a certe condizioni possono finire bene gli amori, le amicizie, i lavori, le fasi della vita.

Non tutti i bravi scrittori dedicano al finale, l'explicit, la stessa cura con cui limano l'incipit; non tutti i compositori azzeccano le ultime battute; nelle canzoni, per pigrizia, spesso si sceglie di «sfumare». Sui social network, negli sms e nelle chat si omettono addirittura i punti fermi, perché un messaggio che finisce con il punto fermo appare troppo perentorio e quasi arrogante. Gli sportivi hanno in sorte una carriera che comincia quando sono adolescenti, se non prima, e finisce quando sono ancora persone in pieno vigore; ma hanno in sorte anche la consuetudine con l'ingovernabilità del gioco e ciò li può aiutare a consolarsi, se l'ultimo mattoncino è proprio quello più sbagliato. Certo, alla fine dispiace lo stesso.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



IN FIORENTINO LE MATITE si chiamano lapis. Dal latino lapis haematite, pietra di ematite. Ma l'ematite non è nera. È rossa, dello stesso colore del sangue, in latino ema. Tanto che si credeva che l'ematite fosse sangue stesso solidificato. Da questo minerale del ferro si ricavava una materia grassa che lasciava tracce indelebili. Gli etruschi la estraevano da miniere nell'Isola d'Elba, e ne esisteva una qualità detta "ocra rossa" dal quale si produceva il pigmento di quella sfumatura. Sembra che la pietra di ematite, nomen omen, sia capace di fermare le emorragie. La matita diventa nera il 10 settembre 1564, quando a Borrowdale, in Inghilterra, una tempesta scoppiò quello che sarebbe stato individuato come un

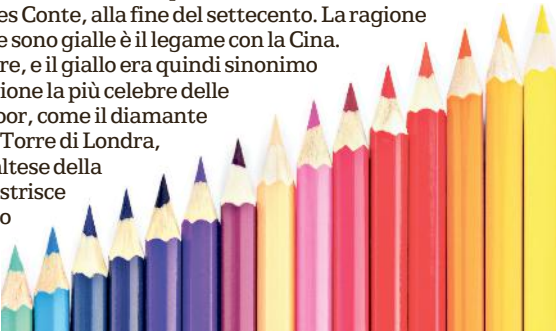
ELENA STANCANELLI

Quando la matita fermava l'emorragia

giacimento di grafite. I pastori presero a usarla per marciare le pecore, ma furono due italiani, Simonio e Lyndiana Bernacotti ad avere l'idea di infilare il bastoncino di grafite dentro un cilindro di ginepro, così da evitare che macchiasse le mani e ogni cosa su cui si poggiava. Nel 1762, in Germania, inizia la produzione industriale di matite nella fabbrica Faber, fondata dal signor Faber.

Per fare una matita ci vuole un foglio di legno di cedro, segnato da scanalature che lo fanno somigliare a una tavoletta di cioccolata. Nelle scanalature si inseriscono le mine, prima di ricoprire il tutto con un altro foglio di cedro, identico. Passati al tornio, questi rettangoli ripieni vengono divisi per la lunghezza, fino a ottenere le matite per come le conosciamo, modellate in forme diverse: tonde, quadrate, esagonali...

Nel 1858 arriva il brevetto della matita con la gomma da cancellare, attaccato sul fondo tramite un cilindretto di ferro, il puntale. La durezza di una matita, catalogata in 22 tipologie che da vanno dalla più morbida EE alla più dura 9H, è determinata dalla quantità di argilla mescolata alla grafite, secondo un procedimento inventato dallo scienziato francese, Nicholas Jacques Conte, alla fine del settecento. La ragione per cui la maggior parte delle matite sono gialle è il legame con la Cina. Dalla Cina arrivava la grafite migliore, e il giallo era quindi sinonimo di qualità e nobiltà. Per la stessa ragione la più celebre delle marche di matite si chiama Koo-I-Noor, come il diamante indiano conservato nel museo della Torre di Londra, incastonato al centro della croce maltese della corona di Elizabeth Bowes-Lyon. Le strisce nere, che spesso si alternano al giallo sul fusto delle matite, sono invece un omaggio ai colori della casa D'Asburgo.



© RIPRODUZIONE RISERVATA

La storia, l'utilizzo e il culto dei coltelli da cucina" (Guido Tommasi Editore).

Certi bastoncini sono più utili dei coltelli

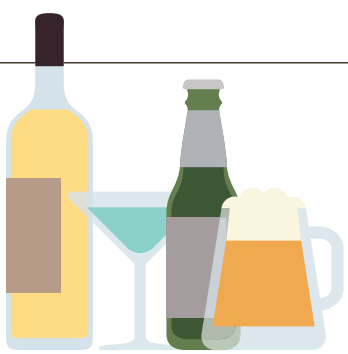
E un vero e proprio manuale dedicato a questo indispensabile strumento della civiltà umana.

Nei riguardi dei coltelli esiste un tabù, dal momento che sono anche armi da guerra e strumenti di morte. In molte culture è vietato portarli a tavola. Come ha scritto Norbert Elias nel suo studio sulla "civiltà delle buone maniere", è stato molto tardi che il coltello è diventato usuale nel desco dei nobili. Prima era proibito. Forse per questo si è sviluppato l'uso della forchetta, di cui si può fare senza, mentre del coltello certamente no. In tavola arriva solo quando la civiltà s'è imposta e le persone sono state in grado di controllare la loro aggressività, più o meno verso la fine del Rinascimento; in alcuni paesi anche dopo. Sovente il coltello non era munito di punta, ma arrotondato. Quelli che ci mostra Hayward nel suo libro sono oggetti preziosi, da cuochi provetti. Alcuni costano un capitale, visti i procedimenti che servono per produrli, vere e proprie opere d'arte. Oggi tutta la strumentazione per cucinare conosce un momento di grande successo. La storia del coltello da cucina s'intreccia con quella dei diversi cibi. Ad esempio, il coltello per il pane è seghettato, mentre quello degli arrosti, lungo e stretto, e compare solo nel 1500, testimone un manuale edito in Inghilterra. L'autore del libro purtroppo ignora la trattatistica italiana tra la fine del Medioevo e l'età barocca. Peccato, perché molti degli oggetti d'uso quotidiano sono stati sviluppati alla corte papale e nelle magioni principesche del Bel Paese. L'Italia è stato un paese all'avanguardia nella civilizzazione prima della sua decadenza economica e della conquista da parte degli stati stranieri (Spagna, Francia, Austria). La differenza fondamentale è però quella che passa tra Occidente e Oriente. In Oriente, Cina e Giappone, il cibo viene portato in tavola già tagliato. I coltelli non ci sono sulla tavola, li usano solo i cuochi. Bellissimi gli esempi di coltelli orientali esibiti da Hayward: Cai Dao cinese, Deba giapponese, Nakiri giapponese. Esistono coltelli per ogni tipo di cibo, per preparare piatti diversi. Coltelli da cuochi, appunto, per cui si spendono cifre favolose. Meraviglioso il Takohiki, coltello per il polpo. Ogni strumento ha un filo differente. Grande raffinatezza dell'Oriente. Non bisogna mai dimenticare che, mentre noi usiamo coltello e forchetta, in Giappone si utilizzano da vari millenni i bastoncini, come ha spiegato Roland Barthes nel suo "L'impero dei segni" (Einaudi): "Il bastoncino si oppone al nostro coltello (e al suo sostituto predatore, la forchetta): esso è lo strumento alimentare che rifiuta di tagliare, affettare, di mutilare, di lacerare (gesto quindi molto limitato, relegato alla preparazione della cucina: il pescivendolo che scortica dinanzi a noi l'anguilla viva esorcizza una volta per tutte, in un sacrificio preliminare, l'omicidio del cibo)". Il bastoncino trasforma la preda (pesce, pollo, mammifero, ecc.) in un cibo in cui scompare la violenza. Bellissimi i coltelli di questo volume, però fanno davvero paura.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Ormai ai vertici non ci sono più solo Napoli e alcuni locali del Sud. Ottimi indirizzi e proposte anche a Milano e nel Veneto (oltre che a Roma)



INFOGRAFICA ANNALISA VARELLA