

De gustibus

a cura di
Arnaldo Cartotto

Delegato biellese del Club



Il commento

IL RITORNO DEI DISTRETTI
BIELLA AL CENTRO DEL GUSTO

A settembre dello scorso anno la Regione Piemonte aveva dato il via all'individuazione dei "distretti turistici" e a novembre a quella dei "distretti del cibo". Di recente la Regione ha definito le direttrici di intervento per lo sviluppo del Piemonte nel prossimo decennio che possono beneficiare delle risorse della programmazione europea 2021-2027 e in quest'ambito sono compresi i "distretti del commercio". Questa territorializzazione degli interventi delle politiche regionali riprende quella avviata per la prima volta nel lontano 1997 con la legge che istituiva i distretti industriali, a sua volta resa possibile dall'art.36 della legge n.317 del 1991, cui l'Unione Industriale Biellese diede un grande contributo. All'epoca, infatti, come responsabile del Centro Studi UIB, ebbi il privilegio di avere nel Comitato Scientifico docenti universitari di chiara fama come Mario Deaglio, Gian Maria Gros-Pietro e Arnaldo Bagnasco di Torino, Vittorio Coda e Severino Salvemini della Bocconi, Camillo Bussolati della LIUC di Castellanza, Enzo Rullani di Ca' Foscari a Venezia: con loro elaborammo un manifesto di politica industriale per i distretti che venne recepito nella legislazione nazionale e piemontese. In quel periodo era assessore all'industria Gilberto Pichetto, oggi viceministro al Ministero dello sviluppo economico. A Biella si costituì il Comitato di Distretto tra i cui componenti, in quota UIB, figuravamo Paolo Zegna ed io. Paolo è oggi presidente della "Fondazione Bellezza" nel cui ambito si sta definendo un interessante progetto di "Turismo Enogastronomico". Troppe coincidenze per non stimolare in me alcune riflessioni sulla realtà odierna e sull'attualità della dimensione distrettuale per le politiche di sviluppo. Nelle ultime settimane due eventi in videoconferenza organizzati dal Club di Papillon hanno portato alla ribalta alcuni operatori biellesi del mondo del gusto, della cultura ad esso correlata e del legame con il turismo. In uno di questi dal titolo "Fare rete sul territorio: alleanze di gusto" si sono superate le 2mila visualizzazioni e i giornali locali e nazionali hanno dato risalto all'iniziativa. Biella torna quindi, dopo molto tempo, al centro dell'attenzione. Meriterebbe forse riprendere i meccanismi che negli anni '90 portarono a quella felice stagione di collaborazione tra tutti i soggetti locali per individuare, oggi, gli obiettivi da raggiungere, le strategie da definire e la progettualità necessaria per superare i facili alibi che consistono nel fare ognuno il proprio elenco o nel chiedere sempre le stesse cose, le infrastrutture ad esempio, che sono certo necessarie anche se andrebbe spiegato bene per cosa. Perché quella che manca è una visione condivisa di futuro.



DELEGAZIONE DI BIELLA DELL'ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA

Tempo di UOVA DI CIOCCOLATO,
simbolo della tradizione di PASQUAA cura di
Marialuisa Bertotto
Delegata
Accademia
di Biella

I classici simboli religiosi e laici legati alla Pasqua sono l'agnello (che rappresenta il sacrificio), il pane (il corpo di Cristo), le uova sode, dipinte, decorate, di cioccolato o di altro materiale più prezioso (il mistero della vita), i pulcini (la nascita), il colore giallo (la rinascita della natura), e, per i bambini, "il coniglietto birichino che nasconde le uova in giardino". Tra questi simboli, l'uovo è certamente quello più antico e carico di significato, essendo utilizzato già prima dei riti cristiani. È

stato considerato simbolo cosmico per la creazione del mondo in quanto le due parti del Cielo e della Terra, unite assieme, formavano appunto un uovo; oggetto di divinazione; simbolo di rinascita negli arredi funerari di molti sepolcri ed infine dono augurale di prosperità, fertilità ed abbondanza nelle feste primaverili.

Il Cristianesimo ha adattato queste tradizioni pagane alla Resurrezione di Cristo e al significato del ritorno alla vita. Le uova benedette, nello scambio di dono di buon auspicio, continuano ad essere dipinte e decorate con motivi sacri, ad esempio di rosso in memoria del sangue di Cristo, usanza ancora presente nei paesi cattolici-ortodossi. Nel Medioevo, in alcune chiese, appaiono le uova di struzzo appese a catenelle pendenti dal soffitto. Queste possono essere semplici o impreziosite con altri materiali e vengono usate per il loro guscio consistente che assume un bel colore avorio una volta evaporato il contenuto ed inoltre sono più visibili per la loro grandezza. Simbologgiano la rigenerazione dal peccato e, siccome si schiudono grazie al calore del sole e della terra, rappresentano



La diffusione dell'uovo di cioccolato è avvenuta nel XIX secolo, per l'evoluzione nella lavorazione della pasta di cacao, da parte dell'olandese Houten e degli svizzeri Cailler, Nestlé e Lindt e, in seguito, alle invenzioni tecnologiche durante la Rivoluzione Industriale nella produzione su larga scala del cioccolato e delle uova. Torino e i Piemontesi hanno un ruolo importante in questa storia. Il cioccolato arriva in città nel 1585 con Caterina d'Asburgo, moglie del duca Carlo Emanuele di Savoia. Pare che già nel '700 una pasticciera, tale vedova Giambone, esponesse nel suo negozio, situato nell'odierna via Roma, gusci vuoti di uova di gallina colmi di cioccolato liquido.

L'uomo penitente riscaldato dallo sguardo di Dio. Dipinti celebri, come "la Pala di Brera" di Piero della Francesca o di autori contemporanei, come Salvador Dalí, testimoniano quanto questa simbologia abbia influenzato la vita dell'uomo.

L'importanza dell'uovo nella tradizione pasquale è ben chiara anche sulla tavola con l'abbondante uso di uova sode nella preparazione di pani dolci, salati e torte, un esempio è la classica Torta Pasqualina ligure.

L'idea di un uovo di cioccolato si deve a Luigi XIV, il Re Sole, che ordinò al Maestro Cioccolatiere di Corte uova di cioccolato piene da regalare a Pasqua, al posto di quelle, molto più dispendiose, realizzate con metalli preziosi ed abbellite con perle e smalti. L'usanza dell'uovo prezioso sarà poi sviluppata nel 1883 dall'orafo russo Peter Carl Fabergé, incaricato dallo Zar Alessandro III di preparare un dono particolare per la zarina Maria: un uovo di platino smaltato di bianco, contenente un secondo uovo d'oro, che a sua volta conteneva altri due doni: una piccola riproduzione della corona imperiale e un pulcino dorato.

Negli anni '20 del Novecento una piccola azienda dolciaria, Casa Sartorio, brevettò un metodo per modellare due forme cave di cioccolato perfettamente combaciabili che potessero contenere delle sorprese, al posto di uova completamente piene, allora in uso in Francia e in Germania. All'inizio le sorprese erano animaletti in zucchero o confetti, fino a diventare sempre più preziose. Ora il mondo delle sorprese per i bambini dura tutto l'anno con l'avvento sul mercato negli anni Settanta di uova di piccole dimensioni, il cui contenuto è diventato un prodotto da collezione e un fenomeno di costume.

Oggi giorno l'uovo di Pasqua ha perso i suoi connotati religiosi e sacri, divenendo un mero prodotto commerciale, un bene consumistico. Ciò nonostante la tradizione continua grazie anche all'abilità dei tanti maestri cioccolatieri artigiani presenti sul nostro territorio con le loro eccellenti preparazioni sia per la materia prima utilizzata che per le decorazioni artistiche.

CANTUCCI CON MANDORLE E PISTACCHI

Rubrica curata da Cristina Bernardi, blogger cosatese che mette in rete su lachimchina.blogspot.it due ricette alla settimana e conta ormai oltre 1 milione di visitatori e molti followers.



I cantucci sono buonissimi biscotti della tradizione toscana, si preparano in un attimo e si conservano per una decina di giorni (se messi in una scatola di latta o in una biscottiera di vetro). I cantucci sono perfetti in ogni momento della giornata... Io li trovo speciali intinti (come da tradizione) nel vin santo o accompagnati da una crema pasticcera leggera. Nel blog potete trovare la ricetta tradizionale mentre quella che vi propongo oggi prevede l'aggiunta dei pistacchi... A me piacciono entrambe, ma con i pistacchi, devo dire, sono ancora più golosi. Allora, vi ho convinti? Andiamo a preparare insieme i cantucci con mandorle e pistacchi...

INGREDIENTI: 250 gr. di farina tipo "00"; 150 gr di zucchero; 50 gr. di burro fuso; 50 gr. di mandorle con la buccia; 50 gr. di pistacchi sgusciati; 2 uova; 1 bustina di vanillina; la scorza grattugiata di mezza arancia; 1 pizzico di sale.



Cottura: 20 minuti in forno preriscaldato a 180° più 5 minuti per biscottatura.
Difficoltà: bassa. Costo: basso.

PREPARAZIONE: Preparazione: fare una fontana con la farina, al centro mettere lo zucchero, il burro fuso, le uova, la vanillina, la scorza d'arancia, il sale e, da ultimo, le mandorle e i pistacchi interi. Impastare brevemente, il tanto che basta per ottenere un composto omogeneo. Formare un salsicciotto con le estremità squadrate lungo 30 centimetri ed infornare in forno preriscaldato per 20 minuti. Dopo questo tempo sformare e, quando è tiepido, tagliare il salsicciotto a fette trasversali spesse 1,5 centimetri. Adagiare ora i cantucci con il taglio in superficie e cuocere per cinque minuti a 200 gradi. Quanto i nostri particolari e squisiti cantucci sono freddi spolverare con lo zucchero a velo. I cantucci sono pronti, a presto.
CRISTINA BERNARDI



LA BOTTIGLIA a cura di AIS Biella

Maggiorina Vino Rosso 2018 13%
Le Piane - Boca (Novara)

La cantina Le Piane, situata nel Parco Naturale del Monte Fenera, in provincia di Novara, è uno dei punti di riferimento enologici dell'Alto Piemonte. È stata fondata nel 1998 dagli svizzeri Christoph Kunzli, importatore, e Alexandr Trof, scomparso prematuramente nello stesso anno. L'eccellenza della cantina Le Piane è frutto della combinazione tra un terroir particolarmente favorevole e il recupero delle antiche tradizioni come quella della Maggiorina. Già conosciuto da Plinio il Vecchio che lo cita nel suo "Naturalis Historia", quello della Maggiorina è un sistema di allevamento antichissimo, e si tratta di 3 viti che, sostenute da 8 pali, si sviluppano verso i 4 punti cardinali. La particolarità della Maggiorina di Le Piane è di essere prodotta con 13 vitigni, sia rossi che bianchi, una tradizione ormai quasi completamente scomparsa in Italia, conosciuta in Francia per la produzione del Chateauf du Pape. Vitigni: Nebbiolo 40%, Croatina 40%, Vespolina 5%, altri vitigni 15%

SCHEDA TECNICA

Agli occhi: Un fitto e consistente color rosso rubino riempie il calice.

Al naso: Cattura l'olfatto un fine insieme di profumi che si declinano in ricordi di rosa, di frutti rossi, seguiti da rimandi di spezie dolci, di pepe rosa.

Alla bocca: Lasciamo il sorso in bocca giusto il tempo per poter valutare e descrivere le sensazioni percepite che sono dapprima di coerenza con quanto presentato al naso. Un vino semplice, onesto ed equilibrato...

Quei vini che diresti piacevole da pasto ed ideale per una merenda cenora, a base di salumi misti e formaggi di media stagionatura.