



# 150 piatti, 150 territori, 150 anni

**R**accontare un secolo e mezzo di storia nazionale attraverso i piatti, le specialità, i cibi della tradizione, ovvero ciò che meglio rappresenta il Bel Paese e la sua ricchezza territoriale a tavola. È nata così l'iniziativa "Un'Italia; 150 piatti, 150 territori, 150 anni", promossa da SapereSapori in collaborazione con l'Associazione Nazionale Città del Vino. Il progetto si propone di raccogliere tutti quei piatti che rappresentano un simbolo territoriale, che spesso vengono riproposti in sagre di paese o che sono legati ad eventi locali e che formano il nostro patrimonio immateriale enogastronomico. Inoltre, è di estrema importanza per i promotori che i piatti vengano proposti nel loro contesto socio-culturale, che ne venga ripercorsa l'origine, che ne venga ricollegata la preparazione ai prodotti del luogo.

## SAPORI DA TUTTA ITALIA.

Come ci spiega Laura, una delle curatrici del portale SapereSapori, "si è da poco conclusa la prima fase del progetto, destinata alla raccolta dei 150 piatti. E i risultati hanno superato le nostre aspettative: hanno infatti aderito agriturismi, ristoranti, chef, ma soprattutto pro loco I.A.T. comunità montane e comuni. Le segnalazioni sono arrivate da tutte le regioni italiane, con Umbria in testa con 20 ricette, seguita "a pari merito" da Lazio e Lombardia (15), e poi da Piemonte (14), Emilia Romagna (13), Toscana, Campania e Veneto (11), Puglia (10), Sicilia (9). I tantissimi contatti ricevuti ci hanno permesso di conoscere storie e realtà assolutamente nuove, e, in alcuni casi, veramente entusiasmanti. Si pensi al caso di Maiolo, un piccolissimo comune di 800 abitanti in provincia di Rimini, dove ancora oggi il pane viene prodotto in antichi forni, e costituisce l'unica caratteristica e risorsa del paese; oppure Arquà Polesine,

## RACCONTARE L'UNITÀ DEL NOSTRO BEL PAESE ATTRAVERSO LA VARIETÀ DELLE CUCINE REGIONALI: QUESTO L'OBIETTIVO DEL PROGETTO PROMOSSO DA SAPERESAPORI

di Giuseppe Laghezza Masci

dell'Associazione Città del Vino. L'obiettivo finale è riuscire a trasformare il tutto in forma editoriale, integrando i contenuti con alcune notizie di rilevanza a livello di prodotto locale o di territorio.

**LE RICETTE.** Dai ravioli con funghi e selvaggina della Valle d'Aosta allo Stocco di Mammola calabrese, dalla *sa suppa thimiscolosa* del nuorese al brodetto romagnolo, il puzzle delle eccellenze gastronomiche del nostro Paese è ricchissimo di proposte che ci ricordano "saperi e sapori" meritevoli di essere valorizzati e tramandati alle giovani generazioni anche per il loro valore storico e culturale. A seguire, ne viene proposto qualche esempio. ●



la cui unica ricchezza, in passato, era l'aglio bianco, un prodotto 'povero', che oggi però sta ricevendo la certificazione DOP".

Una volta selezionati i 150 piatti – scelta che avrà come unico vincolo il maggior numero di ingredienti locali utilizzati per la preparazione – verrà avviata la seconda fase del progetto: l'abbinamento di 150 vini adeguati, a cura

## One Italy, 150 Dishes, 150 Areas, 150 Years

Narrate the unity of Italy through the variety of regional cuisine is the aim of the project promoted by SapereSapori

The initiative 'One Italy, 150 Dishes, 150 Areas, 150 Years', promoted by SapereSapori in co-operation with National Association of Wine Cities, narrates 150 years of national history

through the dishes, specialties and traditional food, or what best represents Italy and its local wealth at table. The project is collecting all those dishes that are a local symbol, which are often found in village fairs or are linked to local events and form the intangible Italian wine and food heritage. In addition, it's extremely important for the promoters that the dishes are put for-



### EMILIA-ROMAGNA: BUSTRENCO

proposto da: Pro Loco Maiolo (RN)

[www.prolocomaiolo.it](http://www.prolocomaiolo.it)

Un dolce tipico che ripropone il pane raffermo come ingrediente principale.

Un dolce rustico preparato in diverse varianti.

*Ingredienti locali:* pane locale, latte, uova

*Ingredienti:* 500 cl. latte, 2 cucchiaini di strutto, 4 uova, 200 gr. pane grattugiato, farina qb per ottenere un impasto semiliquido, scorza di limone grattugiata, odore di cannella, sale.

Unire il tutto e amalgamare bene, ungere una teglia da forno (30 x 25 circa), infornare immediatamente a 170° per 30 minuti circa.

### CALABRIA: SCAFFETTUNI CU A 'NDUJA

proposto da: Ristorante Orto della Signora (CS)

[www.ortodellasignora.it](http://www.ortodellasignora.it)

La 'Nduja è un tipico salame calabrese morbido e particolarmente piccante. Storicamente la 'Nduja è un piatto povero, nato per utilizzare gli scarti delle carni del maiale.

Si consuma spalmandola su fette di pane abbrustolito, meglio se calde, o come soffritto per la base di un ragù.

*Ingredienti locali:* paccheri, pomodori secchi, 'Nduja, ricotta pecorina.

Soffriggere con olio e un po' di cipolla i pomodori secchi e la 'Nduja, nel frattempo cuocere i paccheri e scolarli nel condimento, tirare fino al completo assorbimento del sugo e spolverare di ricotta pecorina: il piatto è pronto!



### LOMBARDIA: POLENTA E BRUSCITT

proposto da: Albergo Sacro Monte - S. Maria del Monte (VA)

*Bruscitt* ovvero bruscolini, poiché la carne viene sminuzzata grossolanamente sul tagliere con il trinciante, in modo da ottenere pezzettini della grandezza di un fagiolo.

*Ingredienti locali:* carne di manzo, verdure dell'orto, polenta.

*Ingredienti:* 200 gr. carne di manzo, 20 gr. cipolla, 10 gr. carote, 10 gr. sedano, burro di centrale, alloro fresco, uno spicchio d'aglio, 50 ml. vino corposo, brodo di carne qb, farina di polenta, sale.

Tagliare a coltello fine la carne, tagliare fine le verdure e saltare la carne, unire i profumi freschi, aglio e sfumare con il vino, cuocere adagio; se si dovesse asciugare troppo la carne, unire del brodo. Tempo medio di cottura 40 min. Bollire l'acqua, salare e sfarinare la polenta, girare per circa 40 minuti, aggiustare a piacere di sale e servire.

ward in their social-cultural context, that the origin is found, and the preparation is reconnected to local products.

**FLAVOURS FROM ALL OF ITALY.** As Laura, one of the organisers of the *SapereSapori* portal, explained, "The first stage of the project, on the collection of 150 dishes, ended recently. And the results have exceeded our expectations – farm holiday centres, restaurants and chefs have contributed ma also Pro loco and Tourist Information centres, mountain communities and boroughs. Indications came from every region of Italy, with Umbria leading with 20 recipes, followed by Lazio and Lombardy (15), then Piedmont (14), Emilia Romagna (13), Tuscany, Campania and Veneto (11), Puglia (10) and Sicily (9). The hundreds of contacts received have enabled us to hear of completely new stories and situations and, in some cases, really fantastic ones. For example, Maiolo, a tiny borough of 800 inhabitants in the province of Rimini, where the bread is still made in ancient ovens and this is the only feature and resource of the village; or Arquà Polesine, whose only wealth, in the past, was white garlic, a 'poor' product which is now about to receive PDO certification."

Once the 150 dishes have been chosen – the only limit on the choice being the highest number of local ingredients used in the preparation – the second stage of the project will be started – the combination with 150 appropriate wines, to be organised by *National Association of Wine Cities*. The final objec-

tive is to succeed in transforming all into an editorial form, integrating the content with some relevant news on the local product or area.

**THE RECIPES.** The puzzle of Italian gastronomic excellence is full of suggestions that remind us of 'knowledge and taste' worthy of being enhanced and passed down to the next generation, also for their historic and cultural value – from ravioli with mushrooms and game from the Valle d'Aosta to *Stocco di Mammola* from Calabria, the *sa suppa thiniscolesca* from Nuoro (Sardinia) to *brodetto* from Romagna. Some examples are given below.

### EMILIA-ROMAGNA: BUSTRENCO

Suggested by: Pro Loco Maiolo (RN)

[www.prolocomaiolo.it](http://www.prolocomaiolo.it)

A traditional sweet which uses dry bread as the main ingredient. A country sweet with different variants.

*Local ingredients:* local bread, milk, and eggs

*Ingredients:* 500 cl milk, 2 spoons of lard, 4 eggs, 200 gm breadcrumbs, flour to obtain a semi-liquid dough, grated lemon rind, cinnamon, salt.

Put all the ingredients together and mix well, oil a baking dish (about 30 x 25 cm), put into the oven immediately at 170°C for about 30 minutes.

### CALABRIA: SCAFFETTUNI CU A 'NDUJA

Suggested by: Ristorante Orto della Signora (CS),

[www.ortodellasignora.it](http://www.ortodellasignora.it)

'Nduja is a traditional soft and particularly spicy sala-

mi from Calabria. Historically, 'nduja was a poor man's dish, created to use up the pork-meat scraps. It's eaten by spreading it onto toasted bread, better if hot, or lightly fried as the base for a ragout.

*Local ingredients:* paccheri (a type of pasta), dried tomatoes, 'nduja and sheep's ricotta cheese.

Fry the dried tomatoes and 'nduja with oil and some onion; in the meantime, cook the paccheri and drain them in the sauce. Leave until all the sauce has been absorbed and dust with the sheep's ricotta cheese - the dish is ready!

### LOMBARDY: POLENTA AND BRUSCITT

Suggested by: Sacro Monte Hotel - S. Maria del Monte (VA)

*Bruscitt* or bruscolini, as the meat roughly chopped with the carving knife so that pieces about the size of a bean are obtained.

*Local ingredients:* beef, vegetables from the garden, polenta.

*Ingredients:* 200 gm beef, 20 gm onion, 10 gm carrot, 10 gm celery, butter, fresh bay leaves, a clove of garlic, 50 ml full-bodied wine, meat broth, polenta flour, salt.

Cut the meat into small pieces, chop the vegetables finely and toss the meat, add the fresh herbs and garlic and evaporate with the wine, cook slowly; if the meat becomes too dry, add the broth. Average cooking time 40 min.

Boil the water, salt and grind the polenta, mix for about 40 minutes, salt to taste and serve.