

## NOTIZIE dell'Istituto Alberghiero

### "Giancarlo De Carolis"

a cura dei ragazzi del corso "Walter Tobagi" a.s. 2021-2022  
Inserito di "Notizie da Spoleto" - Associazione Amici di Spoleto - ONLUS

Scuola&Progetti

## Dallo Zambia a Spoleto: uniti a tavola

*Studenti italiani e stranieri sperimentano pizza e pasticceria made in Italy*

di Miryam Torre, Edoardo Leotta, Francesco Di Celestino



Dallo Zambia a Spoleto per imparare la cucina italiana. Dal 15 novembre scorso, con l'arrivo della delegazione formata da quattro allievi e un docente, ha preso effettivamente avvio all'IPSEOASC G. de Carolis, il progetto stage ZITHS (Zambia Institute for Tourism & Hospitality Studies), nato dalla collaborazione dell'Istituto Alberghiero spoletino con il Ministero degli Esteri, nell'ambito dell'iniziativa di promozione del Made in Italy e in particolare della Cucina Italiana, "Innamorati del Cibo/In love with Food – The extraordinary Italian Taste".

Per tre settimane, uno studente e tre studentesse, con un docente, dallo Zambia, hanno soggiornato nel convitto annesso all'Alberghiero di Spoleto e, i docenti dell'Istituto hanno proposto laboratori per conoscere e realizzare i cibi simbolo del made in Italy. Gli studenti della scuola spoletina hanno avuto l'opportunità di lavorare con loro facendo la pizza e la pasticceria. Gli studenti dello Zambia hanno assistito e partecipato alla preparazione della pizza al piatto, Margherita, capricciosa, bufalina, patate e salsiccia e la boscaiola rossa. Nel corso della pasticceria svolto in vari giorni, con gli studenti dello Zambia, sono stati realizzati dei dolci tipici: il tiramisù, la rocciata, baci di dama, pesche di frolla, tartellette alla ricotta, praline alle mandorle, pasticcetto pugliese alla crema pasticciera. Alle fine di questo corso la professoressa Maria Antonietta Staderini, insieme ai suoi alunni, ha deciso di preparare come dolce finale la torta di pane perché è un dolce tipico Lombardo che consiste nel riutilizzare il pane rafferma così da evitare tutti i tipi di sprechi e creare una nuova ricetta semplice ma squisita. Più volte, poi, gli studenti dello Zambia hanno lavorato, al mattino con le classi del De Carolis, unendosi e partecipando alle diverse preparazioni assegnate in quel momento, così da apprendere i vari tipi di preparazione di cotture e impiattamenti. In questo si è potuto fare un confronto tra culture enogastronomiche differenti.

Covid&Turismo

## Spoleto: Turisti (non) per caso



Per fare turismo bisogna avere libertà di movimento, non è quindi sorprendente che sia stata una delle attività più colpite della pandemia anche nelle piccole città d'arte come Spoleto, dove, tra l'altro, il turismo è una delle principali risorse economiche. A confermare come la pandemia abbia cambiato radicalmente le attività legate al turismo è l'albergatrice dello storico Hotel dei Duchi di Spoleto, la signora Tullia Tulli.

“Dopo l'ultima ondata Covid - spiega - il turismo internazionale è debole: molti turisti, soprattutto americani e australiani, hanno rimandato le date delle loro vacanze alla metà del 2023. [Continua a p. 2]

[prosegue dalla prima pagina] **Spoleto: Turisti (non) per caso....**

Rimane solo un po' di turismo di prossimità e d'affari, visto il progressivo venir meno dello smartworking. Tuttavia, fino a Natale la città è stata meta di molti visitatori, ma il flusso si è arrestato bruscamente a dicembre, con la rapida

risalita dei contagi, per cui è iniziato un inverno desolante, con molte disdette per le feste natalizie. L'unica nota positiva è stata l'afflusso di tanti giovani in città per partecipare ai concorsi svolti nella Scuola di Polizia: questo fatto ha evidenziato come essa sia un potenziale spazio di crescita economica per la città, tanto che il Comune sta mettendo in atto interventi affinché la Scuola di Polizia possa diventare un centro concorsi nazionale". Anche le riprese della serie televisiva "Don Matteo" hanno attirato un notevole flusso di persone, non solo di turisti che vengono alla scoperta dei luoghi in cui si svolgono le storie del parroco più amato d'Italia, ma anche della troupe che porta avanti questo progetto da anni. "Nonostante questo, però - prosegue Tullia Tulli -, con l'aumento dei contagi agli inizi del 2022, il turismo è rallentato di molto, generando preoccupazione e incertezza negli albergatori della città. Da Natale in poi il crollo di presenze e le continue disdette hanno costretto molti imprenditori a chiudere le loro strutture ricettive". Per provare ad attrarre visitatori il Comune ha deciso di abbassare l'imposta di soggiorno: "Ma questo - afferma Tulli - non ha comunque ancora portato le presenze sperate. Quei pochi turisti preferiscono spostarsi per un breve periodo, come il weekend, ed optare per i B&B". Come tutti, albergatori e ristoratori sperano di tornare presto alla normalità, ma soprattutto che torni la voglia di viaggiare e di scoprire l'identità di un luogo, di realtà piccole e poco conosciute, ma che possono offrire storia, cultura, buon cibo, relax e natura, come appunto la meravigliosa città di Spoleto!

Cibo&Tradizioni

## La porchetta di Serafino, una presenza storica

*Uno street food che da 43 anni anima Piazza del Mercato*

*di Oriana Temperoni e Edoardo Leotta*



Piazza del Mercato, piazza monumentale tra le più importanti a Spoleto, ospita arte, cultura, ma soprattutto eccellente enogastronomia. Chi non conosce la porchetta che Serafino tutti i giorni da 43 anni offre ai buongustai ammaliandone vista e olfatto per poi lasciarli innamorare del gusto. Ebbene, parlando con lui è facile farsi raccontare la sua storia e la sua arte. "Vengo da due generazioni di porchetta, io sono la terza", racconta. Fare il porchettaio non è sempre stato il suo sogno, anzi. Serafino aveva intrapreso una carriera di studi che chissà dove lo avrebbe condotto, con il diploma al liceo classico aveva anche iniziato Veterinaria, arrivando al secondo anno di studi. La sua storia però è cambiata quando il suo "babbo" - lo chiama così, in modo ancora amorevole e nostalgico - è venuto a mancare annullando le sue possibilità di proseguire gli studi. In quel momento, quasi costretto dalle circostanze, è nato il "Serafino" che ormai a Spoleto tutti conoscono e soprattutto apprezzano. Racconta anche di come, tra la sofferenza e la determinazione, quel lavoro è diventato passione e poi amore; del legame forte con quel mondo; delle difficoltà dei primi tempi e di come le ha superate: stando vicino alle persone di Piazza. "Mi ha molto intrigato il poter stare in mezzo alla gente, il poter parlare, poter confortarmi", racconta. E poi "Sono sempre stato protagonista del mio lavoro, senza dover renderne conto a nessuno, se non a me". Così lui ha imparato ad amare il lavoro che fa, tanto da portarlo sempre nel cuore anche dopo 43 anni di attività. "La soddisfazione più grande è la fiducia delle persone. Le mamme mandano da me i loro bambini perché sanno che li servirò e tratterò sempre bene". Questa passione la dimostra anche il figlio di Serafino stesso, laureato in Scienze Politiche, che ha da poco espresso il desiderio di essere la quarta generazione di porchettaio nella sua famiglia. Serafino racconta di aver provato e riprovato a dissuaderlo dall'idea, ma sarà che è un mondo troppo affascinante, sarà che i figli ricalcano sempre con piacere le orme di chi li ha cresciuti, sarà che quel porchettaio storico e capace, sprizza amore per quello che fa da tutti i pori, insomma la tradizione continua e ne siamo tutti lieti! Quando gli si chiede di parlare della Sua Piazza, gli si illuminano gli occhi. "Questa piazza ce l'ho scolpita nel cuore", dice. La piazza ha vissuto una grandissima metamorfosi: mentre prima era il fulcro dei propri abitanti, ora è soprattutto luogo di turismo e turisti. Ciò comporta che, se prima era un vero e proprio centro commerciale a cielo aperto tutto l'anno - come lui stesso lo chiama - Ora tende a riempirsi d'estate e svuotarsi d'inverno. Questo vuol dire che, oltre alla clientela fissa che ormai lo conosce, Serafino come tutti i commercianti, deve fare i conti con gli afflussi sempre nuovi che devono essere invogliati e seguiti costantemente nella loro versatilità. "Non mi sento mai arrivato", è questo il segreto del suo successo. O forse è solo la bontà della sua carne.

Botta&Risposta

## Luca Perego al Festival “Dolci D’Italia”

*Dal digitale alla grande manifestazione spoletina per emergere nel mondo dei dessert*

*di Cristina Billardello e Oriana Temperoni*

E' uno dei personaggi emergenti della pasticceria italiana: Luca Perego, in arte LuCake. È stato tra gli ospiti d'onore alla manifestazione spoletina dei “Dolci d'Italia” svoltasi nel dicembre scorso. Classe 1995, Luca Perego è nato e cresciuto in provincia di Lecco, terzogenito di cinque figli. Nel 2009 per la prima volta si avvicina al mondo della pasticceria, studiando per tre anni cucina e, poi, lavora, per tre anni, presso una ditta di catering. Ma la vera ispirazione arriva solo nel 2013, quando, per la prima volta fotografa e pubblica, una ricetta. Da quel momento è diventato un sweet influencer.



### **Luca Perego, come è nata la passione per la pasticceria?**

“Sicuramente la passione mi scorre nelle vene, con una mamma con cui ho sempre cucinato, fin da quando ero bambino, ma soprattutto vengo da tre generazioni di panettieri, per cui da una parte sto portando avanti la tradizione, ma dall'altra la sto anche un po' interrompendo: mentre loro si occupavano di pura panificazione, io mi dedico alla pasticceria, per di più innovandola, sia dal punto di vista pratico, portando ricette moderne, sia dal punto di vista

tecnico. Quella di famiglia è sempre stata un'attività di vendita diretta, dal produttore al consumatore, mentre io sto percorrendo la strada della comunicazione sui social, per cui più che vendere il prodotto, offro ricette, tecniche, consigli”.

### **Ha parlato della sua esperienza scolastica, quanto la reputa importante?**

“Sono convinto che serva sempre avere un percorso di studio alle spalle, che può essere una scuola alberghiera, corsi serali o privati, certo, ma penso che nel mondo del lavoro un attestato o un diploma sono sempre il requisito fondamentale.

In particolare, per quanto riguarda la pasticceria, la conoscenza e lo studio sono tutto: si tratta di una scienza esatta. Proprio per questo sono sicuro che una qualsiasi reinvenzione di questo aspetto della cucina debba avere alle spalle un percorso formativo: con delle buone fondamenta puoi costruire l'edificio che più desideri”.

### **Può parlarci della sua esperienza sui social?**

“Sono ormai quattro anni che mi dedico unicamente all'aspetto social del mio lavoro. Questa esperienza è iniziata quasi per caso, un'ispirazione venuta in un momento in cui magari ero ancora poco maturo, ma che poi mi ha aiutato a crescere.

Ho iniziato e continuo tuttora con uno scopo preciso: avvicinare l'alta pasticceria a tutti, eliminando la barriera che spesso si crea tra il pasticciere e l'amatoriale. Allo stesso tempo, tutto ciò porta una grande responsabilità: dall'altra parte, a guardarmi e seguirmi, ci sono persone che stanno investendo tempo, denaro e aspettative in me. Soddisfare le aspettative è una mia grande ambizione e sfida”.

### **Cosa l'ha portata a Spoleto al Festival dei Dolci d'Italia?**

“Con l'uscita del mio primo libro, sto girando moltissimo per l'Italia: ogni weekend vado in una città nuova a firmare le copie e show cooking, e la manifestazione ‘Dolci d'Italia’ è arrivata in un momento perfetto, così ho accolto con entusiasmo l'invito che ho ricevuto”.

Arte&Scuola

## Latteart, due campionesse al banco del bar

*A tu per tu con Carmen Clemente ed Emanuela Fensore*



La latte art è una tecnica di decorazione delle bevande di caffetteria con una combinazione di latte montato alla perfezione e shot di caffè espresso. Una lezione e dimostrazione tenuta da due campionesse, Carmen Clemente, campionessa d'Italia 2020, ed Emanuela Fensore, campionessa del mondo 2019, è stata l'occasione per conoscere la storia di entrambe. La prima immagine che la nostra mente naturalmente crea è quella di due sfidanti che si contendono il primo posto; ebbene, eliminatela immediatamente: Carmen e Manuela sono tutto tranne che in sfida tra loro, legate da un'amicizia forte ed una profonda stima reciproca. Relazionandosi "da alunna ad insegnante" la Fensore ci parla con gratitudine evidente di quanto del suo successo sia dovuto agli insegnamenti della Clemente. Carmen è infatti la prima ad avvicinarsi a questo mondo, con una formazione di base all'AIBES di Milano (Associazione Italiana Barman E Sostenitori), un altro percorso formativo nel 2003 come bartender ed un ulteriore corso nel 2011 come barista. È proprio nel 2011 che la Fensore si affaccia per la prima volta dietro al bancone del suo bar, affascinata da un'arte a lei sconosciuta che Carmen maneggiava tanto bene. "Durante quel corso formativo ho ricevuto le basi della decorazione con il latte" ci racconta la Clemente "In quel momento ho deciso: tutti i miei clienti sarebbero stati serviti con un cappuccino in latteart". E così nel 2015 parteciparono insieme ad un corso di specializzazione in latteart, entrambe tremendamente appassionate e soprattutto talentuose. "La Fensore ha quella marcia in più che la potrebbe portare lontano", aveva da subito individuato il loro primo insegnante, Luigi Lupi, «papà della latteart», come lo chiama Manuela stessa. Ma, nonostante quanto vi si possa eccellere, le basi non sono comunque sufficienti. Serve fatica, impegno e tantissimo esercizio, tutti aspetti che entrambe mettono in gioco volentieri. "C'è stato un periodo davvero duro per me - spiega la Fensore -, ho contratto un'embolia polmonare per cui ho rischiato la vita; mi ha costretto ad un lunghissimo periodo di fermo tra ospedale e casa. A portarmi avanti è stato il pensiero di mio figlio. Per lui ho dovuto combattere e soprattutto addolcire un qualcosa che era diventato tanto amaro. Gli dicevo che andavo a fare i cappuccini ai signori dell'ospedale, e così lui mi spingeva a continuare ad allenarmi. Montare il latte era l'unica attività che il medico mi aveva concesso di portare avanti". La prima vittoria arrivata è quella della Fensore. Dopo il fallimento mondiale 2018 in cui non si classificò, arriva finalmente il momento in cui spalanca letteralmente le ali: a Berlino 2019 la Fensore e la sua opera «Le 3 fasi dell'Angelo» guadagnano il primo posto con un distacco di oltre 50 punti dal secondo arrivato. "È stato come sentire due cuori in un petto", racconta la campionessa. "Ho voluto rappresentare la storia della mia embolia tramite la figura dall'angelo in tre fasi: l'angelo dormiente, l'angelo al risveglio e l'angelo in volo. Sono arrivata in finale come unica donna e unica europea. È stata una soddisfazione immensa abbattere il muro che gli asiatici costituiscono tra questa disciplina ed il resto del mondo". Poi la vittoria nazionale della Clemente nello stesso 2020; la speranza è che arrivi un mondiale prospero anche per l'insegnante. Quando si chiede loro che ruolo abbiano le basi formative per uno studente che volesse intraprendere quella intrigante strada, sono più che concordi: conoscere le basi di una disciplina, qualunque essa sia, è essenziale per poter eccellere e soprattutto per riuscire a realizzare un qualcosa di proprio, personalmente innovativo. "È per questo che abbiamo deciso di aprire a Rho la nostra scuola di formazione individuale sulla caffetteria" spiega la Fensore. Per concludere, un incitamento che la Clemente dedica a tutti i giovani, o meglio a tutti i sognatori: "Non fermatevi mai, formatevi sempre. Non smettete mai di incuriosirvi e di evolvere le vostre capacità. Non vi sentite mai arrivati, perché nessuno lo è mai davvero; continuate sempre a crescere".



## Uso del cellulare a scuola? “Un modo per smorzare la tensione”

Da un sondaggio effettuato su un campione di 18 ragazzi, i retroscena sull'impiego degli smartphone

di Francesco De Maria, Nicolas Montanari, Matteo Troiani



1) Meno di un'ora 2) un'ora 3) più di un'ora

Cellulare a scuola, come, quando e perché. Per capire le motivazioni per cui i ragazzi amano essere connessi anche durante le lezioni, a febbraio scorso è stato effettuato, a Spoleto, uno studio sull'utilizzo del cellulare su un campione di 18 ragazzi tra i 16 e i 17 anni, ponendo delle domande relative all'uso degli smartphone in classe. Nel primo quesito si è chiesto agli intervistati quante volte utilizzassero il cellulare durante le ore di lezione. Il risultato è stato che tutti gli intervistati lo utilizzano più di tre volte. Nel secondo è stato chiesto quanto tempo restassero collegati al cellulare. Dai dati emersi risulta che metà degli intervistati rimangono al telefono per meno di un'ora, 3 intervistati 1 ora intera e 6 per più ore.

Nel terzo quesito la domanda è stata cosa guardassero al cellulare e i risultati sono stati: 6 persone videogiochi, 1 persona serie TV e 11 persone altri motivi. Tra gli altri motivi i più votati sono stati i social media come Whatsapp o Instagram. Nella quarta ed ultima domanda è stato chiesto il motivo per il quale gli intervistati guardassero il cellulare ed è emerso che 9 persone lo usano per noia, 2 per distrarsi e 7 per altri motivi. Tra gli altri motivi si è scoperto che la maggior parte hanno bisogno di smorzare la tensione della lezione, leggere messaggi importanti e cercare informazioni sui social o sul web. In conclusione dopo diverse riflessioni si è pensato che gli alunni abbiano bisogno di fare pause più lunghe o più frequenti per smorzare i tempi delle lezioni che, a volte possono essere pesanti, oppure che abbiano bisogno di parlare di argomenti attuali e che interessano a persone della loro età. Inoltre essendo ormai abituati a ricevere molte notizie frequentemente non si riesce a starne senza per più di un determinato periodo.

## Quando la cucina incontra l'archeologia

Uno “scavo” alla ricerca del gusto

di Laura Tindara Bucolo e Giada Vagni.



Una nuova “vecchia tendenza” in cucina con l'archoecucina: grazie alla disponibilità di Giorgio Franchetti in occasione della presentazione al Museo Archeologico di Spoleto, del libro “A tavola con gli antichi Romani”, si è avuta l'opportunità per capirne il significato.

**Quando e come nasce l'archo-cucina?**

“Non esiste forse un vero e proprio punto di partenza. Possiamo dire che negli ultimi 30 anni ci sia stato un crescente interesse verso lo studio e la sperimentazione di piatti descritti dagli autori classici. Una sorta di scavo archeologico nel gusto antico, per cercare di comprendere meglio la logica, la mentalità e i costumi dell'epoca. Non è un caso che spesso siano archeologici a fare queste sperimentazioni”.

#### **Quali sono le differenze con la storia dell'alimentazione?**

“Probabilmente la differenza principale sta nella sperimentazione. L'archo-cucina prevede due steps: la documentazione, basata sulla lettura degli scritti antichi e sui dati di scavo moderni, e il successivo tentativo di rendere quelle informazioni un qualcosa di tangibile, di concreto. Quasi mai gli autori ci tramandano le quantità dei vari ingredienti utilizzati e quindi ogni piatto rappresenta una teoria, frutto dell'interpretazione dell'archo-cuoco. La storia dell'alimentazione si occupa di tracciare una linea che leghi insieme tutte le fasi che hanno portato determinati popoli e determinate culture a mangiare in un determinato modo. Ma si ferma lì, non passa poi alla fase pratica”.

#### **Perché nasce l'archo-cucina?**

“Penso che il motivo principale sia la curiosità. Si parla ovunque, e spesso a sproposito, dei banchetti dei potenti, in tutte le epoche. Film e libri indulgiano continuamente in questo argomento che, ovviamente, finisce per diventare un vero e proprio luogo comune, zeppo di inesattezze storiche. Probabilmente a monte di tutto c'è stata la curiosità di capire cosa mangiavano e come venivano riempite le tavole e i piatti, specialmente prima della scoperta delle Americhe e di tutti quei “nuovi alimenti” portati da oltre oceano. Poi, come detto, questa attività è diventata immediatamente sussidiaria degli studi archeologici e storici, fornendo importanti nuovi tasselli per la comprensione del mondo antico”.

#### **Quali erano i principali piatti che venivano preparati?**

“Per quanto concerne il mondo classico, perché io di quello mi occupo, va ovviamente fatta una scontata distinzione tra le classi sociali: nell'antichità questo divario era netto, era fisico, e certamente i poveri non mangiarono mai ciò che finì sulle opulente mense dei più ricchi. I ceti meno abbienti non conobbero mai diversificazione. Nelle case aristocratiche arrivava di tutto, poi il gusto personale del padrone di casa, come oggi, poteva indulgere maggiormente su un piatto o su un altro, sulla carne o sul pesce. Presso la nobiltà greca ed etrusca la carne era la protagonista dei banchetti così come il vino dei simposi (vanno sempre distinti l'uno dall'altro e non confusi come invece spesso avviene). Questi consumi avevano a volte un valore anche rituale, ed è per questo che scene di banchetti e simposi sono filtrate e sono state assorbite nel campionario più alto delle raffigurazioni funerarie, vascolari e parietali. Per i Romani, invece, niente di tutto ciò: il banchetto non fu mai un atto sacro. Pratici e opportunisti, i nostri antenati culturali vissero il cibo come un momento di convivialità che poteva avere dei risvolti pratici. A banchetto si promettevano figli, si facevano affari, si ordivano trame, oltre, naturalmente, a godere del piacere del cibo fine a sé stesso”.

#### **Durante i secoli dell'Impero, l'agricoltura riusciva a soddisfare i bisogni alimentari?**

“Non sempre e non solo nel mondo antico. E non solo nel periodo imperiale. Durante la repubblica, Roma ricorse più volte al grano e al pane dell'Etruria. Tito Livio, nel II libro della sua opera *Ab Urbe Condita*, scrive: *Per gli schiavi e soprattutto per la plebe avrebbe voluto dire morte se i consoli non avessero provveduto mandando degli emissari a racimolare frumento dovunque, non solo lungo la costa etrusca a nord di Ostia e a sud superando via mare le terre dei Volsci fino giù a Cuma, ma addirittura in Sicilia, tanto lontano li aveva costretti a cercare aiuto l'odio dei popoli confinanti. A Cuma, una volta acquistato il grano, le navi furono trattenute dal tiranno Aristodemo come indennizzo delle proprietà dei Tarquini di cui egli era l'erede; presso i Volsci e nel Pontino non si riuscì nemmeno ad acquistarne: i compratori di grano rischiarono addirittura di esser assaliti dai locali; dall'Etruria ne arrivò invece via fiume, lungo il Tevere, e bastò per sfamare la plebe...* Per i Romani l'agricoltura rappresentava il *mos maiorum*, l'Età dell'Oro, e per questo era alla base della concezione di Stato. Così, Catone il Censore scrive e si dilunga sull'argomento nel *De agricultura*, e così Varrone nel *De re rustica*”. Il contadino Cincinnato, chiamato a risolvere l'annoso problema degli Equi, vince la guerra e torna immediatamente a coltivare il suo campo. È certamente un mito, ma i miti bisogna saperli leggere nel loro valore semantico: per i Romani era nobile coltivare la terra così come condurre lo Stato. Detto questo, non è un caso che Augusto riconobbe subito l'importanza dell'Egitto come grande rifornitore di generi primari. Tanto che, a differenza delle altre province, la conduzione venne affidata a un prefetto di rango equestre, il *praefectus Alexandriae et Aegypti*, che rendeva conto direttamente all'imperatore. Infatti, un eventuale senatore avrebbe potuto arricchirsi in quella terra così tanto da costituire una minaccia per l'impero. L'agricoltura era alla base di ogni cosa e proprio per questo, le carestie che si verificarono, flagellarono i ceti che non potevano permettersi il lusso di accumulare cibo o di acquistarlo a carissimo prezzo”.

#### **Cosa si mangiava duemila anni fa quando alcuni prodotti non erano conosciuti?**

“I Romani ebbero a disposizione tutti gli ortaggi che conosciamo oggi noi, fatta esclusione per tutto quello che, come detto, arrivò dalle Americhe e le melanzane, introdotte nel IX secolo dagli arabi. Avevano ottimi formaggi, mangiavano carne di ogni genere e tutto il pesce che veniva catturato, tenendo presente che quello di acqua dolce o di scoglio, più semplice da pescare, finiva sulle mense di tutti, mentre quello di alto mare sulle mense dei più ricchi”.

#### **I vini erano presenti?**

“Certamente erano presenti, sono stati scoperti vitigni risalenti al 6000 a.C. nel Vicino Oriente e secondo l'iconografia paleocristiana fu Noè stesso l'inventore della viticoltura. I Romani ebbero moltissimi vini che venivano consumati diluiti con l'acqua, a 2 e a 3: 2 parti di acqua e 1 di vino o 3 parti d'acqua e 2 di vino. Bere vino assoluto era considerata un'usanza barbara. Alle donne, per lungo tempo, venne vietato di bere ed esisteva la pratica dello *ius osculi*, il “diritto di bacio”: secondo alcune fonti questa legge, risalente addirittura al primo re augure, Romolo, permetteva al marito o a un familiare stretto di baciare una donna per verificare se avesse bevuto. In quel caso sarebbe potuta incorrere in punizioni

esemplari, fino alla morte. Si poteva incappare nella stessa punizione anche solo venendo trovati in possesso della chiave della cantina. Si dice che Agrippina bevesse di tanto in tanto per indurre il marito, l'imperatore Claudio, a baciarla, scontenta delle poche attenzioni riservatele. Nel tempo, comunque, la regola cadde in disuso.

Alcuni vini venivano bolliti per ridurli e conditi con miele, formaggio e spezie di vario genere, creando ad esempio il *mulsum*, o il *violacium*".

#### **La carne e il pesce come venivano consumati?**

"In ogni maniera: arrostiti, lessi, in zuppe. Ma va detto che quello che più piaceva durante i banchetti era "nascondere" il cibo: i cuochi più ricercati erano quelli che servivano dei piatti che ingannavano la vista del commensale. Si giocava sul fattore "sorpresa". Ci sono ricette, come il "*salsum sine salso*" di Apicio, dove al fegato tritato e saltato in padella con la cipolla viene data la forma di un pesce e aggiunte delle parti di vero pesce. Il commensale si sarebbe meravigliato, affondando il cucchiaio nella polpa e portandolo al palato, di assaporare un gusto completamente diverso da quello che si aspettava. E c'erano cuochi molto famosi nel fare questo tipo di "magie": Petronio Arbitro scrive che c'era un cuoco "*capace di trasformare un lardo in un piccione, un prosciutto in una tortora, uno zamponne di maiale in una gallina...*". Svetonio, invece, scrive che l'imperatore Augusto aveva un cuoco in grado di "*mutare un luccio in una carpa e di preparare una carpa in modo che gustandola la si sarebbe detta un pollo*".

#### **Quali erano i rapporti degli Etruschi con il cibo?**

"Non furono gli stessi dei Romani. Gli Etruschi furono un popolo in perfetta sintonia con lo scorrere delle stagioni e con la natura e da questa prendevano tutto ciò che poteva offrire loro. La terra d'Etruria fu generosa e gli consentì di produrre vino e olio in quantità e di qualità, tanto da riuscire a esportare il surplus prodotto. La cacciagione era abbondante e l'allevamento praticato con cognizione di causa: hanno selezionato i bovini arrivando a creare la razza chianina e hanno ripopolato le acque interne con innesti di pesci. L'agricoltura era alla base, purtroppo il trattato della famiglia *Saserna*, citato dalle fonti, è andato completamente perduto. Nelle immagini che ci hanno lasciato, e che rappresentano testimonianza di chi poteva permettersi tombe monumentali, si vedono scene di banchetti e di simposi, che rimandano al mondo attico se non per la presenza delle donne ai banchetti, usanza assolutamente assente nel mondo greco e da questo aspramente criticata. Gli Etruschi appaiono come un popolo solare, gioioso, che ebbe un rapporto anche sacro con il cibo, come appunto conferma la presenza in ambito funerario di queste scene e le offerte votive ritrovate nelle tombe".

#### **Quando sono avvenuti i maggiori cambiamenti di gusto?**

"Questo è un po' difficile da capire. Il gusto da sempre è una cosa che risente di parametri molto soggettivi. Possiamo dire che nel tempo il cibo si è svestito della componente sacra che esisteva nel mondo antico. I banchetti del medioevo e delle epoche successive non hanno una valenza sacrale che era, certamente, più propriamente pagana che cristiana. È rimasto il concetto di "*pasto condiviso*" che è stato ampiamente analizzato nella sua componente sociologica. Il gusto, in quanto tale, non è cambiato tantissimo e questo è proprio l'archeo-cucina a dimostrarlo. Assaggiando un archeopiatto, per quanto impossibile da replicare nella sua realtà storica, ci si accorge che alcuni accostamenti che sembrerebbero azzardati nella cucina moderna sono invece gradevoli e anzi molto piacevoli al palato. Sicuramente i piatti antichi avevano gusti particolari, dati proprio da questi abbinamenti arditi, ma il problema principale è che si è smesso di cucinarli. La frattura tra il mondo antico classico e il medioevo, o il cambiamento, per chi propugna la tesi della non-frattura ma della evoluzione, e mi trova d'accordo, ha portato alla sostituzione di abitudini alimentari a vantaggio di nuove idee, introdotte da popoli che si sono stanziati nelle nostre regioni e che hanno contaminato la cultura esistente con la propria. Ma l'archeo-cucina dimostra, anche se con il difetto ovvio dell'approssimazione, che quel gusto, se sperimentato, piace ancora oggi. Questo dimostra che forse il gusto non è cambiato, è stato solo dimenticato "quel" gusto".

#### **È possibile ritrovare gli stessi gusti del passato?**

"Secondo me, no. Ci si può ragionevolmente approssimare anche di molto, ma le regole moderne di sicurezza, di conservazione, di cottura e di manipolazione dei cibi non ci consentono di ricreare un piatto antico alla perfezione senza infrangere le disposizioni in materia sanitaria e di HACCP. Tanto per cominciare, l'acqua che usavano i Romani non era certo quella che oggi esce dal nostro rubinetto, per quanto i loro sistemi depurativi fossero efficaci. Questo ha certo un peso anche nel sapore finale. Le stoviglie dei poveri erano in terracotta ma quelle dei ricchi erano in bronzo. Pertanto i cibi cotti in questo modo potevano assorbire ossido di rame ma anche arsenico, che certamente, oltre ad avvelenare lentamente, contribuiva a cambiare il sapore delle pietanze. Come detto, a parte pochissimi casi, non conosciamo le quantità precise degli ingredienti dei piatti, quindi la loro ricostruzione si basa esclusivamente su ipotesi soggettive dei vari archeo-cuochi. I cibi che noi utilizziamo oggi possiamo conservarli correttamente in frigorifero, una possibilità che non ebbero gli abitanti del mondo antico. Certamente vennero sviluppate efficaci tecniche di conservazione, ma dobbiamo necessariamente mettere in conto che spesso i cibi consumati erano mal conservati e che anche quelli ben conservati finirono per cambiare sapore in funzione del metodo usato. Ad esempio, il cibo affumicato cambiava sapore, così come quello sotto sale o essiccato e poi cotto, o quello sotto miele. Infine, anche oggi un piatto moderno può cambiare se cucinato da un ristorante all'altro, perché è sempre importante anche la "mano" del cuoco. Quindi per poter ricreare un piatto antico bisognerebbe prima di tutto essere certi delle quantità di ogni ingrediente, bisognerebbe usare acqua di fonte o di pozzo e, infine, cucinare in tegami di bronzo non smaltati pietanze conservate male o con i sistemi in uso nell'antichità. Chi vuol provare? Ci si può avvicinare molto a un sapore antico, ma praticamente mai gustarlo in pieno".

#### **Qual è il piatto che durante le sue presentazioni raggiunge il maggior successo?**

“L’arqueo-cuoca che collabora con me, Cristina Conte, con un’esperienza di ricerca e sperimentazione ventennale, mi dice sempre che è la *patina apiciiana* a riscuotere il maggior successo. Si tratta di una sorta di moderno svuota-frigo. È una torta salata fatta con l’unione di carni e pesci di vario genere. Si trita il tutto finemente e gli si aggiunge il garum e i pinoli. Si racchiude in una sfoglia di acqua, farina e sale e si fanno dei piccoli buchi con la forchetta per evitare che cuocendo si gonfi. Si mette nel forno e si cuoce il tutto. Si serve a fette, e ogni volta è il piatto più richiesto per il bis”.

Giornalismo&Scuola

L'intervista

## **All'alba del Corso di giornalismo Walter Tobagi**

*Giornalismo a scuola: una lente sul cambiamento*

*di Giada Vagni*

Teodora Talevi, oggi antropologa, nell'anno scolastico 2005- 2006 studentessa al Liceo Linguistico, è stata la prima ad essere premiata per l'articolo scritto in occasione della prima edizione del progetto Walter Tobagi. Nel corso di un incontro effettuato all'istituto alberghiero “De Carolis” ha raccontato di come aveva impostato il suo lavoro e di come abbia vinto, decidendo di scegliere l’etica nello sport in quanto, proprio in quell’anno, il “ calcio scommesse” e la corruzione travolse il calcio giocato e corretto. A spingere Teodora ad affrontare il tema del calcio era stata anche la sua passione per il calcetto. Il ricordo del clima del primo Tobagi rimasto in Teodora è quello di un confronto aperto con professionisti e studenti di tutte le scuole spoletine, un clima cordiale e i pomeriggi del Tobagi si chiudevano in una vecchia osteria in via dei Gesuiti. Ovviamente sono passati 17 anni da quando ha partecipato al progetto ,i metodi di



scrittura sono cambiati, lei scrisse tutto l'articolo a penna su un foglio che ha recentemente ritrovato frugando tra i vecchi ricordi. All'epoca, infatti, avere il Nokia 3310 era già essere all'avanguardia, questo ci fa capire come anno per anno le cose cambiano velocemente. Teodora era convinta che avrebbe vinto la sua amica ma non è andata così. Appassionarsi alla scrittura, questo è quello che il Tobagi ha fatto nascere in lei e che augura possa succedere anche nei futuri partecipanti.

-----  
Hanno collaborato a questo numero  
gli alunni della classe III A Enogastronomia della professoressa Emanuela Valentini Albanelli:  
e gli alunni della classe IV Accoglienza Turistica della professoressa Beatrice Emili:

Si ringrazia la dirigente scolastica, professoressa Roberta Galassi e i giornalisti Italo Carmignani, Filippo Casciola, Roberto Conticelli, Fabio Luccioli, Riccardo Regi, Massimo Sbardella.