DOPPIOZERO

Ricette immateriali. Testaroli

Maurizio Sentieri
26 Settembre 2018

Sono un piatto caratteristico di quella lingua di terra dell'alta Toscana chiamata Lunigiana. Regione antica, per lo più aggrappata agli Appennini e “da sempre” via di transito tra il mondo continentale delle terre un tempo chiamate *Lombardia* e quello più solare del Mediterraneo. E piatto antico e misterioso sono i *testaroli*, preparati ben prima che la pasta facesse la sua timida presenza in Italia in pieno Medioevo.

Testaroli, ovvero dischi di un impasto di farina, acqua e sale cotti tra *testi* di coccio o metallo arroventati sul fuoco. La cottura con i *testi* – assimilabili a una specie di forni portatili – rappresenta una delle tecniche di cottura più originali e antiche, utilizzata un tempo fuori dalle mura domestiche. Tagliati a larghi pezzi, vengono poi sbollentati rapidamente e conditi con pesto o pecorino.

Il pesto o il formaggio di pecora dunque come condimento per uno stesso piatto a collegare non solo idealmente gli orti alla montagna, non solo l'agricoltore della costa al pastore di greggi. È anche una conferma di come il Mediterraneo sia uno e sia tale anche lontano dal mare, anche sui monti che lo costeggiano o lo attraversano, una conferma di come ogni alimento, ogni ricetta giuntaci dalla tradizione sia stata selezionata attraverso il tempo e le generazioni.

Eppure è idea comune ai nostri giorni che il benessere debba arrivare soprattutto con le conoscenze scientifiche, con le teorie, le attualità nutrizionali, pillole di divulgazione dietetica che ci informano e ci confondono...

Il cibo della tradizione sarebbe appunto "passato" (in questo periodo in auge) ma sostanzialmente buono per il brodo e per il gusto più che per il benessere. L’alimentazione mediterranea e poche altre tradizioni alimentari sarebbero le *eccezioni epocali* che tuttavia avrebbero sempre bisogno delle conferme della scienza.

Ma il conflitto tra modernità e tradizioni, tra nuovo e vecchio, almeno in alimentazione non dovrebbe esistere: il cibo che arriva dalla tradizione non è in qualche misura sempre moderno?

Quasi sempre ci si dimentica che un piatto o un alimento del territorio un tempo sono stati *novità*, sono state *invenzioni* che qualche vantaggio – qualunque fosse stato – ha fatto riconoscere e selezionare attraverso il tempo.

Selezione culturale come selezione naturale?

Scriveva a proposito Charles Darwin: *“La conservazione delle variazioni individuali favorevoli sono state da me chiamate "selezione naturale" o "sopravvivenza del più adatto” ”*.

Il grande scienziato inglese non conosceva l'esistenza del DNA (né quella dei *testaroli*...) ma aveva compreso come la selezione dell'ambiente fosse il motore dell'evoluzione. Era sotto la *pressione* della selezione che le specie viventi evolvevano con le loro varianti migliori. Era la sopravvivenza dell'individuo più adatto che garantiva il passaggio delle sue qualità alle generazioni successive.

Accade forse la stessa cosa per il cibo della tradizione. Non è forse selezione (culturale) ciò che ha favorito la trasmissione di questa o quella consuetudine, scelta alimentare, ricetta? Perché la tradizione alla fine per diventare tale deve sempre aver dimostrato qualche vantaggio. Un piatto, una scelta alimentare, una ricetta sono conservati e diventano tradizioni solo dopo aver confermato le loro "verità" per il gusto, per il corpo, per il benessere e sempre per le comunità...

Se così fosse stato, se così è... allora la tradizione in cucina è anche innovazione, perché nel cibo e nei suoi benefici ci sarebbe sempre la selezione di qualcosa di positivo, di qualcosa che un giorno si è rivelato “più adatto” al corpo o allo spirito...

Dopo il famoso viaggio con il Beagle Charles Darwin non si staccò più da Down House, dove concepì la teoria che cambiò le scienze biologiche; mai quindi scese in Italia per un altro, possibile e differente, *gran tour*.

Piace pensare che se fosse andata diversamente, forse Charles Darwin avrebbe potuto amare i *testaroli* della Lunigiana; li avrebbe amati come ogni ricetta antica in cui si fosse imbattuto.

Se continuiamo a tenere vivo questo spazio è grazie a te. Anche un solo euro per noi significa molto.
Torna presto a leggerci e SOSTIENI DOPPIOZERO