



Società Dante Alighieri



Dante racconta

30 aprile - 12 maggio 2019

In questo periodo così grigio, nel quale le notizie brutte sembrano fare a gara, come si faceva da bambini, a chi “la sparava più grossa” (io ho un giocattolo - io ne ho due - sì, ma mio fratello è più grande di te - già, ma mio zio è più grande di tuo fratello...), permetteteci di sorridere un attimo insieme a voi, raccontandovi la storia di un “plagio”.

Vi ricordate che, qualche numero fa, vi avevamo parlato della nostra scelta di rivolgere lo sguardo verso le belle notizie, quelle lievi, e di selezionarle per voi, per fare di questo spazio un luogo meno grigio e meno buio dei giornali veri e propri, perchè siamo convinti che il nostro ruolo, in questo momento, non sia quello di diffondere “le notizie” ma di fare del nostro meglio per portare un piccolissimo sorriso nella vostra giornata?

Bene, un famosissimo quotidiano nazionale italiano, “La Repubblica”, ha deciso di fare lo stesso, in un certo senso. Da alcuni giorni, comincia il suo spazio web con una rubrica che si chiama “la prima cosa bella”. Una notizia selezionata per cominciare la giornata con un sorriso, con una briciola di positività, con un evento che scaldi il cuore. Ovviamente, le virgolette intorno alla parola plagio sono d’obbligo, perchè non è certamente possibile che quel colosso abbia preso spunto da noi, ma fa sorridere il fatto di aver avuto la stessa idea, di aver sentito la stessa esigenza di positività. Fa sorridere e riflettere.

La redazione

La notizia

Siamo di nuovo qui, a domandare il vostro perdono per il nostro ritardo.

La motivazione è sempre la stessa, non è cambiata: siamo impegnatissimi con il nostro progetto “Snakkemedmax”.

Questa volta, possiamo sbilanciarci, e possiamo dirvi che ci siamo davvero.

Il 23 maggio, alle 14.00, presenteremo i nostri libri didattici e il nostro materiale multimediale, a Kolding, nel corso di un evento organizzato in collaborazione con la FOF (che ringraziamo moltissimo!).

Naturalmente, non serve dirvi che non siamo ancora pronti.

Un po’ per colpa del nostro perfezionismo, un po’ a causa delle poche ore contenute in ogni giornata (ebbene sì, non siamo ancora riusciti ad “allungare” la giornata, abbiamo solo le solite, vecchie 24 ore a disposizione, e non bastano mai!), un po’ per via delle tante cose da mettere ancora a punto, da giorni non sappiamo che tempo faccia, fuori, perchè non alziamo il naso dal computer.

Ancora non sappiamo cosa diremo, cosa faremo vedere e quanti saremo. Sappiamo solo che ci sarà un po’ di vino e qualche snack per ringraziare

chi avrà deciso di condividere questo momento con noi.

Se avete voglia di esserci, malgrado le imperfezioni che ci saranno, scriveteci una mail: vi daremo più informazioni.

L’indirizzo è il solito:

dante.racconta@gmail.com

In questo numero:

La notizia.....1

Mai formaggio sul pesce!.....2

Perchè formaggio e pesce non si sposano.....3

Perugia, città etrusca.....4

Mai formaggio sul pesce!

Un vecchio adagio dice che “il cliente ha sempre ragione”. Lo vogliamo dire, una volta per tutte, forte e chiaro: no, non è così. Il cliente non ha ragione se chiede variazioni impossibili al piatto che è proposto nel menu.

O meglio: il cliente può proporre, suggerire, chiedere, questo sì, ma non può pretendere.

Non come ha fatto quel signore che, in un ristorante italiano a Londra, ha chiesto di avere il parmigiano per i suoi ravioli al granchio e, di fronte al netto rifiuto di cameriere, cuoco e proprietario, ha deciso di lasciare una pessima recensione su Tripadvisor.

“ho chiesto del parmigiano e il cameriere anziché servirmelo mi ha guardato in modo strano e nonostante le mie insistenze si è rifiutato di portarmelo perché *secondo lui* sul pesce non si mette il formaggio“, ha scritto il tizio.

Il corsivo, ovviamente, ce l’abbiamo messo noi, per sottolineare il fatto che il cliente non riconosceva un minimo di competenza in più, rispetto a se stesso, al cameriere, e dava alla sua opinione lo stesso peso della propria.

Quindi ci chiediamo: in quale momento della nostra storia recente abbiamo deciso di togliere ogni competenza? Quand’è che abbiamo



deciso che non esistono più gli specialisti?

Probabilmente quando le nostre case si sono riempite di aggeggi che ci connettono alla rete, un immenso calderone in cui ognuno scrive ciò che vuole e dal quale ognuno può avere l’impressione di ricavare tutte le informazioni che desidera, magari sentendosi perfettamente in grado di farsi auto-diagnosi e di ergersi al ruolo di esperto in tuttologia. Ma non è così.

Ricordiamoci che i seri professionisti studiano anni per arrivare ad un vero livello di competenza e conoscenza della materia.

Questa volta, il proprietario del ristorante ha deciso di rispondere all’impertinente cliente. Ha cominciato scrivendo:

“La tua è stata una richiesta sciocca. Ora ti spiego le regole fondamentali della cucina italiana che non conosci: non chiedere mai ananas sulla pizza; non mettere mai la panna nella carbonara; mai chiedere una pasta Alfredo (chi è questo Alfredo?); non mettere mai il pollo nel sugo all’arrabbiata; e ultimo, ma non meno importante, mai, mai, mai chiedere formaggi su un piatto di pesce.

Regole semplici, dovrete ringraziarmi per non avervi fatto rovinare il piatto che stavi mangiando”.

Questa spiegazione, però, deve essergli suonata troppo “colta”; deve aver capito che una persona che non è in grado di rendersi conto della sciocchezza che ha fatto deve ricevere una spiegazione più diretta e semplice.

Ecco perchè ha aggiunto:

“Ci sono un sacco di falsi ristoranti italiani gestiti da persone avide che permettono questo tipo di abominio. Prova il parmigiano sullo sterco di mucca, dovrebbe avere un buon sapore per te”.

A prescindere da queste schermaglie social, volete scoprire perchè “il formaggio non va mai sul pesce”? Continuate a leggere nella prossima pagina.

Perchè formaggio e pesce non si sposano

Succede in ogni cultura: il fatto di essere nati e cresciuti in un certo luogo fa sì che ognuno di noi abbia determinate informazioni, nel fondo del cervello, che derivano dalle tradizioni, dalle frasi ascoltate in casa, dalle abitudini familiari.

Alcune di queste informazioni sono importanti, altre possono invece essere classificate, appunto, come “comportamenti rituali” dei quali, magari, si è persa la motivazione.

Uno di questi comportamenti è proprio il fatto di mettere il formaggio sulla pasta col pesce (o, ancora peggio, di accompagnare un secondo di pesce con pezzi di formaggio).

Provate a proporlo a un qualunque italiano, e vedrete la sua faccia inorridita.

Poi, però, provate a chiedergli (o chiederle) il perchè di questo rifiuto: probabilmente, non sarà in grado di spiegarlo.

Vi dirà “è così e basta”.

Ci siamo divertiti ad andare a scoprire le motivazioni che sono alla base di questa tradizione. Come al solito, non ce n'è una sola, chiara e sicura, ma ci sono diverse risposte che sconfinano nella leggenda, nel “si dice”, nel “dovrebbe essere per questo”.

Con ordine.

La prima spiegazione confronta il sapore delicato del pesce con il sapore forte e deciso del formaggio. Unendoli, il secondo coprirebbe il primo, rovinando tutto il gusto di mangiare le sue carni delicate (eh, già, perchè si parla di “carne” anche del pesce!).



A questa motivazione, alcuni si oppongono perchè affermano che esistono formaggi dal sapore gentile, come la mozzarel-

la, e che alcuni formaggi particolarmente salati potrebbero esaltare, anzichè coprire, il sapore del pesce.



A dirla tutta, anche noi abbiamo assaggiato, una volta, un piatto di spaghetti cozze e pecorino, e non ci è sembrato affatto di compiere un atto blasfemo.

Un'altra giustificazione fa riferimento alla storia. La cucina italiana si è formata nel tempo, affondando le proprie radici nel territorio.

I piatti con i formaggi sono legati a zone che permettono l'allevamento (specialmente di pecore e capre), quindi aree prevalentemente collinari e montuose. I piatti di pesce, invece, sono tradizionali nelle coste, ovviamente. Ecco perchè questi due sapori non si devono incontrare: perchè non nascono insieme, sono divisi geograficamente ancora prima che culturalmente.

Quella che preferiamo, però, è la terza interpretazione, perchè avrebbe un'origine medica arcaica: nelle teorie di Ippocrate e Galeno si faceva riferimento alla trasformazione chimica del pesce una volta a contatto con il formaggio, una contaminazione che avrebbe danneggiato l'intera digestione.

La convinzione a tenerli separati sarebbe proseguita nel Medioevo e nel Rinascimento, fino a giungere ai moderni ricettari italiani.

Un tabù che si è rafforzato nel Novecento e che, nonostante le sperimentazioni gastronomiche di altri paesi (Francia e Olanda, per fare due esempi europei, ma anche la salsa acida di yogurt greca e libanese che si accompagna a pesci dalle carni grasse) resta ancora un caposaldo della cucina italiana. E voi, che ne pensate? Raccontatecelo!



NON UNO, MA DUE "DANTE"

Molti di voi conoscono già l'approfondimento "Dante Analizza".

Serve per conoscere meglio la lingua italiana, partendo da parole o forme grammaticali che abbiamo usato nei nostri pezzi di Dante Racconta.

Vogliamo ripeterlo ancora: Dante Racconta è, e resterà sempre, gratuito.

Dante Analizza, invece, si riceve in abbonamento, dietro versamento di un piccolissimo contributo.

IL PICCOLO CONTRIBUTO PER RICEVERE "DANTE ANALIZZA"

* per ricevere **una** uscita: **10** kr

* per ricevere **6** uscite (3 mesi):
54 kr invece di 60 kr.

* per ricevere **12** uscite (6 mesi):
96 kr invece di 120 kr.

COME PAGARE

* **mobilpay: 50338361**

* oppure richiedere le **coordinate bancarie** via e-mail

Perugia, città etrusca

Nel cuore dell'Italia c'è una città che è quasi una "lagkage". Una torta a strati, ed ogni strato descrive perfettamente un momento della sua storia lunghissima e affascinante.

Questa città è Perugia, fondata dagli Umbri più di tremila anni fa, poi abitata e resa importante dagli Etruschi, e infine sbocciata e fiorita nel Rinascimento, così tanto che il Papa Paolo III si sentì in dovere di dare agli abitanti una lezione terribile, che servisse da monito a tutti gli altri, per essersi ribellati e non aver voluto pagare le tasse sul sale. Questa ira papale si è trasformata nell'incredibile Rocca Paolina, che permette di camminare liberamente lungo le strade e vicino alle case di cinquecento anni fa, rimaste intatte.

Se volete visitare questa meravigliosa città, potete prenotare il b&b che la nostra amica danese Lone (esbjerg@alice.it) e sua figlia Patrizia (sotilde@alice.it) hanno aperto nel centro storico. E' un appartamento totalmente restaurato, uno spazio "hyggeligt" nel cuore di Perugia.



Per iscriversi a "Dante Analizza", o per maggiori informazioni, scrivete a:
dante.racconta@gmail.com

Appuntamenti ed eventi

PER CONOSCERE TUTTE LE ATTIVITA' DELLE SEDI DANESI DELLA SOCIETÀ "DANTE ALIGHIERI"
E' POSSIBILE CONSULTARE IL SITO **www.dante-alighieri.dk**

PER SEGNALARE UN EVENTO E VEDERLO PUBBLICATO TRA QUESTE COLONNE: **dante.racconta@gmail.com**

"DANTE RACCONTA" E' UN PERIODICO A CURA DI GISELLA PACCOI E MASSIMO SCUDO.

PER ISCRIVERSI ALLA MAILING-LIST, MANDARE UNA MAIL ALL'INDIRIZZO DANTE.RACCONTA@GMAIL.COM, CON "ISCRIVI" COME OGGETTO;
PER NON RICEVERE PIU' "DANTE RACCONTA", MANDARE UNA E-MAIL ALLO STESSO INDIRIZZO CON "CANCELLA" COME OGGETTO.