

QN WEEKEND

N. 83

OGNI SETTIMANA LE TUE PASSIONI
DOMENICA 4 APRILE 2021

VINI

FANTINI IN CRESCITA
BUSINESS ALLARGATO
ALLA SPAGNA

VINI

BIANCHELLO LA RIPE
SUGGERZIONE DOC
DEI DECLIVI PESARESI

BELLEZZA

IL SENSO DI ALFAPARF
PER I CAPELLI CURATI
CON I SEMI DI LINO

L'INTERVISTA

DAFNE CHANAZ LA TAVOLA DI PASQUA

La studiosa della natura, del cibo
e delle più antiche tradizioni legate ai riti
parla delle usanze, culinarie e non,
tipiche del giorno della Resurrezione

SUPPLEMENTO
AL NUMERO ODIERNO DI

QN *Quotidiano Nazionale*

IL GIORNO *il Resto del Carlino* **LA NAZIONE**

SOMMARIO

Tutto il meglio nella settimana che ci aspetta

5

MODA
WESTWOOD
80 ANNI PUNK

L'8 aprile festa grande per la stilista più irriverente del Regno Unito: con lei la ribellione è diventata look

6

BELLEZZA
SEMI DI LINO
ANTI-CRESPO

AlfaParf lancia la linea 'Smooth' che utilizza i semi di lino per domare le chiome ribelli

7

VIAGGI
IL 'SISTEMA'
TANARO

A passo lento lungo il Tanaro per scoprire nicchie di produzioni vinicole e agricole

10

MOTORI
CABRIO
DA 620 CV

Nel nuovo modello di Ferrari Portofino M una lunga serie di novità tecniche e di design

11

ECCELLENZE
CARBONARA
DIGITALE

Martedì è il Carbonara Day: Sonia Peronaci e De Cecco per quella perfetta

Direttore responsabile

Michele Brambilla

Fascicolo a cura di

Ugo Cennamo

In redazione

Franca Ferri, Lorella Bolelli

Hanno collaborato:

Eva Desiderio,
Davide Eusebi,
Nicole Fouqué,
Lorenzo Frassoldati,
Federico Rota,
Giuseppe Tassi

Pubblicità Speed

e-mail infospweb.it

sito web speedadv.it

Assago (Milano) 20090

vo.le Mirafiori, Strada 3 PalazzoB10

Tel. 0257577362

Bologna 20138, via E. Mattel, 106

Tel. 0516033848

Firenze 50122, v.le Giovine Italia, 17

Tel. 0552499203

QN il Resto del Carlino

direttore responsabile

Michele Brambilla

QN La Nazione

direttore responsabile Agnese Pini

QN il Giorno

direttore responsabile Sandro Neri

LA PASQUA È SERVITA

FRA TERRA, ACQUA E ARIA IL MENU ODIERNO
AFFONDA LE SUE RADICI NELLA TRADIZIONE
DAFNE CHANAZ RIVELA SEGRETI E INTRECCI

di Lorella Bolelli

Per chi, come Dafne Chanaz, studia da oltre un quindicennio la storia del cibo e delle mille filiere che ogni gastronomia ha seguito per diventare tradizionalmente locale, la Pasqua è una piccola *summa* di ciò che la società agricola ha circolarmente fatto suo seguendo il ritmo delle stagioni. «A chi si chiede perché l'uovo sia il simbolo di questa festività, rispondo che basta guardare i comportamenti delle galline nei pollai per accorgersi che iniziano nuovamente a deporre dopo il fermo invernale proprio in questo periodo e quindi si è giocoforza accostato questo fenomeno con l'idea di fertilità, di riproduzione, di risveglio che in primavera si attiva in tutte le specie. Non a caso in Valle d'Aosta i ragazzi chiedono alle ragazze uova in dono e chi ne totalizza dodici si dice che si sposerà entro l'anno. Viceversa, le ragazze a cui ne restano, devono correre a seppellirle per evitare il rischio di zitellaggio».

Anche all'origine del movimento dello Slow Food si dice ci sia un'antica consuetudine pasquale legata alle uova...

«In Piemonte usava che gruppi di amici andassero sotto le cascine a cantare per essere ripagati con le uova. Se i contadini non aderivano, le canzoni si tramutavano in maledizioni. Lo ricorda Carlo Petrini come una sua scorribanda giovanile ma anche come ispirazione primigenia del suo recupero delle origini e della genuinità».

E invece l'agnello come entra tra i cibi trasversalmente tradizionali?

«Come per la morte in croce di Cristo che prelude alla Resurrezione, anche in questo caso si tratta di un sacrificio, non solo simbolico, che i pastori facevano per sfolire le greggi dei troppi maschi per i quali la convivenza, crescendo, sarebbe stata impossibile. Quindi la morte come garanzia di continuità. Ovviamente poi è subentrato l'allevamento intensivo di carne da macello e la tradizione è diventata business. Mentre nel modo di cucinarlo, si ravvisano influenze arabe e nordafricane. Stufarlo dentro un tegame di coccio, come fanno in Abruzzo, con aromi e sapori che poi si fondono fino a confondersi fa parte del patrimonio musulmano».



Dafne Chanaz ha appena pubblicato per Terra Nuova 'Il prato è in tavola'

Religione e gastronomia vanno strettamente a braccetto?

«Quelli che nell'antichità erano i sacrifici umani utili per ingraziarsi gli dei, con il Cristianesimo vengono traslati nell'offerta di pane e vino, corpo e sangue di Gesù. E non a caso un piatto tipico napoletano come il Casatiello altro non è che un impasto lievitato e arricchito di caciocavallo e tocchetti di salame, adornato di uova. Le scarcelle pugliesi sono anch'esse dei canestrini, ma dolci, con l'uovo sodo ingabbiato. In Sardegna in questo periodo in chiesa vengono benedetti i pani».

Finora abbiamo parlato di come il Sud abbia elaborato, sintetizzato e portato in tavola quel crogiuolo di dominazioni che l'hanno attraversato. Al Nord che succede?

«Prendiamo la Liguria, permeabile alle correnti che, attraverso le Alpi, le sono arrivate dalla Francia. E infatti la torta pasqualina genovese utilizza sempre tante uova, la sfoglia, ma nel ripieno introduce sapori delicati

della campagna, carciofi, bietoline o il cosiddetto preboggion, un bouquet di erbe selvatiche di chiara ascendenza transalpina. La corte di Francia nel Rinascimento rigettò l'uso delle spezie, troppo asporite e forti, per introdurre abitudini più asettiche come appunto l'uso dei germogli di natura».

Lei al patrimonio di sapore e qualità organolettiche delle specie vegetali ha dedicato anche il suo ultimo libro 'Il prato in Tavola (Terra Nuova edizioni) che è innegabilmente primaverile e pasquale...

«Direi da pic nic di Pasquetta. Le quiche, le torte ripiene sono tipici cibi da asporto e farle con le piante spontanee che si possono raccogliere in campagna carica di proprietà drenanti, depurative e detossinanti, come nel caso degli asparagi. O dei cardi che, addirittura, favoriscono la lattazione. Pensi che per ottenere la resa di un mazzo di cicoria selvatica, che non contiene acqua, ne occorrono due di coltivate. E la capacità di remineralizzare il nostro corpo che esce dall'inverno è l'esatto corrispondente dei lavori di ripulitura che avvengono in campagna come il falò delle patate, che brucia il vecchio per far fiorire il nuovo. O le processioni degli incappucciati che troviamo in Puglia come a Siviglia dove il colore bianco indica appunto la purezza di qualcosa di appena nato, del germoglio».

Sulla sua tavola oggi cosa non mancherà?

«Premesso che non cucino 'a tavolino' ma basandomi su ciò che trovo di buono in campo e al mercato, improvvisando molto e variando come si fa nel jazz, direi che potrei produrmi in una quiche con la Silene, una pianta il cui sapore si avvicina alla fava fresca, all'asparago, al carciofo, e che ben si sposa con panna acida e robiola, speck e scamorza affumicata. Poi raccomando la vignarola romana che senza il guanciale è totalmente vegetariana e a base di germogli di stagione: cipollotti, finocchiella selvatica, fave, carciofi, piselli, lattuga romana. Credo sia importante adottare questa filosofia se si vuole catturare il meglio delle stagioni e della terra. È un parziale ma fondamentale rovesciamento di prospettiva».

© RIPRODUZIONE RISERVATA