

SCARPETTA di Astrid Luglio e Ester Bianchi

(s.v. scarpetta):

«racchiudere il sugo rimasto nel piatto passandovi un pezzetto di pane infilzato nella forchetta, o più comunemente tenuto tra le dita»

Scarpetta, un gesto popolare ma anche universale, per alcuni un segno di poca classe, per i più saggi un rito

indispensabile. E' un progetto che nasce a stomaco pieno, alla fine di un pasto semplice ma saporito, tanto che non

si fa in tempo a fotografarlo, nel piatto rimane solo qualche gustoso avanzo con cui fare la scarpetta.

Sei piatti in metallo smaltato, sei ricette regionali della cultura popolare italiana, alcune più conosciute altre ancora

da scoprire. Sei composizioni grafiche, realizzate mescolando macchie di sugo, scansioni di cibo ed esperimenti

sulle gestualità a tavola.

Scarpetta è una collezione in continuo divenire, in cui l'oggetto diventa il pretesto per veicolare fantastiche storie

della nostra tradizione culinaria.

Le stoviglie smaltate realizzate in alluminio e rivestite in porcellana raccontano una storia,

quella della cucina popolare italiana, in cui si evitavano sprechi e ci si ingegnava per utilizzare ogni avanzo

della credenza dandogli una nuova dignità in tavola.

Con questa premessa, la scelta di utilizzare la tecnica dell'Enamelware deriva non solo dalla sua praticità e versatilità

ma anche da un'estetica familiare, casual e allo stesso tempo retrò che rende queste iconiche stoviglie universalmente

apprezzabili.

PANZANELLA

ORIGINE: ITALIA CENTRALE, TOSCANA

La Panzanella è un piatto umile ma nobile d'animo che appartiene alla cucina del recupero e varia da regione a regione, da luogo a luogo e

addirittura di famiglia in famiglia. Esistono diverse versioni sull'origine di questa ricetta: alcuni ritengono che l'origine della Panzanella vada

rintracciata nell'abitudine dei contadini a bagnare il pane raffermo

avanzato e condirlo con le verdure disponibili nell'orto. Altri, invece,

pensano che la Panzanella sia nata a bordo dei pescherecci. Pare, infatti,

che i marinai utilizzassero l'acqua di mare per bagnare il pane secco e che poi lo consumassero insieme a verdure e ortaggi.

La ricetta originale prevede pane raffermo, cipolla rossa, cetrioli e basilico, il tutto condito con olio d'oliva, aceto e sale.

COUS COUS ALLA TRAPANESE

ORIGINE: ITALIA MERIDIONALE, SICILIA - TRAPANI

Una ricetta simbolo di condivisione e dell'unione di culture e tradizioni diverse. Rimane difficile stabilire se la cultura trapanese del cous cous sia veramente un antico lascito della dominazione araba oppure sia dovuta agli scambi culturali successivi, ma sta di fatto che proprio nel territorio trapanese il cous cous condito con il pesce è tutt'oggi una specialità tradizionale.

All'epoca, gli abitanti del trapanese, consumavano una zuppa di pesce detta matalotta, realizzata con le rimanenze di pesce invenduto.

I magrebini invece si alimentavano con un piatto allora sconosciuto ai trapanesi, il cous cous, preparato con una semola di grano duro, verdure miste e carni di agnello o pollo cotte a vapore. I marinai siciliani, incuriositi dalle abitudini alimentari dei loro vicini, riuscirono ad apprendere le tecniche di preparazione del cous cous personalizzandolo con la matalotta. Attraverso un viaggio incredibile e grazie all'ingegno e alla contaminazione del gusto locale nasce così questo iconico piatto della gastronomia culinaria siciliana.

VONGOLE FUJUTE

ORIGINE: ITALIA MERIDIONALE, CAMPANIA - NAPOLI

La pasta con le vongole fujute è un piatto povero della cucina napoletana in cui il prezzemolo, con il suo aroma molto forte, regala a chi lo mangia, l'illusione di sentire il sapore delle vongole che, in realtà, non ci sono (so fujute, scappate!).

La paternità di questo piatto, massimo esempio della ironia e fantasia del popolo napoletano, non è del tutto certa. C'è però chi sostiene che l'abbia inventata il grande Eduardo De Filippo (noto attore, regista, scrittore, drammaturgo e poeta napoletano), in una sera in cui la fame si fece sentire dopo uno spettacolo teatrale e la dispensa conteneva ben pochi ingredienti. Eduardo mangiò così bene che il giorno dopo raccontò alla sorella Titina d'aver sentito veramente "il gusto e il profumo del mare" e la ricetta si diffuse velocemente in tutta Napoli.

LE VIRTU' TERAMANE

ORIGINE: ITALIA CENTRALE, ABRUZZO - TERAMO

"Le Virtù" è un antico piatto della tradizione abruzzese, che (pare dal 1800) si prepara in occasione del Primo Maggio. Esso annuncia l'arrivo della primavera per propiziare la fertilità della terra e l'abbondanza del raccolto. Secondo qualcuno, virtuosa sarebbe proprio la capacità economica della massaia nell'essere riuscita a gestire benissimo la dispensa fino all'arrivo della nuova primavera e dei nuovi prodotti della terra. Secondo altri, le virtù sono i legumi e le verdure prodotti dalla fatica dei contadini, doni preziosi del raccolto.

"Sette tipi di legumi, sette tipi di verdure, sette specie di aromi, sette varietà di carni e sette tipi di pasta" recita la filastrocca, ma in realtà sono ben oltre 50 gli ingredienti presenti, un insieme di sapori e consistenze assolutamente equilibrato che ogni anno rinnova il racconto d'una civiltà antichissima,

rispettosa dei doni della terra e attenta a non sprecare nulla.

RISOTTO ALLA MILANESE

ORIGINE: ITALIA SETTENTRIONALE, LOMBARDIA - MILANO

Non esisterebbe questa tipica ricetta meneghina senza il famosissimo risotto giallo. La sua invenzione Π da attribuire al vetraio Valerio di Fiandra, che nel 1574 si trovava a Milano per la decorazione delle vetrate del Duomo.

Per il matrimonio di sua figlia, un po' per gioco, fece aggiungere ad un risotto bianco dello zafferano: questa spezia era infatti utilizzata da pittori e vetrai per ottenere una particolare colorazione gialla dei vetri. Il nuovo piatto ebbe subito successo, sia per il suo sapore che per la sua tonalità che ricordava l'oro, sinonimo di ricchezza.

Nel corso degli anni venne abbinato all'ossobuco di bue e questo sposalizio divenne il simbolo culinario della città di Milano.

SARDE IN SAOR

ORIGINE: ITALIA SETTENTRIONALE, VENETO

In dialetto Veneto "Saor" significa Sapore.

Il saor Π una tipica preparazione della Laguna Veneta che risale al tempo in cui i pescatori avevano la necessità di conservare a lungo il pesce e di mascherarne l'odore non proprio gradevole, soprattutto quando poco fresco.

Storicamente l'aggiunta della cipolla era legata all'aggressione e all'eliminazione dei batteri che, in assenza di refrigeratori portavano all'inevitabile deterioramento del cibo. Si tratta per cui di una "salsa agrodolce" per il pesce risalente al '300, in cui la sapiente combinazione di ingredienti come aceto, vino bianco, cipolle, uvette e pinoli ha fatto sì che questa antichissima ricetta dal gusto equilibrato, diventasse un vero e proprio mito della cucina italiana.