

La cucina regionale: un patrimonio molto importante, da testimoniare e tramandare oltre la retorica, spesso sbrigativa e scontata, del Made in Italy agroalimentare

Il prezioso contributo del libro “La cucina povera e contadina del Lazio - Appunti per un repertorio di ricette” scritto da Damiano Lucia

Il Made in Italy agroalimentare non è un monumento “statico”, consegnatoci dalla Storia e dalla tradizione; è, piuttosto, un corpo “vivo”, pulsante, che racconta il passato ma soprattutto rende “gustoso” il presente, testimoniando, nei ristoranti come sulle tavole di casa, l'**intreccio straordinario fra prodotti della terra e creatività in cucina**, per il piacere del palato.

L'Italia del cibo è ricca, varia, prorompente di invenzioni originali, che le “divisioni” storiche e le peculiarità territoriali hanno alimentato nel tempo, delineando scenari di abitudini, passioni, adattamenti a condizioni particolari, diversi da un luogo all'altro, ma sempre uguali nel **dare migliore soddisfazione al gusto**, coniugando quel che la terra può offrire con quel che l'arte culinaria può elaborare.

Oggi si chiama “cucina tipica regionale”, aggiungendo anche specificazioni come “povera” (laddove gli ingredienti siano comuni, di poco valore) o “contadina” (laddove ci sia soprattutto attenzione al “**recupero**” **gastronomico di “scarti” vegetali o animali**).

E' indubbiamente cultura. Una cultura “forte”, che ha solide radici in uno dei principali bisogni (e piaceri...) della persona, oggi al centro anche dell'**attrattività turistica dei territori**, che occorre **custodire** (per non dimenticare) e **testimoniare** (con l'effettiva preparazione delle varie specialità).

La letteratura sulla cucina regionale è già ricchissima. Ma, generalmente, è piuttosto superficiale: si ferma alle ricette più note e comuni. Non così il **libro di Damiano Lucia “La cucina povera e contadina del Lazio - Appunti per un repertorio di ricette”**, che presenta (in seguito ad una ricerca di oltre trent'anni) ben 260 ricette, e altre si propone di raccogliergli invitando i lettori (con la compilazione di un'apposita scheda) a segnalarne altre.

Il libro è rivolto soprattutto agli agriturismi, sia perché l'autore si occupa particolarmente del settore, sia perché **dovrebbero essere proprio gli agriturismi a proporre ai propri ospiti la cucina tipica regionale e locale**. Ma anche le “cucine domestiche” possono trarne preziosi spunti per sorprendere amici e parenti invitati a tavola.

Più che una lettura (ci sono solo le ricette senza altri “fronzoli” culturali) è un invito a sperimentare davanti ai fornelli.

Damiano Lucia - La cucina povera e contadina del Lazio, 235 pagine

Libro 9,88 euro - E-book 2,99 euro - Edito da Amazon

<https://www.amazon.it/cucina-povera-contadina-del-lazio-ebook/dp/B07T57F18J>

31 agosto 2019