



ERBARIO
di Andrea Pieroni

Mirto



Nome

Myrtus communis (Myrtaceae)
Nei dialetti del Nord: Martellina, Martora, Martellina, Mirt, Mortin. Al Centro: Martella, Mortella. Al Sud e sulle isole: Marcidia, Murta, Murtaucci, Morterara, Morzia, Murtidda

Raccolta

Di questo arbusto sempreverde spontaneo alto fino a cinque metri, dal profumo aromatico, si raccolgono i rametti in estate ed i frutti (che possono essere scuri o chiari) in ottobre e novembre

Proprietà

Negli studi dell'ultimo decennio le parti aeree del mirto hanno mostrato avere numerose qualità: anti-ossidanti, anti-microbiche, ipnotiche, anti-diarroiche, anti-virali, anti-fungine, epato e neuro protettive

Odore e sapore

Presenta caratteristiche note aromatiche e resinose, deboli nell'odore e molto persistenti nel sapore

In passato

I giovani rametti erano largamente usati in Sardegna ed al Sud per aromatizzare le carni, in particolare la selvaggina, mentre i frutti erano utilizzati per la preparazione del liquore omonimo e di straordinarie marmellate dei giorni di festa

Usi in cucina

I frutti del mirto possono aromatizzare non solo la cacciagione, ma anche accompagnare formaggi e conferire bellissime nuance (a fine cottura per evitare sentori che poi divengono amari) ad intingoli e sughi. Il carattere sensoriale "suntuoso" ed aromatico del mirto ne fa un ottimo ingrediente dell'autunno, molto versatile sia nei piatti dolci sia in quelli salati



Matera La Terra del pane

10 novembre, nello splendido scenario dei Sassi di Matera, si svolge il Festival Terra del pane che propone un percorso multisensoriale e

Tre giorni dedicati al pane. Dall'8 al

multidisciplinare per raccontare storia e tradizione di lieviti e impasti. Mostre, teatro, musica, dibattiti e workshop declineranno il più antico e conviviale dei cibi. Tra gli appuntamenti il 10 novembre alle ore 18 si svolgerà il dibattito "Il forno di tutti" con la

giornalista di Repubblica Cinzia Lucchelli che ha realizzato per Rfood un servizio sui forni collettivi. Lucchelli dialogherà con la docente universitaria Mariavaleria Minnini, il dialettologo Angelo Serra e le abitanti dei Sassi Maria Rosaria Pizzilli e Marcella Rondinone



Terra Madre

Il senso etico dello chef

Olivier Roellinger, stellato francese, spiega perché la lotta al cambiamento climatico deve partire in cucina

di CARLO PETRINI

Forchetta nella mano alzata e sorriso incoraggiante. È questa l'essenza di Olivier Roellinger, uno tra i più grandi chef della cucina francese contemporanea, attivo nel suo ristorante Les Maisons de Bricourt a Cancale in Bretagna e dal 2009 vice-presidente dell'associazione internazionale Relais & Châteaux.

Alta cucina, rispetto delle materie prime, impegno sociale e piacere. Sono questi gli ingredienti che Olivier usa nel suo menu ogni giorno e principi di cui si fa portavoce tra i suoi colleghi e tra i consumatori. A Terra Madre Salone del Gusto, lo scorso settembre, ha lanciato il suo impegno e quello di Relais & Châteaux nella campagna Food for Change, per sensibilizzare sul cambiamento climatico. «Raramente i cuochi collegano il cambiamento climatico all'alimentazione. Pensiamo subito ai trasporti, al riscaldamento degli edifici ma quasi mai al cibo. Eppure, con l'agricoltura industriale, è tra i principali responsabili. Pesticidi, erbicidi, deforestazione, allevamento intensivo, consumo di carne, prodotti surgelati, mancato rispetto della stagionalità, spreco incidono tutti profondamente sul clima. Ecco allora che gli chef hanno il dovere morale di promuovere una buona e corretta alimentazione e devono avere un ruolo centrale nel contrastare con la loro cucina, con le loro scelte la tendenza dell'attuale sistema di produzione e distribuzione che sempre più è nelle mani delle grandi multinazionali», afferma con forza. «Essere il migliore chef al mondo non significa avere il più alto numero di stelle nelle guide, ma significa essere d'esempio, promuovere i piccoli produttori, scegliere materie prime di qualità, sensibilizzare i

propri clienti e non solo sull'importanza del cibo. Significa scegliere verdure che magari non sono così belle esteticamente, ma che sono interessanti gastronomicamente. Significa scegliere sementi libere, cibi locali, cucinare meno carne ma più verdure e cereali. Significa recuperare gli scarti. E infine fare educazione, sensibilizzare tutta la popolazione, i più piccoli, le aziende, le scuole, uscire dalla torre d'avorio in cui per troppi anni gli chef si sono isolati».

Roellinger ha sempre messo al centro del suo operare la necessità di un forte dialogo tra agricoltu-

ra e ristorazione. Messaggio che porta avanti anche oggi con i membri di Relais & Châteaux, un'associazione che raggruppa 550 chef di 162 nazionalità: «Ho accettato questa carica non per fare il catalogo dei migliori chef al mondo ma per costruire una rete reale di cuochi che si impegnano anche grazie alla loro notorietà per migliorare la vita di tutti. In questo è evidente la vicinanza con Slow Food e con i piccoli produttori. Da un lato c'è il lavoro di Slow Food per salvare i prodotti locali e la biodiversità, dall'altro c'è il nostro lavoro per valorizzarla. La sola maniera di contrastare l'appiattimento dei gusti è quella di unire la produzione alla trasformazione e al consumo e lavorare per proteggere chi si impegna ogni giorno in un'agricoltura buona, pulita e giusta».

Espono le sue idee in modo chiaro, con una visione che va oltre le parole: «Cucinare è un atto meraviglioso di amore ma anche di salute, culturale e ambientale. Inoltre cucinare permette di fare economia. Voglio lanciare un appello. Non lasciamo alle multinazionali il ruolo di nutrire il pianeta ma riappropriamoci della cucina, riscopriamo il piacere di lavorare le materie prime. Torniamo a casa e troviamo il tempo di prendere in mano una patata, un fagiolo, una zucchina. Riscopriamo il piacere del tatto con le materie prime, è formidabile! Ed è veramente un atto rivoluzionario che ci permette di trasformare una situazione grave come quella attuale in una opportunità. La rivoluzione deliziosa, come l'ha chiamata Alice Waters, inizia da noi. Senza dimenticarci la dimensione del piacere. Perché nutrirsi è soprattutto provare piacere».

www.slowfood.it



Dall'alto in basso

Un momento della competizione tra giovani cuochi promossa da Olivier Roellinger a Budapest; tartare di ricci bretoni dello chef, Olivier Roellinger



BOCCALE
di Luca Giaccone

Le bianche bavaresi

Monaco di Baviera è una destinazione universalmente associata alla birra, ma uno degli indirizzi più interessanti è spesso colpevolmente trascurato, pur essendo a pochi passi dalla centrale Marienplatz. Il locale di mesquita Schneider Bräuhaus ha sede nel palazzo in cui nel diciannovesimo secolo fu aperto il primo birrificio di Georg Schneider. Distrutto dai bombardamenti alleati della Seconda Guerra Mondiale, nel 1946 il birrificio si è spostato un centinaio di chilometri più a nord, a Kelheim. Ancora oggi produce soltanto birre di frumento, che in Baviera vengono battezzate *Weisse* (bianco, in tedesco) o *Weizen* (frumento). Sono birre con alte percentuali di frumento maltato, responsabile dell'aspetto lattiginoso (da cui il termine "bianco"), e di una bella nota acidula, molto rinfrescante. I lieviti utilizzati – di alta fermentazione – sono estremamente caratterizzanti, segnano l'olfatto con note fruttate (banana matura) e speziate (chiodi di garofano). Oggi le birre di frumento sono piuttosto diffuse, soprattutto in Baviera, ma in passato sono state vincolate a specifica autorizzazione, ad appannaggio di monasteri o case nobiliari. Il primo birrificio privato a poterle brassare fu quello di Georg Schneider I, che acquistò il diritto dal Re di Baviera Ludwig II, nel 1872. Il birrificio è ancora saldamente nelle mani della famiglia, al timone c'è Georg Schneider VI (classe 1965), mentre il figlio è già pronto per la successione. Tra le birre di casa va assolutamente assaggiata la Tap7 Mein Original, un grande classico. Di un bel colore ambrato, sormontato da una schiuma ampia e pannosa, è profumata di frutta estiva e spezie orientali e ha un sorso slanciato e al tempo steso appagante. Va servita fresca (ma non fredda, mai sotto i 7 °C) per esaltare la componente acidula e sostenere la vivace gasatura.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Tap7 Mein Original Ambrata, schiuma pannosa, profumata. Va servita fresca La bottiglia da 0,50 costa 3,50 euro Si può acquistare anche da Dublin Square piazza Garibaldi 8, Pomigliano d'Arco (Na)