

## L'Italia a tavola

### SUA MAESTÀ IL RAGÙ

Testo: Isabella Bernardin



Avete presente gli spaghetti alla bolognese in busta o in barattolo, da scaldare qualche minuto nel forno a microonde e subito pronti da mangiare? Ecco, state certi che sugli scaffali dei supermercati italiani non troverete qualcosa del genere. In Italia il ragù non è semplicemente “un sugo con cui condire la pasta”, un piatto veloce per riempirsi lo stomaco, ma un’arte, un rito, una ricetta sacra in cui gli ingredienti, selezionati e misurati, si fondono grazie alla cottura lenta, a cure amorevoli e a uno sguardo attento e paziente. Per dirla con le parole di Giuseppe Marotta, lo scrittore napoletano autore dei racconti del volume *L’oro di Napoli*, “il ragù non è una salsa, ma è la storia (...) e il poema di una salsa”.

## Le lattine dei designer in mostra a cielo aperto

di Redazione - 08 maggio 2012

Una mostra a cielo aperto in Piazza della Vittoria, a Genova. I giovani talenti del design ridisegnano le lattine del Gran Ragù Star insieme al celebre architetto e designer Stefano Giovannoni, e le loro opere arrederanno il centro della città fino al 13 maggio. Per celebrare il 50° anniversario di Granragù, l'azienda ha invitato giovani talenti del design italiano e mondiale a rivisitare e a reinterpretare la veste grafica della storica lattina del prodotto promuovendo il concorso «Star Design Award».

Le 19 migliori realizzazioni, sono state presentate e premiate a Milano durante un evento del Fuori Salone 2012 durante la settimana del Salone del Mobile, insieme alla lattina fuori

concorso del celebre designer Stefano Giovannoni. Le grafiche vincitrici sono state realizzate in formato maxi, 2 metri per 1 e dopo una tappa nel cuore del quartiere Brera a Milano e in Piazza Vittorio Veneto a Torino



sono ora in mostra a cielo aperto a Genova in Via Bersaglieri d'Italia, lato Stazione Marittima fino al 10 maggio e in Piazza della Vittoria, lato via Luigi Cadorna, dall'11 al 13 maggio.

I partecipanti al concorso sono stati gli allievi dello Ied iscritti al secondo anno del Corso di Graphic Design e i giovani studenti della Scuola Politecnica di design iscritti al Master Course in Visual Design. Dopo la tappa genovese, l'originale exhibition continuerà a girare la penisola intera in un vero e proprio road tour: a Roma dal 17 al 23 maggio, a Napoli dal 24 al 31 maggio e a Palermo dal 4 al 10 giugno.

## Italia alla brace

Testo: Isabella Bernardin e Salvatore Viola

In Italia la grigliata, in genere, è associata alla festività. Pasquetta, il 1° maggio, il 25 aprile, Ferragosto sono le occasioni più comuni. Gli italiani hanno per i piatti cotti alla brace una vera passione, che non si limitano a soddisfare armandosi di grill, carbonella e



qualche fetta di carne. In cucina, si sa, l'italiano è perfezionista e, se proprio deve grigliare, allora pretende di farlo "a regola d'arte". Ci vuole il posto giusto, la brace va fatta con la legna giusta, secondo cosa si vuole mettere sulla graticola: certo non la prima costoletta di maiale che capita! Insomma, una grigliata come si deve comporta un gran lavoro, tanto che molti italiani, per risparmiarsi la

fatica, preferiscono andare là dove la grigliata gliela preparano e gliela servono, come alle sagre di paese o nei ristoranti specializzati.

Da qualche anno sono di gran moda le cosiddette macellerie-ristorante, che offrono ai clienti la garanzia di ingredienti scelti, freschi e di alta qualità. La formula è semplice e piace: il cliente sceglie al banco della macelleria il taglio di carne, si accorda con il cuoco sulla cottura e aspetta che il piatto gli venga servito al tavolo. L'idea è nata in Puglia, ma si è diffusa ormai in tutta Italia. Si tratta spesso di ambienti rustici e spartani, come Da Mimmo e Valeria a Santeramo in Colle, in provincia di Bari ([www.mimmoevaleria.com](http://www.mimmoevaleria.com)), oppure di contesti raffinati e curati nei dettagli, come la Macelleria Damini&Affini ([www.daminieaffini.com](http://www.daminieaffini.com)) ad Arzignano, Vicenza.



## Sono a rischio estinzione alcune tipologie di formaggi

06.03.2012

Roma - (Adnkronos)

A rischio estinzione alcune tipologie di formaggi anche in Italia. A sottolinearlo all'Adnkronos, è Assolatte commentando il rapporto della Fao che lancia l'allarme sul rischio di estinzione per alcuni tipi di allevamenti e, di conseguenza, anche per alcuni latticini. Solo in Italia, spiega Assolatte, "vengono prodotte 400 varietà di formaggi. A fronte di questa cifra, solo i primi sei o sette tipi di formaggi assorbono più del 90% del latte prodotto nel bel paese". Tra questi ovviamente in pole position troviamo: il grana padano, il parmigiano reggiano e la mozzarella. Per venire incontro alle richieste del mercato, dunque, "è evidente una progressiva riduzione delle tipologie di formaggi" a vantaggio solo delle più 'famoso'. "Certo ci sono realtà che localmente funzionano bene come ad esempio la Fontina. Ma sono piccole e hanno un mercato solo regionale. Altre varietà, invece, tendono a sparire".

