

2011

L'Ue emette un bond da 5 milioni di euro a 5 anni per salvare le banche irlandesi. L'euro scivola sotto quota 1,30 dollari. Disoccupazione Italia, novembre ai massimi dal 2004. La

Casa Bianca rivede al ribasso le stime del Pil: Obama annuncia una finanziaria da 3.700 miliardi di dollari. L'Istat annuncia: nel 2010 debito al 119%. Moody's taglia il rating della Grecia. Terremoto e tsunami devastano il nord del Giappone. Raid della Nato sulla Libia. Ucciso Osama Bin Laden. Arrestato per molestie a Nyc il Dg del Fmi Strauss-Kahn. Parlamento greco approva piano austerità. A fine giugno manovra economica in Italia da 50 miliardi. Inizia attacco speculativo all'Italia. 2 agosto: Obama firma l'accordo sul tetto del debito Usa. Downgrade degli Usa da parte di S&P da AAA a AA+. 1 novembre: Draghi si insedia alla presidenza della Bce. 3: Bce taglia tassi a 1,25%. 12: Si dimette governo Berlusconi. 16: giuramento del governo Monti. 22: Fmi crea rete di sicurezza contro il contagio. Draghi, nessun dubbio su irreversibilità euro.



copertina marzo

■ gennaio

La mozzarella fece più di Garibaldi

Quando, il 26 ottobre 1860, i garibaldini raggiunsero Teano per lo storico incontro con il Re, la popolazione regalò alle camicie rosse delle arance. Erano acerbe e i garibaldini accusarono dolori allo stomaco. Sospettando di essere stati avvelenati, costrinsero chi gliele aveva regalate a mangiarne altre davanti a loro. Tutto si concluse con una risata e una stretta di mano. Ma quante strette di

mano tra nord e sud saranno ancora necessarie perché tanti prodotti identitari delle varie regioni identifichino il Paese tutto? «È sintomatico – risponde Alessandro Scuderi, il presidente del Consorzio delle arance rosse di Sicilia – che in Europa si parli di arance spagnole o di arance siciliane. Il fatto è che non siamo riusciti per ora a traslare il sistema Sicilia sul sistema Italia».

Prodotti e specialità si connotano non a caso come parmigiano reggiano, pizza napoletana, olio toscano, bistecca fiorentina, lasagne alla bolognese, risotto alla milanese... con l'accento posto sulla "barriera" locale. Lo stesso Parmigiano Reggiano, uno dei prodotti leader del made in Italy, ha una storia nazionale recente avendo cominciato a circolare lungo tutto lo Stivale solo dopo che fu introdotto nel rancio dell'esercito durante la Prima Guerra Mondiale, cosa che permise di diffonderne la conoscenza a milioni di soldati. Anche l'olio d'oliva ha dovuto aspettare i primi anni del secolo scorso per conquistare una risonanza nazionale (anche se Garibaldi in Sardegna nella sua campagna coltivava gli ulivi). E forse dovrebbe insegnare qualcosa, a chi sostiene che la cultura non si mangia, il fatto che sia stata una rivista letteraria a promuoverne il consumo in tutto il Paese: la *Rivista Ligure*, che era una sorta di *house organ* dell'industria Olio Sasso. Uscì dal 1895 al 1919, tirata in 120 mila copie: ospitò

● TONNO COLIMENA

Avetrana (Ta) www.tonnocolimena.com



Da sempre la passione per il mare è stata il minimo comun denominatore per i soci Agostino Lomartire e Franco Scarciglia che nel 2008 decidono di intraprendere una nuova avventura creando la fabbrica del tonno, unica realtà di tutta la Puglia. Tonno Colimena, azienda salentina, sita vicino a Torre Colimena nel Mar Ionio, si occupa della trasformazione di prodotti

ittici con cottura artigianale: i tonni vengono adagiati in un sopraffino brodo di cottura esaltato e completato con profumi e aromi della nostra terra, una cottura tradizionale in acqua e non a vapore. La produzione della Colimena Srl è basata soprattutto sul tonno Alalunga, Palamita, Tonnetto e Sgombro, tutto in olio d'oliva, esclusivamente in vasi di vetro. Oltre la ventresca ci sono molte altre specialità gastronomiche già pronte. In vendita soprattutto nelle gastronomie e negozi specializzati.

AGOSTINO LOMARTIRE E ANNA BRACCINI

Sua Eccellenza Italia

La top ten da Nord a Sud

I più amati dai gourmet d'Italia. Ecco i primi dieci classificati tra i 150 prodotti scelti dal Gambero come i protagonisti dell'Italia unita per festeggiare golosamente i 150 dell'Unità. Sono i prodotti più votati nel sondaggio online sul nostro sito, quelli che hanno catalizzato la simpatia e la passione di migliaia di internauti foodies. Un gioco, chiaramente, che però traccia con decisione una linea di prodotti che possono ben descrivere l'unità in progress di un paese nell'arco di 150 anni, con radici nella storia più antica e con proiezioni verso un futuro nuovo per la gastronomia Made in Italy.

1. Parmigiano Reggiano

Ha ottenuto il 53% delle preferenze nel nostro sondaggio online

2. Olio Extravergine di Oliva

43,8% delle preferenze

3. La pizza napoletana

43,2% delle preferenze

4. La Mozzarella di Bufala

40% delle preferenze

5. Il riso

37,4% delle preferenze

6. il Pane

36,5% delle preferenze

7. Spaghetti

7. Panettone
34,1% delle preferenze

8. La Fiorentina

33,5% delle preferenze

8. il pesto genovese

8. le lasagne
33,5% delle preferenze

9. l'Amatriciana

9. la mortadella
32,9% delle preferenze

10. il Barolo

30,3% delle preferenze



gli scritti dei più importanti scrittori italiani, da Capuana alla Deledda, da Pascoli a Pirandello e fu, come racconta il sito *Teatro Naturale* curato da Luigi Caricato, un esempio di creatività pubblicitaria applicata a un prodotto industriale.

Allo stesso modo a fissare il panettone nell'immaginario collettivo del Natale italiano fu un intellettuale creativo come Dino Villani, altro pubblicitario *ante litteram*, tra i fondatori dell'Accademia Italiana della Cucina nonché creatore della festa di San Valentino. {...}

Anche la pasta, checché se ne dica, deve attendere a lungo prima di diventare un cibo a tutti gli effetti nazionale. E del resto, ancora agli inizi del 1900 l'alimentazione era soprattutto a base di pane, minestre, zuppe preparate soprattutto con legumi e qualche raro ortaggio. {...} Se si esclude il risotto, che rimane un piatto identificativo di una porzione geografica ben precisa, la popolazione italiana ha sempre preferito parlare genericamente di riso. E per secoli la risicoltura italiana non ha distinto tra varietà conoscendo in pratica solo la Nostrale. Anche all'origine del risotto vi era questa varietà a chicco tondo e non certo il vialone nano o il carnaroli, varietà selezionate rispettivamente negli anni 1937 o 1945. Ma, più del riso o della pasta, era il pane ad essere consuma-

to dalla popolazione italiana in grandi quantità. Ancora tra le due guerre il rapporto tra pasta e pane era al nord di uno a dieci circa. {...} Intanto, in patria, di mozzarella se ne mangia più al nord (65 per cento del consumo) che al centro sud. Più che Mazzini e Garibaldi, l'Unità la fanno pizza e mozzarella.

UMANI RONCHI

Osimo (AN) www.umanironchi.it

Sua Eccellenza Italia



Di proprietà della famiglia Bianchi-Bernetti da oltre mezzo secolo, la Umani Ronchi è stata fondata alla fine degli anni '50 a Cupramontana nelle Marche, cuore della zona di produzione del Verdicchio Classico. Fin dagli inizi si è distinta come grande interprete dei due vini più rappresentativi della regione: Verdicchio dei Castelli di Jesi e Montepulciano del Conero,

affiancati oggi da alcuni vini provenienti da una tenuta di circa 30 ettari a Roseto degli Abruzzi. Dagli anni '70 sotto la direzione di Massimo Bernetti, ora affiancato dal figlio Michele, l'azienda assume un posto di primo piano nel panorama vitivinicolo nazionale ed estero. Allo stato attuale la proprietà ha due diversi centri di vinificazione e un'estensione dei terreni vitati pari a 230 ettari nelle zone produttive più vocate di Marche e Abruzzo. In totale 12 "crus" con caratteristiche uniche, nel rispetto e nella valorizzazione del terroir e dei vitigni autoctoni.

MICHELE BERNETTI