



CARLO PETRINI

## Sapori artificiali

Tanta parte del patrimonio culturale di un Paese traspare dai suoi piatti tradizionali e dal modo di accostarsi alla tavola. Il cibo è cultura, perché l'uomo trasforma sempre ciò che trova in natura in qualcosa di piacevole. Non ci limitiamo a mangiare ciò che troviamo, interveniamo per modificarlo: questo è ciò che ci distingue dagli animali. La cucina quindi è sempre espressione identitaria: ci racconta la società, parla di agricoltura e pesca, di scambi e infinite interazioni fra culture diverse ed eventi storici. La cucina parla: è come un linguaggio. Ma a differenza delle diverse lingue è facilmente assimilabile da chi è estraneo: basta assaggiare. Nella memoria di un visitatore, ogni Paese attraversato è associato ai sapori, ai colori e agli odori che ha incontrato a tavola.

Il momento del viaggio, tradizionalmente legato al desiderio di conoscenza, alla curiosità e alla voglia di scoprire, trova dunque nella frequentazione della tavola straniera uno dei suoi momenti sacri. Oggi però questo strumento

**I villaggi turistici sono il simbolo dell'omologazione culturale, ma anche dei sapori. Tutti uguali**

di conoscenza fa fatica a ricoprire il suo ruolo. L'omologazione è una tendenza fortissima; la globalizzazione consente di esportare qualsiasi cosa, di effettuare qualsiasi invasione, qualsiasi artificio in serie. Così il viaggio, per molti, è facile che si trasformi in semplice fuga dalla quotidianità, rifugio in una realtà finta ma rassicurante come quella del villaggio turistico. Simbolo fin troppo ovvio di omologazione culturale. E il cibo è la prima vittima di questa involuzione. In ogni parte del mondo il rischio è di trovare, ogni volta, gli stessi scialbi sapori di una cucina finta, sempre uguale a se stessa e che, per di più, peggiora in qualità. Non è difficile arrivare all'assurdo del succo d'arancia in bustina in un hotel immerso negli aranceti della piana di Catania.

Alla vigilia della stagione estiva, mentre si cominciano a pianificare piccole e grandi vacanze, ci si interroghi, si faccia qualcosa per risvegliare la propria sensorialità ed evitare di annichirla con la ricerca del rassicurante finto. Coraggio: assaggiate le culture, frequentate i mercati, fate di tutto per evitare i ristoranti mangia-turisti e i buffet «internazionali». Coraggio: armatevi dei vostri sensi e riscoprite che tra l'altro, quasi sempre, costa anche meno. ■



**Rustic chic** 1. L'agriturismo Sant'Alfonso di Furore, Salerno 2. La masseria Tolla di Ostuni 3. L'azienda Le Sorgive di Solferino, Mantova 4. Prodotti tipici di una masseria di Altamura

## LOCANDE, DOLCE DORMIRE

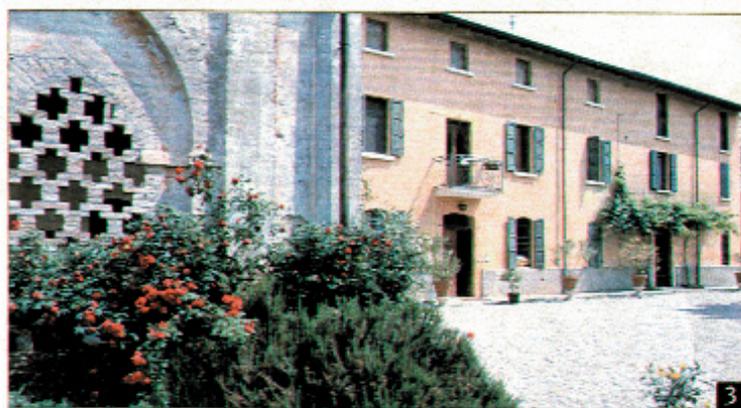
Piccoli hotel a conduzione familiare, affittacamere, ostelli, agriturismi, bed and breakfast: posti della tradizione dove soggiornare (da ospiti più che da clienti) a prezzi ragionevoli

**N**el 1995 usciva come supplemento di *Osterie d'Italia* un libricino contenente 60 indirizzi: 60 locande caratterizzate da confortevolezza, familiarità dell'accoglienza, ragionevolezza dei prezzi. La breve prefazione evidenziava la simmetria fra osteria e locanda: termini evocativi, luoghi di memoria e testimoni di

un passato degno di essere recuperato in quanto conforme alla filosofia e all'etica *slow*. A quasi dieci anni di distanza l'idea contenuta in quel libricino, concepito come una sorta di omaggio per i lettori della guida alle osterie, è stata recuperata e ampliata fino a diventare una pubblicazione autonoma: *Locande d'Italia*.



2



3



4

La nozione di locanda, abbiamo detto, ha radici in un passato in cui il concetto di turismo neppure esisteva e ogni percorso era, per forza di cose, intrapreso con lentezza: pellegrinaggi verso i luoghi simbolo della cristianità o verso le grandi fiere, spedizioni motivate dalla necessità di amministrare il potere temporale o ecclesiastico, viaggi di povera gente mossa dall'illusione di migliorare le proprie condizioni economiche.

Insegne di ferro oppure dipinte sul legno o sui muri indicavano al composito popolo dei viandanti il raggiungimento di un luogo di ospitalità, ora concepito per i più abbienti, all'interno di palazzotti nobiliari, ora atto ad accogliere gente dalle disponibilità limitate o, addirittura, nulle. Se, però, in un primo momento il termine «locanda» indicava indistintamente tutti i luoghi di accoglienza, dai più lussuosi ai più dimessi, in seguito pare essere invalsa un'accezione negativa del lemma,

come stanno a dimostrare le definizioni dei dizionari – nei quali con «locanda» si qualifica un albergo economico e di livello modesto – o tanta parte delle descrizioni consegnateci dalla letteratura (significativo, al proposito, lo scenario dipinto da Melville sulla Locanda del baleniere: muri muffiti, quadri acquirinosi e arredi trasandati).

Per contro, la realtà italiana pare smentire questo *tópos*, dacché sovente le strutture che si autodefiniscono «locande» sono, a ben guardare, alberghi di prima categoria, strutture pretenziose e, comunque, non accessibili a tutte le tasche.

Ma allora quale significato attribuire a un concetto tanto sfuggente se non contraddittorio? Dopo averci ragionato, a Slow Food sono giunti alla conclusione che, come l'osteria è il luogo simbolo della cucina di tradizione, così la locanda ambisce a rappresentare il nostro modo di intendere la cultura o, meglio, il culto del-

l'ospitalità in senso lato. Il concetto di locanda non è stato inteso con rigidità, tant'è che, fuori dalle classificazioni giuridiche e dalle tipologie specifiche, in questa categoria sono stati inclusi piccoli alberghi e pensioncine a conduzione familiare, residenze d'epoca, agriturismi, affitta-

### Di locande se ne trovano un po' ovunque: nel cuore delle città d'arte come nei piccoli borghi, in collina o sui monti

camere, foresterie, ostelli e *bed and breakfast*, selezionati con l'aiuto di collaboratori sparsi in tutt'Italia e descritti sulle pagine di una pubblicazione arricchitasi rispetto al debutto dello scorso anno.

Le strutture recensite sono accomunate dal tipo di accoglienza che vi si riceve, essendo trattati più come ospiti che come clienti; dall'aver un'anima, una personalità che le di-

stingue da gran parte degli edifici che pullulano nelle località più battute dal turismo di massa. E, come le osterie hanno contribuito ad affermare una nuova cultura del cibo, così questi indirizzi vorrebbero rappresentare i luoghi ideali per lo sviluppo di un turismo più consapevole, attento e rispettoso dell'ambiente.

Di locande ne troverete un po' ovunque. Nel cuore delle città d'arte come nei piccoli borghi, arroccate sulle colline o isolate nella campagna, in località costiere o montane. Dimore nobiliari e piccoli castelli ristrutturati, cascinali riadattati, vecchi conventi, abbazie, trulli e stazioni di posta: un universo variegato, nel quale sovente si afferma la priorità dell'antico sul nuovo, dell'intimità sull'anonimato e, soprattutto, si pone in risalto il valore delle piccole attenzioni quotidiane, a cominciare dalla prima colazione, in grado di fare riscoprire il significato della parola accoglienza. ■ Silvia Ceriani