



Elogio della zuppa (e di chi la prepara)

di Iaia Deambrogi

Se siamo qui oggi è perché i nostri antenati hanno scoperto la zuppa.

La zuppa è antica come l'uomo, anzi non ci fosse stata, è probabile che la nostra specie avrebbe forse avuto una storia diversa.

È un cibo ancestrale, nato nel neolitico, uguale in tutte le parti del mondo.

In tutti i focolari c'era un contenitore infisso nella cenere con dentro il cibo per tutti.

E con poche varianti è arrivato fino a noi, tanto che, in molti momenti della vita di di una zuppa non si fa a meno, anzi ci si rifugia nel suo calore, nella sazietà che regala, nella sua complicata semplicità.

Il suo nome deriva dal gotico "soupa", fetta di pane.

Di fatto è un brodo fatto di varie cose e infittito dal pane che vi si intinge.

Tutto qui?

No. La zuppa è forse il più antico metodo di cucina. Non una ricetta, un metodo.

Nella zuppa gli ingredienti devono cuocere così a lungo da disfarsi, deve essere liquida tanto da accogliere del pane, gustosa e che si possa mangiare sia calda che fredda.

Nella zuppa ci finisce di tutto, soprattutto quello che non costa, che viene raccolto. Ortiche, tarassaco, spinacio selvatico, aglio e cipolle selvatiche, castagne, piccoli pesci, i resti della preparazione di cucina - ossa, cotenne, siero di latte, croste di formaggio - tutto ben pulito e messo in pentola, per tirarne fuori fino all'ultimo sapore.

Nei secoli sono state elaborate ricette molto raffinate - la zuppa imperiale per citarne una - ma ma il suo retaggio e la caratteristica di piatto confortante e povero è rimasta.

Il brodo di cottura di altri cibi veniva sempre usato per le zuppe. In Valtellina l'acqua di cottura dei pizzoccheri - piatto di festa - viene usato come base per la minestra - piatto cugino, ma diverso - e per la zuppa della settimana.

Ma è nei momenti di carestia o di carenza di alimenti, che le donne hanno saputo elaborare zuppe fatte con tutto ciò che trovavano o avanzava da altre preparazioni. E con questo mettevano a tacere i brontolii di stomaco e di parole.

E gli uomini, i maschi nei momenti difficili, in condizioni impervie, si mettono a fare zuppe.

I diari di guerra, delle esplorazioni, delle prigionie, ne sono pieni.

La zuppa è punto di arrivo, perché è carburante che ci permette di superare i momenti peggiori, di qualsiasi tipo siano.





IAIA DEAMBROGI PRESENTERA' IL SUO "ELOGIO DELLA ZUPPA" VENERDI' 17 NOVEMBRE ALLE 13 ALLA PICCOLA BIBLIOTECA LIBERA / CASA DELLA MEMORIA, VIA CONFALONIERI 14.

SEGUIRA' LA PRESENTAZIONE DI "LA PACE INQUIETA" DI SIMONE COZZI, INTERVISTATO DA GIOVANNI PAOLI.

IN OCCASIONE DI BOOKCITY 2017.

CIBARIO SERVIRA' AI PARTECIPANTI UNA "ZUPPA DI GUERRA" SECONDO UNA RICETTA DEGLI ANNI '20 RIVISTA DAL SUO CHEF MARCO ROCCO.

INGRESSO LIBERO, DA PRENOTARE A SCRIVENDO APICCOLABIBLIOTECALIBERA@GMAIL.COM

POPULAR	RECENT
	<p>ELOGIO DELLA ZUPPA (E DI CHI LA PREPARA)</p> <p>Leggi di più</p> <p>Nov 14th 2017</p>
	<p>CHI AMA I LIBRI DEVE ANDARE IN VAL MAIRA E VISITARE QUESTA FOLLE E BELLISSIMA BIBLIOTECA</p> <p>Leggi di più</p> <p>Ott 06th 2017</p>
	<p>ALL' ALPE DEVERO, RIGENERARSI CAMMINANDO.</p> <p>Leggi di più</p> <p>Ago 28th 2017</p>
	<p>OTTO TRATTORIE DOVE MERITA DAVVERO ANDARE</p> <p>Leggi di più</p> <p>Ago 12th 2017</p>
