

AGRODOLCE

# Le pesche di Rosano i ceci di Matera le lenticchie di Bari



di LUIGI VERONELLI

**Q**uando, a mezzo degli anni 50, ho smesso lo studio e l'impegno universitario — avevo fondato con il mio professore, Giovanni Emanuele Bariè, una rivista di filosofia neo-trascendentale — deciso a occuparmi di cibi e di vini, gli amici mi diedero del matto.

«Ma come? Lasci cioè che più ami? Non sai che nel 2000 mangeremo solo pillole? E sola acqua berremo?».

Rispondevo: «La gastronomia è l'atto del giudizio che separa, nel campo agricolo e alimentare, ciò che è buono, da ciò che buono non è». Avrei quindi continuato a far filosofia.

Rimasi fermo nel mio proposito. Nel 2000 mangeremo cibi e berremo vini di qualità migliore, anche — la modestia l'è buona in insalatta — per la mia decisione.

Ora il consiglio dell'Associazione Nazionale dei Comuni d'Italia mi chiede di illustrare ai Sindaci — riuniti in Congresso, 17-19 novembre, Catania — il mio progetto per le denominazioni comunali.

Sì, ancora una volta, comunicherò la necessità di definire ciascuno dei prodotti della terra, e dei loro immediati manufatti, col nome della terra stessa. Un vero e proprio imperativo categorico, alla fine del millennio, data l'affermazione della centralità dell'agricoltura, e di quel che vien dietro: l'ambiente e il turismo.

La scorsa estate, i mercanti offrivano 300-350 lire per un chilo di pesche. I contadini

non le raccolsero. Quale sarebbe stata l'offerta, luogo via luogo, se i consumatori avessero conosciuto le pesche di Rosano, le pesche di Capannori, le pesche di Chianni, le pesche di Castellaccia di Gavorrano, continua continua?

I Sindaci adotteranno i miei consigli: non in tempo, ahinoi, per celebrare, nel modo migliore, quei riti da oggi sino a fine d'anno che impongono a chi crede nella poesia della tradizione — ego quorum — di mangiare zuppa di ceci o di lenticchie (porterà buono per tutto il 2000).

**Denominazioni  
comunali:  
un legame  
inscindibile tra  
prodotto e terra  
dove è nato**

Non saranno ancora giusti i ceci e le lenticchie. Sono millanta che tutta note canta i comuni in cui si producono ceci e lenticchie d'eccellenza. Qui

cito solo quelli della mia predilezione. Per i ceci: Barberino di Mugello, Firenze; Bellosguardo, Salerno; Craco, Matera; Formicola, Caserta; Oria, Brindisi; Sant'Antimo, Napoli; Sorbo Serpico, Avellino; Toro, Campobasso e Zungri, Vibo Valentia.

Per le lenticchie: Altamura, Bari; Avigliano, Potenza; Capri, Napoli; Castrovillari, Cosenza; Cervara, Roma; Conca Casale, Isernia; Grotte di Castro, Viterbo; Isola di Ustica, Palermo; Norcia, Perugia (cru vertice la località Castelluccio); Pietraporzio, Cuneo; Resuttano, Caltanissetta; Sante Marie, L'Aquila; Valle Agricola, Caserta; Ventotene, Latina (cru vertice l'isola di Santo Stefano); Visso, Macerata e Viterbo, Frosinone.



AGRODOLCE

## Le pesche di Rosano i ceci di Matera le lenticchie di Bari



di LUIGI VERONELLI

Quando, a mezzo degli anni 50, ho smesso lo studio e l'impegno universitario — avevo fondato con il mio professore, Giovanni Emanuele Bariè, una rivista di filosofia neo-trascendentale — deciso a occuparmi di cibi e di vini, gli amici mi diedero del matto.

«Ma come? Lasciò che più ami? Non sai che nel 2000 mangeremo solo pillole? E sola acqua berremo?».

Rispondo: «La gastronomia è l'atto del giudizio che separa, nel campo agricolo e alimentare, ciò che è buono, da ciò che buono non è». Avrei quindi continuato a far filosofia.

Rimasi fermo nel mio proposito. Nel 2000 mangeremo cibi e berremo vini di qualità migliore, anche — la modestia l'è buona in insalatta — per la mia decisione.

Ora il consiglio dell'Associazione Nazionale dei Comuni d'Italia mi chiede di illustrare ai Sindaci — riuniti in Congresso, 17-19 novembre, Catania — il mio progetto per le denominazioni comunali.

Sì, ancora una volta, comunicherò la necessità di definire ciascuno dei prodotti della terra, e dei loro immediati manufatti, col nome della terra stessa. Un vero e proprio imperativo categorico, alla fine del millennio, data l'affermazione della centralità dell'agricoltura, e di quel che vien dietro: l'ambiente e il turismo.

La scorsa estate, i mercanti offrivano 300-350 lire per un chilo di pesche. I contadini

non le raccolsero. Quale sarebbe stata l'offerta, luogo via luogo, se i consumatori avessero conosciuto le pesche di Rosano, le pesche di Capannori, le pesche di Chianni, le pesche di Castellaccia di Gavorrano, continua continua?

I Sindaci adotteranno i miei consigli: non in tempo, ahinoi, per celebrare, nel modo migliore, quei riti da oggi sino a fine d'anno che impongono a chi crede nella poesia della tradizione — ego quorum — di mangiare zuppa di ceci o di lenticchie (porte-

rà buono per tutto il 2000).

**Denominazioni  
comunali:  
un legame  
inscindibile tra  
prodotto e terra  
dove è nato**

Non saranno ancora giusti i ceci e le lenticchie. Sono millanta che tutta note canta i comuni in cui si producono ceci e lenticchie d'ec-

cellenza. Qui cito solo quelli della mia predilezione. Per i ceci: Barberino di Mugello, Firenze; Bellosguardo, Salerno; Craco, Matera; Formicola, Caserta; Oria, Brindisi; Sant'Antimo, Napoli; Sorbo Serpico, Avellino; Toro, Campobasso e Zungri, Vibo Valentia.

Per le lenticchie: Altamura, Bari; Avigliano, Potenza; Capri, Napoli; Castrovillari, Cosenza; Cervara, Roma; Conca Casale, Isernia; Grotte di Castro, Viterbo; Isola di Ustica, Palermo; Norcia, Perugia (cru vertice la località Castelluccio); Pietraporzio, Cuneo; Resuttano, Caltanissetta; Sante Marie, L'Aquila; Valle Agricola, Caserta; Ventotene, Latina (cru vertice l'isoletta di Santo Stefano); Visso, Macerata e Viterbo, Frosinone.