

# Slow Tour

John Irving

### La partenza

Qualche anno fa, Matthew Fort, giornalista e *food editor* del quotidiano inglese *The Guardian*, ha fatto un viaggio quasi eroico: da Villa San Giovanni in Calabria fino a Torino. Milleduecento chilometri percorsi tutti in Vespa, a scoprire come e cosa mangiano gli italiani. Ha raccontato l'esperienza in un libro, *Eating Up Italy*<sup>1</sup>, che è sì un'analisi dello stato delle cose dell'alimentazione in Italia – nel bene e nel male –, ma anche, e soprattutto, un piccolo capolavoro di umorismo britannico. Una ricca galleria di personaggi, ritratti semiseri di produttori, di esperti, ma anche di gente comune e, naturalmente, di prodotti.

Nei mesi di settembre e ottobre 2004, Matthew ha compiuto un altro viaggio. Sempre con destinazione Torino, ma questa volta partendo da nord, da Londra, al volante di una Fiat 500 d'epoca, un mezzo solo un po' meno lento della Vespa («e anche meno comodo» aggiunge Matthew). In questo secondo giro, non era più solo. Faceva parte dello *Slow Tour*, iniziativa ideata e realizzata dalla Saclà, l'azienda familiare produttrice di sottaceti, condimenti e salse, con sede in Piemonte, ad Asti, sostenitrice della Fondazione Slow Food per la Biodiversità (in particolare del Presidio peruviano delle patate andine).

Di che si trattava esattamente? Di un viaggio alla scoperta di prodotti alimentari di eccellenza a rischio di estinzione e di artigiani che lavorano con passione per tutelare il proprio patrimonio “gastro-culturale”. Otto 500, tutte di trenta e più anni d'età e tutte accuratamente restaurate per l'occasione, guidate, oltre che da Matthew Fort, da giornalisti di fama internazionale (Henrietta Green, Jean-Pierre Gabriel, Tom Parker-Bowles, Lorna Wing, Anna Del Conte) e da chef del calibro di Heston Blumenthal e Raymond Blanc. Un itinerario gastronomico lungo un mese attraverso l'Inghilterra, la Francia e il Belgio fino all'ex-stabilimento Fiat del Lingotto a Torino, insieme luogo di nascita delle auto e sede del Salone del Gusto, la vera destinazione dei “gourmet al volante”.

### Il viaggio

«Le persone che ho conosciuto, nessuna esclusa, mi hanno colpito per due caratteristiche – rivela Fort. Per la straordinaria e spontanea passione per quello che producono. E per l'onestà personale, nel senso che non fanno quello che fanno per arricchirsi, ma semplicemente perché sentono l'obbligo morale di farlo».

Tra i produttori visitati da Fort, la famiglia Hayward, che da otto generazioni pesca ostriche al largo dell'isola di Mersea nell'Essex, rivitalizzando metodi di

Umbria, Gualdo Tadino,  
photo Toni Nicolini, Azibul

Calabria, Rossano,  
photo Toni Nicolini, Azibul



allevamento portati in Inghilterra dai romani. È stato Joe, il figlio del titolare dell'impresa Richard, a portare Matthew a fare un giro in barca.

Matthew Fort: È bello vedere un giovane come te impegnato in una missione così nobile.

Joe Hayward: Ma questo lavoro lo faccio solo *part-time*, solo qualche giorno alla settimana.

MF: Cos'altro fai?

JH: Faccio il pastore presso la locale chiesa evangelista.

MF: Ecco, ricordi un po' il Nostro Signore. Tu figlio di un pescatore, Lui figlio di un falegname...

JH: Macché figlio di un falegname! Figliastro, vuoi dire, figliastro!

Tutti i giornalisti coinvolti nell'iniziativa hanno lodato la bontà dei prodotti degustati strada facendo.

«*Very, very good!*» dice Tom Parker-Bowles, mentre assapora, estasiato, un gambo di cardo gobbo di Nizza Monferrato in mezzo ai campi.

«*So tender, so delicate!*» dichiara Heston Blumenthal, proprietario del ristorante The Fat Duck, a Bray nei pressi di Londra, che vanta tre stelle Michelin, mentre una fettina di lardo di Colonnata gli si scioglie in bocca.

«Delizioso, perfetto!» commenta Matthew Fort, ormai a suo agio con la lingua italiana, sbocconcellando i cicciarelli, caratteristici pesciolini di Noli, in Liguria. La focaccia classica di Genova, poi, è «magnifica!».

«*C'est parfait!*» esclama Raymond Blanc, proprietario del ristorante Manoir aux Quat' Saisons, vicino a Oxford, Inghilterra, assaggiando il prosciutto Noir de Bigorre del maiale nero di Guascogna, allevato da Armand Touzanne con una dieta a base di fichi dolci. Si tratta di una razza autoctona molto antica ma, nel 1981, sopravvivevano soltanto 31 scrofe. Da allora un programma di conservazione è stato attuato per salvarla.

Ecco, il tema del recupero, della tutela e della salvaguardia è stato uno dei leitmotiv di tutto lo *Slow Tour*. La giornalista Henrietta Green ha raccolto una storia simile quando ha fatto visita a Charles Martell, vincitore del Premio Slow Food per la Difesa della Biodiversità nel 2003, che alleva mucche Old Gloucester a Dymock, nel Gloucestershire, nel sud-ovest dell'Inghilterra. Si tratta di un'altra razza che ha sfiorato l'estinzione.

«Quando ho rilevato questa azienda agricola trent'anni fa, ne erano rimaste 68 nel mondo – dice Martell –, non potevo permettere che scomparissero». Secondo una tradizione che risale al Cinquecento, ora usa il latte delle mucche per fare il formaggio Gloucester. «Quante persone producono il formaggio Gloucester nel Gloucestershire oggi?» gli chiede Henrietta. «Col latte della razza Old Gloucester, siamo soltanto due in tutta la contea» risponde Martell. Matthew Fort ha sintetizzato questo concetto del rapporto cibo/cultura verso la fine del viaggio a Noli, in Liguria, dove è andato a trovare i pescatori di cicciarelli, soci di una cooperativa fondata all'inizio del Novecento ed eredi di una grande tradizione di pesca con la rete a sciabica: «I metodi di pesca di questa comunità sono vecchi quanto la cattedrale. L'economia globalizzata or-



mai minaccia questo modo di vita. I cicciarelli non sono importanti solo come fonte di nutrimento, ma sono anche prodotti essenziali di una cultura. Come la cattedrale stessa».

## L'arrivo

Il *Saclà Slow Tour* d'Europa è giunto a destinazione, a Torino, il 21 ottobre 2004, giorno dell'inaugurazione del Salone del Gusto. Vedendo le otto macchine fare un giro lento intorno alla pista di prova sul tetto del Lingotto, sembrava di assistere a un *remake* (che poi sarebbe il secondo) di *The Italian Job*, film-culto degli anni Sessanta, in cui numerose 500 invadono le piazze, le gallerie e i portici del capoluogo piemontese per portare via un bottino di lingotti d'oro. Questa volta, la "refurtiva" sarà composta da insaccati, formaggi, vini e tutti gli altri tesori alimentari in esposizione al Salone.

Ma, prima di visitare la manifestazione, gli intrepidi viaggiatori si sono seduti al ristorante La Pista, sempre sul tetto del Lingotto, per un pranzo a base dei prodotti degustati durante il viaggio, tra cui salacche della Cornovaglia con polenta, fettine sottilissime di lardo di Colonnata su focaccia classica di Genova, formaggio Gloucester, *sirup de Liège* e prosciutto del Casentino. Poi, dopo interventi di Lorenzo Ercole, Giuseppe Ercole e Clare Blampied, rappresentanti della Saclà, e Piero Sardo, presidente della Fondazione Slow Food per la Biodiversità, si sono sbrigliati per le sale del Salone.

Heston Blumenthal, esponente della cucina molecolare, è rimasto stupefatto per la varietà dell'offerta:

«La gita a Colonnata mi aveva aperto gli occhi, ma non mi ha preparato per la seconda parte della mia avventura italiana, il Salone del Gusto a Torino, che mi ha letteralmente fatto girare la testa. Per esempio, ho trovato cinque diverse varietà di lenticchie, ognuna di un territorio diverso, ognuna con le proprie qualità specifiche. Per me, questo significa avere cinque nuovi ingredienti da provare per capire se si adatteranno ad alcuni piatti che stiamo sviluppando al ristorante, o per aggiornare o modificare ricette già consolidate. Questo tipo di ricerca è davvero stimolante, emozionante. Noi chef dipendiamo dalla qualità delle nostre materie prime. Puoi applicare tutti i principi scientifici che vuoi alla cucina, ma non puoi ottenere un piatto di grande qualità con materie di scarsa qualità. Al Salone ho visto migliaia di ingredienti di cui non avevo mai sentito parlare. Ho trascorso quattro ore a girare per gli stand a fare assaggi, ma si è trattato solo di un giro di ricognizione. Tra due anni tornerò a fare delle ricerche serie». È rimasto particolarmente impressionato dalla zona del Salone dedicata ai Presìdi internazionali. Mi ha confidato il suo grande interesse per la vaniglia del Chiapas, Messico, e, detto tra noi, anche questo prodotto potrebbe apparire tra breve sui tavoli del suo ristorante.

Lo *Slow Tour* si è concluso con una cena di gala presso il ristorante Flipot di Torre Pellice (To), dove gli ospiti hanno potuto apprezzare una cena "valdesse": tra gli altri piatti, orzotto con funghi porcini e cervo con castagne. «*Terrific!*» è stato l'ultimo commento di Matthew Fort.

*Sardegna, dintorni del Montiferru,  
photo Francesco Radino, Azibul*

## Nota

1. Matthew Fort, *Eating Up Italy – Voyages on a Vespa*, Harper Collins, Londra 2004.



## Prodotti e produttori visitati dal Saclà Slow Tour

### Regno Unito

Three Counties Perry, sidro di pere\* – Tom Oliver

Formaggio Gloucester\* e razza bovina Old Gloucester\* – Charles Martell\*\*

Ostriche di Colchester – Richard Hayward

Salacche della Cornovaglia\* – Nick Howell

Cheddar artigianale del Somerset\* – Jamie Montgomery

### Francia

Maiale nero di Guascogna\* – Armand Touzanne

### Belgio

Indivia belga – Dierik Peeters

Fromage de Herve – Madeleine Hanssen

Bière d'Orval – Auguste Philbiche-Dolsma

Brasserie Cantillon – Jean-Pierre Van Roy

Sirup De Liège – Maurice Thomsin

### Italia

Focaccia classica di Genova\*, Liguria –

Marcello Tumioli, Enrico Sala

Cicciarelli di Noli\* (Sv), Liguria – Marcos

Loichtl

Culatello di Zibello\* e Spalla Cruda\* (Pr),

Emilia-Romagna – Massimo Spigaroli

Agnello di Zeri\* (Ms), Toscana – Cinzia Angiolini

Prosciutto del Casentino\* (Ar) – Emanuela Nappini, Giuliano Gallai, Claudio Orlandi

Formaggio di Montebore\* (Al), Piemonte – Roberto Grattone

Salame delle Valli Tortonesi\* (Al), Piemonte – Giuseppe Ballestrasse

Cardo Gobbo di Nizza Monferrato\* (At), Piemonte – Claudio Vaccaneo

Lardo di Colonnata\* (Ms), Toscana – Renata Ricci

\* Presidio Slow Food

\*\* Vincitore del Premio Slow Food per la Difesa della Biodiversità