

Bello da mangiare. Di contenuto, di contenitore

COMIECO (Consorzio Nazionale Recupero e Riciclo degli Imballaggi a base Cellulosica)

presenta un progetto realizzato con

l'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche (Unisg) e con Slow Food Editore

Milano, 10 settembre 2015 Un database digitale che riunisce oltre 700 piatti e alimenti della tradizione italiana che sono espressione del cibo come contenuto-contenitore. Questo in sintesi *Bello da mangiare. Di contenuto, di contenitore*, il progetto che COMIECO (Consorzio Nazionale Recupero e Riciclo degli Imballaggi a base Cellulosica) – in occasione dei suoi 30 anni e nell'anno di Expo Milano 2015 – ha dato incarico di sviluppare all'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche (Unisg) e a Slow Food Editore, e che è stato presentato oggi all'Osteria del Treno di Milano, alla presenza anche di Carlo Petrini, presidente di Slow Food.

«Nato dall'unione della mission di Comieco – fondata sul riciclo e sulla lotta allo spreco – e quella di Slow Food e di Unisg – volta a diffondere il patrimonio alimentare italiano –, questo complesso strumento multimediale contribuisce ad accrescere la conoscenza della nostra cultura agroalimentare partendo dalle sue origini più antiche e, per la prima volta in Italia, abbinando al contenuto il concetto di contenitore anch'esso edibile», ha dichiarato Petrini.

Sulla base di un'approfondita ricerca bibliografica condotta sui principali testi pubblicati relativi alla gastronomia italiana, partendo da Mircea Eliade e arrivando fino a José Saramago, il database *Bello da mangiare* vuole essere una mappatura territoriale di uno specifico progetto gastronomico. Non solo: rappresenta anche un'inedita base di conoscenza per i professionisti dell'industria dell'imballaggio alimentare e vuole essere lo spunto per realizzare nuovi contenitori, originali e creativi, la cui forma dovrebbe fondare le proprie radici nella tradizione contadina dalla quale i diversi cibi nascono. Soffermarsi sugli aspetti ecologici e di ottimizzazione degli scarti che stanno alla base della realizzazione di contenitori naturali, inoltre, può essere il punto di arrivo interessante per chi oggi produce imballaggi industriali, ma comunque sostenibili. Soprattutto in un paese come l'Italia in cui nel 2014 si è registrato un immenso al consumo di oltre 4.300.000 tonnellate di imballaggi cellulosici, di cui il 60 per cento è utilizzato nel comparto food.

Una ricerca che COMIECO ha fortemente promosso, convinto che quando si parla di cibo si possa, e forse anche si debba, andare oltre alla definizione naturale di imballaggio, definito genericamente come un involucro a base cellulosica. «Quando si entra nel vasto mondo della gastronomia e degli imballaggi tradizionali a essa connessi, il pensiero non può non andare a quelli che, sommariamente, si possono definire "involucro naturali" e che al pari degli altri hanno il compito di rivestire, proteggere, conservare e abbellire», sottolinea Carlo Montalbetti, Direttore Generale di COMIECO.

Il contenitore, in questo rapporto simbiotico con il suo contenuto, svolge infatti molteplici funzioni che oscillano dall'ingentilire esteticamente l'aspetto dell'alimento "vestendolo a festa" alla conservazione del suo contenuto, fino alla possibilità di trasformarlo in un cibo da passeggio.

Tutto il materiale è stato appunto catalogato nel database digitale *Bello da mangiare* e reso fruibile attraverso il portale web www.ricerchedea.it/bellodamangiare, consultabile attraverso computer e dispositivi mobili.

«Ogni alimento è stato "georeferenziato", consentendo di costruire una vera e propria geografia di questi particolari manufatti edibili, un atlante i cui dati sono filtrabili, oltre che per collocazione geografica,

anche in base alla tipologia di alimento, al fatto che si tratti o meno di un cibo legato a qualche festività e, infine, su base regionale», spiega Piercarlo Grimaldi, Rettore dell'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche.

Come funziona? «Se si volge, per esempio, l'attenzione sul Friuli e con i filtri si imposta la ricerca su un cibo festivo che appartenga alla categoria dei dolci, si ottengono due risultati: la Putizza e la Gubana», illustra Gianpaolo Fassino dell'Unisg. «Espressive in particolare del tempo pasquale, entrambe sono paste arrotolate a spirale con un ripieno a base di frutta secca tritata (noci, nocciole, mandorle, pinoli) insieme a vaniglia, miele e cannella; dolci tra loro simili, ma con alcune differenze che li rendono riconoscibili uno dall'altro. Come per molti cibi presenti nel database, i nomi, l'involucro, la forma, l'impasto (pasta sfoglia o pasta lievitata) e il ripieno sono oggetto di diatribe: si tratta di dolci "in continuo divenire e mutamento" tipici di un'area di confine caratterizzata da secolari e profondi scambi culturali, linguistici e gastronomici». Una diatriba simile, per esempio, esiste anche per le *raviole al plin*, pasta ripiena tipica delle Langhe e ora diffusa in tutto il Piemonte, e non solo, che è diventata caso di studio in questa ricerca condotta da Unisg e Slow Food: il risultato è stato un video nato da oltre 200 interviste raccolte in 100 località.

La scheda di ciascun alimento, a seconda della disponibilità, è corredata dell'elenco degli ingredienti, della ricetta, della composizione del contenuto e del contenitore, di una bibliografia e di un'immagine dimostrativa. E se per certe voci mancano alcuni di questi dati, dipende esclusivamente dal fatto che in quei casi si tratta di alimenti con diffusione quasi puntiforme.

Sul sito sono presenti anche brevi saggi, firmati da docenti dell'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche, che costituiscono un primo corredo di riflessioni scaturite dall'analisi del database. A queste seguirà un volume più articolato e organico, che abbraccerà differenti prospettive disciplinari, interamente dedicato alla preparazione di alimenti caratterizzati dal simbiotico rapporto contenuto-contenitore.

COMIECO
www.comieco.org

Per info:
BonnePresse
info@bonnepresse.com
www.bonnepresse.com

Marianna Corte tel. +39 347 4219001
Gaia Grassi tel. +39 339 5653179
Carlotta Dazzi tel. +39 347 1299381