

gi e appunti filosofici e naturalistici
grande teorico della conservazione
ica per scoprirne segreti e bellezza

per salire in cattedra
Riesce a mescolare
compresa una grande
poeta Walt Whitman
una visione olistica e
re perché è certo che
ella terra, come qual-
canismo, si possono

nni del *New Deal*, le
formicai, le campa-
e lo studioso cerca
ché «la terra siamo noi
è il più insignifican-
prezzati dal vento».
ingimento fra uomo

FAUNA TE PER EVITARE RUZIONE IE MINACCIATE INAMENTO CLIMATICI

dalla conservazio-
onservare significa
corretto funziona-
le risorse ed evitar-
é esse potrebbero
a prima d'esaurir-
o ancora sono pre-
za. La conserva-
n utile e positivo
e intuizione anzi-
gativa, di astinen-
nasce la biologia
e, dell'aver cura,
hé «solo colui che
veri con le proprie
n terrazzamento,
al meglio i propri
ndere quanto sia
o sia futile segui-
na ricetta senza
mprensione dei
anti».

Tanto può fare anche la forma-
zione, studiare all'aria aperta e osser-
vare: si piantano alberi e si piantano
pensieri perché conservare significa
riparare flora e fauna selvatica con
piccole azioni, ripetute all'infinito.
Solo così - ricorda Leopold -, com-
prendendo il linguaggio della vita,
eviteremo la distruzione di tante spe-
cie per una simbiosi armonica uomo-
natura. Prima che sia troppo tardi,
prima che l'erosione, l'inquinamento
(e il *climate change*, aggiungiamo og-
gi) si portino via la nostra ragion
d'essere. La tecnologia può essere
d'aiuto ma dev'essere l'uomo a sce-
gliere per davvero che la salute della
terra sia lo scopo finale anche della
tecnologia.

Leopold osserva incantato, con
occhi bambini, la cortecchia di una be-
tulla o il volo delle ghiandaie e non la-
scia spazio a chi non ha cura perché
sgambetta anche noi: «Gli uomini
che distruggono la nostra natura sel-
vaggia stanno alienando uno dei no-
stri diritti inalienabili, e lo stanno fa-
cendo con dedizione poiché il risul-
tato del loro lavoro crea danni disa-
strosi e, peggio ancora, permanenti.
Quando anche l'ultimo appezza-
mento verrà cementificato potremo
sempre abbattere gli edifici e farne
un'area di gioco, ma quando anche
l'ultima antilope verrà uccisa non vi
sarà alcuna associazione o ente in
tutto il creato in grado di sopperire a
tale perdita». Mentre noi abbiamo
ancora bisogno fisico di veder muta-
re d'aspetto i campi di grano al pas-
saggio delle oche selvatiche nel cielo.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

**Tutto ciò
che è libero e selvaggio**

Aldo Leopold
Piano B, pagg. 150, € 16

civette dormienti sotto la luna
piena: tuti rivelano la maestria di
artisti intramontabili, Keibun,
Hirosighe e Koson. La stessa
autrice è appena uscita in Francia
con un altro cofanetto sui ciliegi e
presso Ippocampo ne era già
apparso uno analogo proprio su
Hirosighe. E se, in un altro, del



INDOVINA CHI SVIENE A CENA LA LARGHEZZA PERFETTA DELLA TAGLIATELLA

di Luca Cesari

» Cinquant'anni fa è accaduto un
evento destinato a cambiare il
mondo gastronomico o almeno la
percezione che abbiamo delle
ricette tradizionali.

Il 16 aprile 1972 Francesco
Majani e Alcino Cesari, a nome
dell'Accademia della Cucina
Italiana, depositarono una
tagliatella d'oro zecchino presso la
Camera di Commercio di Bologna,
segno tangibile di quanto dovesse
essere larga la tagliatella
bolognese perfetta. È risaputo che
solo la larghezza è importante,
perché la lunghezza è a piacere,
anzi è da preferire quella
lunghissima, merito di chi ha
saputo tirare una grande sfoglia a
mattarello.

Come il prototipo del metro
napoleonico, la tagliatella d'oro
fornisce il campione per tutte le
tagliatelle future e forse anche
passate: la misura è di 8 millimetri
di larghezza e l'atto di deposito
sottolinea che corrisponde alla
12.270esima parte dell'altezza
della torre Asinelli. Una specifica
dal sapore goliardico che va a
braccetto con il linguaggio
pomposo con cui è scritto il
documento, ma l'obiettivo
sottinteso era quanto mai serio e
mirava a regolamentare qualcosa
che non aveva mai avuto una
misura precisa. Codificare la

tagliatella era il primo passo per
mettere ordine alla miriade di
tradizioni famigliari e imporre un
canone alla cucina bolognese.

L'operazione riscosse un
certo successo, per cui due anni
dopo toccò al ripieno dei tortellini,
poi al ragù e con il passare del
tempo quasi tutte le classiche
specialità petroniane sono finite
in Camera di Commercio come se
fossero brevetti da tutelare. Ciò
che era iniziato come uno scherzo
ha finito per diventare una bibbia
per i puristi della gastronomia che
oggi si richiamano a quei rigidi
precetti per sostenere cosa sia la
"vera tradizione", ammettendo
però che ogni famiglia continua
ad avere le proprie ricette e non si
riescono a trovare due tortellini
uguali in tutta Bologna. Per
fortuna è proprio così, anche se le
differenze si sono affievolite
rispetto al passato perché la
standardizzazione ha avuto i
suoi effetti.

Tentare di uniformare la
tradizione gastronomica
riportandola a una sola «ricetta
perfetta» può avere il suo fascino,
ma rischia di disperdere un
patrimonio di varianti altrettanto
preziose. Come negli scacchi, ogni
mossa esclude tutte le possibili
alternative.

© RIPRODUZIONE RISERVATA