

acque&farine

un progetto pluriennale che parte dal primo evento a Borgonovo Val Tidone (PC)
'Città della gastronomia CheftoChef' del 4 giugno 2017

0. **acque&farine** da qualche millennio (quindi una dimensione povera e primordiale) i primi cereali si facevano fermentare per farne bevande o impastare le loro farine per cuocerle su pietra o mo' di focaccia.
Quindi una componente atavica, storica. **Una cultura materiale antica ma modernissima**, apparentemente semplice, ma carica di significati rituali, spirituali, religiosi.
 1. **L'Emilia-Romagna, terra di confine fra cucina mediterranea e continentale**, una regione cerniera anche gastronomicamente, fra la Pianura Padana e l'Italia del sole. La via Emilia testimonia ancora dell'evoluzione di queste primordialità aggiornate che ritornano nella loro **modernità della 'cucina d'autore' soprattutto nella sua dimensione di pranzi destrutturati (street food, bistrot, ecc.)**: la Romagna della piadina, poi Bologna e Modena e su su figelle e crescentine (o gnocco fritto), poi esecuzioni più elaborate o comunque meno diffuse come la bortolina nel Piacentino o come i burlenghi o la crescentina di Pavullo. Una sequenza impressionante e unica in Italia che può candidare la nostra regione a testimone di rilievo di questa categoria alimentare.
 2. **Le componenti essenziali**. Per le acque non so, per i lieviti nemmeno, per i sali ne siamo ricchi. Ma sono **i grani e le farine** che stanno rivivendo storie antiche e in Emilia-Romagna, sia come grani teneri che grani duri, abbiamo riscoperte importanti (biodiversità, salutismo, ecc. ecc.) e **un'industria molitoria storica e ancora all'avanguardia**.
 3. **Caratteristiche: la componente tattile (textura)** è fondamentale nella loro irregolarità non solo per i contrasti modernissimi fra croccante e morbido (solo la produzione diretta non industriale lo garantisce) e liscio e rugoso, ma anche nel rilascio graduale in bocca delle componenti che si trasformano lentamente. Ma soprattutto la loro base dolce-neutra a bassa intensità gustativa si sposa benissimo con **abbinamenti infiniti** dai classici amari delle erbe (crescioni, ecc.) o di formaggi freschi amarognoli, alla intensità degli affettati (dal dolce prosciutto alla intensità umami di certi salami)...e la fantasia, dalla dolce nutella alla modernità di infiniti abbinamenti innovativi.....e i vini di una volta oggi riediti sui loro lieviti?
 4. **Gli strumenti atavici**: cotture su cotto, pietra, padelle, griglie e strumenti come il matterello e il tagliere fanno parte di basi antiche da valutare e perchè no, da superare nella modernità di altri strumenti...è sempre la qualità che comanda anche sulla tradizione. Quindi **le tecniche e la trasmissione dei saperi....**
 5. **Candidarsi a leader di questa area non sia una cosa da serie B**. Fra l'altro si possono coinvolgere **numerosi attori** di categorie le più diverse....dalla fabbrica di cous-cous di Argenta alle sfoglino di CasArtusi, dalle mense sociali ai nostri food truck, dalla medicina di avanguardia ai coltivatori di grani antichi....
-

6. **In fondo grande merito della nascita della cucina d'autore in Catalogna è l'utilizzo di semplici basi neutre/dolci (le tapas)** sulle quali giocare non ingredienti/abbinamenti i più diversi (acidi, amari, salati, dolci)... E' anche lo strumento che ti fa pensare agli abbinamenti, alle complementarietà. Non è questa forse la modernità delle nostre basi povere che sono anche piatto? (la piadina e il resto). E non è questa una delle chiavi della modernità nello stile di vita che, come per il design, ti costringe a pensare e ad innovare continuamente, ma per semplificare le ritualità del passato gastronomico?
7. **Le reti dei 'luoghi di incontro' gastronomici:** quelli che aprono tutto il giorno e dove passi per un caffè, per un aperitivo, per mangiare un piatto o per comprare una bottiglia....tutto di qualità nella modernità e dove sai che puoi parlare con chiunque, a cominciare da quelli che stanno di là dal bancone come iniziò Cipriani.
8. **acque&farine 'prenotando'** un posto su scala regionale per sottolineare la loro variabilità/molteplicità che può partire dai mangiari atavici, **ma può svilupparsi verso i pani, le pizze, le paste fresche, le paste secche, i dolci di base.**
9. **Attori fondamentali** (nella sequenza prodotti/tecniche/concetti) avendo sempre:
 - a. come centralità gli chef della cucina d'autore
 - b. ma anche ovviamente la rete di chi fa piadine, sfogline, tigelle, ecc.
 - c. I produttori degli strumenti (teglie, mattarelli, griglie..)
 - d. i coltivatori di grani e simili
 - e. l'industria molitoria
 - f. i ricercatori di analisi sensoriali
 - g. poi la parte nutrizional....queste figure dovrebbero partecipare al progetto su scale diverse ma le funzioni ineliminabili dovrebbero essere quelle del produrre piatti in diretta (attenzione alle quantità laddove occorre far capire che 'si può anche pranzare') e dell'analisi sensoriale (sulle materie prime e sui piatti)
10. Ovviamente in tutti questi casi sovraindicati **il gioco fra il prodotto base di 'acqua e farina'** diventa infinito con gli **ingredienti che si sposteranno con lui, sia all'interno che all'esterno...in tutti i sensi**

lavoriamo su queste ipotesi con contributi di modifica, aggiornamenti, idee anche in un'ottica di progettualità permanente su questi temi da affrontare su scala regionale partendo da Borgonovo Val Tidone, da Isa Mazzocchi de' La Palta e dai suoi 'amici' dell'area.