

TESTATA GIORNALISTICA INDIPENDENTE

# IL CONTROVERSO

NOTIZIE, PENSIERI, POLITICA, LIBERTÁ

## L'Identità Culinaria Regionale Campana

7 febbraio 2022

Ivano Manzo



Tra le varie eccellenze che contraddistinguono l'Italia nel mondo, l'arte culinaria e la biodiversità alimentare sono certamente fiori all'occhiello. La dieta mediterranea, famosa e acclamata a livello globale, è solo un esempio dell'impatto della cucina italiana nel mondo. Tuttavia, non è propriamente corretto parlare di cucina italiana, quanto piuttosto di cucine regionali italiane, vere artefici di prodotti e sapori straordinari.

L'Italia è un mosaico di culture, tradizioni e, soprattutto, cucine regionali. Ogni regione porta con sé un patrimonio gastronomico unico, e la Campania non fa eccezione. Con le sue tradizioni culinarie radicate nella storia e influenzate dal clima e dal territorio, la Campania rappresenta un autentico tesoro gastronomico che riflette l'identità di un intero popolo. Non solo prodotti di altissima qualità come pomodori, mozzarella di bufala, olio d'oliva, pesce fresco, basilico e i "friarielli" (specifiche cime di rapa che crescono nel territorio vesuviano), ma anche piatti simbolo dell'identità italiana nel mondo come la pizza. La cucina campana è uno stile che valorizza al massimo l'ingrediente semplice e cosiddetto povero, estendendo la cultura antispreco e di riciclo alla mentalità di un'intera popolazione.

In Campania, la cucina è spesso una questione di famiglia. Ricette tramandate di generazione in generazione raccontano storie di un tempo, di feste e di riunioni attorno al tavolo. Piatti come la pasta

e fagioli, il ragù napoletano e le zeppole di San Giuseppe sono parte integrante della cultura gastronomica e celebrano momenti significativi della vita quotidiana. Ogni ricetta ha una storia e un significato, contribuendo a creare un senso di appartenenza e identità.

La tradizione, così ben tramandata, non significa però che la cucina si sia fermata al passato. Anzi, la cucina campana è un campo tutt'ora aperto a sperimentazioni dove mondo tradizionale e innovazione si incontrano. Basti pensare ai grandi chef campani della cucina internazionale che sfidano i tempi proponendo nuove versioni di ricette tradizionali, aggiungendo tocchi significativi di modernità e esaltando ancor di più l'idea originale del piatto.

Non si può parlare di cucina campana senza menzionare i suoi vini. La Campania vanta una lunga tradizione vitivinicola, con varietà come il Greco di Tufo e il Fiano di Avellino. Questi vini, insieme all'Aglianico del Taburno, non solo accompagnano i pasti, ma arricchiscono ulteriormente l'esperienza gastronomica.

Un altro vanto ed evoluzione della cucina campana è la sostenibilità. L'uso di ingredienti locali e di stagione è fondamentale, e molti chef si impegnano a ridurre gli sprechi e a promuovere pratiche agricole sostenibili. Questo approccio non solo protegge l'ambiente, ma preserva anche l'autenticità dei sapori e delle tradizioni.

In conclusione, la cucina campana è un perno fondamentale della cucina del Bel Paese. Essa rappresenta l'estensione spirituale di un popolo intero, riflettendo tradizioni, innovazioni e mentalità dei cittadini partenopei.