

Cristoforo Colombo e la rivoluzione alimentare

## Metamorfosi della cucina nel Vecchio e Nuovo Mondo



Quando Colombo, all'alba del 3 agosto 1492, lasciava Palos con tre caravelle dirette verso l'ignoto, non sapeva che attraverso lui si sarebbe compiuta la più grande rivoluzione alimentare della storia del mondo. Da questo momento in poi comincia infatti la vera storia della cucina moderna che investirà sia il Vecchio che il Nuovo Mondo, arricchendola di quegli ingredienti che, ad esclusione dei prodotti dei ricettari regionali, sono diventate vere e proprie specialità culinarie. Basti pensare alle patate ed al mais ed al prezioso ruolo svolto da questi umili prodotti in situazioni di guerre e carestie, soprattutto durante il XVIII e XIX. Non ne intuiva ancora l'importanza l'Ammiraglio quando sul suo diario di bordo, datato 16 ottobre, annotava di aver ricevuto in dono "degli strani acini dorati". Stazionerà a lungo negli orti botanici europei prima che si riesca a coltivare quel "maiz" che si diffonderà a dismisura, a partire dal '700, soprattutto nelle campagne del nord sostituendo veccia, miglio e segale e diventando fondamentale per la panificazione della gente più povera che non poteva permettersi il pane bianco. Ma tra le annotazioni di Colombo troviamo notizie di altri importanti prodotti che sconvolgeranno il nostro sistema alimentare. Riportando le osservazioni di Bernardino da Sahagun si parla di donne intente a impastare e vendere una salsa ottenuta con il piccantissimo axi (il famoso peperoncino) con semi di zucca e uno strano pomo rosso che gli indigeni chiamano "tomatl". Sì, il nostro attuale pomodoro che, come tutte le cose nuove, stenterà ad affermarsi e che fino alla metà del XVIII secolo sarà usato come pianta ornamentale e solo alla fine comincerà a diffondersi e ad essere coltivato nel sud Italia. Ma insieme ai tanti prodotti come il peperoncino, del quale Colombo farà un dettagliato rapporto al re di Spagna, la manioca e le patate, che bisognerà aspettare almeno due secoli per apprezzarne le qualità ad opera dell'agronomo francese Parmentier, il posto di merito spetta al cacao. I semi del cacao, notano i conquistadores, sono così preziosi che gli indigeni li usano come moneta; poi tostati, pestati e diluiti in acqua, mescolati con l'immane peperoncino, si trasformano in una bevanda forte e piccante. Alla bevanda spagnola viene in seguito aggiunto lo zucchero.... et voilà, il

nettare afrodisiaco, corroborante e medicamentoso diventa richiestissimo nei locali, progenitori dei nostri bar, che in Francia e Inghilterra vengono aperti appositamente. L'Ammiraglio compie altre miracolose "scoperte" e nelle sue notazioni troviamo lo zucchero che importa dalle Canarie. Colombo infatti aveva notato l'estrema fertilità della terra dove le canne da zucchero germogliavano in soli sette giorni. È la svolta agricola per le terre del Nuovo Continente e naturalmente la rivoluzione in Europa del mercato dello zucchero. Le piantagioni si diffondono im-

mediatamente con il supporto della manodopera locale, tanto che verso la fine del secolo XVII, Santo Domingo è già in grado di produrre circa 70 mila tonnellate di zucchero l'anno.

Sembra quasi impossibile che tanti cibi radicati nel nostro patrimonio gastronomico, ci siano potuti arrivare grazie a quel lontano, travagliato viaggio di quel piccolo grande italiano che ha dato un fondamentale contributo agli avvenimenti della Terra. Ma è così: il genovese Colombo ha portato anche la... rivoluzione in cucina!

Maria Teresa Falbo

Ci scrivono

### Ordinaria follia burocratica

Tutto iniziò con un infortunio che mia moglie ebbe a bordo di un autobus dell'AMT. All'Ospedale di Villa Scassi fu sottoposta ad una radiografia al ginocchio infortunato e dimessa con una prognosi di una decina di giorni.

Messo corrente dall'AMT invia a mezzo raccomandata la richiesta del danno alla Compagnia Assicurativa indicatemi.

Non ricevendo risposta dopo qualche mese mi presentai alla Società Fondiaria di Assicurazione in via Ceccardi e combinazione sia il lunedì che martedì mattina non era orario per il pubblico.

Telefonai successivamente e mi venne indicata l'Agenzia della stessa di Piazza della Vittoria.

Recatomi presso la quale mi venne comunicato che avrei ricevuto l'assegno a domicilio.

Sei mesi dopo ricevetti il "dovuto" e con l'assegno della Banca Popolare di Novara mi recai presso l'Agenzia bancaria di via Cantore e dopo la solita coda allo sportello mi venne chiesto se ero correntista ed al mio diniego mi venne suggerito di rivolgermi alla mia Banca perché non potevano liquidarlo ai non correntisti.

Mi chiedo, se non avessi avuto un conto corrente su altra banca e dopo sei mesi di attesa per un assegno di esiguo valore cosa avrei dovuto fare?

Lascio a voi trarre le conclusioni su questo caso di ordinaria follia burocratica.

Alfredo Mugnai

L'agenda del Centro Ovest

### San Pier d'Arena e San Teodoro festeggiano il Carnevale



**Domenica 3 febbraio – ore 14,30**

Carosezzo e pentolaccia a San Teodoro; corteo da salita San Rocco. Alle 16 rottura delle pentolacce per i più piccoli ai Giardini "Primavera" e per i più grandi nel teatro della chiesa di San Marcellino. Spettacolo musicale a cura

del gruppo "The Guilties". Accompagnerà la sfilata la banda del Circolo Musicale Risorgimento. Contributo organizzativo dell'Associazione La Voce di San Teodoro e della parrocchia di San Rocco di Principe.

In caso di pioggia ritrovo alle ore 16 nel teatro di San Marcellino per la rottura delle pentolacce.

**Domenica 3 febbraio – ore 15**

Carnevalando 2008 "Carosezzo e Pentolacce" in via Rolando e limitrofe. Con "ramadam" finale ai giardini Pavanello. Organizzati dal CIV Rolandone, dall'associazione Progetto 80, dal PalaDonBosco e dall'oratorio Don Bosco.

**Martedì 5 febbraio – ore 16**

Carnevale a San Pier d'Arena Presso largo Gozzano (Campetti): animazioni per bambini, giochi, truccabimbi, mini tornei e momenti di animazione musicale. Contributo organizzativo delle Associazioni di San Pier d'Arena della rete Let "Tutti per uno, uno per tutti". In caso di pioggia la manifestazione si svolgerà dalle ore 16 presso il Centro Civico Buranello di via Daste.

s@g

Grazie alla sezione soci "Tre Ponti" della COOP Liguria

## Ricordati i Caduti genovesi della lotta di Liberazione



Tre quartieri, una storia

Nel 60° anniversario della Liberazione un viaggio tra presente e passato per conoscere da vicino i protagonisti della Resistenza nella zona del medio levante

La sezione soci "Tre Ponti" della COOP Liguria ha organizzato venerdì 25 gennaio alla sala A.N.P.I. di via Carlo Rota 15 r, in occasione del giorno della memoria, un incontro pubblico per ricordare i Caduti genovesi durante la lotta di Liberazione.

È stato proiettato un DVD, realizzato dalle Sezioni Soci COOP di San Fruttuoso, Marassi, Sturla, che racconta la Resistenza attraverso i nomi dei Partigiani riportati sulle lapidi stradali che un nonno indica al nipotino, che alla fine a sua volta lo racconterà alla mamma, ignara.

Un insegnamento su come rendere partecipi i ragazzi della Storia da cui è nata la Repubblica.

Il filmato è stato presentato da Franca Focardi, studiosa della Resistenza.

Al termine è stato proiettato un altro DVD realizzato da Istituto Storico Resistenza Alessandria, sulla lotta partigiana in Val Curone e Val Borbera, con testimonianze dirette e filmati originali.

## A Cornigliano: Asl 3 ha aperto un nuovo punto prelievi

Dal 22 gennaio è operativo, presso i locali della Croce Bianca di Cornigliano, in via Romolo Gessi, un nuovo punto prelievi che sostituisce quello di viale Narisano. Il servizio, erogato dalla Asl 3, è rivolto ai residenti invalidi, anziani, esenti ticket per patologia o reddito. Al momento, si può usufruire del servizio solo in due giornate settimanali: martedì e giovedì dalle ore 8 alle 9.

L.T.

Il Gazzettino si può leggere anche su Internet. Chi volesse consultare questo numero del nostro giornale o rivedere le precedenti pubblicazioni può farlo collegandosi al sito:

[www.stedo.it/gazzettino.htm](http://www.stedo.it/gazzettino.htm)

Le pagine sono consultabili integralmente tramite file in formato PDF. Potete inviarci e-mail a: [gazzettino@seseditoria.com](mailto:gazzettino@seseditoria.com)

Le lettere al Gazzettino possono essere inviate presso la nostra redazione in via Cantore 29 D/n, 16149 Genova San Pier d'Arena. Il nostro numero di fax è 010 6422096; allo stesso numero potete lasciare i vostri messaggi vocali presso la nostra segreteria telefonica che funziona 24 ore su 24.