

# L'INGREDIENTE MAGICO



**T**empo fa ero a cena da degli amici che sono sempre un po' stressati quando vado da loro a mangiare (vi assicuro che sono un ospite facile). Ma spesso le persone, anche le più vicine, si sentono un po' intimidite dal mio ruolo. Comunque propongono una pasta alle cime di rapa, orecchiette, naturalmente era... buonissima! C'era un sapore sullo sfondo che la rendeva leggera. Non so voi cosa pensate, ma a volte le

cime di rapa possono atterrare in modo brutale un po' come un Boeing quando sfiora la pista, e invece no, quelle volavano leggiadre nel palato. Freschezza, gusto... il trucco, poi svelato, era un pizzico di zenzero. I miei amici hanno origini miste, oltre all'Italia battono altri cuori, altri Paesi. E il nostro luogo oggi è composto da tante anime, con culture diverse che toccano, sfiorano, cambiano la cucina. Esattamente come accadde per gli spaghetti al pomodoro, ingrediente, quest'ultimo, che veniva dall'altrove, quando l'altrove era veramente l'ignoto. Oggi siamo in un mondo di contatto, di comunicazione. E nella cucina di redazione abbiamo incontrato cuoche e cuochi che vivono in Italia con origini in altre culture: hanno reso i piatti del nostro desco un inno al sapore e anche all'amicizia tra le donne e gli uomini che abitano su questo pianeta. **Pellegrino Artusi**, il papà della cucina italiana di cui è stato il compleanno lo scorso 4 agosto, leggeva le lettere e i suggerimenti gastronomici di tutta l'Italia. Noi oggi lo possiamo fare con tutto il mondo, che è diventato straordinariamente vicino. E se ritocchiamo le ricette delle nostre nonne e della nostra tradizione, non significa che le stiamo dimenticando o peggio tradendo, ma solo che proviamo a sporgerci verso nuovi orizzonti del sapore, forse verso il futuro e verso un sentimento che si chiama amore, un ingrediente che in cucina non può davvero mai mancare.

**Maddalena Fossati Dondero**

mfossati@lacucinaitaliana.it  
instagram.com/maddalenafossati