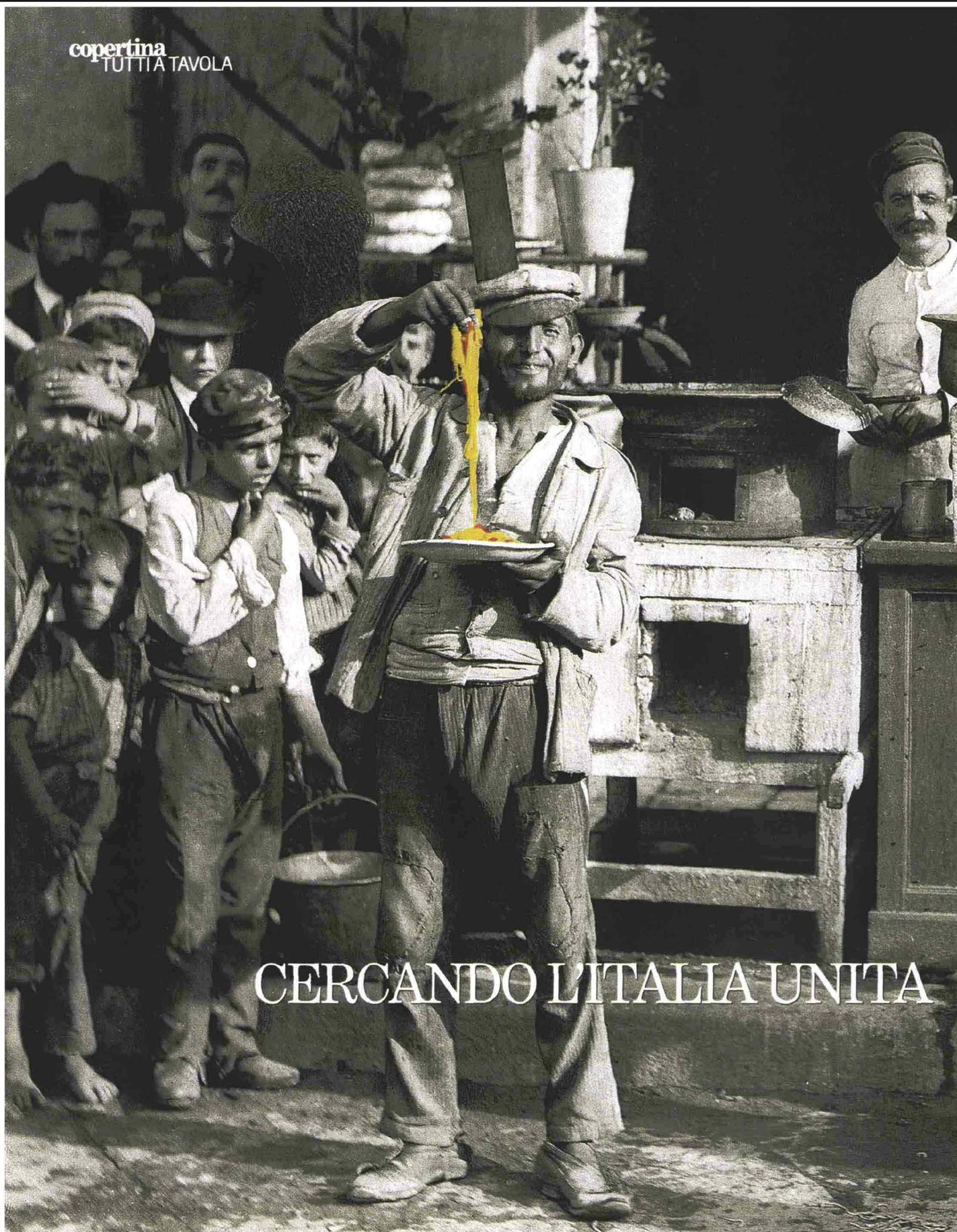


**copertina**  
TUTTA TAVOLA



**CERCANDO L'ITALIA UNITA**

UN VENDITORE  
DI MACCHERONI  
A NAPOLI, NEI PRIMI  
ANNI DEL NOVECENTO.  
FOTOGRAFATO ASSIEME  
A UN GRUPPO  
DI RAGAZZI  
(ARCHIVIO ALINARI)

www.ecostampa.it



# ARTUSI

## (ANCHE OGGI) DENTRO UN PIATTO

A 120 ANNI DALL'USCITA DEL SUO FAMOSO MANUALE, UN NOIR DI MARCO MALVALDI FA DEL GRANDE GASTRONOMO UN INEDITO DETECTIVE. E, MENTRE IL NOSTRO PAESE CELEBRA IL 150° COMPLEANNO, RILANCIA UN QUESITO: ESISTE UNA CUCINA NAZIONALE?

dal nostro inviato **MARCO CICALA**

**copertina**  
TUTTA A TAVOLA

**P**ISA. La parola è immangiabile: *Bistronomia*. Neologismo che sta per *alta gastronomia da bistrot*. Una francesata. Ma, come Bonaparte, ha scavallato le Alpi e ormai dilaga pure da noi. Nemmeno l'adorabile Pisa sfugge alle scorrerie della *neotendenza*: «Ristorantini ed osterie si reinventano *bistrot*. E, alla maniera parigina, che fanno? A pranzo ti adescano con prezzi diciamo abbordabili, poi a cena, col pretesto della *haute cuisine*, ti scuoianno» spiega Marco Malvaldi, 35 anni, chimico e giallista. Lo dice con dolente ironia, se non altro perché il protagonista del suo ultimo libro è Pellegrino Artusi, cioè il *Libertador* del patrio desco, l'unificatore del palato nazionale dal crauto al maccherone. Insomma, uno che seppe parlare davvero alla pancia del Paese. Non a caso emancipando il fiero pasto italico dal giogo del gergo *francioso*, neolingua finto-chic che nell'Ottocento ricor-

artusiane. Se però temete la grande abbuffata di celebrazioni, pubblicazioni, ed allegata retorica, conservatevi allegri con il libro di Malvaldi. Si intitola *Odore di chiuso* (Sellerio, pp. 199, euro 13), è un giallo ameno come il suo eroe Pellegrino, qui in veste di buongustaio, ovvio, ma anche di detective. Tanto arguto quanto riluttante. «I delitti lo spaventano perché offendono l'armonia del quieto vivere. E soprattutto rischiano di far saltare i pasti» racconta lo scrittore. È al quarto poliziesco, il primo «storico» dopo la trilogia del *BarLume*, semi-inventato caffè pisano dove si ritrovano il Rimediotti, l'Aldo, l'Ampelio e il Del Tacca, vecchietti-investigatori più vicini



LA COPERTINA DI *ODORE DI CHIUSO*, DI MARCO MALVALDI. A DESTRA, IL «PATTO DELLA PAJATA» TRA UMBERTO BOSSIE RENATA POLVERINI

ad *Amici miei* che a Conan Doyle. Mentre l'Artusi romanizzato da Malvaldi venera Sherlock Holmes e ne legge le imprese in versione originale: «Sapeva l'inglese ed era un intellettuale di cultura positivistico-scientista». Ma le affinità con l'inquilino di Baker Street finiscono qui. Insaccato

nell'eterna finanziaria come un soffice *Barbapapà* dagli impressionanti favoriti che sembrano di zucchero filato, don Pellegrino non ha nulla del dandy maledetto, violinista e morfomane; gli omicidi non accendono in lui la libido della sfida deduttiva. «In fondo» dice il giallista, «mi faceva pensare a Maigret. Massiccio, fine osservatore, ruminante nel cibo come nella riflessione. Per dipanare la complessità del mondo deve prima digerirla».

Dimenticate Sherlock: l'Artusi da Forlimpopoli era un ita-



CONTRASTO

liano felice (oggi può sembrare inaudito, ma ne sono esistiti); un borghese che in terra, cioè in Italia, trovò il paradiso. Tipo soave e curioso, anticlericale e mazziniano senza eccessi, cor-pulento moderato perfettamente a suo agio in quel torpido Risorgimento postprandiale che fu il conformismo umbertino. «Un gaudente» racconta Marco Malvaldi. «Di sé diffondeva un'immagine tutta compostezza e senso del limite. Ma, benché non fosse un crapulone, mangiare era la sua

attività prediletta. O quasi». Diciamo *ex aequo* con un'altra. Che praticava di preferenza con domestiche, sartine o vedove non proprio inconsolabili. «Scapolo inflessibile. Progressista. Favorevole al divorzio. Menava vanto di non esser mai andato al bordello e di non aver mai picchiato una donna». Galantuomo come non se ne fabbricano più. «Oggi lo definiremmo un uomo realizzato, uno a cui l'intera vita sorride di piaceri, conversazioni». Con un'unica eccezione.

**LA DISPENSA DEGLI ITALIANI**

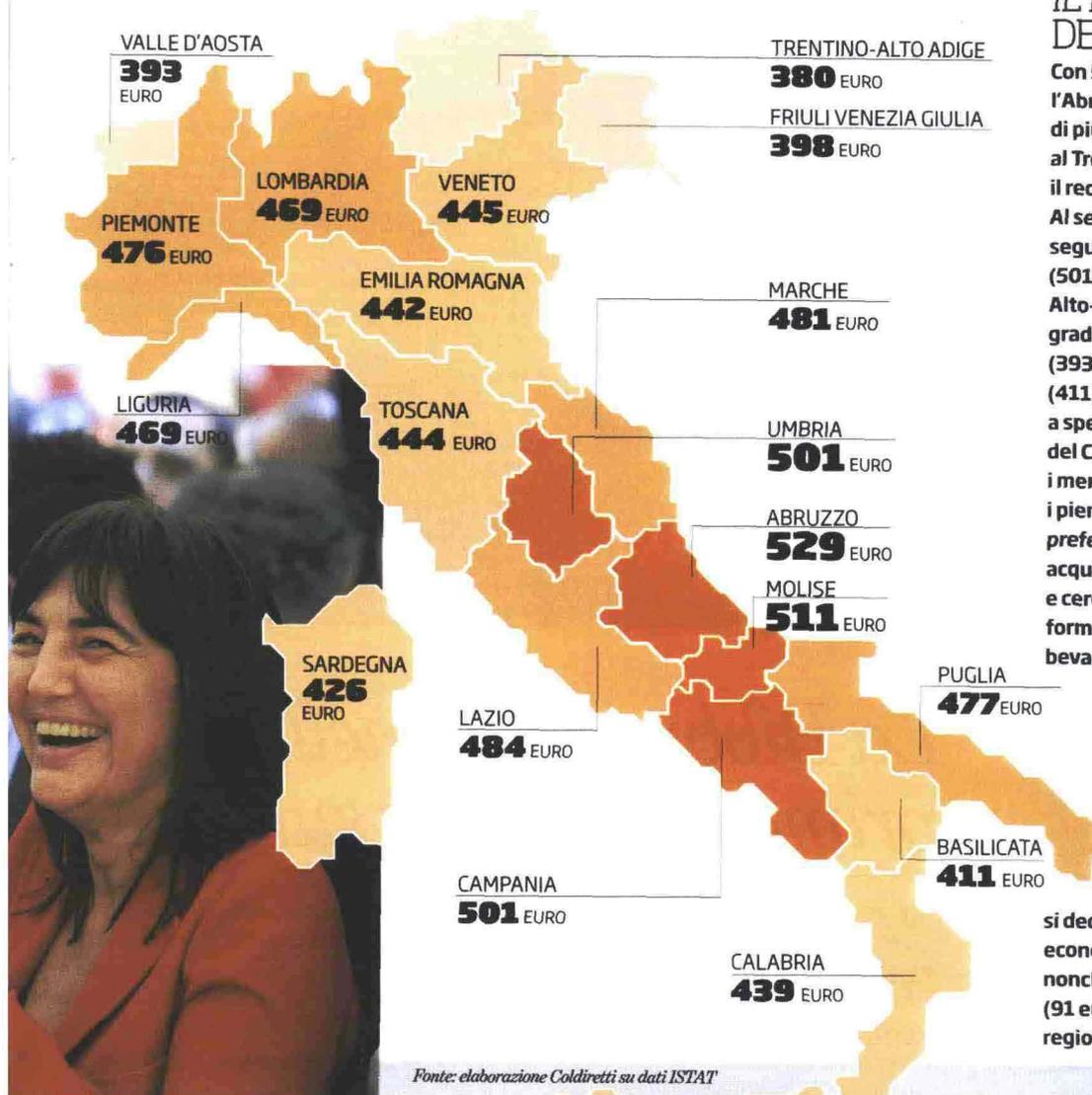
SPESA MEDIA MENSILE DELLE FAMIGLIE PER ALIMENTARI E BEVANDE

	NORD	CENTRO	SUD
PANE E CEREALI	83	78	78
CARNE	100	111	106
PESCE	33	43	49
LATTE, FORMAGGI E UOVA	64	61	63
OLI E GRASSI	18	15	17
PATATE, FRUTTA E ORTAGGI	83	91	80
ZUCCHERO, CAFFÈ E ALTRO	33	30	33
BEVANDE	44	40	36
<b>TOTALE</b>	<b>455</b>	<b>472</b>	<b>463</b>

Risultati in euro (anno 2009)

## A OGNI REGIONE LA SUA SPESA

QUANTO UNA FAMIGLIA SPENDE IN MEDIA IN UN MESE PER IL CIBO (ANNO 2009)



Fonte: elaborazione Coldiretti su dati ISTAT

## ALL'ABRUZZO IL RECORD DEGLI ACQUISTI

Con 529 euro al mese per famiglia, l'Abruzzo è la regione che spende di più per mangiare, mentre al Trentino-Alto Adige spetta il record della sobrietà: 380 euro. Al secondo posto il Molise (511), seguito da Campania e Umbria (501 a testa). Oltre al Trentino Alto-Adige, in fondo alla graduatoria ci sono Valle d'Aosta (393), Friuli (398) e Basilicata (411). In termini assoluti, a spendere di più sono le famiglie del Centro Italia, mentre al Nord i meno sobri a tavola sono i piemontesi. Quanto al tipo di cibo preferito, al Nord le famiglie acquistano più che altrove pane e cereali (83 euro), latte, formaggio e uova (64 euro), bevande (44 euro), oli e grassi (18 euro). Il Sud, invece, detiene il record di spesa per il pesce (49 euro) ed è a pari merito con il Settentrione per zucchero e caffè (33 euro). Nell'Italia centrale, infine, si dedicano maggiori risorse economiche a carne (111 euro) nonché a patate, frutta e ortaggi (91 euro) rispetto alle altre regioni. (emanuele coen)

Forlimpopoli, notte del 25 gennaio 1851: il brigante Stefano Pelloni, alias il Passator cortese, fa una visita nel villaggio romagnolo assieme ai suoi *teddy boys*. Non tanto cortesi. Razziano, taglieggiano il notabilato, terrorizzano gli Artusi e, molto probabilmente, violentano una delle di lui sorelle, Gertrude. Che per lo shock impazzisce. Morirà nel manicomio di Pesaro, all'epoca il più avanzato d'Italia. Il trauma spinse la famiglia a trasferirsi in Toscana. «Però a Firenze»

ricorda Malvaldi, «Pellegrino avrebbe trovato la città ideale: futura capitale senza perdere il conforto della provincia. Un posto dove potevi intrattenerti coi viaggiatori inglesi più *à la page* come con leggendari trippai. Lui setacciava i mercati. Se era da solo si cucinava - cavia di se stesso. Se invece aveva ospiti, delegava alla servitù. Ma controllando l'applicazione delle ricette raccolte per l'Italia. In case e

trattorie. Anche se benestante, non era tipo da ristoranti *signorili*. Le sue però era trattorie frequentabili, non si incanagliava certo in bettole. Ai tempi, girare per osterie dei suburbi mica era roba da fighetti a caccia di emozioni antropologiche: ti faceva cadere addosso lo stigma sociale. Ti bollavano subito come un nomade, un eslege, un poveraccio, uno potenzialmente pericoloso. «L'uomo che non ha patria è l'uomo che va al-

l'osteria» scriveva Niccolò Tommaseo. Mentre, nel *Piacere*, all'esteta D'Annunzio le taverne delle periferie romane apparivano tutt'altro che piacevoli: «Tre o quattro uomini febbricitanti stavano intorno a un braciere quadrato, taciturni e giallastri. Un bovaro, di pel rosso, sonnecchiava in un angolo, tenendo ancora fra i denti la pipa spenta. Due giovani, scarni e biechi, giocavano a carte, fissandosi negli intervalli con uno sguardo pieno d'ardor bestiale». >>>

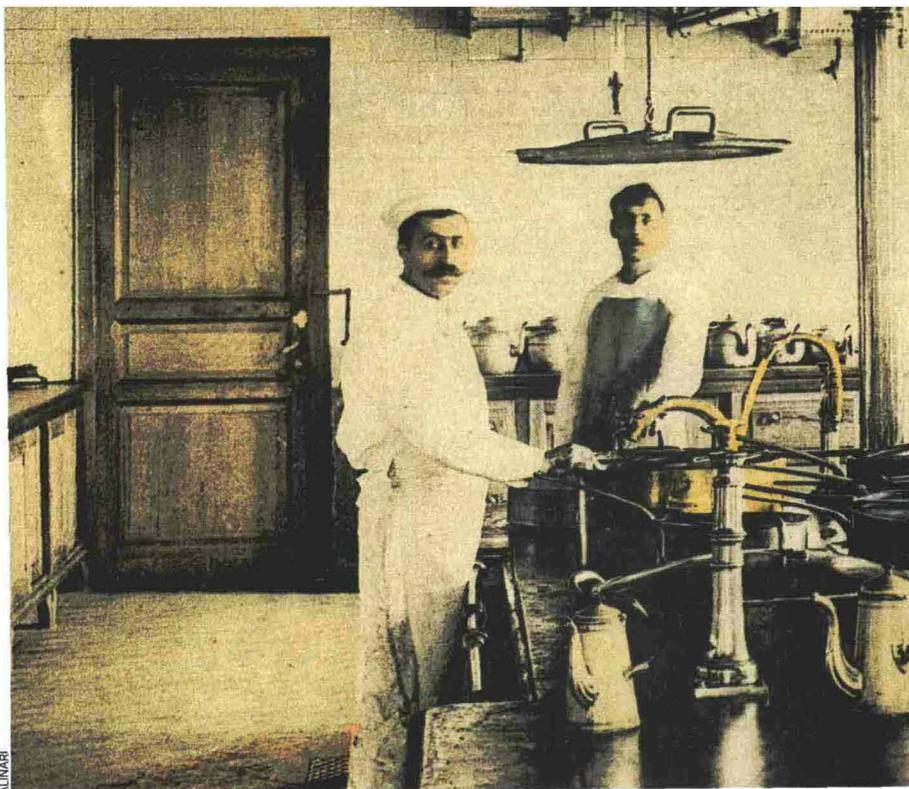
**copertina**  
TUTTA TAVOLA

Sebbene destinato alle classi panciute, il grande ricettario della Scienza artusiana è una *comédie humaine* dove piatti ricchi e piatti popolari (ma imborghesiti) coabitano in piena letizia e concordia. Non c'è eco di lotte di classe, tragedie postunitarie, masse braccianti sottoalimentate, umiliazioni e rabbie meridionali, cannonate di Bava Beccaris sui milanesi affamati... La storia è lasciata al guardarooba come un incubo rumoroso e insensato, ogni antagonismo sociale pacificato nel Nirvana del piacere calorico.

Agli occhi dell'Artusi l'Italia unita è un immenso mosaico di leccornie. Alla faccia di chi oggi inalbera la sua triste polenta, pajata o cassata a gonfalone identitario. Salvo poi magari - come l'occhiuto governatore veneto Luca Zaia - andarsene a mangiare dal cinese. Che può essere ottimo e in ogni caso costa meno di tanti tronfi covi enogastronomici. D'altronde, inutile nasconderselo: in un Paese che va alla festa del 150° compleanno come salendo su un patibolo di rancori, almeno un patriottismo resta saldo, quello che della forchetta fa la sua baionetta sciovinista: «Non parlateci male della nostra cucina, non diteci *Meglio la francese...* In quei casi diventiamo un sol uomo, nazionalisti suscettibili, dogmatici, acritici, intrattabili» sorride il Malvaldi nell'osteria pisana La mescita. Sul tavolo, ravioli al ragù di maiale, Sangiovese e una copia dell'Artusi.

Un secolo dopo - per quanto datato - il suo evangelo irradia ancora un messaggio di speranza e redenzione: anche a chi si è perso nelle tenebre del sushi, del cotto e mangiato, del secessionismo palatale o della *Bistronomia* va concessa una seconda chance, una possibilità di reinserimento. A tavola.

**MARCO CICALA**



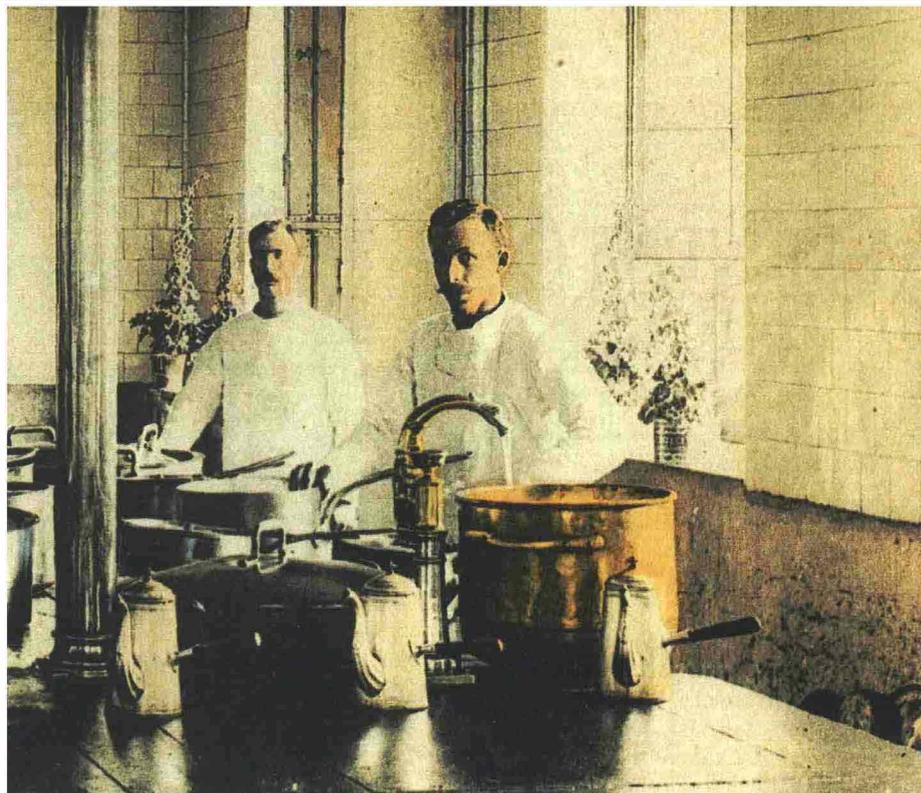
ALINARI

## La Bibbia dei fornelli prima di freezer e surgelati

**IL COMMENTO** di **GIANNI MURA**

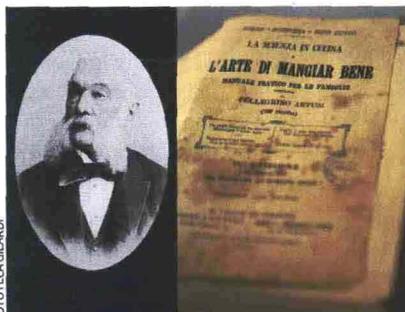
*Una piccola rivoluzione, vissuta con ottica borghese, fu quella di Pellegrino Artusi, quasi solo contro tutti: dalla sua parte la governante Marietta Sabatini, pistoiese di Massa e Cozzile, moglie del cuoco forlivese Francesco Ruffilli. La servitù della casa fiorentina in piazza D'Azeglio, dove l'Artusi visse i due terzi della sua lunga vita. Idealmente dalla sua erano anche i gatti Biancani e Sibillino, accolti in casa non appena era riuscito a sbarazzarsi, aumentando notevolmente la dote, di due sorelle ancora nubili. La sua opera più famosa, La Scienza in cucina e l'Arte di mangiar bene, fu pubblicata in mille copie, a spese dell'autore allora settantunenne, nel 1891. Il padre Agostino, mazziniano, possedeva una drogheria a Forlimpopoli. Di Pellegrino laureato in Legge a Bologna s'è molto parlato, ma non esiste una traccia del suo passaggio*

*per quell'ateneo. La traccia più dolorosa è nel 1851, quando la casa in Romagna viene svuotata dalla banda del Passatore e una sorella, Gertrude, forse stuprata, impazzisce e viene chiusa nel manicomio di Pesaro. Pellegrino si sposta a Firenze, si specializza nel ramo cambiavalute e dev'essere molto in gamba, se a 45 anni si concede una pensione attiva, tutto il tempo potrà dedicarlo alle sue passioni, la letteratura e la cucina. Delle opere letterarie, una vita di Ugo Foscolo e un commento a 30 lettere di Giuseppe Giusti, si può anche tacere. Possiamo immaginarcelo (un omeone, eleganza ricercata, lunghi favoriti leopoldini sempre più bianchi) disquisire nei salotti buoni, di filosofia o di zuppa inglese. Suo amico fu Olindo Guerrini (alias Lorenzo Stecchetti, Argia Sbolenti, Mario Balossardi), pure romagnolo, poeta e autore di un realistico libretto, Arte di riutilizzare gli avanzi, uscito postumo nel 1918. Stecchetti faceva i conti col suo magro stipendio da bibliotecario,*



mentre Artusi si rivolgeva in termini rassicuranti alla medio-alta borghesia umbertina. Manuale pratico per le famiglie è il sottotitolo. Artusi non si presenta né come un sommo gourmet né come un grande chef: basta saper tenere un mestolo in mano, scrive, che qualche cosa si combina. Di scienza si tratta poco. Consigli minimi: abitare in case luminose perché dove entra il sole non entra il dottore. Spiegazioni sul brodo: «La schiuma della pentola è il prodotto di due sostanze: dell'albumina superficiale della carne che si coagula col calore e si unisce all'ematosina, materia colorante del sangue». Piero Camporesi, nell'introduzione all'edizione Einaudi del 1991, esalta «il valore socio-educativo di un manuale che non è soltanto un libro di cucina come tanti altri: accanto a Cuore e a Pinocchio è uno dei massimi prodotti della società italiana del secondo Ottocento, una di quelle bibbie popolari che il moderatismo sociale italiano ha espresso per la costruzione di un cittadino fabbricato secondo i postulati dell'etica borghese». Possiamo parlare di un Artusi riunificatore d'Italia? Per Camporesi, sì: «Oltre a essere quel delizioso ricettario che tutti, almeno di nome, conoscono, punto fermo della

tradizione culinaria italiana, perfetto manuale di alimentazione saporita e, insieme, equilibrata, svolse anche, in modo discreto, sotterraneo, impalpabile, il civilissimo compito di unire e amalgamare, in cucina prima e poi, a livello d'inconscio collettivo, nelle pieghe insondate della coscienza popolare, l'eterogenea accozzaglia delle genti che solo formalmente si dichiaravano italiane». Se andiamo a rileggere l'Artusi, oggi sarebbe facile rinfacciargli di avere scritto per quelli come lui. Ne era consapevole: «S'intende bene che io in questo scritto parlo alle classi agiate,



FOTOTECA GIARDI

MERIDIANA IMAGINI

IN ALTO, UNA ÉQUIPE DI CHEF E DI AIUTANTI DI CUCINA DI INIZIO NOVECENTO. SOPRA, DA SINISTRA, PELLEGRINO ARTUSI E LA PRIMA EDIZIONE DELLA SUA SCIENZA IN CUCINA. L'ARTE DI MANGIAR BENE

ché i diseredati dalla fortuna sono costretti, loro malgrado, a fare di necessità virtù e consolarsi riflettendo che la vita attiva e frugale contribuisce alla robustezza del corpo e alla conservazione della salute». Disinvolto ma logico. Chi campava di polenta al Nord e di pane di grano al Sud era di un altro mondo, appunto. Ma che, a modo suo, l'Artusi abbia riunito (a tavola) l'Italia è vero. Pur sbilanciato sul versante Emilia Romagna-Toscana, il suo libro (475 ricette nella prima edizione, salite a 790 nella tredicesima e definitiva) dà spazio al pomodoro, ai maccheroni alla napoletana e alla siciliana, con le sarde, tratta del fritto misto alla bolognese, ma anche di quello alla romana. C'è una salsa del papa che non viene dal Vaticano e di cui si son perse le tracce, ma non deve esser male (trito di capperi, olive, cipolle e acciughe). C'è (poteva mancare?) il vitello tonnato. C'è il panettone Marietta, dedicato alla governante (ricetta mai mutata nonostante le proteste dei milanesi). Nel testamento, un lascito di cinquemila lire a lei e al marito cuoco, «più il letto completo della sua camera, compresa la mia coperta di seta gialla e, per ricordo, la mia catena lunga d'oro da orologio», ma anche tutti i diritti del libro, finché fossero rimasti in vita. Ci sono aperture alle cucine straniere (zuppa alla spagnola, lesso rifatto all'inglese, latte portoghese), qualche volta italianizzando i termini (ciarlotta di mele, cuscussù) e c'è l'affermazione, oggi ancor più vera, che la cucina italiana può essere superiore a quella francese. Ci sono molti consigli pratici, si veda la ricetta 656 (prugne giulebbate): «Prendete prugne secche di Bosnia che sono grosse, lunghe e polpate a differenza delle prugne di Marsiglia piccole, tonde, magre, coperte da quel velo bianco che a Firenze chiamasi fiore, le quali non farebbero al caso». Poi l'unità d'Italia in cucina l'hanno fatta le migrazioni interne, i frigoriferi, i freezer, i surgelati e i precotti, ma questo non toglie valore all'opera artusiana. Quanto alla sua attualità, a Forlimpopoli c'è un ristorante che ogni giorno prepara un menù diverso basato sulle sue ricette. Ed è una risposta.

**copertina**  
TUTTA TAVOLA

# NON C'È MAI STATO IL PENSIERO UNICO. MA UNO STILE

LA RICCHEZZA DELLA NOSTRA CUCINA È NELLA VARIETÀ. COSÌ, PER ESEMPIO, LE SFUMATURE REGIONALI DELLA PASTA AL POMODORO SONO GLI INGREDIENTI DI UNA VERA IDENTITÀ. DA NON DISPERDERE. NON SOLO NEL PIATTO

di **CARLO PETRINI**

La cucina italiana non si può definire con un modello unico o con una precisa codificazione, perché in quanto tale non esiste e non è mai esistita. Gli storici della cucina e dell'alimentazione sono tutti d'accordo. Dovremmo metterci il cuore in pace: festeggiamo i 150 anni dell'Unità d'Italia e a tavola siamo un popolo diviso da infinite diversità. Sembra retorico sottolinearlo con degli esempi, ma è pur vero che attraversando la Pianura Padana le varianti di paste ripiene – tortellini o tortelli, ravioli o cappelletti – sono molteplici, e cambiano ogni pochi chilometri percorsi. E questo vale anche per i brodetti e le zuppe di pesce lungo le coste: ogni città, ogni paese, ogni famiglia di pescatori rivendica la ricetta migliore.

Eppure è innegabile che in Italia si mangi «italiano»: tra i principali motivi per cui i turisti stranieri vengono da noi c'è il cibo, esso ci porta onore in tutto il mondo, il made in Italy agro-alimentare è uno dei settori che danno più lustro alla nostra economia e alla nostra bandiera. Non abbiamo una cucina come quella francese, codificata con regole precise, con inossidabili tecniche e pratiche che l'hanno resa famosa nel mondo, ma c'è uno stile italiano che a ben vedere ha radici più antiche del 1861 e



**La scienza di Artusi ebbe lo stesso ruolo «nazionale» dei Promessi sposi di Manzoni**

anche più lontane, che partono molto al di là dei nostri confini.

Il mangiare italiano è al tempo stesso metafora e risultato di ciò che avviene tutte le volte che si forma una qualsiasi identità. Non si parte mai da un punto fisso, da una purezza che i falsi paladini dell'identità – più o meno dichiaratamente xenofobi – non perdono mai occasione di rivendicare. L'identità si forma attraverso lo scambio, che ha origine con l'incontro e lo scontro, un costante confronto con il diverso. Una dialettica che sulla Penisola si è sempre verificata in maniera intensa, sia nei confronti del resto del mondo, sia al suo interno, tra i diversi territori. Questo, molto prima che esistesse uno Stato unitario, e prima che Pellegrino Artusi ottenesse con la sua pietra miliare, *La Scienza in cucina e l'Arte del mangiar bene* del 1891, ciò che riuscì a Manzoni con i *Promessi sposi* per il linguaggio: «Fare gli italiani», come voleva Massimo d'Azeglio, dopo «aver fatto l'Italia».

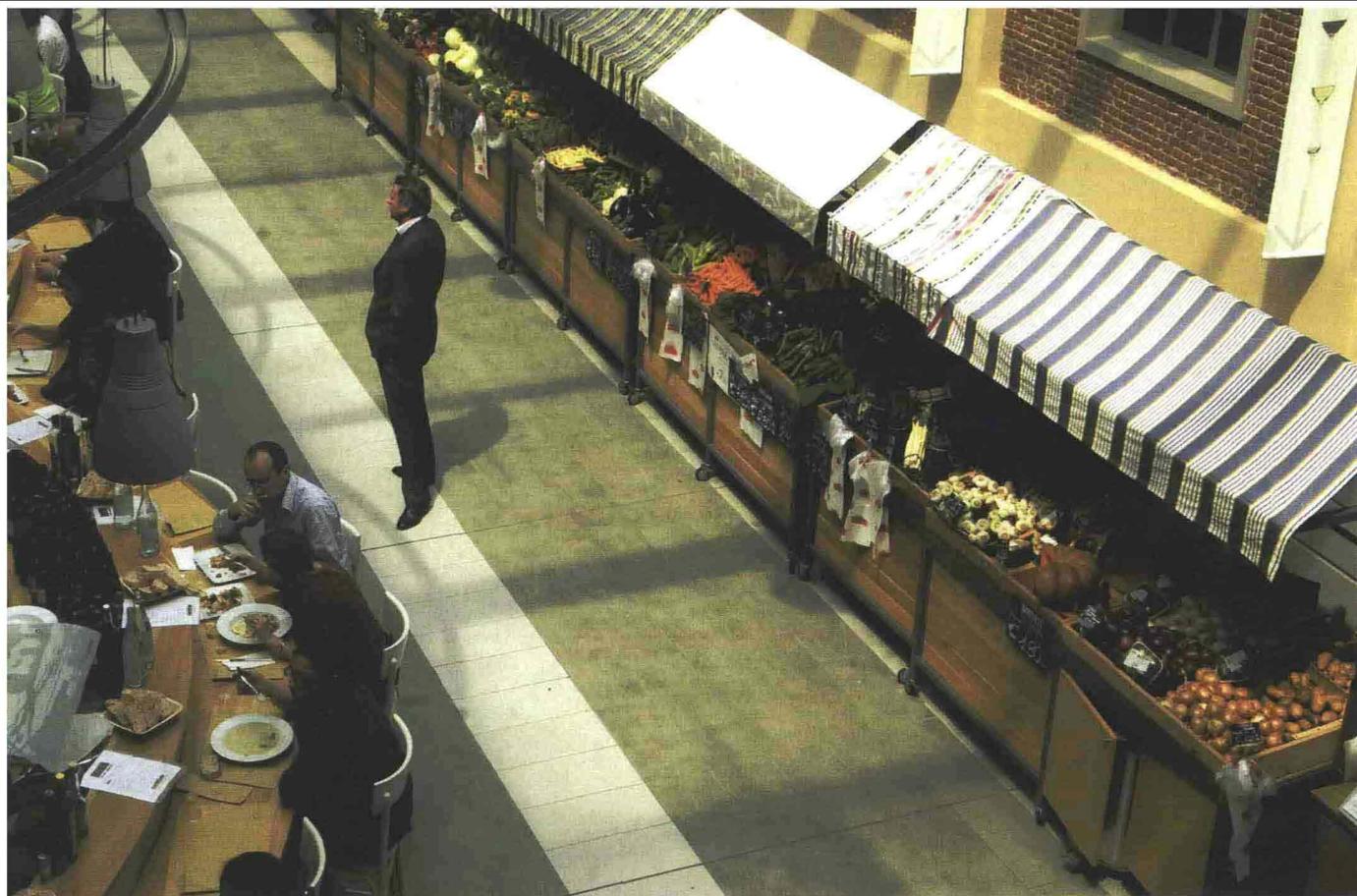
Gli italiani però, a tavola, in qualche modo esistevano da secoli, nonostante tutte le loro diversità. Anzi, sono state proprio queste, dall'Impero romano a oggi, a dare vita a un dialogo interno e ad accogliere prodotti e stili alimentari che arrivarono prima con i barbari, poi dall'Oriente con la via delle spezie, dalla scoperta del Nuovo



SOPRA, UNO DEGLI AMBIENTI DI EATALY

Mondo, quindi con le cucine delle corti europee e così via, fino alle trovate tecnologiche dell'industria alimentare globale. Miriadi d'influenze disparate che è avvincente e istruttivo ricostruire, per trovare infine un qualcosa che non è un modello unitario, come dicevamo, ma piuttosto un sistema fatto come una rete fittissima. Un vorticare di genti, d'ingredienti, di saperi, di tecniche, che poi si adattano ai costumi e alle esigenze locali, ma restano patrimonio condiviso e collettivo, un qualcosa che, per l'appunto, forse ha fatto gli italiani prima dell'Italia. Un qualcosa che ci riconduce fortemente alla dimensione locale, a quello che chiamiamo territorio, e a riflettere sul suo significato.

È vero, esistono tante identità territoriali nel nostro Paese, anche più di quante sono le regioni (diventate ufficiali soltanto nel 1970). Ma insieme costituiscono quella rete che genera l'identità italiana. Quindi averne cura, proteggerle attraverso ciò di cui sono fatte (paesaggi, agricolture, saperi, pratiche, modi di fare cultura) non deve



www.ecostampa.it

A TORINO. IL GRANDE EMPORIO DELLA GASTRONOMIA ITALIANA È GIÀ SBARCATO ANCHE A NEW YORK

mai implicare chiusura verso l'altro, verso il diverso. Al contrario, mantenere viva un'identità significa farla crescere e arricchire attraverso lo scambio all'interno della rete. Se si è pienamente consapevoli di ciò che si è e di ciò che si ha, se si conosce il proprio passato e se si ha davvero a cuore ciò che costruisce la bellezza dei nostri luoghi, la nostra identità non sarà mai in pericolo. Dunque conservare la memoria, il paesaggio, salvare dall'estinzione prodotti tradizionali non sono, come molti sostengono, esercizi sterili, nostalgici o anti-progresso. Con pieno spirito di apertura sono invece un'assicurazione sul progresso, che consente di continuare ad abbeverarci alla più forte risorsa creativa che abbia a disposizione l'uomo: la diversità. In questo siamo stati davvero campioni e dovrebbe essere nostro compi-



ALINARI  
**Il cibo forse  
aveva  
già fatto  
gli italiani,  
anticipando  
l'auspicio  
di D'Azeglio**

to portare quest'esperienza nel processo che oggi dovrebbe plasmare gli europei in un'Europa unita. Una delle più grandi sfide del futuro, anche dal punto di vista gastronomico, analoga a quella che abbiamo vinto come italiani: essere uniti nella diversità.

Il cibo italiano è la celebrazione massima di questa forza creativa e, se accettiamo per comodità di parlare di una «cucina italiana», dobbiamo riferirci principalmente alla «nostra» diversità e alla nostra capacità di confrontarci con gli altri. Se penso a un piatto «italiano», mi viene in mente la cosa più semplice: la pasta al pomodoro. Ma non è così semplice: né la pasta (che ha origini arabo-cinesi) né il pomodoro (importato dalle Americhe) vantano antiche radici italiane. In più, oggi sarà difficile trovare sulle nostre tavole due paste al pomodoro perfettamente

uguali, da Nord a Sud. Cambiano la pasta, i suoi formati e i suoi ingredienti; cambiano i pomodori, in tante varietà ma anche freschi o conservati; cambiano le erbe aromatiche, i tempi di cottura, i modi di mettere insieme le cose. Inoltre tutto ciò è una base perfetta per inserire altri ingredienti ancora: infinite varianti note e altre ancora da esplorare. È questa la grandezza della pasta al pomodoro, così rappresentativa di tutto il «mangiare italiano». E che tristezza se alla fine questo splendido risultato degli scambi tra popoli, della biodiversità adattata ai diversi luoghi, delle culture e delle tecnologie, si dovesse spogliare di tutto e ridurre a qualcosa di uguale ovunque, sempre con lo stesso sapore.

Che tristezza quindi, in parallelo, se per rivendicare la nostra italianità, o peggio, l'identità di un territorio più piccolo, volessimo diventare tutti uguali e azzerassimo la nostra ricchezza principale, quella che ci fa così differenti tra di noi ma anche così fortemente italiani. ■■