



Carne



IT EN

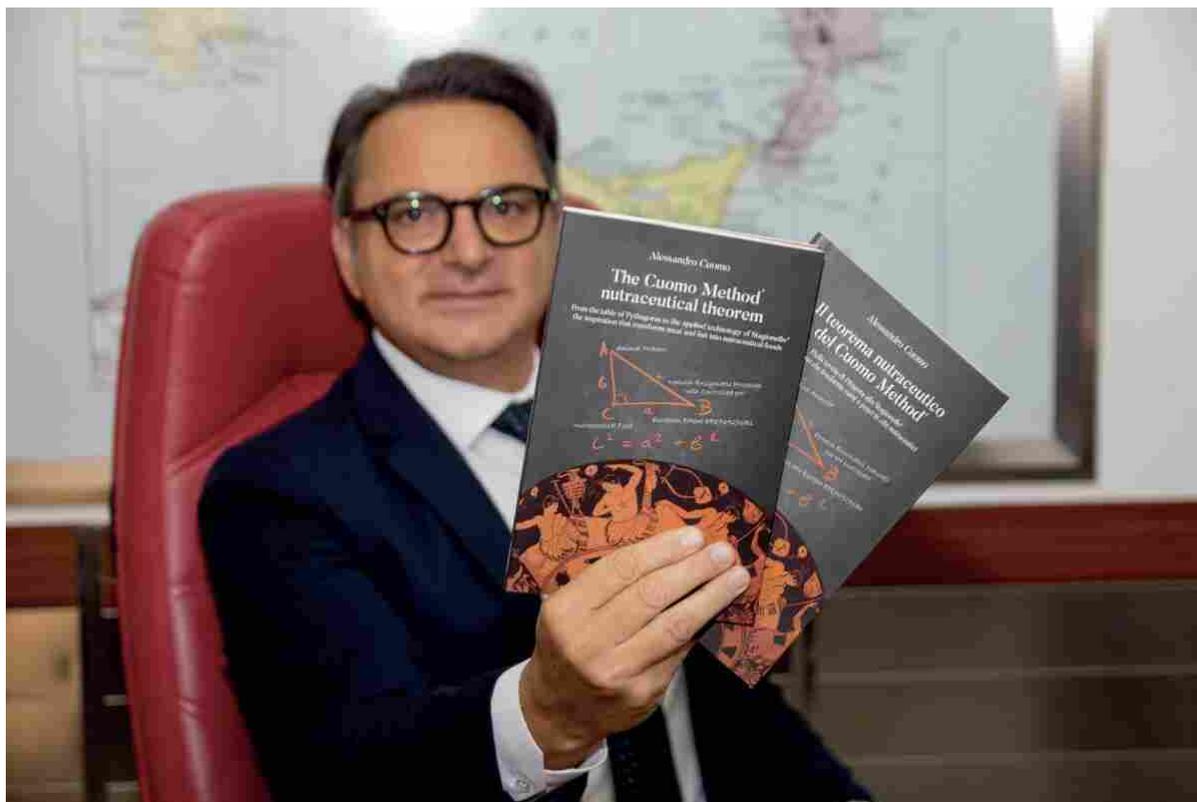


/ Eurocarni  
/ N. 10 Anno 2023

Aziende

## Il “Teorema” del Cuomo Method®

di Redazione



“Mangiare sano e curarsi con gli alimenti”, sono questi i punti cardine gettati a fundamenta da **Alessandro Cuomo**, inventore della tecnologia **Stagionello®** e del **Cuomo Method®** per costruire e dar forma ad un pensiero ed una mission divenuti rivoluzionari nell'ambito della conservazione e maturazione delle carni.

Da questo lavoro è nato un libro: “Il teorema nutraceutico del Cuomo Method®. Dalla Tavola di Pitagora allo Stagionello® l'ispirazione che trasforma carni e pesci in cibi nutraceutici”, edito da Rubbettino. Un volume nel quale sono state riportate le rigorose tradizioni, i metodi e le materie prime utilizzate nel tempo dai salsamentari italiani. Questo al fine di voler trasmettere quello che oggi è un vero patrimonio gastronomico, tramandato tra generazioni, e di cui riconosciamo sapori e profumi soltanto nel risultato finale.

“Partendo dalla riscoperta e dunque conoscenza delle nostre eccellenze alimentari, amalgamando passato e presente, tra spigolature di memorie storiche, curiosità e arti antiche, Cuomo racconta la nascita della sua intuizione, per celebrare la dignità e l'identità di una cultura che è patrimonio dell'umanità dei suoi studi, sfociati in un grande risultato”: è questo un estratto della presentazione all'interno del testo.

Il libro nasce dalla volontà di voler offrire a tutti gli appassionati di tradizioni enogastronomiche italiane un volume che tratti gli alimenti come strumenti della “medicina popolare”, senza però mai pensare di ergerlo a testo di medicina scientifica, ma di elogiare l'importanza di “alimentarsi”, concetto sminuito dal comune termine “mangiare”. «In un mondo in continua “evoluzione” e trasformazione — ha affermato Alessandro Cuomo — l'importanza di una cultura alimentare multietnica, come quella del Sud Italia, all'interno del panorama nutrizionale, è diventata un argomento di particolare rilievo, soprattutto se poniamo uno sguardo a quello che sarà il futuro delle prossime generazioni».

Cuomo ha iniziato i suoi studi consultando diversi testi storici e trattati, analizzando l'uso degli alimenti rispetto alle culture, al clima e alle malattie, con particolare attenzione alle regole alimentari applicate ai bambini, alle donne e agli agricoltori. Ha approfondito, poi, i propri studi per dare una risposta scientifica ai metodi utilizzati "dai nostri avi nell'antica Magna Grecia" e, successivamente, nell'Italia contemporanea.

«Mi è sempre piaciuto partire da questi due concetti che ritengo fondamentali: la terra è donna, è la "mamma procreatrice" di tutto e di tutti e la sua natura è il frutto generato per nutrirci» ha spiegato l'inventore del Cuomo Method®. «La natura, che si trasforma in cibo per alimentare le sue creature, è un concetto condiviso in tutti i continenti e in moltissime religioni o filosofie legate al benessere spirituale e fisico».

Vi è anche un senso di responsabilità alla base di questo lavoro; preservare e valorizzare il diritto dei popoli a nutrirsi con alimenti genuini prodotti secondo tradizione. Questo "senso" si trasforma in dovere morale nei confronti del lavoro dei nostri "nonni" che, con senso di responsabilità morale nei confronti dei propri figli, allevavano e trasformavano le materie prime, il latte in formaggi e le carni in salumi: tutto ciò che consapevolmente era un modo per disporre di riserve nei periodi di necessità è, inconsapevolmente, la più antica arte genuina e di qualità che oggi garantisce alimenti sani e salutari.

«Sono nato e cresciuto in un luogo che, nel VI secolo a.C., era crocevia di culture, filosofie e scienze; dove vivevano i medici Callifonte, Alcmeone e Democede e tanti importanti atleti olimpici, tra cui il più famoso era il figlio di Diotimo, Milone. Tutti vissuti in una colonia della Magna Grecia che si chiamava Kroton, oggi Croton. Qui Pitagora venne per studiare filosofia, scienze, medicina e per fondare la propria scuola.

Allo stesso modo, vivo in una nazione che, storicamente, ha appreso che, imparare dalle altre culture, può diventare un modo per migliorarsi e migliorare continuamente quello che si fa»-.

Il teorema nutraceutico del Cuomo Method®" diventa così una lettura piacevole, leggera, che arricchisce tendendo a voler evidenziare quella nostalgia per le "vecchie ricette del focolare domestico", tramandate di generazione in generazione. Un recupero delle tradizioni "familiari" in contrapposizione con i prodotti che l'industria conserviera propone. Ogni alimento ed ogni materia prima vengono analizzati e spiegati attraverso una vera ricostruzione storico-antropologica che chiarisce alcuni aspetti essenziali di ogni prodotto che riempiva le tavole di un tempo.

Il significato degli alimenti e la loro funzione alimentare, sociale, magica, rituale e terapeutica diviene fulcro di una narrazione che, dopo aver raccolto ed esposto quante più informazioni possibile sulle tradizioni, espone nella spiegazione di cosa è il Cuomo Method®. «Il Metodo Cuomo — ha spiegato il suo inventore — è un valore immateriale ideato nel pieno rispetto della tradizione nutrizionale. Questo affonda le proprie radici nella tradizione secolare ed oggi, nonostante la deriva climatica giunta al punto del non ritorno, può continuare a sopravvivere con i dispositivi Stagionello® che garantiranno il diritto di tutti i popoli a continuare a produrre e nutrirsi dei propri alimenti secondo la tradizione, rimanendo autonomi e sovrani. In sintesi è questo il messaggio che oggi voglio lasciare con questo mio teorema e con questo brevetto: un nuovo paradigma di nutrizione innovativa che salda, definitivamente, origini e tradizioni per le future generazioni».

Il "Teorema nutraceutico del Cuomo Method®", pubblicato in italiano e in inglese, sarà presto disponibile sulle migliori piattaforme on-line e già reperibile in formato cartaceo contattando Stagionello® Store attraverso i vari canali web.

>> Link: [www.stagionellostore.com](http://www.stagionellostore.com)



Attiva l'abbonamento

Per abbonarti a una nostra Rivista o acquistare la copia di un Annuario

È FACILE, INIZIA SUBITO DA QUI

.....>