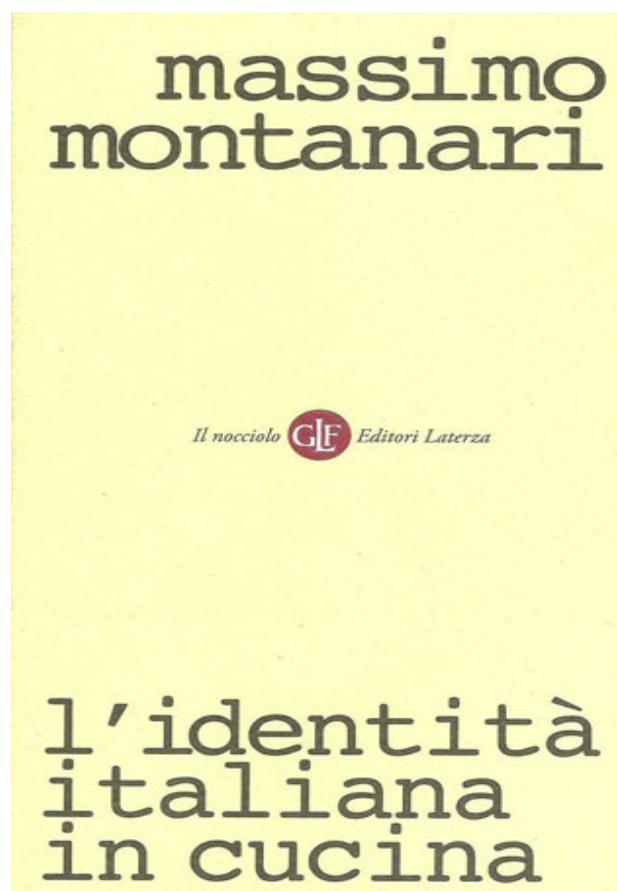


L'identità italiana in cucina



Alle radici dei saperi culinari dell'Italia

Massimo Montanari è docente di Storia medievale e Storia dell'alimentazione all'Università di Bologna e in questo aureo volumetto articola una sapiente riflessione sugli aspetti principali di cosa significa essere italiani, illustrando in modo magistrale la natura "alta" degli studi che approfondiscono la conoscenza del rapporto tra alimentazione e cultura. Nell'introduzione viene rovesciata la celebre frase attribuita a Massimo D'Azeglio sugli italiani da fare una volta che l'Italia era diventata uno Stato unitario. In realtà, argomenta Montanari, almeno per gli strati più istruiti della popolazione, l'Italia esisteva da tempo nei modi di vita e nelle pratiche quotidiane e, soprattutto, nella cultura che ben più dell'unità politica definiva l'identità di un paese. Agli inizi della nostra civiltà, l'incontro tra la cultura romana, che esaltava la capacità dell'uomo di dominare la natura e trarre dalla terra i prodotti che gli servivano, e quella dei barbari, che invece erano portatori di una centralità anche ideologica del consumo di carne e prodotti animali, produce quello che gli storici hanno denominato il modello "agro-silvo-pastorale". In questo sistema, sviluppatosi a livello europeo, la carne e i latticini hanno la stessa importanza dei cereali e degli umili prodotti dell'orto. Un contributo ulteriore alla caratterizzazione della nostra cultura alimentare viene dato dalla diffusione del cristianesimo, che attribuisce un'importanza simbolica, religiosa e trascendente al pane, al vino e all'olio che venivano consumati quotidianamente.

Ma la peculiarità della nostra cultura alimentare, che la rende qualitativamente diversa dalle coeve cucine europee, è l'osmosi che viene a svilupparsi tra la città e la campagna. Il centro per lo sviluppo dell'arte culinaria è proprio la città, a partire dal *Liber de coquina*, un testo elaborato nel Trecento alla corte angioina di Napoli e probabilmente influenzato da un manuale precedente redatto alla corte siciliana di Federico II. Successivamente, altri libri e ricettari iniziano a diffondersi, anche se soltanto all'interno delle corti o dei palazzi dei ricchi mercanti ma, in ogni caso, in luoghi cittadini come Palermo, Napoli, Siena e poi Bologna, Firenze, Venezia. Viene quindi a crearsi una rete che mette in comune esperienze e saperi, prodotti e ricette che nel loro insieme iniziano a configurare uno stile culinario

“italiano”.

Nel capitoletto che esamina il rapporto tra cultura popolare e quella d'élite ci sono delle considerazioni di grandissimo interesse sul contributo della cultura popolare alla costruzione del modello alimentare italiano. All'interno delle élites europee nel Medioevo ma anche successivamente, il consumo abbondante di carne rappresentava il segno visibile dei privilegi del potere, unitamente al disprezzo per i prodotti della terra come cereali, legumi e ortaggi. Essendo questi ultimi il cibo dei contadini, erano considerati alimenti inadatti alle mense dei signori che affidavano al comportamento alimentare una fortissima valenza di differenziatore sociale. In Italia, invece, come sappiamo dal ricettario di Bartolomeo Scappi che nel 1570 pubblica una fondamentale *Opera*, prodotti poveri come cavoli, rape, aglio, cipolla, miglio compaiono nelle ricette, spesso semplicissime e chiaramente di origine popolare. Lo stesso avviene nei testi rinascimentali di Cristoforo Messisbugo o in quelli precedenti di Maestro Martino, il cuoco personale del patriarca di Aquileia. Scappi fa riferimenti espliciti all'esperienza dei contadini o dei pescatori ed è proprio la loro ricetta ad essere inclusa nel suo ricettario che ammette senza infingimenti: “credo che a loro riesca meglio che agli cuochi, perciocché il cuoceno in quello instante che l'hanno preso”. Molto semplicemente, il raffinato Scappi dice che il pesce dei pescatori è migliore di quello dei cuochi perché è cucinato fresco. Ovviamente, le ricette popolari non vengono inserite come sono nel ricettario ma sono arricchite con vari procedimenti, come l'aggiunta delle costose spezie orientali, gli ingredienti che sottolineano il rango dei commensali, e vanno a guarnire un succulento piatto di carne. Ciò non toglie che la presenza di alimenti “poveri”, pur se rielaborati, è un dato di grandissima rilevanza nella società medievale e rinascimentale europea e mostra una cultura alimentare relativamente più omogenea di quella degli altri Paesi europei spaccati drasticamente in due tra le mense sfarzose e ricche di carni delle classi superiori e le brodaglie disgustose degli umili. In Italia, pur con qualche piccola differenza di ingredienti, poveri e ricchi avevano almeno in comune alcuni piatti.

Nonostante l'essenzialità del testo, sono presenti temi di grande interesse, come la costruzione degli stereotipi nazionali riguardanti il cibo, il ruolo che ebbe la Prima guerra mondiale nel far conoscere ai soldati le varie cucine regionali o la storia della diffusione della pasta. Non possiamo però tacere le pagine dedicate alla “Sintesi artusiana” che illuminano il ruolo fondamentale giocato da Pellegrino Artusi, patriota iscritto alla Giovane Italia, nel mettere a punto nel 1891, giusto 120 anni fa, il suo fondamentale manuale *La scienza in cucina e l'Arte di mangiar bene*. Montanari sottolinea giustamente la modernità dell'Artusi che per portare a termine il suo lavoro si servì della neonata rete postale nazionale per entrare in contatto con centinaia di cuochi, ma soprattutto cuoche, e aggiungere costantemente nuove ricette che nell'edizione del 1909 risultavano quasi raddoppiate dalle 475 iniziali a 790. Artusi seppe anche servirsi della rete ferroviaria che gli consentì di raggiungere tutte le località che lo interessavano per approfondire il suo studio “scientifico” della cucina. Questo libro, ridotto nelle pagine e nel formato ma rigoroso e articolato nelle argomentazioni e denso di spunti e di idee, termina con dei percorsi di lettura che riportano una bibliografia puntuale che riunisce quanto di meglio sia stato scritto sull'argomento. Oltre ad essere di piacevole e veloce lettura, questo è un libro molto utile per tutte quelle persone colte che non hanno mai riflettuto adeguatamente sull'aspetto profondamente culturale del cibo, soprattutto per un popolo come il nostro che, proprio grazie alla cultura, era italiano molto prima che l'Italia esistesse.

L'identità italiana in cucina

Massimo Montanari

Laterza, pagg. 100, € 9,00

Galliano Maria Speri