

IDENTITÀ LOCALI: IL CIBO È UNO SCAMBIO DI STORIE

Riflessioni sulla nozione di ‘tipico’

Arrivato dall’America, dopo qualche iniziale diffidenza ha conosciuto un successo strepitoso, entrando rapidamente a far parte delle abitudini alimentari degli europei. Semplice, sostanzioso, economico, è diventato un prodotto talmente popolare da soppiantare altri piatti di antica e robusta tradizione. Ha fatto così scomparire una vasta molteplicità di sapori locali: alcuni, di millenaria memoria.

Un altro danno grave lo ha arrecato alla salute: entrato nella dieta quotidiana di vaste masse, per le quali ha rappresentato un alimento poco costoso, discretamente gustoso, sufficientemente energetico e di rapida disponibilità, ha però contribuito al diffondersi di patologie di origine nutrizionale fino a divenire perfino una piaga sociale.

L’*hamburger*? No, non l’*hamburger*: il *mais*.

Scoperto dagli Spagnoli nelle Americhe, dagli inizi del ’700 è entrato come ingrediente fondamentale del desinare dei contadini europei, nella forma di prodotto macinato e cotto rimastando l’impasto nel paiolo con acqua salata: in forma di *polenta*, insomma

Alta produttività, bassi costi di coltivazione, il granturco si è adattato con facilità ai climi più diversi e ha dato un fenomenale contributo nella lotta contro la fame che affliggeva da secoli le popolazioni rurali. Con un grave punto debole: la sua farina, bollita nell’acqua, perde tutta la vitamina PP, la cui carenza nella dieta causa la *pellagra*: che infatti divenne rapidamente un malattia endemica tra le popolazioni povere del nostro settentrione.

Tutto questo parlare di polenta spero non resti indigesto! Serve solo a proporre alcune riflessioni a proposito delle tradizioni culinarie. Per esempio: parlar male del *fast food* e del suo simbolo alimentare più conosciuto – l’*hamburger*, appunto – oggi è facile: lo fanno tutte le riviste che parlano di salute e ad esse si associano tutte quelle che si occupano di buona cucina. Chi si sognerebbe invece di parlar male della polenta? Eppure l’allarme sociale e sanitario creato da questo alimento non è stato davvero inferiore (anzi!) a quello prodotto ai giorni nostri dal medaglione di carne trita schiacciato dentro un panino dolciastro e caldo assieme a due foglie d’insalata, qualche fettina di cetriolo e la salsa ketchup. A dirla tutta, anzi, l’*hamburger* è assai più equilibrato del piatto di polenta che riempiva la pancia dei nostri progenitori.

Non si può dire neppure che la polenta di mais fosse un alimento tradizionale, quando venne a diffondersi nelle campagne d'Europa. Però, attenzione: il termine, guarda un po', non era per niente nuovo! Risale all'antichità: ne parla, fra gli altri, Ovidio (*Metamorfosi*, L. XII, v. 450) quando racconta il mito di Cerere che vaga per mare e per terra in cerca di sua figlia Proserpina, rapita da Plutone. La dea giunta affranta ed assetata ad una capanna, è accolta da una vecchia che le porge una bevanda dolce insaporita con una poltiglia di orzo abbrustolito: la *polenta*, appunto, il cui etimo è da avvicinare a *pollis*, 'polline', e *pulvis*, 'polvere', perché ottenuta dai grani finemente macinati e tostati del cereale. La pappetta di Ovidio somiglia alla nostra *orzata*, fatta però con l'orzo, appunto, e non con le mandorle tritate; è solo un po' più densa e, naturalmente, senza zucchero.

In breve: cosa è successo? Semplice: per secoli e secoli, nelle povere case di campagna dove non ci si poteva permettere il pane fatto con la farina di grano, si era usato impastare farina d'orzo (più economica di quella di frumento o di altri cereali allora conosciuti) ed acqua salata. Ma l'orzo produce meno farina del mais, costa di più, richiede il clima giusto... Quando arriva dalle Indie occidentali, i grani della sua pannocchia, macinati e cotti nello stesso vecchio paiolo, sostituiscono vantaggiosamente la farina d'orzo e... Ecco fatta la polenta. La *nuova* polenta, quella che conosciamo noi. Una vera e propria rivoluzione alimentare. Con i suoi *'pro'*: ha un buon sapore e fornisce a milioni di persone un nutrimento energetico a basso costo. Ed i suoi *'contro'*: soppianta altri tradizionali alimenti e, imponendosi come piatto quotidiano pressoché esclusivo, provoca gravi epidemie di pellagra.

Insomma, qualunque alimento, prima di diventare piatto tradizionale, è stato protagonista di un cambiamento più o meno profondo nelle abitudini e nelle tradizioni gastronomiche di una popolazione: cancella in tutto o in parte (o quantomeno corregge) prodotti, ricette e tecniche culinarie che si tramandano da secoli o millenni; determina il diffondersi di un nuovo gusto – per convenienza economica o per le effettive ed apprezzabili qualità; genera fenomeni impreveduti ed imprevedibili non sempre favorevoli. L'hamburger, oggi simbolo del cosiddetto *fast food* e dell'appiattimento del gusto, non era forse la tipica bistecca di Amburgo?

Un fenomeno analogo è avvenuto per la nostra *pasta*. Solo gli italiani l'apprezzano al dente e ben condita: all'estero si serve regolarmente scotta e magari cosparsa di *ketchup*. Decadimento del gusto? Facile a dirsi. S'immagini un piatto di vermicelli o ravioli in bianco, conditi con burro, parmigiano, zucchero e spezie dolci. Raccapricciante? Eppure, nel '200 e per due o tre secoli, questo era uno dei modi più raffinati di imbandirli nelle mense aristocratiche di mezza Italia. I gusti cambiano: tutto qui.

Grandi differenze alimentari e di gusto si possono registrare non solo fra regioni geografiche diverse, ma anche, in una stessa regione, tra classi sociali differenti o tra generazioni successive. E le ricette, ognuno ha le sue, delle quali è giustamente orgoglioso e geloso perché frutto di tecniche a lungo studiate e sperimentate: qualche volta, anche di geniali folgorazioni.

Perciò, altro che storie: *de gustibus non est disputandum!* Che sciocchezza! Grazie al cielo, sui gusti si discute. Si deve discuterne, eccome! L'idea di una tradizione gastronomica sempre uguale a se stessa rischia di acquisire un sapore rancido. Se le ricette fossero scritte una volta per sempre, noi che parte avremmo? Saremmo, la nostra e quelle che ci seguiranno, generazioni di semplici fruitori passivi: quanto di più innaturale si possa immaginare!

Se cambia – e con che rapidità – il nostro principale modo di esprimerci, la lingua, che è elemento essenziale di ogni identità; e se cambiano tumultuosamente, da una generazione all'altra, le altre modalità espressive: letterarie, figurative, musicali; se cambiano, infine, anche i modi di vestirci e di abitare, in funzione di esigenze pratiche e di disponibilità tecniche, ma soprattutto del gusto, perché mai non dovrebbero cambiare i nostri costumi alimentari? Non solo non sarebbe possibile: sarebbe innaturale.

Se la gastronomia finisce in museo, si copre di muffa.

Ecco: la cucina e tutto ciò che ruota attorno ad essa è un complesso laboratorio dove occorre grande pazienza e competenza per studiare, inventare e provare formule che fanno tesoro delle esperienze passate, ma che debbono fare i conti con il mutare delle condizioni ambientali, tecniche ed economiche e, nient'affatto per ultimo, con i cambiamenti del gusto. Del proprio e di quello degli altri.

Detto questo, ecco la faticosa domanda: ha senso parlare di cucina tradizionale, di ricette regionali, di gastronomia locale, di 'antichi sapori delle nostre terre'? Ebbene, sì: ha senso. Tutte le *'denominazioni d'origine'* – la fontina valdostana o l'Amarone della Valpolicella, il tartufo di Acqualagna o le olive di Gaeta, la mozzarella di bufala campana o le arance rosse di Sicilia – stabiliscono una differenza, una identità locale che nasce in funzione di scambio.

Attenzione: non che l'identità non esista 'per sé': efficacissimi sono a tal proposito i versi di Eugenio Montale che ama citare Corrado Barberis, profondo ed eccellente studioso di queste tematiche: "*Se un'ombra scorgete, non è / un'ombra - ma quella io sono. / Potessi spiccarla da me, / offrirvela in dono*".

Accade solo che, quando si sottopone al confronto con altri prodotti quell'identità autoreferenziale esce dall'ombra. Nella piazza del mercato (ieri in ogni quartiere, oggi sul web) i diversissimi *prodotti nostrani* diventano *prodotti tipici*: lì essi confluiscono per essere scambiati, ma lì vengono pure guardati, ammirati, imitati, e lì trovano accoppiamenti inediti o forniscono lo stimolo a nuove invenzioni.

Sicché può dirsi – e questo dicono altri due esperti scienziati, Alberto Capatti e Massimo Montanari – che “*la cucina è il luogo per eccellenza dello scambio e della contaminazione*”.

La ricchezza della varietà di prodotti eno-gastronomici di qualità proponibili per il consumo quotidiano è stata ovunque messa a rischio dalla crescita del benessere, dallo sviluppo di una grande industria agro-alimentare, dalla comparsa di stili dietetici tendenzialmente livellanti: non si tratta solamente del *fast food*: ci sono anche lo scatolame, i precotti, i surgelati... Ci sono perfino alcuni prodotti di qualità, come il parmigiano, che favoriscono questa tendenza nel momento in cui ad essi si fa ricorso per piatti per i quali sarebbe più indicata una bella grattugiata di grana padano, di pecorino romano o di altri magnifici ed ignoti formaggi stagionati. Però...

Però è accaduto qualcosa d'importante che sembra contrastare questa tendenza: è accaduto che proprio dove questa ricchezza era maggiore (in Italia, per esempio) essa stessa ha stimolato la valorizzazione di quei prodotti, di quelle ricette. Le *denominazioni d'origine* (dapprima quelle a vocazione industriale, come, appunto, la pasta o il parmigiano: poi, per lento ma provvidenziale contagio, prodotto dopo prodotto, tutte le denominazioni d'origine) hanno trovato il proprio spazio di attenzione nel consumatore di massa.

Così diventa *gustoso* – in termini gastronomici ma anche di piacere intellettuale – conoscere, assaporare, apprezzare prodotti tradizionali e tipici di terre lontane, o delle regioni più prossime, o della nostra stessa area geografica, per confrontarle con il nostro gusto tradizionale, discuterne, comprenderne le differenze, dare valore alle rispettive originalità. È un modo di appassionarsi alla storia: alla propria storia e a quella altrui, che nella cucina trova motivi di orgoglio e di rispetto forse più che in altre espressioni umane.

La capacità evocatrice dei prodotti tipici è uno dei principali loro punti di forza: la loro origine conferisce ad essi un sapore in più (si potrebbe parlare di ‘*sapore aggiunto*’) percepite non dalle papille del palato ma, con impalpabile acutezza, da un sesto senso: quello finissimo di cui era provvisto Ulisse, smanioso e appassionato sperimentatore di mondi sconosciuti e, allo stesso tempo, intensamente attaccato – attraverso una nostalgia vitale, progettuale, protesa verso il futuro – alla propria terra: a quella minuscola ma indispensabile isola che è, per lui, Itaca.

È proprio Ulisse il protagonista di un enogastronomicissimo verso: “*Ed egli mangiava e bevevo il vino, / con gusto, in silenzio*”. Così si comporta l'eroe omerico quando, appena tornato in patria sotto mentite spoglie, dopo aver sentito enumerare dal servo Eumeo le meraviglie della grande azienda agricola usurpata dai Proci ma di cui pure è ancora il legittimo proprietario, accetta la semplice

offerta di un arrosto di maiale allo spiedo, cosparso di farina bianca, e di una ciotola di vino dolcissimo: entrambi prodotti dalla stessa azienda: la sua. Ha ancora in bocca tanti sapori esotici, magnifici, conosciuti nel suo lungo viaggio: il vino dei Ciconi e quello, ottimo, dei Ciclopi, i formaggi di Polifemo, gli eccellenti arrosti dei Feaci... Aveva perfino cenato con la ninfa Calipso, che si nutriva di ambrosia e nettare: sapori accessibili solo agli immortali. Ha dunque assaggiato di tutto eccetto che, una volta, il cibo preparato coi fiori di loto, perché avrebbe perso con esso il ricordo di casa. Il piacere delle novità gli procura sapere, ma non perde mai il gusto dei sapori di casa.

Arrischiare nuove conoscenze senza perdere la memoria di quelle ereditate dalla nostra storia: questo è il segreto per gustare il sapore delle cose. Il cibo è scambio, si è detto. Molto di più: il cibo è comunicazione. Comunica identità. Comunica storie. Ecco: il cibo è uno scambio di storie.

Filippo Radaelli