

Terra & cibo

Camporesi, il sugo della vita

A vent'anni dalla scomparsa, un convegno ricorda l'attualità del grande studioso. Dei sensi e del corpo

Elisabetta Moro

«La scienza in cucina di Pellegrino Artusi ha fatto per l'unificazione nazionale più di quanto non siano riusciti a fare i *Promessi Sposi*. Come dire che la lingua della tavola è più italiana di quella manzoniana. Perché è il luogo dove la patria si fa concreta. E da astrazione diventa comunione. Ne era convinto Piero Camporesi, italianista eretico, avvocato degli ultimi. Raffinatissimo glossatore di una storia fatta di corpi, desideri, passioni e sopraffazioni. A vent'anni dalla morte, l'Università di Bologna dedica a questo pioniere degli studi sull'alimentazione un convegno dal titolo «Il "gusto" della ricerca», in programma fino a oggi a Bologna e a Forlì, sua città natale.

Nelle sue pagine stravaganti e affascinanti, dotte e curiose, ai confini tra critica letteraria, antropologia e storia sociale, si vede in azione la macchina dell'intelligenza, che ci fa leggere quei capitoli di storia visuta che nessuno aveva scritto prima di lui. Diceva Umberto Eco che Camporesi era come un signore che entra in un salotto buono, con al centro un tappeto bellissimo - fuor di metafora la letteratura italiana - che tutti considerano un'opera d'arte. Lui ne prende un lembo, lo rivoltava e mostra che sotto brulicano vermi, scarafaggi, larve. Tutta una vita ignota e sotterranea. Così in libri leggendari come *Il paese della fame*, *Il sugo della vita*, *La terra e la luna*, ora ristampati dal Saggiatore, il pane diventa un personaggio, un essere selvaggio, protagonista di una storia minore. E i digiuni ostinati e idealizzati dei ricchi trasformano la carne in un'entità impassibile. Indifferente alla vita.

Pagina dopo pagina si ha l'impressione che l'uomo occidentale, dal medioevo a oggi, sia sempre lo stesso. Ossessionato dal cibo o per eccesso o per difetto. Affamato o sa-



**ECO: «SOTTO
UNTAPPETO
BELLISSIMO LUI
SAPEVA TROVARE
VERMIE LARVE»**

zio. Col ventre rigonfio, impegnato a trarre i succhi vitali da fave e cicerie, castagne e segale, carrube e ghiande. Oppure paffuto e rubicondo. Come nel caso di quei ceti affluenti che hanno sempre fatto della tavola il teatro dei loro eccessi. Banchetti pantagruelici, cene trimalcioniche, bengodi interminabili. Dove molta parte dell'ingegno culinario è dedicato a stimolare l'appetito e non a placarlo. Come nel Settecento, quando inizia la moda della cioccolata calda, che sorvegliata nell'intervallo tra i primi e i secondi piatti, serviva a stimolare lo stomaco a riaprire le sue fauci. Come accade ancora oggi nei matrimoni alla Reality, dove il sorbetto di limone non chiude il pasto, ma lo riapre.

Leggendo tra le righe la storia e la letteratura europee affiora un'umanità allucinata dalla fame, composta di poveri, pitocchi, straccioni, accattoni alla ricerca di qualcosa da mangiare. Sempre sul punto di avvelenarsi con erbe incommestibili o con farine contaminate da parassiti e infestanti, come la segala cornuta che provoca il fuoco di Sant'Antonio. Spulciando tra i documenti, ripescando trattati polverosi, esaminando gli epistolari dei

mercanti e dei potenti, Piero Camporesi ha fatto parlare gli ultimi. Quelle plebi rustiche e urbane che la storia l'hanno fatta con i corpi e non con i calepini. E ha dimostrato che per secoli la differenza tra ricchi e poveri a tavola non era motivata solo dalle risorse economiche. Ma anche dalle ideologie. Non dipendeva esclusivamente dal budget, ma dalla presupposizione che il metabolismo dei ricchi e dei poveri fosse diverso. Lo racconta lo studioso forlivese in uno dei suoi libri più belli, *Il pane selvaggio*, dove riprende il trattato del medico bolognese Baldassarre Pisanelli, pubblicato nel 1587, dal titolo *Trattato della natura de' cibi e del bere*, dove viene teorizzata la necessità di due stili alimentari. Uno per i ventri rustici. E uno per stomaci gentili, del tutto inadatti a metabolizzare fibre e legumi. Ed è qui che il pane diventa il simbolo di tutte le disuguaglianze. Da un lato quello bianco fragrante nutriente, adatto a "principi e gran maestri". Dall'altro quello nero, di frumento, fave, ghiande, canapa. Spesso impastato con sostanze incommestibili come l'argilla. Ignobile e maligno. "Pan da cani", lo chiamava il medico e filosofo dell'università di Padova Michele Savonarola. E pensare che oggi il pane è sotto accusa in tutto l'Occidente. La sua colpa, ritenuta imperdonabile, è che nutre. E se mangiato in eccesso, fa ingrassare. Così i ricchi consumano quello integrale, sperando che le fibre ne riducano l'assorbimento e i poveri divorano quello bianco, cercando di esorcizzare un passato di miseria e di magrezza forzata. Questa rivoluzione dietologica aveva colpito anche Camporesi, che stigmatizzava le manie e le fobie alimentari del nostro tempo. Come quelle di una fulva signora, di

cui scrive sul Corriere della Sera nel 1995, che per abbronzarsi meglio si era imposta il consumo di tre chili di carote al giorno. «Spappolato il fegato, gonfio il ventre idropico, caduti i capelli, sfogliati i peli, adusti i

tessuti, le carni della bella signora dai capelli rossi erano ormai pronte per il grande volo, per il transito celeste, risucchiate dalla vertigine solare, attratte dalla fatale calamita». Sembra un racconto di Edgar Allan

Poe e invece è cronaca italiana. Raccontata però da uno studioso che nella vita minima sapeva leggere la grande storia. E nel destino tragico di una singola persona, leggeva la parabola di un mondo, dove chi ha i denti non ha il pane e chi ha il pane non ha i denti.



In alto, due opere di Giuseppe Arcimboldo - «L'Estate» e «L'Inverno» - esposte nella mostra a Palazzo Barberini. Sopra, il pane e il grano, due elementi fondamentali della nostra tavola. A sinistra, Piero Camporesi

CAMPORESI HA DIMOSTRATO CHE PER SECOLI LA DIFFERENZA TRARICCHI E POVERI A TAVOLA NON ERA MOTIVATA SOLO DALLE RISORSE ECONOMICHE MA ANCHE DALLE IDEOLOGIE

