

: CIBO

Parlare di gastronomia, quindi di storia

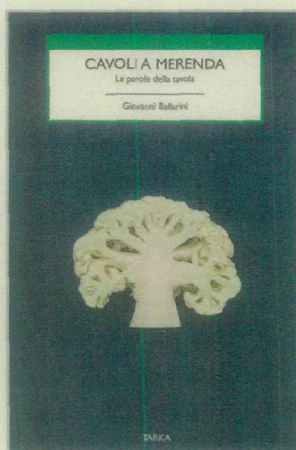
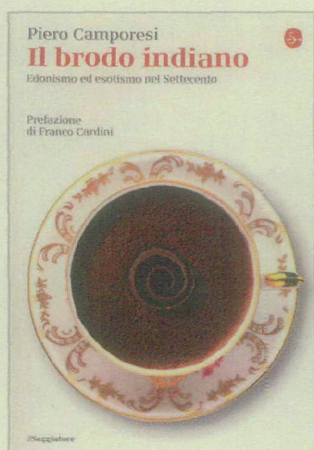
Quando è nata la cucina di oggi e il perché di certe parole; il lungo cammino del cioccolato, i sapori perduti della Sicilia e vino, tanto vino.

A CURA DI FOOD&BOOK, FESTIVAL DELLA CULTURA GASTRONOMICA. PROSSIMA EDIZIONE: MONTECATINI 12-14 OTTOBRE 2018

Se c'è un libro che non dovrebbe mancare nella biblioteca di un appassionato di cucina è *Il brodo indiano* di Piero Camporesi (1926-1997) che ora il Saggiatore ha ripubblicato. È essenziale per entrare (e capire) in un'epoca che ha sconvolto la società in tutti i sensi: economia, classi, filosofia e ovviamente la cucina. "Questo straordinario evergreen di Piero Camporesi – scrive nell'introduzione lo storico Franco Cardini – parlando della cultura del cibo, ci ha insegnato sul serio fino a che punto il cibo sia un'elevata espressione di cultura". Leggiamo dalla presentazione dell'editore: "La fine del Seicento e l'inizio del Settecento vedono spostarsi l'asse del dominio culturale dal Mediterraneo al Mare del Nord; la crisi della coscienza europea coincide con la crisi della mensa di tradizione medievale, rinascimentale e barocca, della grande scuola romano-fiorentina: i lumi della corte degli ultimi Luigi bandiscono gli eccessi del passato, una cucina riforma-

ta condanna la sovraccarica, oppilante intemperanza del secolo precedente. Scompare dalle tavole il barbarico affastellamento, il caotico susseguirsi di gigantesche portate, le grasse e patriarcali processioni di selvaggina di piuma, selvaggina di pelo, carni nere, viscide e pesanti. La «querelle des anciens et des modernes» si trasferisce dallo scrittoio alla tavola: la società galante vuole delicatezza, leggerezza, misura". Il "brodo indiano" è uno degli innumerevoli libri alla base dell'enciclopedica cultura enogastronomica di Clara e Gigi Padovani, la "copia più cioccoltosa d'Italia", che tornano in libreria con il loro ennesimo libro sull'"ingrediente della felicità", cioè il cioccolato. "Non basta amarlo, bisogna anche conoscerlo", ci dicono. Sapendo che è sì cibo degli dei, e quindi dello status quo per definizione, ma anche la più rivoluzionaria delle bevande, anzi la più sovversiva, per tornare a citare il volume di Camporesi. Se Camporesi ci aiuta a incasellare bene la cucina all'interno dei flussi

della storia, Giovanni Ballarini, storico e antropologo della gastronomia, ci spiega come usare in modo appropriato le parole anche tra i fornelli, ricordandoci che un antico proverbio, pare cinese, afferma che il principio della saggezza sta nel dare alle cose il loro giusto nome. Nelle pagine del libro sono considerati vari aspetti di parole e detti che riguardano gli alimenti e le loro trasformazioni in cibi e bevande, dopo averli raggruppati secondo un criterio di uso o di affinità. Non solo si è cercata l'origine del nome, ma si sono anche considerati alcuni aspetti di vita reale, o soltanto sperata e sognata. "Le parole della tavola" non è un trattato di una più o meno arida, ma per alcuni interessante, etimologia, ma una raccolta più o meno casuale, come avviene a tavola, di brevi discorsi perduti o soltanto dimenticati, di un certo rilievo anche per un'identità alimentare che stiamo perdendo. Un'occasione anche per ricordare antiche conoscenze e dare significato a gesti, abitudini e



riti della tavola molto spesso divenuti estranei e dei quali molti non conoscono l'origine e il significato recondito.

Storia e attualità, tradizione e contemporaneità si trovano nella cucina siciliana, con l'aggiunta della natura prepotente e dei suoi frutti. Di tutto ciò scrive Marcella Croce, docente di cultura italiana in giro per il mondo, nel suo *Guida ai sapori perduti* della Sicilia. Grande è il merito di riunire il maggior numero possibile di informazioni su frascatole, 'nfasciatieddi, funciddi, piscirè, 'nfigghiulate, e molto altro ancora: vere e proprie reliquie da preservare che ogni siciliano, specie se di una certa età, conserva tra i propri ricordi d'infanzia. Infine due segnalazioni sul vino. *Il vignaiolo universale* di Pierluigi Gorgoni e Andrea Grignaffini, cultori e appassionati della materia, è dedicato al sublime prodotto umano, anzi "umanista", che nasce dalla mano e dall'intelligenza dell'uomo per l'uomo, per la sua consolazione e felicità. Gli autori raccontano l'universo sugge-

stivo e complesso del vino, tra storia, tecnica e poesia, trovando una felice sintesi, uno sguardo nuovo e originale. Del resto il lavoro fa parte delle attività della Fondazione Cologni dei Mestieri d'Arte che meritoriamente promuove la diffusione e la tutela dell'alto artigianato. E i produttori di vino a certi livelli sono indubbiamente grandissimi artigiani. Dopo così tante parole, tuffiamoci - per chiudere - in un bel bicchiere di vino. Magari seguendo i consigli di Castagno, Gravina e Rizzari nel loro *Vini da scoprire, la riscossa dei vini leggeri*. Ci suggeriscono bottiglie sconosciute ai più con particolare attenzione alla leggerezza: si tratta di vini spesso freschi e di pronta beva, talvolta più complessi ma sempre particolarmente agili e spontanei, che stimolano il sorso successivo. E ce li propongono con tanti riferimenti colti e di humour, con un mélange di informazioni, sensazioni, idee, tutto cucito insieme dall'ironia (e autoironia) che li contraddistingue.

Piero Camporesi

Il brodo indiano.

Edonismo ed esotismo nel Settecento

Prefazione di Franco Cardini
il Saggiatore, 2017, 222 pp., 21

Giovanni Ballarini

Cavoli a merenda, Le parole della tavola

Tarka, 192 pagine, 16,50

Clara e Gigi Padovani

L'Ingrediente della felicità, come e perché il cioccolato può cambiarci la vita

Centauria, 203 pagine, 13,90

Marcella Croce

Guida ai sapori perduti.

Storie e segreti del cibo siciliano

Kalos, 240 pagine, 24

Pierluigi Gorgoni e Andrea Grignaffini

Il vignaiolo universale.

La cultura nel bicchiere

Marsilio, 220 pagine, s.i.p.

Castagno, Gravina, Rizzari

Vini da scoprire

Giunti, 254 pagine, 20 euro

