

# Il tempo del cibo

Il passato, il presente e il futuro del cibo sono strettamente legati all'evoluzione della società e al mondo che avremo. Mangiare è davvero un gesto politico che può cambiare il destino – in meglio o peggio – del pianeta. In un romanzo anche quello delle benedettine di un convento siciliano

CARLO OTTAVIANO

|| Sitopia è una parola che ho inventato io, mettendone insieme le greche antiche *sitos* e *topos*. Significa luogo del cibo: che sarebbe il mondo in cui viviamo, perché il cibo plasma ogni attività umana". Carolyn Steel sintetizza così la parola **Sitopia** che è il titolo del suo viaggio verso un futuro migliore. Utopia – o se volete – un disastro annunciato. Fa molto pensare la coincidenza della pubblicazione avvenuta proprio mentre esplodeva l'epidemia. "Il Covid – scrive Steel – non ci ha ricordato solo il potere della natura e la nostra interdipendenza; ha anche evidenziato il fatto che le nostre economie generano disuguaglianze e che sottovalutiamo sistematicamente quei lavoratori chiave che sostentano le nostre vite". Se il cibo è la più grande forza che modella le nostre vite, forse per migliorare il mondo dobbiamo proprio partire dal cibo, dalla sua produzione e distribuzione, dalle politiche alimentari globali.

Guarda, invece, al passato l'irresistibile **Dizionario irresistibile di storie in cucina** di Paola Trifirò Siniramed. "La scoperta di un nuovo piatto è più rilevante per l'umanità che la scoperta di una nuova stella", avrebbe detto Leonardo Da Vinci. Lo ricorda Ferruccio De Bortoli nell'introduzione, precisando che "questo non è un libro di ricette. O meglio: lo è ma non solo. È soprattutto un dizionario storico dei cibi più comuni, trattati nei modi più sorprendenti e geniali nel corso dei secoli. Dietro ogni piatto c'è un'avventura umana, una sapienza antica (a partire da Marco Gavio Apicio o Plinio il Vecchio), si incrociano personaggi regali con fami ataviche e plebei dotati di un acume principesco nel preparare le pietanze e scoprirne le varietà".

Luca Iaccarino non ha incontrato i giganti del passato amanti del cibo. Chissà che chicche ci avrebbe regalato? Si è limitato – diciamo così – a fare il cameriere nel più famoso ristorante del mondo (l'Osteria Francescana di Massimo Bottura), ad attraversare il Mediterraneo a bordo di una nave di cuochi; ha provato il "social eating" e raggiunto Virgilio Martinez nel suo ristorante a Moray in Perù, a 3600 metri, nella valle degli Incas; ha mangia-

to trentanove piatti di fila a Copenaghen (pranzo al Geranium e cena al Noma) e si è seduto a tavola con i bambini delle mense scolastiche; ha raggiunto Ferran Adrià nel suo futuristico centro ricerche catalano e scovato una brace segreta in mezzo ai container del porto di Lisbona. **Appetito** è un libro tutto da godere che fa molto pensare.

C'è un filo che lega il volume precedente a **Elogio dell'ospitalità**. "Perché il cibo – come scrive Priya Basil – abita le nostre vite. Ci sfama, ci sostiene, ci appaga. E, se inatteso e bizzarro, può anche stupirci e spaesarci, proprio come chi non conosciamo: l'altro da noi, il forestiero che bussa alla nostra porta e ci chiede di entrare. Riusciamo a sorprenderci e insieme nutrirci dell'imprevisto? Può la comunione di un piatto diventare comunione di esistenze? Siamo capaci di offrire un posto accanto a noi allo straniero di cui non sappiamo nulla?". Priya è nata a Londra, ha origini indiane, ha vissuto in Africa e ora a Berlino. Insomma, casa sua è tutto il mondo.

Ma esattamente, quando abbiamo smesso di cibarci e abbiamo iniziato ad abbuffarci di cibo parlato, commentato, illustrato, patinato? Quando abbiamo iniziato a snobbare la cucina delle nonne e poi quando siamo tornati ad amarle? Alcune risposte – e moltissimi stimoli – arrivano dal denso saggio dello storico Francesco D'Ausilio in **A tavola. Gli italiani e il cibo tra il 1945 e "i lunghi anni Ottanta"**. Dopo la guerra l'Italia da paese contadino diventa industriale, gli italiani si trasformano in consumatori ma ecco che nel cibo emerge la forte carica identitaria (al netto degli eccessi degli ultimi anni). Il volume è suggerito ai tanti che scrivono di food&wine riferendosi solo ai sentori di violetta o alle stelle delle star tv in cucina.

Per chiudere, un romanzo dai sapori verghiani (la trama si svolge, del resto, in Sicilia) con straordinarie donne – benedettine e imprenditrici allo stesso tempo – capaci di sconfiggere l'avidità umana coltivando **L'oliveto delle monache** (con tutto ciò che l'ulivo vuol dire anche in termini di mito). Indubbiamente un bell'esordio nella narrativa per Nunzio Primavera, siciliano di Enna.

● ● VETRINA FOOD

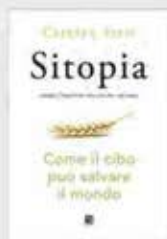
CAROLYN STEEL

**Sitopia. Come il cibo può salvare il mondo**

Piano B 2021

pp. 438, euro 20,00

Attingendo a varie fonti e ispirazioni – storia, economia, filosofia, architettura, biologia e letteratura – Carolyn Steel utilizza il cibo come parametro e lente per analizzare il nostro presente e tentare di costruire un futuro migliore: Sitopia è un'utopia possibile, una via da seguire per prosperare su un pianeta sempre più affollato e surriscaldato.



PAOLA TRIFIRÒ SINIRAMED

**Dizionario irresistibile di storie in cucina**

Cairo, 2021

pp. 228, euro 15,00

Dalla bottarga dei Faraoni alle pere amate dal re Luigi XIV, dalle polpette del Manzoni al ragù di Eduardo De Filippo fino al tiramisù di Casanova: una passeggiata ghiotta e divertente fra storia, curiosità e ricette. Dalla A alla Z.



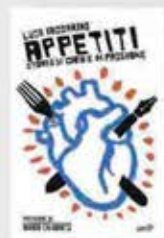
LUCA IACCARINO

**Appetiti. Storie di cibo e di passione**

Edt, 2021

pp. 280, euro 15,00

Ventisei storie vissute in prima persona dall'autore, che partono dal cibo per raccontare la vita che gli sta attorno, e viceversa. Perché, come spiega Iaccarino, "il palato funziona se è collegato al naso, alle mani, al cervello, alle persone che abbiamo accanto". Il giornalista Mario Calabresi firma l'introduzione.



PRIYA BASIL

**Elogio dell'ospitalità. Riflessioni sul cibo e sul significato della generosità**

Il Saggiatore, 2021

pp. 136, euro 16,00

In un'epoca come la nostra dove regna (troppo spesso) l'egoismo, ecco un invito a offrire e ricevere, condividere e accogliere senza riserve, per capire che solo nell'ospitalità incondizionata possiamo trovare il nostro senso di comunità. E vivere così in un mondo in cui ogni persona può sentirsi a casa, chiunque essa sia.



FRANCESCO D'AUSILIO

**A tavola. Gli italiani e il cibo tra il 1945 e "i lunghi anni '80"**

Palombi Editori, 2021

pp. 144, euro 14,00

Una lettura della seconda parte del Novecento attraverso i principali eventi storici e fenomeni di costume e il cibo. Il saggio analizza le forme e le strutture della comunicazione gastronomica, soffermando l'attenzione in particolare su due periodici di cucina (La Cucina Italiana e La Gola) sia nei contenuti editoriali che nell'audience delle due riviste.



NUNZIO PRIMAVERA

**L'oliveto delle monache**

Pendragon, 2021

pp. 252, euro 16,00

In uno sperduto monastero in Sicilia, personaggi apparentemente senza qualità si danno battaglia, chi per amore, chi per avidità e chi per puro senso di giustizia. Un racconto di uomini, ma soprattutto di donne. E tra le righe, tante informazioni su come produrre l'olio perfetto.

