



Alberto Grandi e Daniele Soffiati
"La cucina italiana non esiste"
Mondadori
pp. 270, € 19



Don Pasta
"Il pranzo della domenica"
Il Saggiatore
pp. 193, € 18

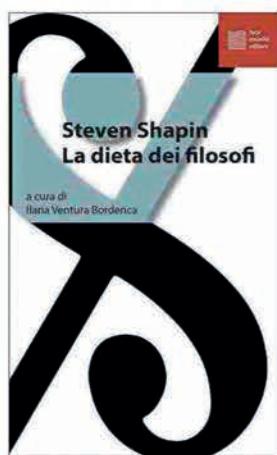


Alberto Capatti
"Storia del panino italiano"
Slow food editore
pp. 144, € 16,50



Pranzo e cena:
una filosofia
tutta italiana

GIANFRANCO MARRONE



Steven Shapin
"La dieta dei filosofi"
(a cura di Ilaria Ventura Bordenca)
Luca Sossella Editore
pp. 224, € 17



Julian Baggini,
"Pensa come mangi"
Touring Arcipelago
pp. 496, € 19



Gabriele Rosso
"Storia del pane"
Il Saggiatore
pp. 181, € 17



Giancarlo Saran
"Peccatori di gola"
(Introd. di Davide Paolini)
Bolis edizioni
pp. 272, € 18

L'identità comune
nei nostri piatti
si deve a emigrazione,
marketing, politica



Michele Antonio Fino,
"Non me la bevo"
Mondadori
pp. 204, € 19

Nella ricerca filosofica
un prezioso libretto
si dedica al nesso
fra pensiero e dietetica

La cucina italiana

Una filosofia del pranzo e della cena contro le manie gastronazionaliste

Da Mario Soldati alle ultime tesi su teoria e politica del cibo, il ricco panorama editoriale sui fornelli

GIANFRANCO MARRONE

Esiste la cucina italiana? Domandone. Sarebbe come se cent'anni fa ci fossimo chiesti se esista una lingua italiana - la quale, si sa, è nata solo grazie a quel potente strumento di comunicazione che è (stata) la televisione. Analogamente, con buona pace di Pellegrino Artusi, chi o cosa è riuscito a fornire alle mille gastronomie locali del nostro Paese un'identità comune? Per Alberto Grandi e Daniele Soffiati, appassionati cacciatori di bufale (il loro *Denominazione d'origine inventata* è un long seller e adesso un podcast assai seguito), la risposta è tranciante. Se c'è qualcosa come una cucina italiana è grazie ad alcuni fattori apparentemente eterogenei: innanzitutto l'emigrazione, poi il marketing, infine la politica. Da qui un libro dal titolo tanto inequivocabile quanto antifrastico, *La cucina italiana non esiste*, dove si ripercorrono le tante storie di piatti e ingredienti più tipici delle nostre regioni, dimostrando come questa loro caratteristica, la tipicità, non abbia niente di ancestrale, come dire di tradizionale, essendo stata prima sognata dagli emigrati in America, poi ripresa dal marketing territoriale e turistico, infine cavalcata dai politici alla ricerca di disparate radici cui ancorare le loro politiche nazionaliste.

Il problema, per i due autori, non è negare la bontà delle nostre pietanze, né tanto meno la loro varietà e ricchezza. Si tratta piuttosto di ridimensionarne i pedigree, in modo da smontare l'equivalenza

troppo spesso data per scontata per cui un piatto è tanto più buono quanto più è tradizionale, antico, caratteristico. La maggior parte dei nostri piatti tipici, a cominciare dalla pasta e dalla cotoletta, per non parlare della famigerata dieta mediterranea, sono invenzioni recenti, artatamente inventate a fini strategici. La provocazione c'è tutta, ed è suffragata da una valanga di dati.

Mandiamo in soffitta, pertanto, la nostra beneamata gastronomia italiana? Semmai tiriamola giù, sostiene Don Pasta, scrittore e performer che qualche anno fa ha messo in musica *La scienza in cucina* in un libro intitolato *Artusi Remix*, e che adesso si lancia in una sperticata lode delle nonnine che in giro per lo Stivale continuano a perpetrare le migliori tradizioni gastronomiche locali. C'è Annunziata che prepara il pane carasau in Sardegna, Sara che fa acrobazie con le erbe selvatiche siciliane, Giuliana con i crostoni toscani, Mirella con la trippa laziale e così via. Quel che viene fuori in questo sperticato elogio del più tradizionale *Pranzo della domenica* (titolo del suo nuovo libro) è che il cibo, il gusto, la tavola non sono affatto il luogo di una stringente logica economica, quella dei bisogni che regolano la vita sociale, quanto piuttosto una fucina di contraddizioni: da una parte, appunto, il soddisfacimento delle necessità primarie di sostentamento, lo spettro della fame, ma dall'altra, quella fabbrica di emozioni che è la pratica culinaria. Cucinare, forse proprio perché è sfamare, è dimostrare il proprio affetto incondiziona-

to. Stare ai fornelli è un atto d'amore: verità tanto banale quanto incontrovertibile. A dispetto di ogni bufala in servizio permanente effettivo.

Ascrutare il panorama editoriale di questi mesi, questa forte polarizzazione dell'attuale discorso sulla gastronomia è attenuata dalla cosiddetta gastromania, ovvero da quel forte interesse mediatico nei confronti del cibo che da un po' di tempo si riverbera sulle nostre vite quotidiane cariche di spadellamenti acrobatici e sudati corsi di cucina, lezioni per sommelier e tortuosi itinerari enogastronomici. Ed ecco riflessioni filosofiche sovrapposte o indagini storiografiche cotte a puntino, rilanci culinari e operazioni nostalgia. Ce n'è per tutti i gusti.

Sul versante della ricerca filosofica è da segnalare un prezioso libretto di Steven Shapin, noto sociologo delle scienze, dedicato al nesso fra filosofia e dietetica, produzione concettuale e regimi alimentari. *La dieta dei filosofi* (una sintesi del suo monumentale *Eating and Being* appena uscito in Usa) riprende la vecchia idea per cui i grandi filosofi sarebbero tanto più disinteressati al cibo quanto più profonde sono le loro idee. Ma se uno come Wittgenstein si nutiva con disgiuste uova disidratate, quel rigorosissimo pietista di Immanuel Kant non disdegnava di far bisboccia, quasi ogni sera, con preziosi manicaretti annaffiati da buon vino. L'ideale ascetico del filosofo si scontra con il fatto che costui, volente o nolente, ha un corpo, di modo che la dieta, come sapevano gli antichi greci, non

è regime dimagrante più di quanto non sia stile di vita.

Ci sta allora una riflessione come quella di Julian Baggini, giornalista e filosofo britannico, sulle delicate questioni etiche e politiche legate alle attuali politiche del cibo. *Pensa come mangi* discute di sostenibilità e cronica carenza idrica, impoverimento dei suoli e monoculture, benessere animale e organismi geneticamente modificati. Così, il classico antropologo marziano sceso in terra si troverebbe oggi dinnanzi a un desolato panorama gastronomico fatto di pizze surgelate e pranzi pronti, hamburger in insipido pan carré e maleodoranti patatine fritte. Come dargli torto?

Sul versante della ricerca storica, i nuovi titoli sullo scaffale sono tanti. La fa da padrone il pane, cibo per antonomasia la cui storia, ripercorsa da Gabriele Rosso, food writer e attivista, è di una ricchezza straordinaria. Non c'è evento storico di grande portata che non lo trovi protagonista, dall'antica Mesopotamia all'Egitto faraonico (dove gli schiavi venivano remunerati a pagnotte), dagli assalti ai forni alle brioches di Maria Antonietta, sino ad arrivare ai tentativi di collettivizzazione delle farine portati avanti dai regimi socialisti. Controcanto di questa *Storia del pane* è la *Storia del panino italiano* di Alberto Capatti, riconosciuto decano degli studi gastronomici nel nostro Paese. E anche qui ripercorrere le vicende di questo cibo apparentemente povero ed essenziale vuol dire segnalare alcune tappe essenziali della storia sociale del nostro

Paese. Dai contadini che strofinano cipolla cruda su una fetta di pane, acciuffando quando va bene un po' di mortadella, si passa ai sofisticati sandwich britannici d'importazione, italianizzati come tramezzini nel Ventennio, per giungere ai panini gourmet che nessun bistrot che si rispetti può mancare oggi nel proprio menu. Le sconsolate vetrine delle autostradali stazioni di servizio, di conseguenza, si rifanno il look del bar proponendo companatici sedicenti sofisticati.

Una storia diversa racconta Giancarlo Saran in *Peccatori di gola*, un libro prezioso non foss'altro perché mette in fila le vite e le opere di personaggi in vario modo appassionati di buona tavola come Gualtiero Marchesi e Angelo Paracucchi, Torino Guerra e Gianni Brera, Gino Veronelli e Luigi Carnacina, Ada Boni, Enzo Ferrari e altri ancora, in modo da ricostruire - con sguardo trasversale - un'epoca in cui l'amore verso il cibo è al tempo stesso un impegno civile ed etico, coltivando un piacere gastronomico mai fine a se stesso. Fra questi c'è Mario Soldati, pioniere fra i pionieri della nuova onda del pensiero gastronomico del secondo dopoguerra, che con il suo mitico *Viaggio nella valle del Po* alla scoperta dei cibi genuini (andato in onda nel '57 in una Rai alle prime armi) aveva fatto della cucina popolare un cannocchiale per scorgere meglio e capire a fondo la società italiana d'allora, in grande fermento e cambiamento. L'accoppiata parrà strana: il nuovo mezzo di comunicazione di massa, quello che ha forgiato la nostra lingua, si fa paladino di un sapere folklorico in disfacimento. Segno che la nostalgia passa sempre e comunque dai media. Pane al pane, vino al vino, diceva Soldati, ma con uno sguardo sempre puntato al futuro.

Non me la bevo scrive Michele Fino nella sua lucida carrellata su vizi e virtù del wineworld. Un autore che, fra l'altro, è l'inventore di un termine chiave su cui occor-

rerà riflettere: **gastronazionalismo.**—

© RIPRODUZIONE RISERVATA

