

Sushi e pane fatto in casa

Il ritorno (lento) del territorio

Si ristampano le ricette dell'Artusi. La riscoperta del «locale», una conquista del benessere

di Maria Laura Rodotà

«C

he cos'è la gloria di Dante appresso a quella degli spaghetti?», provocava Giuseppe Prezzolini nel 1954. «Bisogna riconoscere che La scienza in cucina di Pellegrino Artusi ha fatto per l'unificazione nazionale più di quanto siano riusciti a fare i Promessi Sposi», scriveva quarant'anni fa Piero Camporesi, storico dell'alimentazione. Più di un secolo prima, il toscano Luigi Bicchierai detto Pennino proclamava: «Con tutti questi moti di ribellioni e voglia d'accorpate l'Italia, io che sono oste... me la figuro come un bel pentolone di bollito: zampa, lingua, carne varie, udori! Così, se l'Italia è un bollito, la Bandiera sarà salsa di condimento, cioè Salsa Tricolore». Oddio, non è andata proprio così. L'identità nazionale in cucina si è formata lentamente. E non attraverso un melting pot, un pentolone in cui le identità si sono fuse. Piuttosto, si è stabilita come un circuito di microchip collegati tra loro. Governati da software alto-bassi; creati da colti autori di ricettari e da venditori di cibo di strada; da imprese agroalimentari che hanno prodotto su larga scala cibi identitari come la pasta e il parmigiano e da piccoli produttori e ristoratori che hanno preservato, rielaborato, diffuso piatti della tradizione e del territorio. Centocinquanta anni dopo, è un sistema di relazioni sgangherato e imperfetto ma vitale. E con una sua circolarità: se ai tempi dell'unificazione le nostre cento città e le loro campagne vantavano infinite preparazioni locali, oggi più che mai moltissimi italiani le amano, le riscoprono, le cercano. Solo in Italia, dove è continua la tensione tra alimentazione massificata e cucina locale ormai glocal, poteva nascere il movimento Slow Food. E meno male. Slow, nel senso di lenta, fu anche la diffusione del piatto-simbolo del Belpaese. I napoletani mangiavano molta pizza, venduta nei vicoli e meno cara dei maccheroni. Nel 1889, durante una visita della regina Margherita, il pizzaiolo Raffaele Esposito preparò per lei tre pizze: una con l'olio, una coi bianchetti, una con pomodoro, mozzarella e basilico, che alla regina piacque di più. E che fu chiama-

ta col suo nome. Nonostante l'endorsement, la pizza faticò a conquistare i non napoletani. Carlo Colodi criticava la sua «aria di sudiciume complica-

to». Anche la scrittrice napoletana Matilde Serao, quando aprì la prima pizzeria a Roma capitale, scrisse che «la pizza, tolta al suo ambiente, pareva una stonatura e rappresentava un'indigestione». La stonatura prese piede nei decenni. Nel 1918 la parola «pizzeria» compariva per la prima volta in un dizionario. E nel secondo dopoguerra la pizza diventò ufficialmente piatto nazionale. Degli italiani e dell'Italia vista dall'estero; perché la cucina italiana cominciò a definirsi tale alla fine dell'Ottocento, nelle versioni imbastardite e nostalgiche degli emigrati in America.

Intanto la borghesia italiana diventava tale anche grazie all'Artusi. Il colto figlio di mercanti aveva raccolto ricette durante i suoi viaggi e sui libri; producendo il primo ritratto gastronomico dell'Italia unita. *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene*, pubblicato per la prima volta a Firenze nel 1891 a spese dell'autore, diventò in pochi anni un grande successo, il primo libro di cucina da tenere nelle case perbene (l'ultima edizione, Bur, è del 2010). E, scrive John Dickie nel suo *Con gusto. Storia degli italiani a tavola* (Laterza), «riuscì a rimettere in moto il dialogo gastronomico, da lungo tempo interrotto, tra le città italiane... e rimise la civiltà della tavola al centro della vita nazionale».

Civiltà della tavola, dialogo tra le città. La cucina italiana è cucina urbana. Esiste «una circolazione di usanze alimentari... che da tempo assai antico fanno esplicito riferimento a un contesto "italiano"», scrivono gli storici Massimo Montanari e Alberto Capatti nel loro *La cucina italiana* (sempre Laterza). E non «in virtù di qualche omogeneità delle culture locali ma proprio a partire dalla loro diversità, che si delinea nel momento stesso in cui entra in circo-



lo». E insomma, è luogo per eccellenza dello scambio e della contaminazione, oltre che dell'origine. Anche se per molto tempo, la circolazione di un «modello italiano» di cucina si riesce a percepire solo tra i nobili e i ricchi borghesi. La situazione cambia con la nascita della grande industria alimentare e con la produzione su larga scala della pasta, soprattutto. Con la Grande Guerra, che mette in contatto soldati italiani di ogni regione e ceto sociale (durante la quale due ufficiali prigionieri di guerra, Giuseppe Chioni e Giosuè Fiorentino, intervistando i commilitoni, raccolgono due diversi ricettari nazionali comprensivi di cucina povera). Con la diffusione dei libri di cucina per casalinghe durante il fascismo, primi fra tutti quelli dell'ebrea Fernando Momigliano, che insegnava anche messe in tavola attraenti e decoro borghese. Con il boom economico del secondo dopoguerra, quando gli italiani cominciarono a mangiare carne, a comprare prodotti pubblicizzati; e a scoprire prodotti tipici delle varie regioni. Perché, scrivono Montanari e Capatti, «la ricchezza ha stimolato in Italia la valorizzazione di ricette tradizionali, la ricerca (e quindi salvaguardia) delle piccole produzioni e un culto della rarità eno-gastronomica». Culto più che mai onorato, oggi, da chi può. Sempre più in regime di sincretismo alimentare, con trasversalità varie: a Milano i benestanti mangiano ormai dieci volte più sushi che risotto; il sabato sera i ragazzi con pochi soldi ovunque vanno di kebab. Per dire. E il ricettario dell'Italia faticosamente unita ora non è rilegato ma diffuso, sul Web, sui blog, e nelle contaminazioni degli italiani di tutte le etnie.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

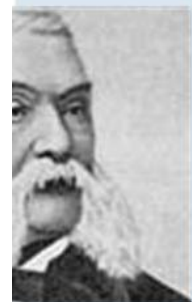


Sacralità Un fornaio pugliese in un'immagine di un reportage realizzato da Gianni Berengo Gardin negli anni Sessanta

RITRATTO DI UN PAESE A TAVOLA

*La nostra identità
gastronomica si è formata
pian piano facendo entrare
in circolo allo stesso modo
i colti autori di ricettari
e i venditori di pietanze
da strada, la grande
industria e i prodotti tipici*

Il nume tutelare



Pellegrino Artusi nacque a Forlimpopoli (FC) il 4 agosto 1820. A 32 anni si trasferì a Firenze e nel 1891 pubblicò «La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene», che fu un grande successo, nella prima edizione vendette ben 1.000 copie. Artusi morì nel 1911 a 91 anni.

Soltanto qui, dove la
tensione fra global e glocal
è forte, poteva nascere il
movimento di Slow Food

Il boom economico
spinse la valorizzazione
delle radici e il culto
della piccola produzione