

*Un libro su una cucina che si è trasformata in cultura*

## Il cibo è un tratto caratteristico dell'italianità: arance e maccheroni perfino negli strategici messaggi di Cavour

Saremo pure dei mangiamaccheroni come ci hanno sempre identificato all'estero con spregio, certo è che alle delizie italiane in pochi hanno saputo resistere. E poi quei maccheroni, chi l'avrebbe detto che sarebbero stati il linguaggio in codice per le strategie di conquista dell'Italia. "Le arance sono sulla nostra tavola e stiamo per mangiarle. Per i maccheroni bisogna aspettare perché non sono ancora cotti", scrive Cavour in un telegramma nel luglio del 1860, alludendo alla conquista della Sicilia (le arance). Conquistato Napoli, poi, ecco il nuovo boccone: "I maccheroni sono cotti e noi li mangeremo" (7 settembre). Neanche James Bond avrebbe saputo far di meglio in fatto di linguaggio criptato. Anche se c'è da dire che la maggior parte degli italiani in quegli anni non è che si abbuffassero di maccheroni e altre prelibatezze: non eravamo solo uno paese agricolo come tanti, l'arretratezza ci contraddistingueva, e a tavola non è che ce la passassimo tanto bene. La metafora cavouriana, però,

a casa nostra, per quel tratto della nostra identità a tavola. Ed è proprio su questa che si è soffermato lo storico dell'ateneo bolognese, **Massimo Montanari**, autore de *L'identità italiana in cucina* (Laterza, pp. 98, euro 9,00). Che questo libro sia uscito proprio nell'anno della doppia ricorrenza (150 anni dell'Unità e Centenario artusiano), non è certo un caso: ci ricorda quale importante ruolo abbia avuto la tavola nella costruzione della nostra italianità. E il fatto che alla base della prima codificazione ci sia un romagnolo, Pellegrino Artusi, acquista un rilievo ancora più grande. La Romagna, infatti, non solo è stata il laboratorio di nuove idee politiche (repubblicanesimo, socialismo e ahimè, fascismo), ma anche un punto di riferimento sul fronte gastronomico. Come sottolinea Montanari, *La scienza in cucina e l'arte di mangiare bene* non è stato il libro di un abile chef dedito ai fornelli, ma

un'opera collettiva che ha attinto alle tradizioni delle diverse classi sociali dell'intera penisola. "Pellegrino Artusi segna la nascita della cucina italiana moderna - scrive Montanari - che si afferma non solo fra le borghesie cittadine, prime destinatarie della *Scienza in cucina*, ma, col tempo, anche fra le classi popolari". L'identità della nostra cucina, nasce dalla diversità, che ha saputo trasformarsi in cultura. Una peculiarità tutta italiana che ha avuto quale primo padre, il commerciante di Forlimpopoli. Non solo. Un'altra nostra caratteristica la troviamo nel boom economico del secondo dopoguerra: l'industrializzazione arriva, le tradizioni non muoiono, almeno in cucina. Da noi la modernità non offusca la "natura intimamente dialettale" della gastronomia italiana, ancora Montanari. Altro che Big Mac, *mei la pida sla zunzezza*.

### L'alto merito dell'Artusi: "La scienza in cucina"

Filippo Fabbri



Uno dei ritratti vegetali dell'**Arcimboldo**

esemplifica un dato: il cibo da sempre è stato uno dei tratti caratteristici della nostra italianità. E quel mangiamaccheroni, affermatosi a Napoli nella metà del Seicento, in fondo ha finito per assurgere a nostro biglietto da visita che ci ha identificati un po' in tutto il globo. Così all'estero, in quanto paese di emigranti, così

