

Convivio, la cultura in tavola

Nelle abitudini alimentari si rispecchia il carattere nazionale

di ROBERTA SCORRANESE

«I maccheroni sono cotti e noi li mangeremo», disse con studiata flemma il conte di Cavour mentre Garibaldi entrava a Napoli. Era il 1860 e l'Italia unita nasceva nel segno di un compromesso storico: pasta e formaggio, che scalzava l'accoppiata allora imperante al Sud, cioè cavolo e carne. Intanto i «mangia-maccheroni», ragazzini partenopei che si dividevano gli spaghetti in deschi improvvisati, per strada, incarnavano una lotta di classe generazionale che pervadeva la nascita di una nazione: da banchetto dei ricchi, la pasta si era trasferita anche sulle mense dei poveri. La nostra storia è una storia (anche) gustativa.

«Prima ancora dell'Italia unita, c'era un "Paese Italia", con un'omogeneità alimentare più o meno compatta, ma viva», osserva Massimo Montanari, storico dell'età medievale (e tra i protagonisti di «Convivio», il ciclo di otto lezioni organizzato dalla Fondazione Corriere) che ha rintracciato le nostre origini in percorsi fatti di pane e olio, pomodoro e formaggio. La cultura ha preso forma anche seguendo il cibo, assecondandone i destini, i cicli storici. E ne ha assorbito gli aspetti più segreti, come l'arte del convivio, del simposio (dal greco: bere insieme). «L'intera cultura mediterranea nasce da continue integrazioni, a volte sorprendenti», annota Montanari. La romanità, per esempio, si ossifica intorno all'incontro dell'abitudine autoctona del vino e dell'olio con quella del burro e del latte, importata dai barbari. «Cibo è anche condivisione di valori, aspetto importante in ogni tempo», chiosa il presidente della Fondazione Corriere della Sera, Piergaetano Marchetti.

Perché la cultura alimentare è un riconoscere un «altro da sé», come osservava Roland Barthes nel suo *Pour une psycho-sociologie de l'alimentation contemporaine* (1961). E il bacino mediterraneo, nei secoli, è stato un laboratorio in continua trasformazione, quasi una metaforica tettonica a zolle del cibo: il dominio

spagnolo a Napoli, alla metà del Cinquecento, fece incrementare la pasta sulle mense, mentre la verdura arretrava dalla tavola. Più tardi farà la sua comparsa il sugo, mentre un'incessante osmosi legava le città alle campagne, dalla produzione al consumo, cambiando i connotati delle persone e delle lingue. Nacquero le torte ripiene (ma in origine erano un mezzo per «trasportare» i cibi), mentre la Lombardia e la Toscana, in seguito, introdussero salse e condimenti. Importanti furono i pro-

dotti «che viaggiavano», come i pomodori o i peperoni e le patate, che andarono a modificare abitudini e reti commerciali. E poi ci fu l'opera unificante di Pellegrino Artusi, che segnò una svolta di classe: i destinatari del suo ricettario ottocentesco non erano più gli aristocratici, ma i piccolo-borghesi.

«Mangiare da soli ci dà la sensazione di una solitudine particolare, a volte penosa», scrive George Steiner, acuto osservatore dei costumi. Perché a tavola si coagulano tensio-

ni e inquietudini, si intensifica la recitazione quotidiana della nostra personale maschera, il nostro carattere. Basti riguardare quel finissimo affresco dell'Italia del secolo scorso che è *La famiglia*, film di Ettore Scola: è a tavola che ci si confronta, ci si scontra o ci si riappacifica. Buono da mangiare, buono da pensare, come sosteneva l'antropologo Claude Lévi-Strauss. E nella cultura italiana il cibo è stato anche apparato teatrale, spesso buffo, come nella commedia dell'arte. Tra i canovacci del tea-

tro dei burattini napoletani c'è la «morte di Carnevale», amico-nemico di Pulcinella morto per aver mangiato troppo in una cantina partenopea. Antesignano di quella floridissima tradizione che arriva ai film mangerecci, come *La grande abbuffata*, non casualmente una produzione franco-italiana.

E non è casuale nemmeno che una delle opere d'arte più importanti per la nostra storia (e non solo) sia stata un banchetto, ovvero *L'ultima cena* di Leonardo. A «Convivio» ne parlerà lo storico dell'arte Pietro C. Marani. «Il Cenacolo — spiega — ha completamente rivoluzionato l'arte moderna. In seguito, saranno innumerevoli gli artisti, non solo italiani, che con esso si confronteranno. Pensa a Rembrandt e a Giorgione, tanto per fare due nomi». Ci saranno omaggi (quelli dei fiamminghi) e caricature (come quella dell'inglese William Hogarth), ma rimarrà quella struttura «a gruppi», con un desco carico di tensioni, mistero.

D'altra parte, se è vero che il cibo ha raccontato l'evoluzione sociale degli italiani (il piatto unico che viene soppiantato con il «primo» e il «secondo» per mano della borghesia novecentesca, per esempio), è anche vero che l'arte ne ha ripreso tradizioni e significati simbolici. Dai banchetti dei benestanti seicenteschi fino alla ottocentesca *Natura morta con frutta candita e caramelle* di Emilio Longoni o ai *Pelati Cirio*, ironia dell'arte povera del pugliese Pino Pascali. E i regionalismi si sono spesso espressi con soprannomi legati alle abitudini alimentari, come mangia-polenta o mangia-patate. Non sia dunque una sorpresa osservare il costante incremento di libri, film e blog sulla cucina: non è solo funzionalità quotidiana (la banale ricetta), bensì qualcosa di molto più profondo.

© RIPRODUZIONE RISPETTATA

