

*Cibo = Territori*. Questo è il titolo del prossimo Salone del Gusto di Torino (21 – 25 ottobre 2010). Arrivato alla ottava edizione, l'evento biennale ideato da Slow Food è costruito intorno a uno dei cardini del pensiero di Carlo Petrini: il cibo e i saperi messi in campo per produrlo dovrebbero essere l'espressione del territorio in cui vengono creati. Il programma del Salone recita: "Se i territori fossero semplicemente terreni, supporti fisici alla produzione alimentare, avremmo calorie, lipidi, proteine...Ma il cibo è un'altra cosa, è la parte edibile della nostra identità, del nostro clima, della nostra biodiversità, del nostro modo di distinguerci dagli altri, che è l'unico modo di conoscere gli altri e noi stessi." La tesi di Slow Food è condivisibile e apparentemente poco problematica, ma riflettendo sull'equazione *cibo=territori* non è difficile imbattersi in una serie di tensioni interessanti sul rapporto fra tradizione, identità e culture locali. Prima di affrontarle è bene definire i fattori di questa equazione.

Escludendo ogni riferimento alla sfera nutrizionale e rimanendo nell'ambito della filiera produttiva e del consumo, una spiegazione del concetto di "cibo" può partire da una prospettiva che oggi definiamo olistica e che si spira alle "meditazioni di gastronomia trascendente" di Brillat-Savarin. Secondo il celebre gastronomo francese quando ci sediamo a tavola e rivolgiamo lo sguardo alle vivande, prima di abbandonarci al sensuale oblio del pasto, nella nostra mente dovrebbe essere chiara l'intricata configurazione di ecosistemi, sapienze e relazioni che identifica ogni piatto.

La nostra meditazione parte dagli elementi semplici che sono alla base di ogni ricetta: gli ingredienti. Queste cosiddette "materie prime" arrivano direttamente dai campi coltivati, dagli allevamenti, dai mari, ecc. e quindi, seppure oggi in maniera meno pedissequa, la biodiversità degli ecosistemi si rispecchia sulla tavola imbandite (il grano duro nel mediterraneo, la segale in Siberia; la faraona nell'Africa equatoriale, il tacchino nelle Americhe). Ma anche gli stili di allevamento, di raccolta, di caccia e pesca influenzano i costumi culinari: dal piatto si dipanano antichi saperi di agronomia, di domesticazione, di arte venatoria e così via. Prima di arrivare nelle case, le materie prime possono essere lavorate secondo innumerevoli metodi e tecniche: fermentate, tostate, affumicate, distillate, ecc. Basti pensare all'infinita varietà dei formaggi francesi oppure ai diversi stili di stagionatura della carne di maiale intorno al mondo. Alla fine, come le spezie sulla via della seta, i cibi viaggiano secondo i flussi commerciali più disparati modificando tradizioni e portando nuove consuetudini in luoghi anche molto lontani dalla loro origine.

Una volta arrivati nelle dispense domestiche, possiamo pensare agli ingredienti come ai sostantivi di una lingua. Se consideriamo le materie prime come nomi, allora le tradizioni culinarie rappresentano la grammatica: l'insieme di regole che rende sensata la combinazione degli elementi semplici. Se il linguaggio si è diversificato in migliaia di lingue, la sintassi delle ricette si declina in infinite variazioni, dalle cucine dialettali all'inglese universale dei fast food.

Dalla dispensa ai fornelli e poi finalmente nel piatto. Il cibo e l'atto del mangiare hanno sempre avuto un forte valore simbolico caricando la tavola di precetti religiosi ("Potrete mangiare d'ogni quadrupede che ha l'unghia bipartita, divisa da una fessura, e che ruminava." Levitico 11:3), culturali (il vegetarianesimo proposto da Jonathan Safran Foer) e di genere (la cucina è il regno della donna, ma gli chef blasonati sono uomini).

Alla fine di quest'olistica meditazione di gastronomia trascendente, la mente si spegne e si accendono i sensi: che il pasto abbia inizio!

È chiaro che se si adotta una simile definizione di cibo, il concetto di territorio diventa imprescindibile. Secondo Gary Paul Nabhan le tradizioni culinarie non soltanto devono le loro origini al territorio, ma hanno giocato un ruolo importante nel processo di

adattamento dell'uomo all'ambiente. Nel suo *A Qualcuno Piace Piccante* l'etnobotanico americano sostiene che questa relazione potrebbe essere stata una delle cause alla base della diversità genetica tra etnie: "Vi sono connessioni dinamiche fra le nostre predilezioni culinarie, i nostri geni, le diete dei nostri antenati e i luoghi che le nostre culture ancestrali hanno per lungo tempo definito 'casa'." Se è vero che la diversità genetica tra etnie è stata influenzata dal rapporto con il territorio e dalle diete ataviche nel corso di millenni, in tempi più brevi il contesto ambientale ha certamente plasmato i saperi tradizionali e le pratiche condivise da una comunità. Carlo Petrini sottolinea questo aspetto nel suo ultimo libro *Terra Madre*: "Attraverso la biodiversità e le caratteristiche del territorio si evolvono l'agricoltura e le sue tecniche, i modi e i tempi di raccolta e di consumo dei prodotti, i modi di cucinare e i riti conviviali."

Chiaramente l'interazione tra cibo, tradizioni culinarie e biodiversità è sempre esistita, ma non sempre nella storia questa relazione ha avuto lo stesso valore. Gli antichi romani sono stati i primi a dare importanza alla "denominazione di origine" dei prodotti e delle produzioni locali. Lo spirito che li animava non era di quello di esplorare un territorio attraverso i suoi cibi ma quello sincretico volto a celebrare sulle tavole della città eterna le eccellenze gastronomiche dei quattro capi dell'impero. Un'idea che da allora non è mai tramontata negli ambienti aristocratici e Brillat Savarin riassume così: "un banchetto sapientemente preparato è come un piccolo mondo in cui ogni parte di esso appare coi suoi prodotti." Nel momento in cui si sfalda l'impero romano e nascono i frammentati governi dell'Europa medievale, il territorio e le culture agropastorali locali delimitano l'orizzonte dell'approvvigionamento. La tavola perde il suo simbolico valore ecumenico e il territorio diventa una realtà dalla quale evadere attraverso spezie e cibi di terre lontane. È l'esotico che attrae il nobile, non più le eccellenze prodotte dalla sapienza del luogo. Il valore della cultura locale riemerge quando in età moderna nascono gli stati nazionali e il territorio diventa una categoria capace di distinguere il commensale. In un'epoca in cui i cibi costosi ed esotici diventano accessibili a un'ampia fascia della popolazione, i prodotti del territorio diventano per il commensale l'espedito con cui identificare se stesso e le sue radici. In tempi più recenti le cucine tipiche, regionali e di territorio sono categorie che si diffondono per reagire all'omologazione della globalizzazione in tavola.

Torniamo all'equazione proposta da Slow Food per il prossimo Salone del Gusto: *cibo=territori*. A cosa va incontro oggi una cultura gastronomica che eredita dal territorio le sue tradizioni millenarie? Consideriamo l'Italia. Della riscoperta del territorio il nostro paese ha fatto una bandiera conquistandosi negli ultimi sessanta anni una posizione di prestigio nel panorama culinario internazionale. Il cibo è legato a doppio filo ai tanti territori e alle sapienze locali del bel paese, di qui la ricchezza delle nostre antiche tradizioni. Ma questi microcosmi locali di saggezza gastronomica, proprio perché sedimentati e circoscritti, rischiano di diventare sistemi chiusi e autoreferenziali. Massimo Montanari descrive questo fenomeno nel suo libro *La Fame e L'Abbondanza*: "In una cultura in cui ogni cosa ha il suo posto, il suo ruolo preciso, definito in rapporto a tutti gli altri, la cucina e il regime alimentare non sono un assemblaggio casuale di elementi, ma un sistema globale e coerente. Di qui la difficoltà ad accettare, e perfino a comprendere il diverso; di qui la necessità di 'filtrarlo' attraverso il nostro sistema di valori. Snaturandolo, spesso. O comunque adattandolo, riducendolo al nostro metro."

L'emblematico scambio tra identità figlie del territorio auspicato da Carlo Petrini rischia di venir meno se schiacciato dal peso di una tradizione acriticamente accettata e dogmaticamente subita. Al contrario, se è vero che "la tradizione è un'innovazione ben riuscita" secondo le parole di Oscar Wilde, allora questa va costantemente foraggiata con il confronto e nuovi stimoli. Non è un caso che molte delle novità interessanti nel mondo del cibo, dall'editoria ai ristoranti, dalla critica alla produzione agricola di qualità, venga

oggi da culture, ad esempio quella anglosassone, il cui rapporto tra territorio, identità e tradizione dal punto di vista culinario è più recente.

Il rischio in Italia è invece quello di alimentare una compiaciuta retorica del “tipico” fine a se stessa. Un atteggiamento che a volte si coglie nella mitizzazione delle ricette della nonna che si tramandano con sacrale devozione, nelle interminabili discussioni gastronomiche durante i pranzi domenicali sulla “vera” ricetta di un piatto tradizionale, nelle apologie di paste alla carbonara, pizze, tortelli e babà.

Se il cibo italiano deve continuare a essere un’intelligente espressione del territorio è bene che non esca dal flusso della storia e rimanga al centro di confronti, scambi, contaminazioni e feconde innovazioni. Altrimenti il rischio è che, entrando in libreria per comprare un libro di cucina, tra l’ennesimo dizionario ragionato sulle mille forme della pasta e il ricettario dedicato all’Italia del telecuoco inglese Jaimie Oliver, si scelga il secondo.

Letture consigliate:

Anthelme Brillat Savarin, *Fisiologia del gusto. Meditazioni di gastronomia trascendente*, Slow Food, Bra, 2008

Carlo Petrini, *Buono, pulito e giusto*, Einaudi, Torino, 2005

Carlo Petrini, *Terra madre. Come non farci mangiare dal cibo*, Giunti, Milano, 2010

Gary Paul Nabhan, *A qualcuno piace piccante*, Codice, Torino, 2005

Kostioukovitch Elena, *Perché agli italiani piace parlare del cibo. Un itinerario tra storia, cultura e costume*, Sperling & Kupfer, Milano, 2006

Montanari Massimo, *Il cibo come cultura*, Laterza, Bari, 2007

Paolo C. Conti, *La leggenda del buon cibo italiano e altri miti alimentari contemporanei*, Fazi, Roma, 2008