

ORIGINE

IL SAPORE DEL TERRITORIO ITALIANO

www.origineonline.it



Edizioni L'Informatore Agrario

Tutti i diritti riservati, a norma della Legge sul Diritto d'Autore e le sue successive modificazioni. Ogni utilizzo di quest'opera per usi diversi da quello personale e privato è tassativamente vietato. Edizioni L'Informatore Agrario S.p.A. non potrà comunque essere ritenuta responsabile per eventuali malfunzionamenti e/o danni di qualsiasi natura connessi all'uso dell'opera.

Il lato intimo del cibo



Massimo Montanari in un disegno di Elena Terrin

Il cibo è la cosa più intima con cui entriamo in relazione. Tra tutte quelle che utilizziamo per vivere, il cibo è l'unica che facciamo entrare dentro di noi. Non si tratta di un aspetto meramente casuale, ma sostanziale

Per uno storico l'origine non è il luogo di produzione, di provenienza, ma semplicemente l'inizio di qualcosa. Per un'economista, invece, l'origine ha sempre a che fare con un luogo, un territorio. Su questa differenza è nata una serie di interessanti osservazioni da parte di Massimo Montanari, uno dei maggiori storici dell'alimentazione a livello internazionale.

«Scusi – ha sottolineato Montanari all'inizio della nostra intervista – se prima di iniziare le faccio un'osservazione, ma dal momento che la vostra rivista si chiama *Origine* sento la necessità di fare una premessa».

Dica pure, ci mancherebbe.

«L'origine per me, in sé non dice nulla. Anzi, penso proprio che non si debba cadere nell'errore che in essa risieda tutto il valore identitario di un prodotto. Per me l'origine è solo l'inizio, la nascita di un qualcosa, saranno poi i fattori ambientali, culturali, politici, sociali a dare l'identità».

Il nome della nostra rivista è nato, invece, proprio per dare risalto al valore, all'importanza del luogo di origine di un prodotto, al territorio di produzione, ovviamente con tutte le sue componenti storiche, economiche, sociali.

«Mi è chiaro, lo capisco, ma penso – ha aggiunto Montanari – che non si debba sopravvalutare il valore dell'origine. Come scrisse March Bloch, forse il più grande storico del 900, “la quercia nasce dalla ghianda (...) questa diviene e resta quercia soltanto mediante condizioni ambientali favorevoli, le quali non dipendono più dall'embriologia”».

Abbiamo capito e ci sembra decisamente sottoscrivibile. E a proposito di origine, dove nasce la sua passione per la storia dell'alimentazione?

Nasce all'università e, in particolare, grazie al professor Vito Fumagalli che mi suggerì il titolo della tesi sulla storia dell'alimentazione nel Medioevo, un tema che non ha mai smesso da allora di appassionarmi. E sono passati ormai trentacinque anni. Questa passione, inoltre, la devo anche a mio padre, insegnante di storia alle scuole superiori che scrisse un libro di storia introducendo alcuni importanti capitoli dedicati all'evoluzione dell'alimentazione.

Ma perché è così importante conoscere la storia dell'alimentazione?

Perché in essa è scritta la nostra storia. E non solo per gli evidenti motivi legati alla sopravvivenza, ma per tutti quei

valori storici, sociali, antropologici, culturali di cui il cibo è portatore. Il cibo, insomma, è l'osservatorio privilegiato più interessante per vedere cosa succede all'umanità. Il cibo poi è la cosa più intima con cui entriamo in relazione.

Ci spieghi meglio.

Tra tutte le cose che noi utilizziamo per vivere, il cibo è l'unica che facciamo entrare dentro di noi. Non si tratta di un aspetto meramente casuale ma sostanziale. Provi a pensarci.

Ci può sintetizzare le tappe più importanti della storia dell'alimentazione?

Difficilissimo fare sintesi in tal senso, quello che si può dire, a livello macroscopico, è che la storia ha evidenziato, e tuttora purtroppo manifesta, «società della fame» dove il cibo rappresenta una paura, un'ansia, un desiderio quotidiano per la difficoltà a reperirlo, e «società dell'abbondanza» dove, invece, il cibo assume valori più culturali ed edonistici. È evidente che queste due diverse società hanno un approccio decisamente differente nei confronti del cibo. Ma, sempre guardando alla storia, è interessante notare come alcuni elementi che erano fattori positivi della cucina in altre epoche diventano ora negativi. L'esempio classico su tutti è il grasso, ricercato sempre nella cucina medievale, aborrito in quella moderna.

Ma esiste una differenza sostanziale tra la cucina del passato e quella, chiamiamola, moderna?

L'elemento di maggiore differenza è il rapporto che nella gastronomia del passato si aveva con lo spazio e il tempo rispetto ad oggi. Il cibo nel passato, infatti, era profondamente e obbligatoriamente legato al territorio di produzione e alla stagionalità. La cosiddetta società del mercato globale ha ridotto le distanze e superato il limite della stagionalità.

Eppure oggi si parla sempre di più di prodotti legati al territorio e di rispetto della stagionalità delle produzioni.

È vero e questo testimonia che fortunatamente stiamo entrando in una nuova fase in cui i consumatori ricercano giustamente questi legami. Tutto ciò è sintomo di una crescita culturale anche se ritengo ci vorrà parecchio tempo affinché questa consapevolezza raggiunga tutti i consumatori.

Lei che ha una visione storica della cucina riesce facilmente a capire quando siamo di fronte a una «moda gastronomica» o a una vera importante evoluzione della tradizione?

Io non sono tra quelli che giudicano male certe mode gastronomiche. Anzi, ritengo che proprio questo interesse a sperimentare anche nuove tecnologie in cucina siano sintomo dell'importanza che si dà oggi alla gastronomia. Inoltre sono sempre più convinto che la tradizione sia una innovazione del passato che ha avuto successo. Tutto si evolve e muta, l'importante è avere coscienza, appunto, dei fattori che determinano i cambiamenti. Per questo all'inizio le dicevo che l'origine da sola non è sufficiente per dare identità a un prodotto. Pensi solo alla nostra pasta al pomodoro.

Cosa intende dire?

Che se guardassimo all'origine del piatto che più di ogni altro identifica la nostra italianità avremmo poco da essere patriottici. Il pomodoro è «americano», la pasta viene dall'Oriente quindi... meno italiani di così. Eppure oggi nessuno si azzarderebbe a dire che gli spaghetti al pomodoro sono un piatto tipico americano o cinese.

Fabio Piccoli

CHI È MASSIMO MONTANARI

Nato a Imola (Bologna) nel 1949, è uno dei maggiori storici dell'alimentazione a livello internazionale, docente di storia medievale, storia economica e sociale del Medioevo e storia dell'alimentazione presso la Facoltà di lettere e filosofia dell'Università di Bologna e all'Università di Scienze gastronomiche di Pollenzo (Cuneo). Collabora, inoltre, con centri di ricerca, case editrici ricoprendo incarichi di primo piano.

Ha dedicato le proprie attenzioni di studioso soprattutto a due filoni di ricerca, tra loro strettamente integrati: la storia agraria e la storia dell'alimentazione, intese come vie d'accesso preferenziali per una ricostruzione della società medievale nel suo insieme: strutture economiche e sociali (rapporti di lavoro, di potere, di proprietà), aspetti concreti e materiali della vita quotidiana, valori culturali e mentalità. Nell'ambito di tali ricerche hanno avuto speciale risonanza i suoi studi sulla storia dell'alimentazione, intesa come storia a tutto campo che coinvolge i piani dell'economia, delle istituzioni e della cultura.

Ha scritto oltre 25 libri per diversi editori. L'ultimo si intitola «Il formaggio con le pere. La storia in un proverbio», edito da Laterza (2008).

