

**Piante americane in Europa:
processi e fattori incorporativi in un sistema agro-alimentare di lunga
durata di mais, pomodoro, patata e ficodindia.**

Alessandra Guigoni

Identità, soggettività e alimentazione

Nutrirsi è necessario per la permanenza in vita; senza nutrimento il corpo deperisce e muore. L’ineluttabilità di doversi nutrire per sopravvivere potrebbe erroneamente condurre a pensare all’alimentazione umana come ad un’attività basata su regole semplici, banali, basate sul pragmatismo e sull’utilitarismo. Invece, come sappiamo, gli esseri umani non mangiano tutti le stesse cose, né mangiano allo stesso modo, ma operano scelte ben precise su ciò che è commestibile e ciò che non lo è, su come preparare un alimento, utilizzarlo, servirlo a tavola. Su questo importante punto si trovano d’accordo sia gli antropologi che hanno un *approccio culturalista* sia coloro che hanno un *approccio materialista* come l’antropologo Marvin Harris:

«Nel linguaggio della scienza gli uomini si definiscono onnivori... possiamo mangiare e digerire di tutto, dalle secrezioni irrancidite delle ghiandole mammarie ai miceti alle rocce; ossia formaggio, funghi e sale, se preferite gli eufemismi. Al pari degli altri onnivori, però, non mangiamo precisamente di tutto, e, in pratica, in rapporto alla totalità delle sostanze potenzialmente commestibili presenti sulla faccia della terra, la dieta della maggior parte dei gruppi umani appare piuttosto ristretta» (Harris, 1990: 3).

Le peculiari diete alimentari presenti nelle varie civiltà sono state considerate giustamente da André Leroi-Gourhan riferibili alla “personalità etnica” di ciascuna cultura. Lo studioso francese sottolinea come a meno di non essere costretti dalla fame, i popoli manifestano numerosi rifiuti e preferenze in merito alle sostanze commestibili; non solo: si potrebbe anche aggiungere che le cucine regionali traccino i contorni delle suddivisioni della distesa umana, non in funzione della ripartizione degli animali o delle piante commestibili ma in funzione di preferenze gastronomiche che utilizzano risorse alimentari locali o importate (cfr. Leroi-Gourhan, 1977: 339).

È evidente che l'alimentazione non mira soltanto alla soddisfazione di un bisogno primario, il nutrimento, ma che è anche un codice di comunicazione, attraverso cui gli attori sociali mettono in rilievo la propria identità, il proprio *status*, la propria posizione sia “dentro” sia “fuori” del gruppo sociale di cui fanno parte.

Il cibo in tutte le società è un bene materiale e immateriale, ricco di valori simbolico-sacrali, in quanto la *persona si costruisce mangiando* ed «il cibo è esperienza del mondo» (Fiorani, 1993: 17). Anche la sociologa Deborah Lupton è dello stesso avviso: «Se uno non sa cosa sta mangiando, anche la sua soggettività è messa in dubbio. Incorporare il cibo non costituisce una sfida solo per la salute, ma lo è anche per il posto dell'individuo nella cultura» (Lupton, 1999: 33).

Vittorio Lanternari sottolinea come in ogni epoca ed in ogni cultura il cibo sia al centro di cure, preoccupazioni ed ansie, che coinvolgono l'intera comunità; il cibo è carico di valori etico-sociali, religiosi, simbolici, esistenziali che vanno oltre la sfera economicistica, e che impegnano l'intero sistema etico-religioso (cfr. Lanternari, 1983: 65-66).

Tramite l'atto di mangiare ed assorbire il cibo, noi diventiamo ciò che mangiamo; assumendo il cibo assimiliamo il mondo e di conseguenza l'atto di mangiare «è sia banale, sia carico di conseguenze potenzialmente irreversibili» (Fischler, 1992: 279). Il sociologo francese individua in ciò il paradosso dell'onnivoro: l'uomo è preso tra due fuochi: da un lato il bisogno di variare,

diversificare ed innovare la dieta, dall'altro l'imperativo d'essere cauti perché ogni cibo sconosciuto è un pericolo potenziale. Non solo, e non tanto, per paura di un "avvelenamento" fisiologico, quanto per questioni ontologiche legate alla soggettività. Incorporare gli alimenti significa farli diventare parte della nostra sostanza intima; perciò l'alimentazione è il campo del desiderio, dell'appetito, del piacere, ma anche della diffidenza, dell'incertezza, e dell'ansietà.

Per tutte queste ragioni ogni novità alimentare dunque rappresenta una sorta di squilibrio in un sistema culinari dato, e la sua incorporazione avviene attraverso processi che sovente hanno andamenti lunghi e alterni, tra resistenze, rifiuti e piene accoglienze.

Nello specifico prenderò in considerazione processi e fattori dell'introduzione delle piante americane nel sistema agro-alimentare europeo, un congegno culturale di lunga durata, vista l'indubbia centralità nella piramide alimentare della triade braudeliana, grano, ulivo e vite e della presenza di un gusto tipicamente medievale sedimentato nelle tradizioni culinarie europee nel corso di alcuni secoli. In particolare descriverò alcuni saperi e pratiche in uso in Sardegna riguardo a tali piante, oggetto della mia ricerca d'archivio ed etnografica tra il 1999 ed il 2003.

Piante americane e acculturazione alimentare

L'introduzione delle piante del Nuovo Mondo nel Vecchio Mondo e viceversa ha rappresentato uno dei maggiori fenomeni di diffusione avvenuti nella storia mondiale (cfr. Pavanello, 1992:99), un complesso fenomeno di "acculturazione alimentare" (cfr. Seppilli, 1994: 9) che fa parte del cosiddetto *scambio colombiano*, termine coniato da Alfred W. Crosby negli anni Settanta.

Prima di allora si era segnalato il volume curato da Redcliffe Salaman sull'introduzione delle patate in Irlanda e Regno Unito, la cui prima edizione risale al 1948.

Le dinamiche, fattori e conseguenze di tale scambio di oggetti materiali e

immateriale indagate da Crosby, sono state naturalmente oggetto di riflessioni da parte di alcuni storici e antropologi, soprattutto negli anni Novanta, in occasione del Cinquecentenario della scoperta dell'America.

La storia dello zucchero, pianta orientale divenuta "americana", ricostruita da Sidney W. Mintz (1990), è un ottimo esempio di monografia interdisciplinare, condotto da un antropologo che ha lavorato sul terreno e in archivio.

Recentemente il volume *Exploring the Tomato* a cura dei sociologi inglesi Mark Harvey, Steve Quilley, e Huw Beynon (2002) ha offerto una ricca disamina degli aspetti storico-culturali dell'introduzione di questa solanacea americana nei sistemi agro-alimentari europei, dal Cinquecento sino agli sviluppi più recenti, come l'avvento dei pomodori OGM.¹

In Italia alcuni studi, condotti principalmente da storici economici e antropologi dell'alimentazione, hanno ridotto il cono d'ombra attorno all'incorporazione di peperoncino, patata, pomodoro, granturco, fagioli ed altri ancora nei sistemi agro-alimentari locali. Tra di essi vorrei citare almeno il lavoro dello storico Roberto Mantelli (1994) sulla diffusione delle piante americane in Europa dell'antropologo Vito Teti (1995) sull'introduzione del peperoncino in Calabria, e infine degli etnologi Marco Vitagliano Stendardo, Carlo Russo e Adriana Esposito (2002) sulla cultura del mais nel napoletano.²

Questi studi sono direttamente o indirettamente connessi al tema del mutamento culturale e agli studi inerenti le dinamiche di incorporazione delle novità alimentari in un sistema alimentare dato; tali meccanismi sono naturalmente stati oggetto di riflessione da parte di alcuni scienziati sociali, interessati a stabilire come, e perché un certo alimento venga accettato (o rifiutato).

Sempre Fischler trattando di sistemi culinari ha evidenziato alcune norme importanti di trasformazione e mutamento, riguardanti la *sostituzione* di un elemento nuovo ad uno antico, o l'*addizione* di elementi complementari, quando

¹ Si veda Guigoni 2003.

² Si veda Guigoni 2004.

un elemento nuovo è complementare ad altri già noti, o di elementi supplementari, quando un elemento ha un ruolo diverso o nuovo rispetto a quelli noti.

Un esempio di sostituzione può aver riguardato il peperoncino (rispetto al più costoso pepe) nelle cucine popolari, mentre l'introduzione del pomodoro, soprattutto trasformato in salsa, ha rappresentato una novità culinaria di non poco conto nelle cucine euro-mediterranee.

Un sistema culinario può anche subire un processo di diversificazione quando venga arricchito da preparazioni o alimenti nuovi; tuttavia, anche in una situazione del genere, mentre si modificano le parti la configurazione e l'organizzazione del sistema può rimanere invariato (Fischler, 1992: 123-124).

Infatti una delle caratteristiche dei sistemi alimentari consiste nel fatto che le novità alimentari, una volta fatte proprie, spesso sono usate in modo diverso rispetto alle culture d'origine, dato che esistono precise gerarchie di preferenze e tassonomie del gusto all'interno di ogni sistema alimentare che di solito finiscono col determinarne gli impieghi culinari: un esempio in tale senso è l'uso del mais in Italia ridotto in farina per farne *polenta* o pane.

Diversi specialisti hanno rimarcato la somiglianza tra il funzionamento di una lingua, ed il funzionamento di un sistema alimentare. L'antropologa inglese Mary Douglas ha sottolineato l'analogia tra cibo e codice comunicativo; infatti il cibo veicola informazioni attinenti a ruolo, status, età, genere, ordine nella gerarchia sociale come appunto fa un sistema di simboli.

«Un codice offre una serie generale di possibilità per mandare messaggi particolari: se il cibo è trattato come un codice, il messaggio che esso mette in codice si troverà nello schema di rapporti sociali che vengono espressi. Il messaggio riguarda i diversi gradi di gerarchia, inclusione ed esclusione, confini e transazioni attraverso i confini. Come il sesso, l'assunzione del cibo ha una componente sociale oltre a una componente biologica» (Douglas, 1985: 165).

Il parallelo fra cucina e linguaggio, adottato da diversi specialisti, sottolinea il ruolo degli alimenti come *segni*, unità funzionali di una struttura di comunicazione; parafrasando Massimo Montanari potrei affermare che come in

una lingua, in una cucina vi sono dei vocaboli (prodotti, ingredienti) che sono organizzati secondo regole di grammatica, come le ricette, e di sintassi (date dall'ordine delle vivande, nei menu), e infine di retorica, rappresentata dai comportamenti conviviali. Inoltre come il linguaggio, la cucina contiene ed esprime la cultura di chi la pratica, è depositaria delle tradizioni e dell'identità di gruppo; costituisce pertanto uno strumento privilegiato d'autorappresentazione e di comunicazione interculturale (cfr. Montanari, 1993: 124 e segg.).

Nei processi di acculturazione alimentare occorre tenere ben presente anche la “lingua culinaria” della civiltà nella quale un alimento è introdotto. Quanto più quest'alimento è estraneo al linguaggio culinario corrente, tanto più ne è resa difficile l'assimilazione.

Faccio due esempi che considero emblematici: il peperoncino, come si è già detto, nelle tassonomie del gusto europee, venne rapidamente incasellato nella categoria “condimenti speziati pungenti” perciò fu assorbito facilmente nelle cucine locali piccanti, specie popolari, per le quali il pepe, non potendo essere coltivato in loco, era sempre stato raro e costoso.

La patata, al contrario, era un tubero di cui esistevano esigui esempi nei saperi naturalistici e culinari europei: fino a quel momento si conoscevano la pastinaca, la carota, la rapa, e poche altre radici, di scarso valore nutritivo.

La patata pertanto fu un alimento considerato “inesprimibile” nel linguaggio culinario europeo per oltre due secoli. Ne rimase quindi ai confini, finché le spinte demografiche, le carestie, la tardivamente riconosciuta resa produttiva e calorica non la sdoganarono, a Settecento inoltrato. L'intraducibilità di questa solanacea è una metafora di matrice linguistica utilizzata dallo storico Giovanni Rebora:

“Le patate non entrarono subito nella mentalità alimentare perché erano *intraducibili* [...] non furono trovati per la patata appigli culturali sufficienti perché potesse entrare a far parte degli alimenti umani, come invece avvenne per i fagioli, così simili alle fave che gli spagnoli li chiamarono anche *fabas*” (Rebora, 1998: 134).

Le piante americane nelle lingue europee

Attraverso il processo d'introduzione delle piante americane si sono fatte proprie queste novità alimentari non solo in cucina, ma anche nei vocabolari e naturalmente nell'iconografia europea.

L'atto di nominare, fin dalla trattatistica grammaticale antica, era considerato il primo gesto di conoscenza da parte dell'uomo, un metodo per rendere *note* le cose: oggi sappiamo che la parola (il *logos*) organizza la conoscenza e che attraverso l'etimologia (l'origine e l'interpretazione storica) di un lessema si rintracciano le categorie di classificazione e di conoscenza del mondo (cfr. Beccaria 1996: 289). Gli Europei spesso ribattezzarono le piante americane, sovente seguendo principi di classificazione e tassonomia tipicamente eurocentrici; il processo di dominazione in un certo senso circoscriveva la loro diversità, tendeva ad eliminarla, dove possibile, ed era una forma di addomesticamento, la prima e di conseguenza la più importante: così i termini *granturco*, *peperoncino*, *pomo d'oro* e *fico d'India* resero nella mentalità italiana, appena uscita dal Medioevo, i termini amerindiani *mahiz*, *axi*, *tomatl*, *nopalli*.

Il *mahiz* diviene “grano turco” o “grano indiano” in quanto o ritenuto erroneamente proveniente dall'India, o comunque ritenuto esotico, quindi orientale per antonomasia. Stessa sorte segue il *nopalli*, prontamente definito “fico dell'India”; il termine di origine Nahuatl *tomatl* compare in alcune lingue e dialetti, sotto forma di “tomato”, “tomate”; l'italiano pomodoro, inizialmente denominato “pomo d'amore” esalta nel nome il suo aspetto piacevole e gradevole, la sua nomea di afrodisiaco, e finisce col far dimenticare la sua origine americana. L'*aji* o *axi* diviene “peperoncino”, diminutivo di pepe, dato che nel gusto gli somiglia molto. Anche gli attributi di genere servono a classificare le piante: in spagnolo *pimenta* indica il pepe, considerato più dolce e delicato, *pimento* designa il pepe americano, più forte, di carattere, e perciò declinato al maschile.

Secondo l'antropologo Stanley Brandes le ragioni per denominare "turco" o "moresco" gli alimenti americani starebbe nel fatto che i Turchi, durante le frequenti scorrerie in Europa, portavano con sé i prodotti americani che avevano già incorporato nella loro cucina; oppure potrebbe derivare dal fatto che nell'età moderna vi era una forte contrapposizione tra mondo occidentale, cristiano, e mondo orientale, musulmano. In questo caso gli aggettivi *marrocco* o *sarazin*, o *de Turquie* che dir si voglia nelle varie lingue europee, starebbero a significare una distinzione di matrice etnico-religiosa, naturalmente in senso deteriore rispetto alle corrispettive piante europee (Brandes, 1992: 335). Secondo tale prospettiva il termine sardo per mais, *trigu morisku* non sarebbe che un peggiorativo e/o dispregiativo di *trigu* (grano), così come *pibiri morisku* (peperoncino) di *pibiri* (pepe) e infine *sa figu moriska* di *sa figu* (fico).

Seguendo le indicazioni del glottologo Vittorio Bertoldi possiamo suddividere in tre gruppi le denominazioni relative ai prodotti importati dall'America: termini indigeni adottati *tout-court* dalle lingue e dai dialetti locali europei, come l'italiano *tabacco*; termini di significato geografico concernenti la vera o presunta provenienza del prodotto, come nel già citato sardo *figu moriska* per ficodindia, ed il termine *ficodindia* stesso ovviamente; e infine vocaboli "nuovi", spesso perifrastici, come l'italiano "pomo d'oro", per indicare il *tomatl* azteco, o il francese *pomme de terre* per indicare la patata:

«Il primo gruppo è rappresentato da nomi esotici in uso presso le varie popolazioni indigene dell'America e adottati sui mercati europei. A tale gruppo appartengono, ad esempio, i nomi *tabak*, *zigarre*, *batata*, *tomat*, *kautschuk*, *mahagoni*, *mais*, *schokolade* ecc. nomi assimilati, con qualche variante di forma, a quasi tutte le lingue d'Europa. Il secondo gruppo è costituito da termini di valore geografico allusivo alla vera o presunta terra di provenienza dei prodotti o comunque da termini aventi il fine di mettere in rilievo la grande distanza dei luoghi di produzione della merce rispetto ai luoghi di mercato. Di questo secondo gruppo fanno parte nomi quali l'italiano granturco per il mais, cioè "grano importato dalla Turchia", oppure l'inglese *turkey* per "tacchino", il tedesco *kalekut* e il danese *kalkun* per il "tacchino", cioè il "gallo di Calcutta", il

francese *blé de l'Inde* per il “granturco”, l'italiano *fico d'India* per l'“opunzia” ecc. Al terzo posto appartengono infine nuove denominazioni di fattura europea quali *tartofl, kartofel* ecc. invece di *patata*; pomodoro invece di *tomate*; *polenta* invece di *mais* in cui si riflette il graduale acclimatarsi di specie americane della flora o della fauna alle nuove condizioni di vita rurale europea» (Bertoldi, 1965: 99–100).

La studiosa francese Helene Franconie suggerisce l'importanza che ha assunto, anche per la linguistica, la scoperta dell'America, visto l'arrivo di molti nuovi prodotti; ogni nuovo oggetto che venga incorporato in una data cultura infatti pone il problema dell'assegnazione di un nome. Così una questione apparentemente “semplice” quale quella di denominare una pianta, un frutto, viene risolta o adattando il termine del paese d'origine di quell'oggetto, o creando un termine, colto o popolare, usando parole già nel lessico del paese adottante (Franconie 2000: 21). In ambedue i casi quest'operazione ha una sicura valenza, giacché rivela molto chiaramente i paradigmi e le tassonomie di quella data cultura, aiutando ad esplorare la *Weltanschauung* di tale civiltà.

Zea mays

La prima descrizione del mais risale a Cristoforo Colombo, che lo paragona al *paníco* (*Setaria italica*); Pietro Martire d'Anghiera ne fornisce una descrizione piuttosto accurata, mentre Fernandez de Oviedo descrive il procedimento con cui le donne amerindiane realizzano le *tortilla*. Per entrambi gli autori il mais è paragonabile al pane, anzi è “il pane degli Indiani”. Già nel Cinquecento alcuni autori, tra cui Remberto Dodoneo, appuntano l'errore popolare nel chiamare questo “grano” *turco* o dell'*India*, mentre invece proviene dall'America: «Si crede che sia importato dall'Asia, che appartiene all'imperatore dei Turchi, e da ciò il nume granturco [...] Invece non proviene dall'Asia o dall'Oriente, ma dall'Occidente, dalle (isole) Fortunate, da altre vicine isole dell'America e anche da qualche altra provincia dell'America, ove è

chiamato maizum o maizium» (Torre 1991: 159).

Il granturco è denominato *blé de Turquie* o *maïs* in francese; *trigo de India*, *trigo de Turquia* in spagnolo; *Türkischer Weizen* in tedesco; *Turkey corn*, *maize* in inglese; *kukuru* in russo; *corn* in americano. In Turchia, con singolare corrispondenza, viene denominato “grano dei Rum” ossia degli Occidentali (Braudel 1982: 136). Nell’italiano dialettale il mais è variamente appellato: formentone, frumentone granone, meliga, grano d’India sono i vocaboli più frequenti. In sardo, come vedremo, prevalgono tre denominazioni: *trigu d’India*, *trigu morísku* e *cizirianu*.

Nei vari dialetti e lingue europee nella denominazione di questa graminacea americana è costante il riferimento a cereali che siano panificabili, spesso al cereale locale per eccellenza, sia esso frumento, miglio, paníco o sorgo (si veda in *veneziano* “sorgo turco”); riguardo l’apposizione dei termini *turco* o *dell’India* nelle denominazioni secondo la Franconie il termine *turco* potrebbe effettivamente corrispondere ad un preciso ruolo storico avuto dai Turchi nel diffondere il mais, sia nella penisola balcanica sia nei paesi danubiani sia in altre località, come le coste dell’Africa occidentale e la Cina, tramite la mediazione dei Portoghesi (Franconie 2000: 24).

Secondo altri autori, tra cui il già citato Bertoldi, i concetti geografici di “India” o di “Turchia” hanno il valore vago e generico di “terra lontana”: così Bertoldi spiega le varie denominazioni italiane del tacchino, chiamato in siciliano *gaddudinnia*, napoletano *gallorinie*, veneziano *dindio*, genovese *dindu* ecc. a cui si aggiunge la confusione tra Indie Orientali e Indie Occidentali. All’India viene talvolta sostituita “Calcutta”: così in francese il fagiolo diventa prima *fève de Callicot*, poi semplicemente *calicot*, e il tacchino in tedesco si trasforma semplicemente in *kalekut*, in danese *kalkun*.

Se per la penisola scandinava, il nord della Gran Bretagna, la Danimarca e i paesi baltici mancano dati linguistici significativi (cfr. Franconie 2000: 25) nell’Europa meridionale non mancano i termini legati alla trasformazione di questa graminacea in farina, come l’italiano *polenta*, il rumeno *mămăligă*, e infine

gaudes nella regione francese della Bresse.

In Europa il mais viene coltivato già nel Cinquecento in Andalusia, Catalogna, Portogallo, Galizia, Francia del sud-ovest e Italia del nord-est, aree in cui nei secoli successivi divenne un alimento importante della dieta contadina fino alla prima metà del Novecento. Nelle regioni europee in cui si diffonde è foraggio per gli animali e cibo per i poveri, contadini o cittadini che siano.

In nessun paese, nota Braudel, il mais è entrato nelle cucine delle alte classi «che ebbero nei suoi confronti, evidentemente, la stessa reazione di quel viaggiatore del nostro secolo, in Montenegro, davanti a “quelle pesanti palle di mais che si vedono dappertutto [...] la cui midolla, di un bel giallo dorato, attrae l’occhi ma ripugna allo stomaco”» (Braudel 1982: 140).

In Italia tra la seconda metà del Settecento e la prima metà dell’Ottocento la produzione ed il consumo di mais aumentò notevolmente, ma ciò non migliorò l’alimentazione contadina, anzi, provocò la diffusione della pellagra.

Il mais veniva consumato soprattutto sotto forma di polenta, ma con la farina si realizzavano anche pani, focacce e dolci, di solito mescolandola alla farina di frumento .

In ambito alimentare infatti la polenta di granturco, che dove non si produceva si comprava a peso (o a sacchi) nelle botteghe, era considerata persino uno sfarzo, poiché riempiva lo stomaco, dando senso di sazietà, e interrompeva la monotonia di una dieta settimanale fatta di minestre di legumi e pane nero.

«Infatti, come si è visto, poteva succedere che in certe zone di montagna la stessa polenta o lo stesso pane di mais fossero ritenuti un lusso e comunque un’appetibile alternativa alle castagne, alle ghiande e al “pane di biade”, composto anche di “fava e torsoli di mais”, che concorrevano all’alimentazione giornaliera per buona parte dell’anno» (Sorcinelli 1999: 123).

Lo stesso accadeva in Sardegna, dove il granturco era coltivato poco; l’alimentazione popolare, prevalentemente vegetariana, tuttavia non era di qualità migliore: fave, un po’ di fagioli, pomodori, naturalmente pane, sovente

con cruschello o crusca, un po' di ortaglie, e infine patate e polenta.

Lo stesso accadeva in Sardegna dove la polenta in fondo costituiva un cibo diverso dall'usuale, comprabile a buon mercato nelle botteghe, stando agli informatori più anziani, e perciò gradita.

Le tre principali denominazioni, *trigu d'India*, *trigu morisku* e *cizirianu* si rifanno tutte ad una rappresentazione "esotica" dell'origine del mais, testimoniata dal generico termine *morisku*, ossia moresco, e d'*India*, forse per la solita confusione tra Indie orientali e Indie occidentali. Essi si accompagnano all'aggettivo sostantivato *cizirianu*, che significherebbe siciliano (si veda Franconie 2000: 36), ossia giunto da "oltre il mare". Del resto anche in Toscana il mais era denominato *grano turco* o *grano siciliano*. Il quarto termine registrato da Pellis, *granone*, sembra derivare dal piemontese-ligure *granun* (e di fatti si ritrova a Calasetta, come *granû*) o dall'italiano stesso granone.

Un uso particolare è costituito dalla pratica, riscontrata in diverse località dell'Isola, di abbrustolire in padella o sul camino i chicchi di mais, testimoniata sia nelle schede dell'Atlante Linguistico Italiano (ALI)³, sia dalla mia ricerca sul campo.

I grani erano abbrustoliti soprattutto nei momenti di festa e per i bambini, secondo gli informatori. I nomi dati a questi *pop corn* rurali riflettevano per un verso l'aspetto festoso, scoppiettante della pietanza, dall'altro l'aspetto estetico. Erano perciò usati i termini *sennoreddas*, *pippieddas*, *rosas* o *rozras* sia per via del colore bianco e della morbidezza dei *pop corn*, sia, nel primo caso, per il fatto che «sono come belle ragazze, sono frizzanti» (S.P., 83 anni, Loceri); i grani non scoppiati si chiamano *kivvatzu* o *kivvalzu* ossia "crusca, cruschello", a significare, probabilmente, materiale di scarto, di poco conto.

Oltre a farne polenta, pratica invalsa sin dal Settecento, testimoniata in diverse fonti storiche, le pannocchie venivano lessate o arrostate, i grani ridotti in farina e panificati, soprattutto nei momenti di emergenza alimentare: il pane di mais non era infatti tenuto in grande considerazione, e per questo se ne è

³ Desidero ringraziare il Prof. Lorenzo Massobrio e il Prof. Giovanni Ronco per l'ospitalità e l'aiuto ricevuto durante il mio soggiorno presso l'ALI a Torino.

smesso l'uso nel secondo Dopoguerra.

Lycopersicum esculentum

Le più importanti descrizioni degli usi culinari del pomodoro risalgono a botanici ed esperti di cucina come Piero Andrea Mattioli, Costanzo Felici, Francesco Gaudentio e Vincenzo Corrado, e sono datate tra il Cinquecento ed il Settecento inoltrato.

La denominazione pomo d'oro era suggerita già da Mattioli: «Portansi ai tempi nostri d'un'altra specie in Italia schiacciate come le mela rose e fatte a spicchi, di colore prima verdi e come sono mature di color d'oro le quali pur si mangiano nel medesimo modo (delle melanzane)» (Torre 1991: 169).

In particolare il napoletano Corrado nel trattato *Del cibo pitagorico ovvero erbaceo*, dato alle stampe nel 1781, conferisce rilievo al pomodoro, componendo oltre venti ricette a base di questa solanacea. Nell'introduzione vi è un'importante notazione riguardo all'accompagnamento dei pomodori con le paste che diventerà fondamentale nella cucina italiana del XIX secolo, quando il pomodoro in connubio *con la pasta e sulla pizza*, diverrà il simbolo della cucina e dell'identità italiana.

Del successo del pomodoro pare sia stato complice il suo colore giallo-rosso, associato nell'immaginario collettivo contadino ad alimenti buoni e sostanziosi come i cereali, il vino e la carne appunto.

Il termine *tomato* è in alcuni dialetti italiani, come in ligure, piemontese e in sardo, mentre in napoletano *li pummaroli* prendono nome dal vocabolo *pomodoro*. In Sardegna la situazione linguistica è piuttosto complessa e ciò riflette anche la buona accoglienza riservata a questo frutto americano, del cui utilizzo si trova testimonianza già nel 1759: fatto notevole, vista la relativa carenza di fonti scritte sulla cucina isolana:

«Si coltiva [...] quantità prodigiosa di meloni e sindria e un altro frutto denominato tomate... Questo frutto è di un rosso scuro la sua forma è rotonda

come un pomo, e il suo sapore agro, li sardi lo fanno cuocere con la carne e lo mangiano per minestra, li cochi piemontesi ne cavano salse esquisite» (Anonimo piemontese 1759: f.120).

Il pomodoro è chiamato *pumátta* (e varianti) nel nord dell'isola, probabilmente per influenza del termine *pomodoro* secondo Leopold M. Wagner (1962: 495); termini simili si riscontrano in Corsica, nel dialetto dell'isola d'Elba e altrove.

Nel sud dell'Isola prevalgono i termini *tamáta*, o *tamátta*, *tomáta* e *tommáta* derivati probabilmente direttamente dallo spagnolo *tomate* o dal genovese *tumate*.

Infine i vocaboli *tomática* e *tamátiga* (rust.) sono fatti derivare dal Wagner dal catalano *tomàtiga* (*tomàtic-tomàtec*), o dal piemontese *tomática*. A proposito del lemma *tomática* la Franconie ipotizza il suo arrivo in Sardegna da Maiorca, data la presenza dell'affisso *-ac* (Franconie, 2000: 54).

La pratica di realizzare i pomodori secchi è settecentesca ed è riportata da diverse fonti, tra cui il trattato del sassarese Andrea Manca dell'Arca «Se per uso delle vivande si volessero conservare tutto l'anno, si polverizzeranno col sale quelli aperti e seccati al sole» (Manca dell'Arca 2000: 300).

Anche il celebre *Dizionario geografico-storico-statistico-commerciale degli Stati di S.M. il Re di Sardegna* ne espone la preparazione:

«L'orticoltura è esercitata da pochi e sopra poche specie, principalmente sopra cavoli e pomodoro [...] Grandissima come altrove è la copia de' frutti della seconda specie. Le donne ne fan profitto dividendoli per metà, salandoli, disseccandoli e poi conservandoli ben pigiati, per venderli a poco a poco nella città, essendo il sugo de' medesimi assai grato ne' maccheroni, che tanto piacciono alla media e bassa classe» (Angius-Casalis 1971: 317).

In Sardegna come altrove la nascita dell'industria conserviera, iniziata nel primo decennio del XX secolo, ha rappresentato un trampolino di lancio anche per l'agricoltura locale; attualmente la Sardegna è il quinto produttore di pomodori in Italia, con una vocazione sia per le varietà pregiate da insalata sia per le varietà da conserva. Tradizionalmente i pomodori si consumavano

freschi, in insalata, arrosto, in minestra, in salsa, e soprattutto secchi; essi insaporivano quasi tutti i piatti quotidiani e festivi; erano un sostituto del sale e dei *sapori*. I pomodori secchi erano un ingrediente della minestra *cun ollu*, tipica del sud dell'Isola, e in molti altri piatti, come vedremo dalle testimonianze raccolte. Costituivano un alimento della colazione del mattino (*su murzu*), insieme a pane, ed in alternativa (o con) cipolle, fichidindia, lardo.

I pomodori sono ancor oggi uno dei prodotti base della cucina locale; essi vengono conservati in due modi principali: o sono appesi in luoghi freschi e asciutti, o vengono aperti, aspersi con sale e lasciati seccare al sole, o, per velocizzare il processo, nel forno tiepido (a *sa pibarda*) e poi stipati in vasi di terracotta o di vetro, a chiusura ermetica) con l'aggiunta di alloro (o meno spesso di foglie di basilico).

Solanum tuberorum

Le prime descrizioni della patata contengono elementi preziosi per comprendere la confusione e l'ignoranza riguardo ad una pianta che non corrispondeva botanicamente a nessuno dei vegetali noti sino ad allora. Aveva caratteristiche, come l'appartenenza alla famiglia delle solanacee, che la rendevano potenzialmente (e in sostanza) velenosa. Inoltre l'aver il frutto sottoterra ne circoscriveva enormemente l'importanza, collocandola, nella mentalità europea, nel campo delle rape, delle pastinache, delle carote, ortaggi secondari nella tassonomia alimentare europea.

Agli inizi del Seicento il botanico Jules Charles de Lécluse o Clusius diffonde le patate in Olanda e ne dà una ricetta e un giudizio moderatamente lusinghiero: «Avevo l'abitudine di mangiarle bollite, private della buccia... in un brodo grasso di montone, rape e ravanelli, in verità le ho trovate non meno saporite e gradevoli al palato delle rape stesse» (Torre 1991: 172).

Si può dire che però, tranne poche eccezioni, fino alla seconda metà del secolo XVIII vi sia stato un periodo di "lunguissimo silenzio" delle fonti,

probabilmente causato dalla diffidenza nei confronti di questa solanacea. Solo nella seconda metà del Settecento inizia una copiosa pubblicistica sulla patata, che mira sia ad insegnare a coltivare e manipolare in cucina questa solanacea sia ad insegnare a panificare con essa, sfatando i pregiudizi che ancora la colpivano impedendone la diffusione.

L'opera di Antonio Zanon, edita a Venezia nel 1767, costituisce il primo testo completo dedicato alla nuova pianta: *Della coltivazione e dell'uso delle patate e d'altre piante commestibili*; di poco posteriore è la *memoria* di Pietro Maria Bignami *Le patate*, edito a Bologna nel 1773 (cfr. Biadene 1996: 47).

Il napoletano Vincenzo Corrado nel 1798 compone *Trattato delle patate ad uso di cibo*, in cui figurano ben 54 ricette a base di patate.

Nel 1802 a Napoli viene pubblicata un'opera a carattere enciclopedico promossa dal governo borbonico che intendeva promuovere la coltivazione delle patate, data anche la carestia di quell'anno: *Collezione di quanto fu scritto di più importante e di più adatto intorno alla coltivazione ed uso delle patate*.

L'anno seguente a Napoli viene pubblicato *Delle patate, loro coltura, uso economico e maniera di farne il pane* di Nicola Columella Onorati, uno dei tanti trattati in cui si sosteneva la panificazione della patata, presentata come succedaneo del pane.

In Sardegna nella seconda metà del Settecento il Censore generale Giuseppe Cossu compone in italiano e in sardo campidanese la *Istruzione per la coltura e per l'uso delle patate in Sardegna*, edito a Cagliari nel 1805.

I nomi locali della patata in Sardegna variano da *pomu de terra* nel nord dell'Isola a *patata* o *batata* usati nel centro-sud; il maschile *batatu* o *patatu*, è stato rilevato da Ugo Pellis a Castelsardo, Porto Torres, Sennori, Sassari, Nule.

Le patate venivano coltivate soprattutto dalle donne negli orti di montagna, ma anche in pianura, in orti irrigui. Con esse si preparavano molte pietanze, tra cui non mancava il pane, un alimento *di lunga durata*, "fondamentale" nell'alimentazione sarda.

Il pane di patate si faceva, e si fa, in Ogliastra, nella Barbagia d'Ollolai e

nella Barbagia di Seulo. Il procedimento di base, pur con tutte le varianti del caso, consiste nell'incorporare le patate bollite, ben pestate e ridotte a pasta, nell'impasto del pane. Il nome cambia secondo la zona: *cocconi de patata*, *modizzosu de patata*, *pani de patata*, *cohone hun fozza*, quest'ultimo chiamato così per via della foglia di cavolo che fa da "base" al pane e che gli conferisce una particolare forma. In pratica la foglia serve a far sì che l'impasto, che con le patate rimane molto morbido, non si attacchi alla pala o alle pareti del forno; a metà cottura la foglia viene tolta e il pane finisce di cuocere normalmente. Parecchi testimoni esaltano il sapore e la morbidezza di questo pane, al tatto come al gusto.

Un altro alimento tipico a base di patate erano i *culurgionis*, ossia ravioli di patate, un alimento un tempo festivo, che si preparavano per la festa di *Tutti i Santi* e per l'*Immacolata*, considerato una prelibatezza. In Ogliastra la vigilia del giorno dei morti i *culurgionis* costituivano insieme ad altri alimenti il pasto che veniva lasciato sul tavolo o sul davanzale per le anime dei defunti.

Oggigiorno questi ravioli di patate sono consumati quotidianamente, un po' dappertutto, e sono confezionati in pastifici sparsi in tutta l'Isola. L'impasto viene racchiuso in dischetti di pasta di frumento, chiusi a sacchetto con una decorazione "a spighetta" oppure in pezzi di pasta di forma quadrata, rifiniti con la rondella.

Il ripieno, il cuore, è di patate, l'involucro esterno è di pasta di farina di grano duro. Anche in questo caso, come nell'esempio del pane, le patate in origine erano il sostituto "povero" di qualcos'altro (probabilmente formaggio), divenute poi "tradizionali", buone da mangiare e da pensare, indispensabili per la realizzazione dei ravioli e considerate infine migliori di qualsiasi altro ripieno.

Sempre in Ogliastra gli gnocchi detti *macarrones de ungra*⁴, potevano essere d'orzo, di patate e di semola. A tale proposito Pellis ha registrato la presenza di gnocchi di patate a Sassari, dove erano chiamati *gigioni*, a Nuoro detti *macarrones de patata*, e infine a Laconi, appellati *suluzones de patata*. Non

⁴ In passato, nella maggior parte d'Italia la voce *maccheroni* era impiegata a designare una sorta di gnocchi.

è una sorpresa visto che proprio sulla produzione orticola di Laconi, circa un secolo prima, nel *Dizionario* di Angius-Casalis veniva annotato che: «L'orticoltura è operata con qualche diligenza, le specie più comuni sono cavoli, cardi, zucche, melingiane, pomodoro, granone, lattuche e patate, alcune delle quali pesò più di 2 libbre...» (Angius-Casalis 1971: 624).

Patate e lardo, patate in minestrone, patate *a insalada*, ossia condite con olio, aceto e sale, patate e fagioli erano piatti ampiamente utilizzati nell'alimentazione di tutti i giorni. Nel caso di *patate e lardo* le patate bollite venivano insaporite con un po' di lardo di maiale, alimento che tassativamente “non doveva mai mancare” in una casa. *In insalada* le patate bollite erano condite come si condisce l'insalata. Questo piatto apparteneva sia alla tradizione campidanese sia a quella barbaricina e ogliastrina. Cavoli, fagioli, ceci, cipolle, accompagnavano le patate in tavola, in minestre più o meno asciutte. *Sa patata 'e cauli* era caratteristica della cucina tradizionale di Gavoi e consisteva in una minestra con l'aggiunta di *merca*, un formaggio ovino salato.

Nella minestra di patate si aggiungeva un po' di carne di maiale salata, o di lardo, o con l'aggiunta di formaggio ovino fresco (come *su casu 'e vita*) o secco. Anche tortini di patate ed altre verdure (come le cipolle), o pasta e patate condita con la *merca*, facevano parte del menu di tutti i giorni. Un altro piatto caratteristico è *su coccoi prena*, un tortino di patate e formaggio, salato, simile a *su gathulis*, della zona di Villagrande Strisaili.

Gli abitanti d'alcuni paesi della Barbagia erano identificati con le patate, di cui erano (e sono) grandi produttori; “Ohi, ohi, patata Gavoi” e “Ahi, ahi, patata Ollolai” sono i blasoni popolari con cui vengono appellati gli abitanti di Gavoi e di Ollolai da parte dei paesi vicini: Lodine, Fonni, sino ad Orgosolo e Bitti.

Per schiacciare le patate e ridurle a purea, operazione indispensabile nella panificazione, nella realizzazione del ripieno dei ravioli e dei tortini veniva usato uno strumento apposito, *su sciasciapatata*⁵: in legno, con manico, a forma

⁵ *Scaxiapatata*, *streccepatata* sono denominazioni alternative. Alcuni testimoni di Loceri sostengono che *scaxiapatata* è il termine più antico.

rettangolare, o più raramente rotondo, serviva per schiacciare le patate. Solitamente è in legno di castagno; approssimativamente la base è lunga circa 12-16 cm e larga circa 8-10 cm; l'altezza con il manico è di 12-14 cm.

Opuntia ficus indica

I ficodindia vennero descritti dal botanico Pietro Andrea Mattioli nel 1568 con stupore: «Nascendo le foglie dalle foglie, se ne cresce questa pianta come un albero, senza tronco, senza rami [...] si può connumerare meritatamente fra i miracoli di natura» (Mattioli citato in Barbera 1992: 135). Oviedo nel 1535 e Francisco López de Gómara nel 1552 descrivono la pianta e n'attestano la conoscenza nei giardini e negli orti botanici spagnoli, dove viene considerata una curiosità. Diffusasi probabilmente sia grazie alla disseminazione dei semi da parte degli uccelli che si nutrono dei suoi frutti, sia a causa dell'elevata capacità di radicamento dei cladodi, che sopportano lunghi tragitti e si adattano perfettamente a terreni poveri e aridi, si è naturalizzato in tutto il Mediterraneo, mentre nel nord Europa è rimasta una pianta esotica.

I nomi con cui è appellato spesso richiamano l'origine esotica, come l'italiano *ficodindia* o il francese *figuier d'Inde*; in inglese è *prickly pear* ovvero pera spinosa; in arabo è denominato *sabra*, la cui etimologia forse significa "cactus paziente", per la sua resistenza; nel Nord Africa veniva chiamato "fico dei Cristiani". I termini *nopalli* (*nahuatl*) e *tuna* (caraibico) sono praticamente caduti nel dimenticatoio (tranne in spagnolo: *arbor de tunas*), così come l'origine americana.

Il ficodindia, vista la sua rassomiglianza col *fico* (*Ficus carica*), in Europa è stato quasi solo usato come tale, cioè per i suoi frutti, mentre l'utilizzo dei cladodi come nutrimento per il bestiame o nell'alimentazione umana non è stato sistematico ma piuttosto saltuario.

In sardo è chiamato *sa figu moríska*, o *figu'e Morus*; Ugo Pellis, nella sua inchiesta registrò i nomi dell'attrezzo con cui raccogliarli in Sardegna e altrove

nel Meridione, e a volte schizzò direttamente sull'apposita scheda (n. 3884) tale attrezzo, chiamato oggi giorno per lo più *sa kannuga*, il cui uso è ampiamente documentato nelle numerose interviste raccolte durante la mia ricerca sul campo.

A raccogliere i fichidindia si andava di buon mattino; perché, a detta dei testimoni, è meno faticosa grazie alla temperatura mite, e perché i fichi sono rugiadosi e freschi. Un altro motivo potrebbe consistere nel fatto che, di mattina, le cosiddette spinette (*glochidi*) dei frutti sono molto più morbide.

La raccolta per procurare foraggio agli animali poteva iniziare in piena estate, ad agosto, prima che il granturco, anch'esso usato come foraggio, fosse maturo; per l'alimentazione umana si preferiva aspettare la fine dell'estate, possibilmente dopo le prime piogge, frequenti a settembre, perché si diceva che altrimenti i frutti facessero male.

La raccolta avviene ed avveniva con *sa kannuga* come si è già detto, che consiste in una canna (o un ramo d'albero flessibile) solitamente triforcuto, con cui il fico veniva "agganciato"; ruotando leggermente e delicatamente la canna, di circa 45°, il fico si staccava dalla pala. Era importante che il frutto non venisse strappato, ma che la sua parte terminale, per mezzo della quale era attaccata alla pianta, rimanesse intatta, perché in questo modo il frutto si conservava più a lungo.

Per raggiungere questo scopo si lasciava attaccato al frutto un pezzettino di foglia, secondo una pratica empirica che ancora una volta ha riscontro scientifico, confermata da botanici ed agronomi: una sottile porzione di cladodio, a forma di "occhio di gallina", una volta disseccata, serve ad isolare il frutto, impedendo quei fenomeni di rapida marcescenza che si verificano quando il distacco avviene per torsione. Una volta raccolti, i frutti venivano "spazzolati" con uno scopino fatto di rami di lentisco (o di cespugli simili) *su scovoladori*.

Dalle fonti scritte e dalle testimonianze orali appare chiaramente l'importanza del ficodindia nell'economia contadina del sud dell'isola, dove il clima mite favorisce ancor oggi la crescita spontanea e rigogliosa della pianta.

Il consumo alimentare nelle mense sarde s'intreccia, sin dalla seconda

metà del Settecento, con la funzione di siepe per le terre chiuse, e nutrimento per gli animali da cortile, soprattutto maiali.

Nell'alimentazione umana il ficodindia veniva consumato fresco o impiegato per realizzare la sapa (*sa saba*). La sapa di fichidindia veniva fatta per scelta, o, più frequentemente, perché mancava o era insufficiente il mosto d'uva, con cui si fa la sapa 'classica', che serve per innumerevoli dolci autunnali e invernali. Sovente la sapa di ficodindia era mescolata a quella di vino, perché altrimenti troppo dolce al palato.

Poche testimoni hanno affermato di preferire *sa saba 'e moriska* a *sa saba de binu*, o semplicemente *sa saba*. La preparazione era lunga, e per questo, molte testimoni affermano di non averla più eseguita, una volta avuto a disposizione mosto di vino, o la possibilità di comprare direttamente la sapa nel vicinato, o nei negozi.

Si eseguiva così: dopo aver mondato i fichidindia si faceva bollire la polpa, poi si faceva colare per togliere i semi, prima con un colino od uno scolapasta, poi attraverso un vecchio lenzuolo, o canovaccio; una volta tolti i semi andava cotta finché non diventava molto densa, come la sapa di mosto d'uva.

Ipotesi per una lettura dei fenomeni di acculturazione alimentare

In buona sostanza si può dire che i processi d'assimilazione linguistica e d'acculturazione alimentare in Europa siano avvenuti secondo modalità piuttosto simili; si è tentato, ove possibile, di tradurre i nomi indigeni nelle lingue e nei dialetti europei; al tempo stesso si è cercato di ricavare con queste piante sconosciute pietanze note, collaudate, antiche, come pane, pappe e zuppe, salse.

Ad esempio nel sud dell'Europa con mais e con patate si è tentato inizialmente di ricavare farina per panificare; poi, fallito parzialmente questo tentativo, si è passati ad una pappa, tipo *puls* romana, che ha dato origine da un lato alla *polenta*, dall'altro al purè di patate, usato come riempitivo e additivo di

pane, pasta, torte dolci e salate, e in zuppe e pappe a parziale sostituzione delle castagne, delle ghiande, e d'altri prodotti simili.

È emerso che la difficoltà di incorporazione di patate e mais, piuttosto nutrienti e produttive, è dovuta sia a fattori ambientali, almeno inizialmente, sia a ragioni culturali, proprio per l'intraducibilità di queste piante nel linguaggio del sistema alimentare europeo.

Si può azzardare, sulla scorta di quanto sostiene Massimo Montanari, che la velocità con cui un prodotto viene accolto in un nuovo contesto economico-sociale è inversamente proporzionale alla sua importanza nel sistema di sopravvivenza. Ad esempio nel contesto europeo l'incorporazione del pomodoro è stata tutto sommato rapida, specialmente nell'Europa meridionale, dove ha trovato un clima favorevole. Dal pomodoro si è ricavata una salsa che, combinata con altri ingredienti, è divenuta l'indispensabile armamentario delle cucine europee, e non solo, sotto forma di *pummarola*, *ketchup* ecc. Sembra strano che il matrimonio tra pasta e pomodoro risalga appena all'Ottocento, eppure è così; prima (e dopo) i pomodori venivano usati in arrostiti, minestre, in insalata, col pesce e via dicendo. Il pomodoro, come sostiene Mark Harvey, autore già citato di una monografia socio-antropologica sul pomodoro (2002), è un vegetale (anzi un frutto) *gone native*. Si è cioè adattato perfettamente alle condizioni pedo-climatiche e alle cucine locali, e non vi è praticamente civiltà dove non sia coltivato e consumato. Ed è proprio prima con il connubio tra pomodoro, pasta e pizza, poi con le tecniche d'inscatolamento e di produzione industriale, che il consumo è aumentato a dismisura in tutto il mondo.

I fichidindia, radicatisi per ragioni sostanzialmente climatiche solo nell'Europa meridionale, sono stati impiegati un po' dappertutto (Malta, Sicilia, Calabria, Sardegna, Spagna, Israele) freschi, lavorati a marmellata o liquore, come frangivento e confine poderale e nell'alimentazione del bestiame. L'etichetta di "pane dei poveri", il generale disinteresse istituzionale degli ultimi decenni, ne hanno determinato l'abbandono della produzione e del consumo, più o meno graduale ed intenso, da parte dei ceti rurali ed urbani in alcune regioni europee, anche se la situazione è piuttosto complessa, se pensiamo invece

all'ottima ed abbondante produzione siciliana.

In Europa le patate sono state introdotte in Irlanda sin dal XVI secolo, ed in Inghilterra dal XVIII secolo; il monofagismo irlandese ha condotto, a seguito dei danni della peronospora a metà XIX secolo, alla decimazione della popolazione, e all'emigrazione di milioni d'uomini e donne verso gli Stati Uniti d'America. Altrove in Europa, considerate non commestibili per diversi ordini di motivi, sono state introdotte alla fine del XVIII secolo, come nella maggior parte delle regioni italiane, e la Sardegna non fa eccezione. Tra i fattori che hanno sfavorito la diffusione delle patate annoveriamo l'appartenenza alle solanacee, l'incompetenza nel coltivarle, l'inconsapevolezza che fosse il tubero la parte commestibile, le scarse competenze in termini di tecniche e processi di trasformazione, conservazione. Infine annovero anche le resistenze a cibarsene vista l'intraducibilità nelle categorie culinarie tradizionali di questo prodotto, che non era assimilabile né ad una verdura in foglia, né ad un cereale da pane, né ad un legume da zuppa, né ad una verdura da salsa o condimento che fosse.

L'introduzione avvenne in sistemi agro-alimentari che erano entrati in crisi, o stavano per farlo, dove le patate significarono un migliorato regime alimentare per le classi popolari, una fonte di sussistenza in contesti di crisi, o comunque non pienamente produttivi e soddisfacenti. Allo stesso modo, una volta superate le ripetute carestie in Irlanda e lo stato di indigenza della classe operaia inglese nell'Ottocento, le classi popolari hanno scelto liberamente pane bianco e the, e diminuito drasticamente le razioni di patate.

In Europa il mais è, con le patate, tra i casi meglio documentati, vista la sua classificazione di cereale per produrre farine. A parte alcune aree ecologicamente adatte, Galizia, Asturie, Lombardia, Piemonte e Portogallo settentrionale, dove il mais venne introdotto pienamente nel sistema agro-alimentare, altrove esso venne usato per l'alimentazione animale e secondariamente per quella umana.

Oltre a ragioni ecologiche Brandes evoca altri fattori: soprattutto il basso prestigio di cui godeva, rispetto al grano, di cui l'antropologo statunitense sottolinea il significato di cibo sacro e cristiano, opposto al mondo degli

“infedeli” musulmani, cui veniva attribuita l’introduzione nell’opinione popolare, cosa da non sottovalutare.

In definitiva le piante americane di cui ho cercato di ricostruire alcune fasi salienti della loro diffusione sul suolo europeo, hanno nella maggior parte dei casi innovato più che rivoluzionato il sistema agro-alimentare, ad ogni modo con diversi gradi di intensità, profondità e durata nel tempo.

Il caso del granturco è abbastanza significativo: nel secondo dopoguerra il consumo di mais, per polente e per panificare, subisce una notevole flessione, persino nelle zone del Settentrione dove sembrava aver sostituito il pane, come in Lombardia e Veneto (Zamagni 1998: 178). Infatti appena può la popolazione sceglie, e sceglie, guarda caso, pane bianco, a detrimento di tutti quei pani surrogati che avevano fatto fortuna nel corso dell’Età moderna, tra cui il “pane di ghiande”, divenuto una curiosità folklorica, dopo che è stato assunto per generazioni, nell’Appennino, in Ogliastra e altrove, secondo le varie *Inchieste agrarie* promosse dal Regno d’Italia a partire dalla seconda metà dell’Ottocento.

Il mais risulta così un “incidente” nella storia alimentare delle popolazioni italiane. La sua diffusione è tanto rapida e intensa, quanto temporanea e parziale, prontamente ri-sostituito dal pane di frumento non appena divenuto accessibile.

In Sardegna come abbiamo visto mais, patate, fichidindia, pomodori sono stati introdotti nel sistema alimentare sardo non rivoluzionando in sostanza la dieta *pre-colombiana*, basata sul pane (di grano, d’orzo), su legumi, quali fave, ceci, fagioli dell’occhio (poi sostituiti praticamente da quelli americani) su alcuni prodotti di raccolta (lumache, cardi, castagne, ghiande) e infine su pochi grassi e proteine animali, provenienti dal maiale e dalla capra domestica, dalla carne e dai prodotti derivati dal latte di pecora e capra (cfr. Angioni 1976).

Le testimonianze hanno altresì evidenziato la specializzazione colturale e culturale raggiunta, frutto di almeno tre secoli di coltivazione e consumo alimentare. In Sardegna come altrove, ad esempio, sono stati approntati (o modificati) alcuni strumenti agricoli e attrezzi da cucina per coltivare, raccogliere e cucinare queste nuove piante, come *sa kannuga*, per raccogliere i

fichidindia, e *su sciasciapatata* per ridurre a purea le patate.

Spesso le piante americane sono cambiate adattandosi (e abbiamo visto *come* nel corso della trattazione) alle preferenze alimentari europee, forse più di quanto in definitiva gli Europei si siano adattati, alla lunga, alle piante americane. È lo stesso Massimo Montanari a chiosare così la questione:

«Potremmo concluderne che i prodotti americani cambiarono il modo di mangiare degli europei? Personalmente esiterei ad affermarlo: in primo luogo perché l'evoluzione – diciamo meglio la crisi – interna del sistema alimentare europeo modificò, col tempo, l'iniziale atteggiamento di diffidenza o di rifiuto nei confronti di quei prodotti e fece sì che venissero infine accolti. Il loro successo fu dunque la conseguenza, più che la causa di questa trasformazione» (Montanari 1993: 165).

L'incorporazione di tali piante nel sistema alimentare europeo dipese, secondo Montanari, dal processo di "omologazione culturale" cui esse vennero sottoposte, che ne modificò la funzione d'uso fino ad adattarle ai gusti locali.

Si realizzò dunque, ove possibile, una sorta di *bricolage*, inteso sia come capacità di recupero degli avanzi, d'utilizzo creativo di tutte le risorse disponibili, sia come abitudine a cercare di ricostituire, attraverso prodotti nuovi, piatti antichi, ri-saputi. Del resto il bricolage culinario gioca proprio con l'orto, con l'acqua e col fuoco, e aggiunge sapori al pane, base elementare su cui esercitare le disponibilità di risorse e di gusto, come ha bene evidenziato l'antropologo Pietro Clemente:

«Sulle possibili combinazioni ogni società locale, e persino ogni tradizione familiare gioca una gamma di combinazioni che dà luogo a stili alimentari. I caratteri del caleidoscopico bricolage di sapori, della differenziazione di gusto [...] non sono fenomeni in più, bensì tratti culturalmente significanti, scelte che definiscono habitus alimentari, memorie. Un approccio economicista ridurrebbe l'alimentazione a pura reintegrazione energetica, mentre il tema che consideriamo nasce proprio dalla risposta delle culture locali, che producono "personalità" specifiche nella tradizione del gusto, come fatto insopprimibile *entro* la limitatezza delle risorse, e quindi producono estetiche comunitarie con

il bricolage dei sapori» (Clemente 1999: 53).

Si può dire con altre parole che le piante americane in questione spesso sono andate a costituire sapori e pietanze nuove di significato antico; del resto la *creolizzazione culturale*, anche secondo Christine Jourdan, consiste proprio in questo, un processo che dà modo di riempire forme nuove di significati antichi (cfr. Jourdan 2001: 83). Parallelamente va riconosciuto che queste piante d'origine americana modificarono, nel tempo, l'alimentazione europea, arricchendo notevolmente la gamma dei prodotti dell'orto e contribuendo decisamente alla formazione delle cucine regionali e nazionali e del gusto moderno.

L'alimentazione europea: una doppia chiave di lettura

Fernand Braudel nel libro *Il Mediterraneo* riflette sul fatto che l'area mediterranea sia un "crocevia antichissimo" in cui accanto ad elementi agro-alimentari di lunga durata (grano, orzo, vite, ulivo) vi sono elementi di origine alloctona, divenuti costitutivi del paesaggio mediterraneo a tal punto che se ne è dimenticata l'origine e la relativamente recente introduzione, come nel caso delle piante americane.

È il concetto espresso da Vito Teti a proposito della duplicità delle chiavi di lettura dell'alimentazione euro-mediterranea. Da un lato vi è una lettura fattibile con "lenti lunghe", che nella lunga durata individua un patrimonio di piante, ricette, usanze elaborate nell'antichità classica; invece con le "lenti brevi" la cucina mediterranea appare anche una cucina moderna, una *cucina americana*.

Braudel a tale proposito riporta le parole di Lucien Febvre, che immagina lo *stupore* di Erodoto, padre della storia, che come un turista qualsiasi visita il Mediterraneo e ne trova il paesaggio, le colture, la cucina praticamente irriconoscibili, soprattutto a causa degli apporti asiatici e americani. Tale meraviglia dovrebbe generare la consapevolezza che il nostro sistema agro-

alimentare è un *coacervo* d'elementi antichi e di novità americane, mimetizzatisi in una cornice di lunga durata sino a perderne la cognizione, e perciò talvolta concepite localmente come antichissime tradizioni:

«Le piante [...] le credete mediterranee. Ebbene, ad eccezione dell'ulivo, della vite e del grano [...] sono quasi tutte nate lontano dal mare [...] Se Erodoto, padre della storia [...] tornasse e si mescolasse ai turisti di oggi, andrebbe incontro ad una sorpresa dopo l'altra [...] quante sorprese [...] al momento del pasto: il pomodoro, peruviano; la melanzana, indiana; il peperoncino, originario della Guyana; il mais, messicano... per non parlare del fagiolo, della patata [...] o del tabacco. Tuttavia, questi elementi sono diventati costitutivi del paesaggio mediterraneo» (Braudel 1987: 8).

In definitiva la diffusione delle piante americane in Europa è stato un fenomeno locale e globale al tempo stesso, una sorta di modello *ante-litteram* di quanto sta accadendo al giorno d'oggi con la globalizzazione, che lungi dall'essere un fenomeno meramente economico, investe ed interessa la produzione e riproduzione delle culture e delle diversità, anche agro-alimentari.

Bibliografia

ANGIONI GIULIO (1976), *Sa laurera. Il lavoro contadino in Sardegna*, Cagliari, Edes.

ANGIUS VITTORIO, CASALIS GOFFREDO (1833-1837=1971) *Dizionario geografico-storico-statistico-commerciale degli Stati di S.M. il Re di Sardegna*, edizione anastatica, Forni, Bologna.

ANONIMO PIEMONTESE (1759) *Descrizione dell'isola di Sardegna*, ms., Archivio Storico del Comune di Cagliari.

BARBERA GIUSEPPE (1992) *Il ficodindia* in AA.VV. *Due mondi a confronto. I segni della storia*, Genova.

BECCARIA GIAN LUIGI (cur.) (1996), *Dizionario di linguistica*, Einaudi, Torino.

BERTOLDI VITTORIO (1965) *Pagine scelte dalle opere glottologiche di Vittorio Bertoldi*, Liguori, Napoli.

BIADENE GIOVANNI (1996), *Storia della patata in Italia*, Bologna, Avenue Media.

BRANDES STEVE (1992), *Maize as a Culinary Mystery*, in "Ethnology", n. 31, pp. 331-336.

BRAUDEL FERNAND (1979=1982), *Civiltà materiale, economia e capitalismo. (secoli XV-XVIII)* 3 voll., Torino, Einaudi, trad. it.

----- (cur.) (1985-1987), *Il mediterraneo. Lo spazio, la storia, gli uomini, le tradizioni*, Milano, Bompiani, trad. it.

CLEMENTE PIETRO, ROSSI EMANUELA (1999) *Il terzo principio della museografia. Antropologia, contadini, musei*, Carocci, Roma.

CROSBY ALFRED W. (1972=1992), *Lo scambio colombiano. Conseguenze biologiche e culturali del 1492*, Einaudi, Torino, trad. it.

DOUGLAS MARY (1975-1982=1985), *Antropologia e simbolismo. Religione, cibo e denaro nella vita sociale*, Il Mulino, Bologna, trad. it.

FIORANI ELEONORA (1993), *Selvaggio e domestico. Tra antropologia, ecologia ed estetica*, Muzzio, Padova.

FISCHLER CLAUDE (1990=1992), *L'onnivoro. Il piacere di mangiare nella storia e*

nella scienza, Mondadori, Milano, trad. it.

FRANCONIE HELENE (2000), *Things from the New World in the European Dialects*, in “Food and Foodways”, vol. 9 (1), pp. 21-58.

HARVEY MARK et.al. (2002) *Exploring the Tomato. Transformations of Nature, Society and Economy*, Cheltenham, UK, Edward Elgar.

GUIGONI ALESSANDRA (2003) *Le piante americane in Sardegna. Appunti di una ricerca d'archivio ed etnografica*, in *Actes du Congrès International Environnement et Identité en Méditerranée*, 3-5 juillet 2002, Tome 4, pp. 615-629.

----- (2001), *Piante americane in Sardegna. Risultati preliminari di una ricerca tra le fonti sette-ottocentesche*, in *Annali della Facoltà di Lettere e Filosofia dell'Università di Cagliari*, nuova serie XIX (vol. LVI), Cagliari, pp. 45-75.

HARRIS MARVIN (1985-1990), *Buono da mangiare*, Einaudi, Torino, trad. it.

JOURDAN CHRISTINE 2001 *Contatto*, in Duranti, A. (a cura di), *Culture e discorso*, Meltemi, Roma.

LANTERNARI VITTORIO (1983) *Festa, carisma, apocalisse*, Sellerio, Palermo.

LEROI-GOURHAN ANDRÉ (1965-1977) *Il gesto e la parola*, Einaudi, Torino, due voll, trad. it.

LUPTON DEBORAH (1996-1999), *L'anima nel piatto*, Il Mulino, Bologna trad. it.

MANTELLI ROBERTO (1994) *Le piante erbacee del Nuovo Mondo nella storia dell'agricoltura italiana*, Genova.

MINTZ SIDNEY W. (1985-1990), *Storia dello zucchero. Tra politica e cultura*, Einaudi, Torino trad. it.

MONTANARI MASSIMO (1993), *La fame e l'abbondanza. Storia dell'alimentazione in Europa*, Bari, Laterza.

PAVANELLO MARIANO (1992), *Sistemi umani*, Roma, CISU.

REBORA GIOVANNI (1998), *La civiltà della forchetta. Storie e cibi di cucina*, Bari, Laterza.

SALAMAN REDCLIFFE (1949-1989) *Storia sociale della patata*, Milano, Garzanti, trad. it.

SEPPILLI TULLIO (1994), *Per un'antropologia dell'alimentazione. Determinazioni, funzioni e significati psico-culturali della risposta sociale a un bisogno biologico*, in "La Ricerca Folklorica", n. 30, pp.7-14.

SORCINELLI PAOLO (1999), *Gli italiani e il cibo. Appetiti, digiuni e rinunce dalla realtà contadina alla società del benessere*, Clueb, Bologna.

TETI VITO (1995), *Il peperoncino, un americano nel mediterraneo*, Vibo Valentia.

TORRE SILVIO (1991), *Colombo. Un nuovo mondo a tavola*, Biblioteca Universale Rizzoli, Milano.

VITAGLIANO STENDARDO MARCO et. al. (2002), *La cultura del mais. Civiltà materiale, vita contadina e tradizioni popolari sulla coltivazione del granturco nell'area napoletana e vesuviana*, Borghini e Stecchetti, Napoli.

WAGNER LEOPOLD M. (1960), *Dizionario Etimologico Sardo*, Carl Winter Universitätsverlag, Heidelberg.

ZAMAGNI VERA (1998), *L'innovazione dei consumi tra innovazione e tradizione*, in Capatti A., De Bernardi, A. e Varni A. (a cura di), *L'alimentazione*, in *Storia d'Italia*, Annali 13, Einaudi, Torino.

Didascalie

Foto o riproduzioni dell'autrice

Figura n.1

Alcuni esempi di schede di Ugo Pellis su *sa kannuga* (scheda n. 3884)

Figura n.2

Alcuni esempi di schiacciapatate tradizionali sardi

1. Museo Etnografico di Loceri (Nu)
2. Museo della civiltà contadina Villa Muscas (Ca)
3. Proprietà della Sig.ra Ersilia M. (Ilbono)

Figura n.3

Cohone kun fozza di Gavoi.