



Sanchez Cotán, *Natura morta*, XVII secolo, San Diego Fine Art Gallery.

Tradizioni inventate

Le abitudini alimentari sono un fattore essenziale nella costruzione dell'identità sociale. Per questo continuiamo a inventarci "antiche" tradizioni.

■ Alessandra Guigoni

Etnologa, collabora con il dipartimento di scienze antropologiche dell'Università di Genova e con l'istituto discipline socio-antropologiche di Cagliari.

Il cibo è uno snodo centrale nella costruzione dell'identità etnica, sia individuale sia di gruppo. Nelle società tradizionali è al centro di cure, preoccupazioni e ansie che coinvolgono l'intera comunità. Per questi motivi si carica di un valore etico-sociale, religioso, simbolico ed esistenziale che va oltre la sfera economicistica e impegna l'intero sistema etico-religioso. Tramite l'atto di mangiare 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", come nota Fischler, autore di *L'onnivoro. Il piacere di mangiare nella storia e nella scienza*.

L'uomo è preso tra due fuochi: da un lato il bisogno di variare, diversificare e 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 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.

Le preferenze alimentari sono strettamente connesse con meccanismi di autoidentificazione sociale. Ogni nuovo alimento, infatti, va incorporato nel sistema alimentare vigente, fatto proprio attraverso un processo di autenticazione che lo renda autoctono, locale e genuino, così come avviene quando un neologismo o un vocabolo straniero viene accolto in una lingua. Solo attraverso il riconoscimento dell'origine in seno a quella comunità il nuovo nato acquista un ruolo e uno status nel gruppo sociale, un'identità accettata in quanto negoziata e condivisa. Avviene così per un tratto culturale come per un alimento, una pianta.

Il paradosso dell'onnivoro

Capita quindi d'essere indotti a pensare che tutto ciò che mangiamo abitualmente sia antico e che abbia perciò una grande tradizione, che si perde nei secoli. Al

contrario siamo portati a sottovalutare il ruolo che la tecnologia ormai ricopre anche nei prodotti tradizionali di qualità, come formaggio, vino, paste alimentari, ritenendola nemica della tradizione, mentre talvolta la accompagna, migliorando la qualità dei prodotti alimentari. Si dice, anche giustamente, che l'alimentazione umana sia un fenomeno di lunga durata, ossia tenda a conservare prodotti, tecniche di cotture, stili di consumo per molte generazioni. Diversi esempi, appartenenti al dominio dell'antropologia storica, ne sono la prova, le *piante di civiltà* innanzitutto: il grano in Europa e Vicino Oriente, coltivato agli albori delle grandi civiltà euro-mediterranee, il mais in Messico, conosciuto sin dal 5000 a.C., la patata sulle Ande, coltivata per millenni, il riso in Oriente. In Europa la cosiddetta *triade braudeliana*, formata da grano, vite e olivo, accompagna tutte le civiltà sino ai giorni nostri, insieme al formaggio e alla carne di maiale. D'altro canto ogni elemento culturale, anche di natura alimentare, è sottoposto a mutamenti per l'azione di forze economiche, politiche, sociali e religiose nel corso della storia; così esisto-

no alimenti che vengono conservati per millenni, come il pane, mentre altri vengono dimenticati dopo essere stati in auge, come il *garum* romano, altri sono accantonati, come il miele, soppiantato in moltissime preparazioni culinarie dallo zucchero. Altri infine, specie quelli di moderna introduzione, vengono modificati ad uso e consumo delle popolazioni locali, come il mais, che, portato in Europa dopo la scoperta dell'America, è stato usato, ma ridotto in farine e semole, per farne pappe, zuppe, pane e dolci.

A ben vedere, la maggior parte delle piante di cui ci nutriamo sono di origine mediorientale, asiatica o americana; anche gli alimenti simbolo dell'italianità, la pasta al pomodoro e la pizza, in fondo hanno una storia di poco più di due secoli, e senza l'americano pomodoro la cosiddetta cucina mediterranea sarebbe molto diversa.

Piante globetrotter

Lo storico Fernand Braudel ha detto che "le piante coltivate non smettono di viaggiare e di rivoluzionare la vita degli uomini". Si può veramente dire, parafrasi-

Anonimo, omaggio a Sanchez Cotàn, cortesia www.flickr.com



sando Braudel, che le piante coltivate hanno sempre viaggiato, sin dalla rivoluzione neolitica, quando dalla cosiddetta mezzaluna fertile dal Vicino Oriente sono state introdotte in Europa, probabilmente accompagnate da un bagaglio di conoscenze, tecniche e strumenti.

Ecco che allora parlare di alimenti locali, se si guarda alla storia dell'alimentazione, ha un valore relativo, perché la maggior parte dei prodotti ci sono stati portati da altri luoghi, introdotti a seguito di grandi eventi socio-culturali e politici, fenomeni assimilabili, per alcuni versi, all'odierna globalizzazione.

Se l'alimentazione ha sovente radici profonde nella nostra storia, le cucine regionali si formano solo in epoca moderna, nel settecento e nell'Ottocento, anche se presentano pietanze (spesso popolari, quindi meno condizionate dalle mode culinarie, soprattutto di ascendenza francese) medioevali, come le torte salate (*sa panada* sarda ne sarebbe un esempio), le farinate di ceci, di castagne, alcune preparazioni, come lo *scapece* (che in sardo suona *scabecciu*).

Il marketing del DOP

Il geografo Jean Robert Pitte sostiene che le cucine mediterranee attuali non hanno molto d'antico salvo l'uso del pane, del vino, dell'olio d'oliva, della carne d'agnello e della cipolla. Delle salse al pesce salate e fermentate, come il *garum*, d'uso corrente durante l'Impero Romano, non resta nulla, salvo forse la salatura delle acciughe che non è d'altronde di epoca molto lontana.

Allo stesso modo, prosegue Pitte, la maggior parte dei piatti considerati più tipicamente, genuinamente, e autenticamente francesi sono diventati popolari e quindi consacrati dalla cultura gastronomica solo nell'Ottocento.

Un tempo la nobiltà e l'alta borghesia europea considerava i cibi esotici come pepe, cannella, noce moscata, uno *status symbol* in virtù della loro rarità e degli alti costi di approvvigionamento. Le spezie, in un certo senso, erano una merce globale, perché tendevano ad uniformare i gusti delle pietanze sulle mense dei ricchi delle più disparate aree europee. Nei *Quaderni dei conti delle monache di Santa Caterina* di Cagliari, risalenti alle annate 1712-16, troviamo ogni mese

l'acquisto del costoso pepe, nonostante il peperoncino fosse già stato introdotto e usato nell'Isola, come dimostra un altro documento coevo di un frate cagliaritano, Nicolas de la Concepcion, redatto nel 1725, intitolato *Pharmacopea de pobres*. Oggi si rifugge ciò che è globale e si cerca ciò che è locale perché è merce altrettanto rara e preziosa, prodotta da artisti ed artigiani del cibo, ossia non prodotta in serie. Certo c'è distinzione tra cibo locale che potremmo chiamare "in" e quello, sempre locale, che potremmo chiamare "out". Alcuni alimenti caratte-

Perché siamo portati a negare che la tecnologia possa giocare un ruolo positivo anche ella produzione alimentare di alta qualità? Sul cibo preferiamo essere conservatori, ma non ci sono tradizioni a cui poter ritornare.

ristici di determinate aree, come i formaggi italiani DOP, sono assurti a status symbol e la produzione ed il consumo hanno avuto un'impennata, altri stanno scomparendo, come molte varietà di frutta e verdura locali, ma anche razze locali ovine, caprine e pietanze, come la trippa, le zuppe di verdure e legumi. Qui contano le politiche agricole regionali e nazionali, ma anche il ruolo dei mass media non è lieve in tali operazioni di *marketing*, oltre che di mera promozione di un certo patrimonio.

Secoli fa la nobiltà e borghesia d'Europa cercava in Oriente prodotti rari e preziosi, rifuggendo dalle spezie e sapori locali,

come l'origano, il basilico, il finocchietto, considerati degni solamente del volgo.

Oggi chi possiede un orticello, un terrazzo e ha tempo e modo di coltivare da sé timo, maggiorana, alloro e basilico, è in un certo senso ricco, essendo queste piante patrimonio della nostra identità mediterranea. Ancor più chi ha la possibilità di fare in casa l'olio o il vino: in tempi di mucca pazza, di sofisticazioni e truffe alimentari, tornano in auge stili di vita antichi, che negli scorsi decenni sono stati abbandonati, forse troppo in fretta, perché considerati un ostacolo da superare, invece che una risorsa per le future generazioni.

Avere tempo da dedicare alla preparazione del cibo è un lusso, avere conoscenze sulle tecniche culinarie significa possedere una ricchezza, proprio perché stanno scomparendo il piacere e la capacità di fare le cose con le proprie mani.

La globalizzazione culinaria è un processo che finora non ha rappresentato un arricchimento ma un impoverimento della nostra alimentazione, un appiattimento, più che una diversificazione, e perciò va ostacolato anche in nome del diritto alla biodiversità e pluralità alimentare. ■

Questo articolo sintetizza un capitolo del libro di A. Guigoni e R. Ben Amara, *Saperi e Sapori del Mediterraneo*, AM&D edizioni, Cagliari, 2006.

A P P R O F O N D I R E

- E. Fiorani, *Selvaggio e domestico. Tra antropologia, ecologia ed estetica*, Muzzio, Padova, 1993.
- C. Fischler, *L'onnivoro. Il piacere di mangiare nella storia e nella scienza*, Mondadori, Milano, 1992.
- A. Guigoni, *Foodscares. Stili, mode e culture del cibo oggi*, Polimetrica, Monza, 2004.
- F. La Cecla, *La pasta e la pizza*, Il Mulino, Bologna, 1998.
- S. Serventi- F. Sabban, *La pasta. Storia e cultura di un cibo universale*, Laterza, Roma, 2000.
- M. Montanari *Il mondo in cucina. Storia, identità, scambi*, Laterza, Roma, 2002.