

Io sono comunista
ma talmente comunista
che quando ero piccolo
cercavo
di mangiarmi da solo

Dario Vergassola

sette quattordici

NON TOGLIETEMI IL MIO SPAZIO

Manuela Trinci

Arriva per tutti il momento in cui, in famiglia, fioccano sui genitori accuse di nepotismo e dure critiche perché - almeno sembra - si preferisce e si privilegia il fratello maggiore o la sorellina più piccola come pure troppe sono le attenzioni rivolte al neonato cuginetto. Anzi, non di rado, sono le stesse insegnanti a intuire come certi comportamenti - l'eccesso di monelleria o strafottenza, un continuo sgomitare per conquistarsi uno spazio, un'inconsueta timidezza o misantropia - null'altro potrebbero essere se non il riflesso delle «battaglie» che stanno accadendo fra le mura domestiche, tra fratelli. Insomma, si tratterebbe di una riedizione aggiornata della vecchia, intramontabile, gelosia, che provoca non pochi guai.

In effetti, lo sforzo che i ragazzini hanno fatto, in passato, per abituarsi a un fratellino in arrivo o per definire la propria

posizione in una fratria già esistente, continua, o meglio si amplifica proprio quando il gruppo classe, magari alle medie, o l'esordio in un gruppo sportivo, con le loro urgenze sociali e la loro richiesta di prestazioni «alte», risvegliano smarrimenti e titubanze. La recrudescenza di sospetti, spasmi e reclami di possesso di babbo e mamma, rimane allora lì, a baluardo che almeno in famiglia il proprio spazio non vacilli!

È una richiesta di stabilità che, nel subbuglio del mondo interno di ragazzini e ragazzine, da un lato deve garantire che nella mente super-occupata dei genitori esiste un posto esclusivo per loro, e dall'altro deve realizzare inediti equilibri che tengano conto di fratelloni e sorellone, «perfettini» e «so-tutto» o di contro parassiti-scansa-fatiche, che passano, in ogni caso, gran parte della loro vita fra la vasca da bagno e il telefonino a impartire ordini e ordinanze. Una necessità di



saldezza la loro che, in altri casi, numerosissimi, deve invece contrastare con fratellini noiosi come le mosche, sempre appiccicati e sempre pronti a scarabocchiare il quaderno di bella, a scopiazzare le eroiche gesta del maggiore, a sparare sui peluche-ricordo con la pistola a acqua nonché a spifferare segreti e flirt ai genitori.

Così chiamati in causa a più riprese, i genitori si trovano a dover reagire all'impunità pedagogica imperante, somministrando soprattutto regole irremovibili di rispetto e di buona educazione che serviranno ai giovani figli per imparare a gestire collere e frustrazioni - e non a scaricarle su chi capita! - accrescendo, fra l'altro, un ancor ristretto vocabolario emotivo: ottimo strumento per affrontare il gruppo dei coetanei e ottimo modello per non farsi mettere i piedi in testa.

E se i genitori vacillano? Bisogna per forza ricorrere a un manuale di sopravvivenza così da domare fratelli e sorelle facendoli rigare dritto e imparando, magari, sotto sotto, a usare i loro punti deboli. (In *Fratelli e sorelle alla larga* di B. Roner, Mondadori)

IL CALENDARIO DEI BAMBINI

Un'idea di Sergio Staino per la "Consulta Rodari" in edicola con l'Unità a € 3,90 in più

orizzonti

idee | libri | dibattito

IL CALENDARIO DEI BAMBINI

Un'idea di Sergio Staino per la "Consulta Rodari" in edicola con l'Unità a € 3,90 in più

Marco Guarella

CIBO & SOCIETÀ

La cucina sovversiva



«Natura morta con ostriche, fiori, frutti e animali» di Jan van Kessel il Vecchio

Il cibo è una realtà culturale dove la sostanza materiale, segnalata da Plutarco nelle *Dispute Conviviali*, si unisce alla circostanza storico-culturale. Così dovremmo domandarci, in maniera inedita rispetto a millenni di storia se oggi il linguaggio del cibo può prescindere dalla concretezza dell'oggetto-cibo. Un interrogativo reso pressante dalle «orwelliane» trasformazioni dell'industria alimentare.

Sappiamo infatti come la *circostanza*, a prescindere dagli attuali mutamenti, si sia spesso storicamente definita in modo talmente autonomo da confliggere spesso con la *sostanza* del cibo. Roland Barthes, in un saggio sulla psico-sociologia della alimentazione contemporanea, sostenne che i valori di *circostanza* sono tipici dell'età contemporanea in quanto il cibo, in luoghi di abbondanza, perdendo una valenza nutrizionale, enfatizza i significati accessori.

Negli ultimi cinquant'anni, poi, il colossale sviluppo dell'industria alimentare ha prodotto, da parte dei consumatori, una sorta di delega nella ricerca del cibo. Questo limite, che è un vero e proprio gap, «cognitivo di massa» produce a sua volta luoghi di consumo sociale «targettizzati», non solo su base classista ma culturale, stabilendo un passaggio per cui la scelta dei cibi si sviluppa sempre più in relazione alla conoscenza e ai desideri dei singoli. Il discorso riguarda, ovviamente, parte dei paesi occidentali che hanno superato sin dal dopoguerra il concetto e la realtà di «fame».

Tornando all'Italia sappiamo che, pur in un momento drammatico dell'economia nostrana, che riporta potenzialmente alcune fasce di popolazione a desiderare del cibo oltre la ipotetica «sussistenza calorica» giornaliera da «tessera di guerra», fino a dar vita a episodi di esproprio, la spesa media procapite percentuale per l'alimentazione oscilla intorno al 10 per cento dei nostri salari. Stiamo parlando della spesa media fatta quasi esclusivamente di prodotti industriali i cui margini di ricavo economico, tra origine e costo finale, raggiungono cifre imbarazzanti.

In realtà la percentuale di spesa per il cibo, in circa mezzo secolo e rispetto al dopoguerra (dove veniva ancora concepita la pur fittizia divisione tra alimentazione e gastronomia) si è ridotta di solo un terzo: poco, se pensiamo che la catena alimentare oggi è sostanzialmente tecnologicizzata e multinazionale.

E alla fine degli anni cinquanta che fanno la loro comparsa le prime figure moderne di enogastronomi. La tv, a naso, si servi della esperienza di Mario Soldati con *Viaggio nella*

La vivandiera di Montelimar. Il secolo delle rivolte logiche e la nascita della cucina moderna nelle memorie di una pétroleuse di Gianni-Emilio Simonetti

Derive Approdi pp. 202, euro 15,00

Il cibo come cultura di Massimo Montanari Laterza pp. 170, euro 12,00

Del gusto e della fame I libri di Montag a cura di B. Antomarini M. Biscuso Manifestolibri pp. 246, euro 18,00

valle del Po, un ciclo di trasmissioni in cui cibi, vini, coltivazioni e caseifici venivano trattati, quasi per la prima volta, come elementi culturali. Poi, progenitore degli attuali programmi di cucina «precotti-trash», fu *A tavola alle sette* nel 1974, con Ave Ninchi.

L'Italia, paese uscito dalla povertà, passato dalla cultura mezzadrale a quella industriale e, oggi, a quella post-industriale si ritrova all'interno di un circuito del cibo «occidentale», gonfiato nella sua materialità sino alla maestosità, legato a qualche operazione di prestigio, e che tende verso l'abbondante, il prospero. Allora, da più parti, per realismo o nostalgia «strapaesana mediatica», si invoca il «genio». Anche se sappiamo che contrapporre all'edonismo della spesa l'auspicio di un reale narcisismo dei consumi (naturale, biologico o equo e solidale) porterebbe solo ad una fuga da una realtà in cui la maggior parte non sa riconoscere, appunto, la qualità non essendo consapevole di ciò che consuma.

Per molti anni e tuttora nella comunicazione si sono associate, quasi come sinonimi, le parole qualità e sicurezza. Questo equivoco è figlio del *marchio* e del sistema industriale; nel nostro Paese ha qualche radice anche nel fatto che sino alla metà degli anni Sessanta, quando in Italia incominciarono a diffondersi i primi supermercati, i prodotti venivano venduti sfusi, senza l'obbligo di incartarli o inscatolarli, ponendo seri problemi per la conservazione

In occidente non c'è più la fame e il mangiare ormai è un affare da supermercati e multinazionali. Ma c'è una gastronomia che attraverso vino e vivande vuole capire le culture del mondo. E magari cerca anche di cambiarlo

e l'igiene. Oggi l'idea di qualità, nell'era volgarmente detta della globalizzazione, conscia della difficoltà «imposte» dalla *riproducibilità del cibo*, è un dato complesso costruito dall'intreccio ineludibile di piacere, sostenibilità ambientale e rispetto delle culture locali. Definire una nuova gastronomia significa in realtà imparare l'arte di conoscere il cibo e di gustarlo meglio. Imparare cosa scegliere e mangiare: per questo la gastronomia assume un significato etico e politico. Un gastronomo o meglio un «gastrorsofo», divenuto erudito per necessità, oltre il semplice piacere, esplicita una multidisciplinarietà, un «brodo di cultura» che mescola ingredienti che vanno dalla storia dell'alimentazione all'antropologia, dalle tecniche culinarie all'economia, dalla biologia alla geografia.

Il libro *Del gusto e della fame* della Manifestolibri propone l'approfondimento, la voglia di capire cosa si nasconde dietro ai gesti quotidiani, ai sapori, ai profumi, ai piaceri del percepito. L'alimentazione può offrirci un punto di vista da cui

rendere conto di attività umane assai più complesse e immateriali, indagando dunque la dimensione culturale e simbolica del cibo. I diversi contributi che costituiscono questo volume assumono il mangiare come chiave di accesso per comprendere problemi filosofici, medici, antropologici e politici che possono, grazie alle loro implicazioni, mettere in luce la complessità della alimentazione umana. Ma anche il passaggio dall'artigianato all'industria alimentare e da un'agricoltura contadina ad una industriale: il contrario di una produzione reale che privilegia l'essere umano, la terra e i suoi frutti. Biopolitica contro biopotere.

La casa editrice DeriveApprodi, oltre il secondo rapporto con la mitica figura, recentemente scomparsa, di Luigi Veronelli, che ha coltivato insieme a molti altri il progetto *Critical Wine - Terra è libertà*, che registra, nei luoghi dell'antagonismo dove è ospite, di anno in anno, un sempre maggior numero di visitatori, ha continuato la sua ricerca, oltre il vino, dei cibi perduti. Perduti perché smarriti,

obliati o impudici, peccaminosi oltre il vizio capitale. Due sono i volumi che si abbandonano ad un ragionato ricettario secondo i segni zodiacali e secondo l'eroticismo: *Alla ricerca dei cibi Perduti*, di Luigi Veronelli e *La Cucina Impudica*.

La casa editrice romana, inoltre, continua nei fantastici romanzi che intrecciano storia di rivoluzioni sconfitte - solo militarmente ma non eticamente - e cibo preparato da *sovversivi* e *sovversive* che registrano gli «ingredienti del tempo» li combinano, raccontando e ricettando la Storia.

Dopo la *Cuoca di Durruti*, sulla Guerra civile spagnola e la *Cuoca Rossa* sulla fine di Weimar ecco un altro volume che prova a sottrarre l'idea superstitiosa che la cucina sia invenzione delle classi dominanti. Piuttosto fu un bisogno delle stesse soddisfatto con la sapienza popolare. Le

classi dominanti espropriarono il sapere di chi lottava contro la fame inventando la gastronomia. Una sussunzione che oltre tecniche e prodotti registrò il gusto, il piacere. È la *Vivandiera di Montelimar*, romanzo-ricettario che rievoca le memorie di una *pétroleuse* che ripercorre la sua vita alla ricerca di ciò che è stato dei suoi sogni, nella celebrazione del passaggio dal XIX al XX secolo. Si intravede una democratizzazione dei consumi imposta dalla razionalizzazione industriale delle produzioni. I dubbi e gli interrogativi della protagonista costituiscono uno spaccato sulle ultime precauzioni di un'epoca, che si illuse di essere

felice di fronte alle trasformazioni del suo tessuto sociale, trasformazioni provocate dal dilagare delle merci e dei loro feticci, dall'incanto dell'idea industriale. È il trapasso dalla stagione delle materie alla stagione delle energie. Dal XIX secolo si darà grande importanza alle forme: non si mangia solo con gli occhi, il cibo diviene comunicazione, metalinguaggio aggiunto ai piaceri sensoriali, nel livellamento che la borghesia compie singolarizzando, con posate individuali, bicchiere e tovagliolo personali di ciascun commensale: si stabilirà una sorta di rapporto di uguaglianza, al di là dello status economico e culturale tra anfitrione e convitato.

Ogni atto legato al cibo, anche il più semplice quotidiano, porta con sé una storia e d'esprime una cultura complessa. Massimo Montanari, autore de *Il Cibo come cultura*, scrive in questo piccolo e bellissimo saggio degli aspetti fondamentali dell'evoluzione storica dell'alimentazione. L'autore passando sempre attraverso il nodo fondamentale del Medioevo si misura con dei possibili *capitoli*: dalla costruzione del cibo all'invenzione della cucina attraversando il cibo come linguaggio e identità. Si analizza la distinzione tra modello produttivo greco-romano basato sull'agricoltura e quello germanico basato sulla raccolta, la caccia, la pastorizia. Quando i Barbari dominarono l'Europa, imposero le loro abitudini alimentari che produssero egemonia, divenendo nuovi perni economici.

Alla ricerca del cibo perduto. Guida di gusto e lettere all'arte del saper mangiare di Luigi Veronelli Derive Approdi euro 15,00

La cucina impudica. Le ricette segrete di una donna di mondo rivelate a chi intenda diventarlo di Anonimo prefazione di Luigi Veronelli Derive Approdi pp. 144, euro 14,46

dolce, salato, agro, piccante concentrata sul cibo base e non solo sull'idea di artificio e mescolanza dei sapori tipicamente rinascimentale e medioevale, che trovava il suo retroterra nell'Impero Romano.

L'idea di cibo è collegata a quella di natura ma il cibo diviene cultura quando, passando per Lévy-Strauss, in maniera «naturale» si lavora, si produce, si crea: è in queste fasi che il cibo si configura come un elemento decisivo dell'identità umana e come uno degli più efficaci strumenti per comunicarla. In quanto soggetto del discorso, il cibo è una specie di griglia attraverso la quale si possono, costruendo storie sociali, far passare tutte le scienze che noi oggi chiamiamo umane e sociali una sorta di «agente universale del discorso».



Una serie di libri indagano la dimensione culturale e simbolica del cibo ma anche «altre» storie dello stare a tavola e del cucinare



L'idea di qualità del cibo non si riferisce solo all'igienicità ma ci parla anche di sostenibilità ambientale e di culture locali