

IL FOGLIETTONE

L'odore appetitoso impregna l'aria che si respira nell'aula. Davanti a centinaia di ragazzi, su quella che è la cattedra dove dall'inizio dell'anno si avvicendano professori, stanno alcuni vassoi: fette di pane, pezzi di formaggio, ed etti di 'nduja, il salame calabrese morbido e piccante. È l'ultima lezione del corso di Storia dell'Ndrangheta all'Università Roma Tre – facoltà di Giurisprudenza – a fine maggio la verifica; ma il cibo non è oggetto di uno spuntino per festeggiare. O non solo.

Prima che gli studenti prendessero posto nella grande aula, dove finora in più di 400 hanno seguito il corso – unico nel suo genere – del professor Enzo Ciconte, il relatore ha sistemato i piatti come fossero appunti da cui cominciare la lezione. Perché di questo si parla: di come l'ndrangheta mangia, di quali cibi fa sfoggio e consumo, del valore simbolico e sociale che ad essi attribuisce. È una storia vecchia e articolata quanto lo è quella «dell'organizzazione criminale più forte, più radicata, più presente in Italia e nel mondo», ricorda Ciconte. Da dove cominciare? Il relatore, Gianfranco Manfredi, giornalista, capo ufficio stampa dell'assemblea regionale calabrese, comincia dagli arresti di alcuni boss, «nascosti in stanze e sotterranei pieni di soppresate e salsicce, o di ricotte fresche e pane raffermo». E per dimostrare che sul piano investigativo il cibo non è un elemento da sottovalutare racconta un caso emblematico: «Il 24 novembre 2008 ad Amsterdam viene arrestato Giuseppe Nirta, latitante. Gli investigatori sono arrivati a lui seguendo alcune donne che gli stavano portando salumi e pasta al forno. In qualche modo il profumo di quelle pietanze ha lasciato una traccia». E svelato un'identità. «In molti casi alcuni cibi sono stati esportati all'estero dai boss come elementi di identità con un uso strumentale, ma oculato – spiega Manfredi – a seconda delle circostanze e delle convenienze la 'ndrangheta sa mimetizzarsi nell'ambiente, mangiando piatti tipici del contesto, o usare piatti tradizionali quando serve rafforzare l'identità del gruppo». È l'uso del cibo che fa la differenza dunque. «Ci si appropria di abitudini e costumi alimentari, ma anche religiosi, per ottenere consenso e mostrarsi i veri custodi della tradizione dura e pura del Sud; un modo per aumentare il credito

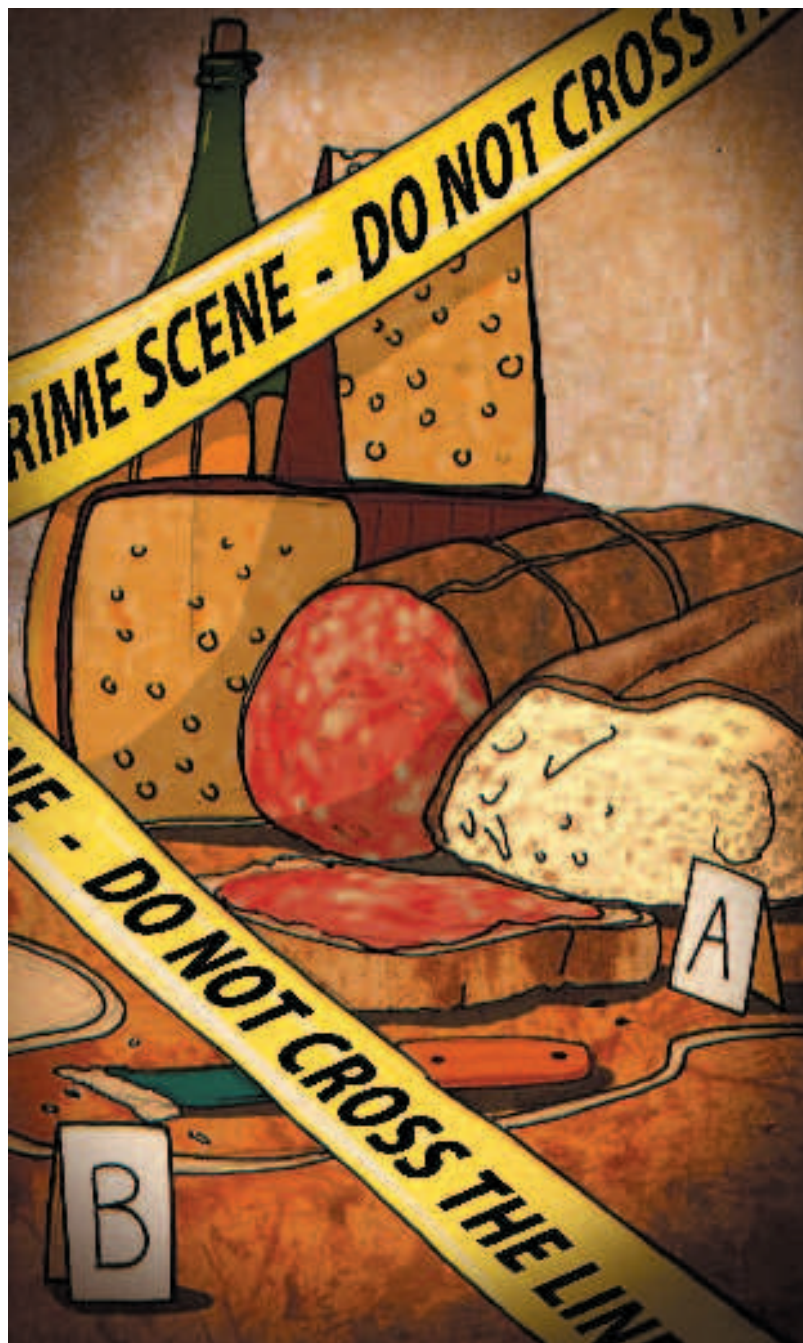


Illustrazione di Daniela Di Gennaro

Tullia Fabiani

IL POTERE DEL BOSS? IN CUCINA

'Nduja, formaggi ma anche champagne
Così la 'ndrangheta «parla» attraverso il cibo
Generando consensi e mostrando opulenza

popolare. Ma allo stesso tempo si celebra la modernità, si guarda a personaggi come Briatore o Montezemolo facendoli icone di lusso, di stile e in molti casi si mangiano ostriche e si beve champagne in coppe di finissimo cristallo. Certo non un prodotto della tradizione, eppure per i boss un bene di largo consumo. Per ostentazione, per provare l'opulenza, il potere e la ricchezza, per umiliare le forze dell'ordine e i funzionari dello Stato, che magari non hanno i mezzi».

Così se da un lato ci sono il ragù di capra, il pecorino, lo stoccafisso, il vino, i sapori selvatici e tipici dell'Aspromonte, dall'altro ci sono i cibi pregiati e proibiti: aragoste, caviale, datteri di mare e, a proposito di selvaggina, ghiri. «In Canada ad esempio è proibito somministrare certe carni e i ristoranti più ricercati dai mafiosi sono proprio quelli che somministrano sotto banco certi piatti. Per il piacere di essere diversi e obbedire ad altre norme, ad altre regole, che non sono quelle dello Stato». E se un giorno si finisce in carcere, quale pena nell'adattarsi al vitto. «Per tanti anni cibo e alcol sono stati elementi di distinzione rispetto agli altri detenuti; i boss venivano riforniti dall'esterno di ogni prelibatezza, e ne facevano anche lì uno strumento di sfida e di potere; poi dall'entrata in vigore del carcere duro con il 41 bis l'aria è cambiata. Niente più fornelli in cella, niente più riserve alimentari. Solo il disprezzato vitto carcerario da mangiare». I banchetti conviviali continuano fuori però. E continuano ad essere «occasioni di crescita per l'ndrangheta; situazioni in cui si cementano alleanze, si stabiliscono gerarchie; si mettono a punto strategie – precisa Manfredi – o si riflette su attacchi ricevuti». Occasioni culturali si potrebbe dire, sentendo la conclusione del professor Ciconte, che ai suoi allievi – future donne e uomini di legge – a chiusura dell'anno accademico ricorda: «Ragazzi, tutto ciò dimostra che la 'ndrangheta non è riducibile all'immagine di un gruppo di selvaggi che fanno i criminali; c'è una cultura da considerare, un'esibizione del potere. Un'operazione che mira, attraverso cibo, musica, costumi, a fare della 'ndrangheta uno dei prodotti originali della tradizione calabrese». E nonostante la 'nduja e il formaggio che hanno davanti ai ragazzi, a pensarci, quasi quasi passa la fame.❖