

# L'INTERVISTA ■ MASSIMO MONTANARI\* «Così la cultura entra nei nostri piatti»

La storia dell'alimentazione racconta molte cose sulla nostra società – Parla un esperto

**PAOLO GIANINAZZI**

«Parla come mangi» è un'espressione che si dice a qualcuno che parla difficile quando non è necessario. Perché le parole sono come il cibo, facili o difficili. Soprattutto oggi, in tempo di sofisticazioni alimentari e di proposte culinarie promiscue. Sul nostro territorio convivono infatti grotti nostrani, ristoranti cinesi, locali chic col sushi giapponese, catene americane specializzate negli hamburger, trattorie alla mano che propongono la carbonara ma anche l'impepata di cozze o il kebab. E chi più ne ha più ne metta. La verità è che la cucina esprime la società e la cultura in tutte le sue sfaccettature: popolare, d'élite e del melting pot. Ne ragioniamo con lo storico Massimo Montanari, ospite oggi di Slow Food Ticino e Lugano Città del Gusto per una conferenza incentrata su questi temi.

■ Massimo Montanari, la storia, l'alimentazione e la cultura sono elementi quasi indissociabili e che, nel corso dei secoli, sono andati di pari passo. Per quale motivo secondo lei?

«Il cibo è uno degli aspetti in cui si esprime la cultura delle comunità. La cultura è un insieme di strumenti intellettuali e materiali che gli uomini collettivamente hanno elaborato per vivere. E siccome il cibo è la prima esigenza dell'uomo per sopravvivere, è abbastanza evidente capire perché attorno a questo tema si siano concentrati valori ed esperienze elaborati dall'uomo. E questo vale in tutto il percorso del cibo. Perché l'alimento non è solo un oggetto, ma anche un processo, che parte dalle risorse e arriva sino alla tavola tramite il lavoro. Il lavoro esprime la cultura di una società perché tutto ciò che si fa, prima di essere fatto, deve essere pensato. E questo vale anche per l'alimentazione».



La fase della preparazione degli alimenti è cruciale: l'uomo non mangia il grano, ma il pane

**Un processo culturale che parte dal territorio. Quanto è forte questo legame?**

«È molto importante, senza dimenticare però che nella cultura degli uomini ha sempre fatto parte anche l'idea dello scambio. Per esempio, per quanto riguarda l'alimentazione, per trovare risorse indispensabili come il sale. In un libro che scrissi alcuni anni fa, ho intitolato un capitolo "Giocare con lo spazio". E questo per dire che le società storicamente non si sono mai legate in maniera semplice allo spazio ma, appunto, ci hanno giocato attraverso lo scambio commerciale. In questo senso un altro tema fondamentale è quello del tempo. Anche in questo caso intitolai un capitolo "Giocare con il tempo" perché gli uomini hanno sempre cercato di raggiungere la sicurezza alimentare giocando con il tempo».

**In che modo?**

«Ad esempio scegliendo piante molto diversificate tra loro per coprire un arco temporale il più lungo possibile. Quella che oggi chiamiamo biodiversità era in passato una scelta obbligata che serviva innanzitutto alla sicurezza alimentare e non certo ad appagare il gusto come oggi. Alla dimensione temporale bisogna infine aggiungere le pratiche della conservazione che permettevano di mettere al sicuro le risorse alimentari. Tutti aspetti che nascono dal bisogno di sicurezza alimentare, ma che poi hanno anche dato origine a prodotti di buona qualità e che fanno parte della nostra ricchezza attuale».

**E poi c'è tutta la parte della cucina.**

«Certo. Si tratta di uno dei momenti cruciali di questo processo culturale. L'uomo non mangia il grano, ma il pane, la polenta, e mille altre cose che si possono preparare a partire da questo alimento base. La fase della preparazione è dunque il momento culturale per eccellenza perché con lo stesso prodotto si possono creare molte pietanze diverse fra loro. Non bisogna inoltre dimenticare il momento della consumazione dei prodotti, dove la cultura anche in questo caso ha un ruolo molto importante».

**Quale?**

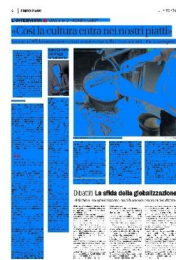
«Gli uomini hanno elaborato delle pratiche di convivialità, ovvero di condivisione del cibo, che sono di per sé dei fatti culturali perché sono qualcosa di più della semplice consumazione di cibo. Si tratta di pratiche che assumono quindi un valore di identità e di scambio collettivo. In sostanza nel complesso percorso del cibo troviamo sempre un elemento culturale fortissimo».

**Torniamo alla dimensione dello spazio. Il cibo ha delle frontiere tutte sue e che non sempre rispecchiano quelle politiche. La polenta, ad esempio, è un piatto tipico ticinese, ma non solo. Non si ferma certo alla dogana di Chiasso. Come mai?**

«La risposta è molto semplice. Il cibo, in quanto elemento culturale, non segue i confini di natura politica perché la cultura ha delle logiche tutte sue che in parte prescindono da questi aspetti. E, come dice qualcuno, la cultura è pericolosa perché non ha confini. Essa viaggia con le persone, con le idee, con i prodotti. In sostanza è qualcosa di incontrollabile».

**La storia dell'alimentazione, quindi, ci insegna molte cose su di noi e sulla nostra cultura. Per quali altri motivi è importante studiarla?**

«Per rispondere alla sua domanda bisognerebbe innanzitutto chiedersi a cosa



serve la storia in generale. Potremmo anche dire a nulla. Però, secondo me, lo studio della storia è come un viaggio nel tempo che, al di là di ciò che ci può insegnare a livello nozionistico, rappresenta un addestramento mentale all'elasticità utile a capire che il mondo è vario, è diverso. Così come viaggiare serve per capire che gli uomini e le comunità sono differenti tra loro, credo che anche la storia faccia questo».

#### Nel caso specifico del cibo?

«Nel caso del cibo la storia dell'alimentazione ci insegna che ci sono dei temi ricorrenti che riguardano i bisogni fondamentali dell'uomo legati alla sicurezza alimentare, ma però poi ogni società esprime i propri valori in maniera diversa. Il medioevo, ed esempio, insegna che c'è un rapporto strettissimo tra il cibo e il potere. Ma sono rapporti che poi si declinano in maniera differente in ogni società».

\* professore di storia medievale all'Università di Bologna



**UN RITO ANTICO** La preparazione della polenta nel camino.



## Appuntamento quest'oggi all'Università



### IL TEMA

Questa sera alle 18.15 all'Auditorium dell'USI di Lugano, Massimo Montanari sarà ospite di Lugano Città del Gusto e di Slow Food Ticino per una conferenza dal titolo «Cultura popolare e cultura di élite nella formazione del patrimonio gastronomico».

Perché il pane è un simbolo di civiltà? Le ricette di cucina hanno qualcosa in comune con le ricette del medico? Perché al barbecue cucinano sempre i maschi? Perché mangiamo il formaggio con le pere? Lo studioso cercherà di rispondere a queste domande partendo dal presupposto che

il cibo è uno strumento di convivialità e piacere, ma anche un importante tassello del patrimonio culturale di una società.

### IL RELATORE

Ritenuto uno dei maggiori specialisti internazionali di storia della gastronomia, Massimo Montanari è professore di Storia medievale presso l'Università di Bologna, dove insegna anche Storia dell'alimentazione e dirige il Master «Storia e cultura dell'alimentazione». Da storico, contestualizza il cibo e tutto quello che gli ruota intorno. Da amante della buona tavola, osserva i cambiamenti delle nostre

abitudini culinarie.

La ricchezza della cucina italiana e del nostro territorio non è solo frutto della varietà dei paesaggi che caratterizzano la geografia del paese, né dipende solo dalla molteplicità di culture che storicamente vi si sono incrociate e sovrapposte. Essa nasce anche (forse soprattutto) dal ruolo importante che il mondo contadino ha giocato nella costruzione di quel patrimonio, alimentando la cucina delle classi alte con saperi legati ai prodotti del territorio e al loro uso gastronomico. Maggiori informazioni su [www.cittadelgusto.ch](http://www.cittadelgusto.ch)