

in copertina

L'INTERVISTA

Massimo Montanari

Nel territorio la rivincita della cultura contadina

Il nuovo libro è un viaggio in Italia che mappa la "geografia del gusto" e viceversa

LORENZO CRESCI

Esiste una geografia del gusto, ma anche un gusto della geografia. Non è un semplice gioco di parole - «che ha rischiato di essere il titolo del libro», confessa il professor Massimo Montanari, ma è uno dei «viceversa» che accompagnano l'itinerario tratteggiato lungo un'Italia del buon cibo. «Esiste una cucina italiana, anche nel nome della politica intesa e nella radice del suo termine, e poi c'è quella dei territori, di cui la politica in senso amministrativo cerca di appropriarsi», osserva il professore, storico dell'alimentazione e autore di *Geografia del gusto - Un viaggio in Italia tra i paesaggi del cibo* (edizioni Touring Club Italiano).

Partiamo da qui: c'è la sua firma sulla relazione che sostiene la candidatura della "Cucina italiana" quale patrimonio Unesco. Ma a chi appartiene la cucina italiana?

«A coloro che si sentono rappresentati come italiani, a quell'insieme di diversità e capacità di condividerle. La cucina italiana è un contenitore politico per diffondere cultura. Ci sono pratiche e saperi legati al cibo che assumono, nella storia del Paese Italia, un carattere nazionale».

Si potrebbe dire allora che è l'insieme di cucine regionali?

«In questo caso parlerei più di "distretti gastronomici": ci sono cucine che non si possono definire regionali, perché legate più ai territori che ai confini geografici».

Per esempio?
«Quella del Po segue l'andamento del fiume, dal Piemonte al Veneto. E poi quella ligure-toscana-emiliana delle aree storiche della Lunigiana e della Garfagnana, e quella delle Marche».

Territori, storie, cibo: che cosa desidera lasciare nel lettore?

«L'idea che territori e paesaggi, intesi come costruzione storica, è tanto ovvia quanto trascurata. Pensiamo alle risaie: si è portati a pensare che siano regali della natura, da qui le cosiddette vocazioni naturali. Invece se non c'è la scelta dell'uomo di destinare spazi a qualcosa di produttivo non succede nulla. Da qui può partire la riflessione per recuperare un rapporto sano con il cibo».

Il cibo contiene paesaggi?
«Sì, e penso sia evidente a tutti. Meno ovvio è capire che in questi territori c'è il cibo. Invece lo ritengo un passaggio fondamentale, perché è necessario uscire dagli stereotipi pensando che l'ambiente naturale del cibo sia un supermercato. Per questo nel libro ho utilizzato l'immagine di Giacomo Leopardi, mutata da Emilio Sereni, sui paesaggi costruiti per far comprendere l'opera dell'uomo ("Una grandissima parte di quello che noi chiamiamo naturale, non è; anzi è piuttosto artificiale: come a dire, i campi lavorati, gli alberi e le altre piante educate e disposte in ordine, i fiumi stretti infra certi termini e indirizzati a certo corso, e cose simili, non hanno quello stato né quella sembianza che avrebbero naturalmente")».

Ma c'è un problema di narrazione nei territori del cibo?
«Chi utilizza strumenti di marketing per valorizzare un territorio arriva prima al risultato, ma più di tutti vale il lavoro dell'uomo, quello lo racconta la storia».

Che cos'è la geografia del gusto?
«Un assaporamento diversificato, fin dalla storia, utilizzato da quei pochi che si potevano guardare attorno ovunque, dando un senso di diversità a una tavola. In qualche modo è la globalizzazione che crea le differenze».



Massimo Montanari
"Geografia del gusto"
Touring editore
pp. 96, € 16

“

È necessario uscire dagli stereotipi, per quello ho usato le immagini di Leopardi mutate da Emilio Sereni

L'autore

Massimo Montanari è professore emerito all'Università di Bologna, dove ha fondato il Master in Storia e cultura della alimentazione. Tra i suoi libri, "Il cibo come cultura", "Il mito delle origini", "Amaro". Per il Touring Club Italiano ha curato il volume "I paesaggi del cibo"

zato da quei pochi che si potevano guardare attorno ovunque, dando un senso di diversità a una tavola. In qualche modo è la globalizzazione che crea le differenze».

È il gusto della geografia?

«È la risposta al fantasma della globalizzazione, perché da diffidenti di questo percorso troviamo un antidoto. La storia globale è il gusto del locale, che va costruito. Nelle esperienze territoriali ci sono storie popolari e di contadini, mi piace pensare che in qualche modo sia una rivincita postuma della cultura contadina».

Perché postuma?

«Perché oggi si parla di ritorno alla terra che è senz'altro un rapporto diverso di vivere la vita, ma gli agricoltori rappresentano il 4-5% dei lavoratori, dopo essere stati più del 50% un secolo fa».

Però si scappa dalle città...

«La cultura urbana è stata costretta a riscoprire i valori contadini, anche con modalità nuove e penso ai gruppi di acquisto o mercati contadini visti con simpatia».

Si schieri: è per la geografia del gusto o per il gusto della geografia?

«Non ci ho mai riflettuto».

Dovesse farlo?

«Scelgo il gusto della geografia, sono uomo dell'oggi anche se medievista».

Lo è anche tavola?

«Sì, mi piace assaggiare la cucina di ogni posto in cui mi trovo, è il modo migliore per capire i luoghi. L'Italia è fortunata, in questo senso il buono è ovunque. Poi, certo, ho un senso di appartenenza e quindi apprezzo la cucina e in certi sapori lo ritrovo».

C'è un "viceversa" in questo senso della memoria?
«Sì, che è sentimento che non esclude la curiosità».



Per restare in tema

I legumi hanno nutrito civiltà, sostenuto rivoluzioni, determinato il destino di imperi, eppure vengono spesso sottovalutati e associati alla tavola dei poveri. L'olandese Joël Broekaert ne parla in un percorso ricco di aneddoti e scoperte: da piselli e lenti icchie della prima rivoluzione agricola, alla fava, che salvò l'Europa medievale dalla carestia; dal fagiolo dall'occhio, introdotto dagli africani ridotti in schiavitù e divenuto simbolo dell'emancipazione afroamericana, fino all'incredibile «guerra del hummus» tra i Paesi arabi e Israele. Sonda, pp. 192, € 19



Dalla straciatella in brodo al Pantheon, al sugo alla marinara tra le prove di scena e un cambio costumi, alla pizza fatta in casa mangiata con i figli prima di andare a dormire. In "Quello che ho mangiato in un anno", l'attore e produttore Stanley Tucci ha registrato dodici mesi di pasti, al ristorante, sui set cinematografici, a casa e all'estero, con i famigliari, gli sconosciuti, da solo. Tra pasti memorabili e altri imangiabili, il cibo è un segno del passare del tempo - e anche dei rimpianti che lo accompagnano - un modo per ricordare e persone care e prepararsi al futuro. In uscita a fine maggio da Baldini+Castoldi,



IL FORMAGGINO CHE PIACE A VOI, PIACE A

INVERI