

La cultura del cibo

Obesità, omologazione alimentare, ossessione per il biologico sono follie del presente. Ma la naturalità del passato è solo un mito

MARINA
MONTESANO

Negli ultimi anni film e libri come *Fast Food Nation* e *Supersize Me* hanno denunciato con un buon riscontro non solo negli States, ma anche in Europa, le follie dell'odierna industria alimentare e dei consumi di cibo: obesità, omologazione della cultura alimentare, diffusione di patologie, peggioramento del gusto collettivo e così via. Per contro, anche la reazione a questo disastro tende a divenire un'ossessione: per il cibo biologico, per le diete, per il salutismo a ogni costo. Si consuma troppa carne, aumentano le malattie coronariche, l'agricoltura si depauperava, la mucca pazza ci spaventa? Diventiamo vegani! Verrebbe da dire che le società occidentali, passando da un eccesso all'altro, hanno ormai smarrito ogni rapporto naturale con il cibo. Senonché, l'alimentazione è in ogni società un fatto culturale molto più che naturale.

A ricordarcelo, in tempi recenti, alcune pubblicazioni di rilievo e un convegno, svoltosi a Torino presso l'Accademia Albertina il 21-22 novembre dello scorso anno e organizzato da Irma Naso per il Centro studi per la storia dell'alimentazione e della cultura materiale "Anna Maria Nada Patrone": «De Fructibus... Storia, Pratiche, Linguaggi» ha avuto appunto quale tema centrale la frutta nelle diverse fasi della produzione, del consumo, dell'immaginario, della raffigurazione. È un tema complesso perché, se oggi la frutta è generalmente considerata un alimento dalle doti indiscusse, in passato non sempre è stato così.

Ce lo racconta anche la voce di un glossario redatto da Enrico Carnevale Schianca: *La cucina medievale. Lessico, storia, preparazioni* (Leo S. Olschki Editore, 2011, pp. 758, euro 49), che tuttavia è ben più di un glossario, perché le voci, davvero

numerose, sono sempre accompagnate da approfondimenti e da rinvii alle fonti e alla storiografia di straordinario interesse. Nell'alimentazione medievale la frutta, per rimanere sul tema, non era considerata particolarmente appetibile, complice il pensiero di una lunga tradizione medica che ne sconsigliava l'utilizzo a crudo. «Sembra che la frutta (particolarmente quella fresca) abbia avuto scarsa importanza sulle tavole medievali; il rilievo scaturisce con immediatezza dall'esame delle liste dei conviti, e indirettamente dal constatare quanto rare e sommarie siano, nei libri di cucina coevi, le denominazioni specifiche delle varietà frutticole (...). Non va poi dimenticato che le regole dietetiche comportano una varietà di scelte che non tutti sono in grado di permettersi; quando il medico consiglia taluni cibi e ne proibisce altri, comincia con ciò stesso ad attuare una discriminazione fra chi ha larghe disponibilità e chi ne ha di ristrette; tutte queste considerazioni inducono a ritenere che il consumo della frutta seguisse un andamento piuttosto irregolare a seconda dei destinatari (...) dell'ambiente (...) e della stessa materia prima (...), e che soggiacesse inoltre a condizionamenti esterni di varia natura: fino a tutto il XIV secolo, l'avversione dei medici ebbe un peso rilevante in termini di dissuasione, poi cominciò a manifestarsi un crescente favore, probabilmente mediato dal nuovo interesse per le scienze naturali in genere e per l'agronomia in specie».

La storia del cibo e del suo consumo è dunque soprattutto storia sociale e culturale; ed è una storia che non sempre procede secondo criteri direttamente proporzionali al miglioramento della macroeconomia. Un bell'esempio ci viene dai mutamenti verificatisi nelle società europee alla svolta tra il primo e il secondo millennio d.C. A partire dall'VIII secolo, in concomitanza con la fine delle ondate di pestilenza, l'economia cominciò a registrare un tendenza positiva, che sarebbe

durata sino ai primi del Trecento. Il progresso non venne tuttavia, a quanto sembra, da un incremento della rete commerciale, quanto piuttosto da miglioramenti nel settore primario: quello agricolo. Il trend positivo della produzione agricola, dovuto ad alcune innovazioni tecniche, e a un miglioramento generalizzato del clima, favorirono la crescita demografica e l'ampliamento delle aree messe a coltura. Gli effetti, tuttavia, non furono solo positivi. In un periodo in cui la macroeconomia era in crescita, la situazione dei contadini spesso peggiorava. È in questo periodo che le masse rurali presero a mangiare fundamentalmente cereali e leguminose, con pochissime integrazioni proteiche. Oltre allo spazio agricolo che si toglieva al bosco, alla foresta o alla brughiera, per destinarlo alle colture cerealicole, c'è da dire che – nel quadro del generale peggioramento del loro status sociale complice l'accrescimento del peso dei valori e dei legami feudosignoriali – i contadini perdevano i diritti secolari di caccia e raccolta nelle terre boschive e paludose. Senza dubbio, in questo senso i contadini, dopo l'XI secolo, compirono un regresso nella qualità della loro alimentazione. Il contadino dell'alto medioevo mangiava meglio perché, potendo sfruttare il bosco e il sottobosco, aveva a disposizione una maggior gamma di alimenti.

Fenomeni almeno in parte simili a questi si ebbero nel corso dell'età moderna: basti pensare alle crisi dovute a carestie ed epidemie ai primi del Seicento e poi di nuovo nel corso dell'Ottocento. La storia dell'alimentazione meglio si coglie infatti sulla lunga durata e senza dare troppo per scontati i concetti di tradizione e di continuità, perché i cambiamenti sono altrettanto se non più rilevanti. Lo si coglie bene attraverso l'opera di un maestro in questo settore, il compianto Piero Camporesi che molti libri ha dedicato alla storia del cibo e dell'immaginario a esso legato; viene oggi ristampato uno dei suoi classici: *La terra e la luna. Alimentazione folclore società* (Garzanti, 2011, pp. 368, euro 26). Non casualmente il libro si apre con un saggio su «Il pane e la morte. Alimentazione e rituali agrari» e si chiude con «Nati sotto la libra», dove Camporesi si chiede quanto del desiderio attuale di corpi tonici e magri abbia a che fare con l'obliterazione attuale dell'idea di morte, ma allo stesso tempo con la profonda pulsione alla morte e all'autodistruzione dei nostri tempi; contrapponendola idealmente all'elaborazione rituale del trapasso che nelle società tradizionali avveniva anche attraverso la preparazione, con modi e tempi particolari, di alcuni tipi di alimenti.

Insomma, il difficile rapporto delle società occidentali contemporanee con il cibo non pare tanto dovuto all'abbandono di una naturalità che probabilmente non è mai esistita, quanto piuttosto alla necessità di un riassetto culturale. «Tenendo sempre presente», per dirla con Camporesi, «che la cucina, come ogni realtà, è in perenne movimento, e che la mitizzazione del passato, prima ancora d'essere un errore di prospettiva storiografica, è frutto d'irresponsabile attaccamento a passate primavere».

In alto, "Salad", l'alien fatto di ortaggi di Till Nowak, un tributo contemporaneo a Giuseppe Arcimboldo

