

Nautilus. NavigAzioni tra locale e globale
Rivista mensile di Cultura e Territorio



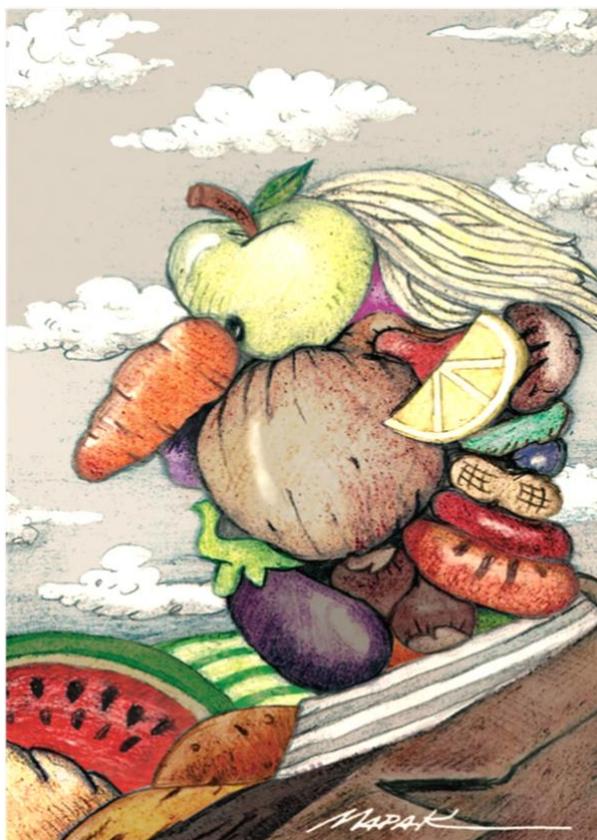
NAUTILUS

NavigAzioni tra locale e Globale



Il valore del cibo

n. 6 –7/Dicembre 2021 – Gennaio 2022



Nautilus. NavigAzioni tra locale e globale

Rivista mensile di Cultura e Territorio



Direttore responsabile

Monica Pierulivo

Redazione

Marco Bracci
Benedetta Celati
Patrizia Lessi
Francesca Passeri
Rossano Pazzagli
Elena Pecchia

Hanno collaborato a questo numero

Giulia Ubaldi Cossutta
Elena Pontil
Francesca Curcio
Stefano D'Atri
Danilo Gasparini
Giacomo Sanavio
Rita Salvatore
Elio Vernucci
Adriano Bruschi
Maurizio Dell'Agnello

Illustrazione di copertina "Arcimapak" e logo di Massimo Panicucci

Info: redazione@nautilusrivista.it

Sommario

Editoriale

Il valore del cibo

di Monica Pierulivo

p. 5

Il mondo a tavola

Il Laboratorio di Antropologia del Cibo di Milano

Intervista a Giulia Ubaldi

di M.P.

p. 7

Cib’Aria

Un progetto per viaggiare nel mondo rimanendo in Italia

Di Elena Pontil

p. 10

Cibo e Paesaggio

di Rossano Pazzagli

p. 12

La sostenibilità del cibo “dentro e fuori mercato”

di Benedetta Celati

p. 14

Territorio e sovranità alimentare

Dal Piano del Cibo al *Farm to Fork*

di Giacomo Sanavio

p. 17

Politiche del cibo e sistemi alimentari

Nuove visioni per le sfide emergenti

di Francesca Curcio

p. 19

Un vaccino chiamato *Slowfood*

di Rita Salvatore

p. 23

Della tipicità...sotto “el capanon”

di Danilo Gasparini

p. 25

La storia della pasta

Il CISPAl e l’identità alimentare italiana

di Stefano D’Atri

p. 29

Elogio di un piccolo seme

Una geografia alimentare tra simbolo, cinema e territorio

di Elio Vernucci

p. 32

**La cultura culinaria italiana sul piccolo schermo,
fra tradizione e innovazione**

di Marco Bracci

p. 36

Dietland

di Patrizia Lessi

p. 38

L'ingrediente segreto

di Elena Pecchia

p. 40

Il cibo al cinema

menù classici e sperimentali

di Fabio Canessa

p. 42

Non solo buono

Quando lusso, moda e cibo s'incontrano

di Francesca Passeri

p. 44

Green Society in Val di Cornia

I progetti *Sterpaia* e *Le Pietre*

di Adriano Bruschi

p. 46

Il cibo proveniente dalle acque

di Maurizio Dell'Agnello

p. 49

Editoriale

Il valore del cibo

di **Monica Pierulivo**

Cibo, benessere e salute, cibo spazzatura e cibo sano, biologico e naturale, cibo come emozione e come esperienza, come sostenibilità, cibo e pandemia, cibo e moda, cibo come relazione e convivialità, cibo e società.

Sono solo alcune delle declinazioni di questa parola, sicuramente tra le più universalmente utilizzate anche in senso metaforico, capace di evocare molte situazioni e di immergerci di volta in volta in numerosi mondi e campi della vita.

Il cibo soprattutto “ci mette in relazione” con l’ambiente, la società, il territorio, lascia dei segni tangibili e chiari nel paesaggio. E ancora, viaggia, si conforma, mescola vecchie e nuove abitudini alimentari, rappresenta benissimo i cambiamenti culturali, sociali, economici. Può essere un elemento di “liberazione”, una prospettiva di futuro diverso per i Paesi più in difficoltà, come sostiene **Carlo Petrini**, gastronomo e fondatore di Slow Food nel suo libro “Cibo e Libertà”, per tutti quei popoli che rivendicano la propria sovranità alimentare a partire dalla cultura e da ciò che hanno da offrire.

Se da una parte, con l’esaltazione delle tipicità locali, può marcare le differenze tra culture, rafforzando l’identità delle comunità, dall’altra

ogni attività legata al cibo, anche la più semplice e quotidiana come cuocere il pane, porta con sé una storia ed esprime una cultura complessa, ricca di scambi e contaminazioni culturali e materiali.

Come ci ricorda lo storico dell’alimentazione **Massimo Montanari**, preparando un piatto di spaghetti al pomodoro sintetizziamo, con un gesto che oggi è segno dell’identità italiana il favorevole incontro tra una produzione messa a punto nella Sicilia araba del Medioevo e un prodotto americano importato in Europa dai conquistatori spagnoli. Attraverso i tanti modi di produrre, preparare, consumare e interpretare il cibo in epoche e luoghi diversi si scoprono aspetti essenziali della civiltà umana.

Il cibo è quindi **più di un alimento**. Oltre che per necessità si mangia per gustare, per tramandare tradizioni e inventarne di nuove, per dire chi siamo e da dove veniamo, per **comunicare**.

In tal senso, il cibo parla svariati linguaggi, esso è un fatto culturale, che rimanda a un universo di significati e valori più profondo di ciò che vediamo in superficie. È un patrimonio di saperi, legato fortemente alle storie legate agli alimenti e alle ricette tradizionali, di cui parliamo anche in questo numero, un racconto delle civiltà e delle comunità a cui

appartengono.

L'esperienza del cibo non può inoltre essere disgiunta anche dal significato del tempo necessario per produrlo, prepararlo e non solo consumarlo.

Acquisire consapevolezza di tutto questo significa avere cognizione di come l'alimentazione quotidiana incida sul nostro presente e sul futuro e di quanto siano importanti le nostre singole azioni, di quanto sia necessario conoscere le filiere che vanno dalla terra alla tavola.

Così è sempre stato, anche nel passato. **Carlo Maria Cipolla**, nel suo esilarante "Allegro ma non troppo", dedica un paragrafo divertente, in chiave ironica, al ruolo delle spezie (e del pepe in particolare) nello sviluppo economico del Medioevo.

«Il pepe, si sa è un potente afrodisiaco – scrive **Cipolla** - Privati del pepe, gli Europei riuscirono a stento a controbilanciare le perdite di vite umane causate da baroni locali, guerrieri scandinavi, invasori ungheresi e pirati arabi. La popolazione diminuì, le città si spopolarono mentre foreste e paludi si estesero sempre di più. Persa ogni speranza in una vita migliore in questo mondo, la gente pose sempre più le proprie speranze nella vita dell'aldilà e l'idea di ricompense in Cielo l'aiutò a sopportare la mancanza di pepe su questa terra».

Per non parlare della cosiddetta "acculturazione alimentare" introdotta nel XVI secolo nel Vecchio Continente a seguito della scoperta delle Americhe. Gli alimenti introdotti modificarono profondamente le abitudini alimentari dei paesi europei per i secoli a venire. L'introduzione dei pomodori, del mais, della patata, del cacao, del girasole, della vaniglia, delle arachidi, del peperoncino,

provocarono una vera e propria rivoluzione alimentare e culturale, con riflessi importanti dal punto di vista sociale ed economico.

La rilevanza che il cibo ha avuto e continua ad avere nella storia dell'uomo è quindi inequivocabile e l'importanza che esso ha assunto è sottolineata anche dalle politiche alimentari e dalle strategie che istituzioni locali, nazionali e sovranazionali mettono in atto per migliorare la qualità della vita dei cittadini.

Al cibo quindi abbiamo voluto dedicare questo numero doppio di "Nautilus", che esce a gennaio dopo le festività natalizie e di fine anno. Non è un caso ma una scelta, perché in tutte le culture le feste evidenziano la grande centralità del "mangiare insieme" anche dal punto di vista simbolico e della tradizione, rappresentando la convivialità per eccellenza e il valore affettivo del cibo.

Presentiamo pertanto un numero più corposo, con articoli che raccontano esperienze e ricerche, parlano dei cambiamenti in atto, di tradizioni e di culture, di sostenibilità, approfondiscono e analizzano criticamente i molteplici aspetti legati al tema.

Un **numero da gustare**, in tutto e per tutto, un viaggio nella cultura materiale e immateriale, perché la consapevolezza del nostro modo di nutrirci ci rende responsabili delle scelte, ci mette di fronte all'universo di valori che l'umanità non dovrebbe dimenticare, legato alla conservazione del pianeta, al grande patrimonio collettivo rappresentato dalle risorse naturali e ambientali da non disperdere ma da qualificare, nel rispetto soprattutto delle nuove generazioni.

Il mondo a tavola

Il Laboratorio di Antropologia del Cibo di Milano

Intervista a Giulia Ubaldi

di M. P.

Siamo nel cuore del **Giambellino**, un luogo aperto e multiculturale, quartiere storico del Cerutti Gino di **Giorgio Gaber**, dove le storie da raccontare sono molte, di tutti i tipi, positive e negative, ma comunque piene di colori e di tanta vita. È qui che, appena tre mesi fa, è nato il [LAC \(Laboratorio di Antropologia del Cibo\)](#), ideato e realizzato da **Giulia Ubaldi**, antropologa laureatasi all'Università di Siena con una tesi sulla "politica del velo", che a un certo punto della sua vita e dopo diverse esperienze in giro per l'Italia, soprattutto al Sud, ha deciso di creare nel suo quartiere uno spazio dedicato al cibo come cultura e incontro e alla cucina come condivisione e partecipazione. 140 mq costruiti intorno alla cucina dal design unico, firmato **Riccardo Barthel**. Si tratta di un'esperienza unica, per le modalità in cui è concepita e gestita, e soprattutto un'esperienza che considera il cibo e l'alimentazione come strumento per unire, proprio partendo dalle differenze e preservandole.

Giulia, puoi spiegarci che cos'è l'Antropologia del Cibo e come si collega al LAC?

Il Laboratorio è un punto di arrivo di un percorso di elaborazione, di studio e di esperienze concrete che mi hanno portato all'**Antropologia del Cibo**.

Non nasco infatti come esperta di alimentazione. Dopo la laurea in **antropologia** mi sono occupata di **agricoltura**, un settore comunque affine per certi versi, lavorando nel **Cilento** in alcune aziende agricole, fino a quando non ho aperto una mia azienda a **Caselle in Pittari**.

L'agricoltura non era l'unico campo di cui mi sono occupata perché mi piaceva anche l'arredamento, soprattutto nella ristorazione. Dal filone della campagna e poi dell'arredamento per la ristorazione, mi sono avvicinata molto al **cibo**.

Ho fatto un corso di enogastronomia e poi, dopo aver trascorso quattro anni nel **Cilento**, sono tornata di nuovo nella mia città, **Milano**. Qui mi sono dedicata al giornalismo scrivendo per diverse testate (*La Cucina Italiana*, *il Giornale del Cibo*, *Scatti di Gusto*, *Vaniy Fair*) che è stato però soprattutto un modo per raccontare quello che avevo vissuto, per dare vita alle storie delle molte persone con le quali ero venuta a contatto negli anni precedenti. In questa fase è nata la mia prima pubblicazione "**Cento Volte Mezzogiorno**", il racconto di tutti i paesi attraversati e vissuti. Cento paesi di tutta l'area che avevo visitato raccontati attraverso i diversi punti di vista delle molte persone incontrate.

Il libro è stato poi pubblicato in 10 puntate su "**Vaniy Fair**".

Da qui ho cominciato a pensare alla possibilità di applicare la mia vocazione antropologica al

mondo del cibo, partendo dal punto di vista degli altri con un approccio **emico**, come si dice in antropologia, che considera la cultura dall'interno, cercando di porsi dal punto di vista dei suoi membri e di comprendere in che modo essi danno senso alla realtà, concentrandosi sugli elementi di **unicità** della cultura stessa.

Il cibo è un ottimo punto di partenza per conoscere gli altri e per tenere memoria delle tracce e dei cambiamenti impressi dall'uomo.

Questo è il metodo che mi ha sempre ispirato e che ho seguito anche in questo caso.

Esistono tanti tipi di cucina, quella filippina, messicana, indiana ecc. Per me è importante **non la cucina in sé**, ma lo studio di tutti i percorsi gastronomici **in relazione a qualcuno**. La **cucina etnica non esiste** per me, esiste la possibilità di attraversare le contaminazioni che si incontrano attraverso le esperienze personali.

L'interesse per il cibo è pertanto un **fatto sociale** e una questione **emozionale** allo stesso tempo, ed è nato in questi termini negli anni di ricerca trascorsi in **Cilento**.

Ho capito attraverso lo studio e le mie ricerche perché in **Val d'Aosta** si coltivano le **cipolle di Tropea** e i **peperoncini**, a **Lungro** in **Calabria** consumano più **mate** che in Argentina e ad **Ardesio**, vicino **Bergamo** si beve **Pastis**.

Rispondere a queste domande e osservare questi cambiamenti è il lavoro che svolgo come antropologa del cibo per capire come le culture cambino e si modifichino nel tempo, seguendo i movimenti delle persone.

Il cibo per me è quindi uno strumento per vedere cosa c'è dietro, partire dal cibo per parlare di altro, farci rendere conto che alla fine siamo tutti più vicini di quel che crediamo, restituire un'idea della **complessità culturale** del mondo attuale, le sue **contaminazioni**, le

sue **ibridazioni**, che sono poi la più grande ricchezza che le migrazioni e in generale i movimenti dell'uomo ci hanno dato e continuano darci, a partire dalla tavola. Mi sono quindi trovata a esplorare un universo, per cui ho scritto e ho fatto l'antropologa intrecciando le storie tra persone e cibo.

Il cibo come strumento per portare avanti un lavoro culturale e per suscitare emozioni. Come si traduce tutto questo nelle attività concrete del Laboratorio?

Il progetto del Laboratorio è nato anche quando sono venuta in contatto con l'esperienza di **Migrateful**, una scuola londinese che ha tra i suoi obiettivi principali quello del **rebuilding personality**. Molti migranti hanno la possibilità di tenere corsi di cucina facilitando così il loro percorso verso l'occupazione e l'indipendenza.

Ispirandomi un po' a questa esperienza, volevo creare una sorta di casa e per far questo ho coinvolto molte delle persone che avevo a suo tempo intervistato nell'ambito delle mie ricerche antropologiche, migranti di prima, seconda e terza generazione, rifugiati e richiedenti asilo con alle spalle esperienze diverse che sono diventati **chef** del Laboratorio. Persone varie con qualifiche differenti: home chef, ristoratori e cuochi professionisti, badanti, musicisti, casalinghe, artisti.

Tutti sono accomunati da una profonda passione per la cucina e dalla voglia di trasmetterla, dal desiderio cioè di farsi portavoce dei loro luoghi d'origine e dei piatti di casa, quella veri, autentici, del cuore. C'è stato un lavoro di formazione iniziale e poi siamo partiti a settembre.

Attualmente ci sono **35 cuochi**, che nel giro di un mese svolgono lezioni di due ore, dalle 20 alle 22, e **30 corsi**.

Non si tratta però di un corso standard di cucina. Quello che emerge realmente è la persona e la sua particolare esperienza, è

questo che rappresenta un grande valore aggiunto. Si tratta alla fine più di un **laboratorio esperienziale** che serve per raccontarsi. Spesso può capitare di piangere durante le lezioni che diventano occasioni per raccontare episodi legati alla vita di persone provenienti dalle esperienze più diverse.

Durante la **serata balcanica** abbiamo parlato di **Tito** e del regime. Oppure è bellissimo vedere la **cuoca armena e quella turca** che cucinano insieme, tutto questo rappresenta il significato profondo di questo progetto.

Ed è bello vedere che ci sono partecipanti ai nostri corsi che condividono questa sensibilità. Quando parliamo di partecipanti parliamo anche qui di persone molto diverse: ci sono ragazzi, coppie, signore, bambini. Ora sta funzionando anche la prenotazione dell'evento (cerimonie, compleanni altro).

È come viaggiare con il cibo quindi e poi c'è l'aspetto fondamentale della convivialità e della condivisione

Sì, generalmente il tavolo viene allestito dal cuoco con un **format** molto libero. A tavola ci sono 16 posti ma se qualcuno vuol venire con

30 persone va bene lo stesso, organizziamo in modo da ospitare.

Un luogo molto aperto quindi dove nulla è fisso.

Per quanto riguarda invece i prodotti utilizzati, ci tengo molto a utilizzare materie prime italiane e prodotti locali, sempre di qualità. In occasione della serata argentina ad esempio, ero a **Bergamo** e ho pensato di utilizzare gli ottimi formaggi bergamaschi per cucinare l'**empanada** argentina.

Allo stesso modo non è conflittuale il fatto che per alcuni piatti, come i tipici ravioli nepalesi, i **momo**, vengano utilizzati prodotti che potrebbero risultare in contrasto tra di loro, come la coca cola insieme alla soia. Se queste sono le abitudini e i modi di cucinare è giusto rispettarli.

L'antropologia ha questa scusante culturale che poi si concilia con il senso della mia tesi di laurea: i volti del velo, con tutte le sfaccettature del velo.

Io sono sempre contraria a qualsiasi forma di generalizzazione, mentre è importante recuperare le **singolarità** che sono fondamentali per **unificare**. È la mia visione.

Cib'Aria

Un progetto per viaggiare nel mondo rimanendo in Italia

di [Elena Pontil](#)

Nasce a **Firenze** una rassegna di scambi culturali per tutte le anime curiose che la attraversano.

In un periodo di chiusure causate da Covid, diffidenze dovute a politiche di integrazione miopi nasce un progetto che va contro corrente con l'obiettivo di aprire le città a nuove conoscenze, nuove ricette e nuove storie.

Si tratta di serate dedicate alla **cucina**, ma che spaziano tra **musica e letture** provenienti da lontano con l'obiettivo di avvicinare la città di Firenze al mondo.

Il paradosso è infatti quello di essere considerata una meta internazionale conosciuta in tutto il globo grazie al **turismo di massa** che la attraversa ogni anno, ma rimanendo una città con poca familiarità con le lingue del mondo.

Proprio per rovesciare questa situazione, le protagoniste del progetto sono **donne** entusiaste delle loro origini e molto attive nel tessuto cittadino che, condividendo le ricette d'infanzia, un ballo e un ricordo ad alta voce, si fanno ambasciatrici di futuro e di una nuova Firenze.

Il viaggio parte dal **Marocco** alla scoperta della **cucina berbera** insieme a **Kadija**, interprete e attiva nel bellissimo progetto di guide migranti **Amir project** دعونا نجتمع في المتحف e prosegue in **India** tra sari e spezie

con **Shifali**, prima di arrivare in **Senegal** con **Ngone** per capire non solo quali sono gli ingredienti principali dei piatti tradizionali, ma cosa significhi la condivisione durante i pasti.

Sarà rappresentata anche la ricca **cucina albanese**, a noi tanto vicina quanto sconosciuta, grazie alle prelibatezze di **Adriana**, anche lei volontaria di **Amir project** دعونا نجتمع في المتحف.

Infine, l'arrivo in **Iran** con la cucina persiana fra le più antiche e ricche del **Medioriente** e caratterizzata

dall'abbondanza di spezie, aromi e consistenze uniche.

In un momento storico così delicato ma così importante c'è bisogno di ricostruire tutto un tessuto sociale sconnesso dalle troppe emergenze in corso, c'è voglia di ritrovarsi, seppur a piccoli gruppi, prendersi tempo, guardarsi negli occhi, ritrovarsi nelle proprie diversità e nei propri bisogni comuni. **Cib'aria** vuole farsi scenario di questa opportunità creando uno spazio senza stereotipi in cui ognuno porta un suo bagaglio di vita da condividere e in cui tutti si sentano liberi di fare le domande necessarie a superare barriere e confini.

Le serate saranno ospitate dall' **Ostello Tasso**, realtà molto attiva a Firenze e

scenario perfetto per questa nuova avventura che in futuro vorrebbe portare questo *format* anche fuori dal centro. La sfida futura di **Cib'aria** sarà quella di raggiungere anche le periferie e, perché no,

le case dei loro abitanti cercando di contribuire alla trasformazione di quelli che oggi sono considerati dei “**non luoghi**” ma che da sempre sono portatori di grandi ricchezze, il tutto con l'intento di abbattere i muri, mentali e non.

Cibo e paesaggio

di [Rossano Pazzagli](#)

Riprendendo l'espressione del contadino e scrittore americano **Wendell Berry**, secondo il quale “**nutrirsi è un atto agricolo**” e che, di conseguenza, la produzione agricola può essere considerato “**un atto gastronomico**”, il **paesaggio** emerge come elemento di connessione, ricco di valori reali e simbolici. Il paesaggio agrario, *in primis*, è stato a lungo lo specchio fedele dell'alimentazione e d'altro canto è ormai appurato che l'agricoltura, oltre a svolgere la sua funzione primaria di produzione di cibo, produce anche paesaggio. È multifunzionale – come si dice – cioè assolve anche alla messa a disposizione di servizi ambientali, sociali, didattici, turistici, di cura del territorio e, appunto, di costruzione paesaggistica.

Cosa sarebbe il bel paesaggio italiano se il territorio non avesse conosciuto i diversi **sistemi agricoli** che nei secoli hanno contrassegnato le regioni della penisola: la **mezzadria** dell'Italia centrale, gli **alpeggi alpini**, le **piantate padane** o le **transumanze** e i **latifondi meridionali**?

La **filiera del cibo** rappresenta, in effetti, il principale canale delle relazioni tra **l'uomo** e **la terra**. Per questo il cibo e la sua produzione devono riconquistare la giusta centralità tra le attività umane.

Siccome l'agricoltura producendo cibo produce anche paesaggio, noi potremmo estendere il concetto espresso da **Berry**, dicendo che **mangiare** è anche *un atto paesaggistico*.

Ma quanta consapevolezza esiste, oggi, di questo legame?

Quando ciascuno di noi mangia potrebbe disegnare, o almeno immaginare il paesaggio corrispondente a ciò che ha nel piatto. Non è un'operazione facile. Mangiare è una delle attività più importanti e ineludibili per l'umanità, ma si è perso la consapevolezza di quello che si mangia. Eppure, dietro a ciascun piatto ci sta un paesaggio: quello giallo del grano, quello verde dell'olivo, un pascolo, una stalla, un frutteto, un orto o un allevamento da cortile.

Nell'immaginario dei nostri ragazzi forse c'è il mercato o il supermercato con le ceste di frutta ben sistemate e gli altri cibi pronti da cucinare, quasi sempre presentati in forme di packaging del tutto innaturali. Ma sarebbe più corretto immaginare la **filiera**, cioè il percorso che ha portato nel piatto quel prodotto: il seme, le forme di coltivazione e di trasformazione, il lavoro di chi lo ha prodotto, il contadino, la terra, la raccolta, il trasporto, la conservazione, la distribuzione etc.

Il cibo, quindi, evoca un paesaggio agrario o zootecnico, e questi con le loro suggestioni si possono connotare anche come **paesaggi del cibo**.

L'agricoltura è dunque lo strumento che consente di costruire paesaggio producendo cibo. “**Una nobile arte senza la quale nessuno esisterebbe**”, scriveva l'illuminista **Giuseppe Maria Galanti** verso la fine del '700 alludendo alla funzione principale dell'agricoltura, che è quella di nutrire il mondo, cioè tutta la popolazione. Storicamente il **campo**, il **pascolo** e il **bosco** sono state entità diverse e complementari: il bosco per la raccolta spontanea di frutti vegetali e animali; sullo

spazio naturale gli agricoltori hanno, come artisti, disegnato il paesaggio.

È la **campagna** che ha generato la **città**. Quando l'uomo ha smesso di essere nomade e si è fermato per coltivare la terra, là sono nati i primi villaggi, i primi agglomerati, antenati delle città medievali e moderne. A un certo punto, almeno dal medioevo in poi, è stata la città che ha governato la campagna. Un **dominio economico** che è diventato anche **dominio politico**.

Qual è il **rapporto tra città e campagna**? Ogni centro urbano è circondato dalla sua campagna e questo modello organizzativo vale per tutta l'Italia e buona parte del mondo. È un tema storico, ma è anche un tema del presente, perché oggi questo rapporto è in crisi: in passato **città e campagna erano abituate a dialogare** tra di loro, a scambiarsi prodotti, energia, concimi, culture; le porte di ogni città diventavano le valvole che mettevano in comunicazione questi due mondi, l'urbano e il rurale.

Oggi la città moderna sembra illudersi di poter vivere facendo a meno della campagna circostante, mentre la campagna rischia di morire senza che la città di riferimento se ne

accorga.

Questa è stata la storia del paesaggio più recente. Il cibo può e deve essere uno strumento per **riconnettere questi due ambiti territoriali** e per ridare voce al mondo rurale. In questo modo i prodotti alimentari, l'enogastronomia, diventeranno anche una fondamentale leva di sviluppo dei territori, in particolare tramite la promozione di un turismo esperienziale centrato sulla **sostenibilità ambientale** e sull' **integrazione delle risorse territoriali**.

Affinché ciò avvenga è necessario, prima di tutto, conoscere i prodotti del territorio e mettere nel piatto quelli, prioritariamente: bere e mangiare a **filiera corta**, quando è possibile, adottare un approccio *local*

all'alimentazione, riunire il gusto del mangiare e del bere alla **bellezza del paesaggio**.

Ne guadagnerebbe sicuramente il **benessere**, la **freschezza**, la **salute** e l'**ambiente**, ma anche l'**economia**, perché riprenderebbero fiato, in questo modo, i **sistemi locali di produzione e consumo**, circuiti del valore in grado di creare occupazione, reddito per i produttori e qualità del territorio.

Nota bibliografica

W. Berry, *Mangiare è un atto agricolo*, Torino, Lindau, 2015

P. Bevilacqua, *Felicità d'Italia. Paesaggio, arte, musica, cibo*, Roma-Bari, Laterza 2017

Paesaggio nel piatto, a cura di G. Bonini e R. Pazzagli, Reggio Emilia, Istituto Alcide Cervi, 2016

R. Pazzagli, *La «nobile arte». Agricoltura, produzione di cibo e di paesaggio nell'Italia moderna*, Pisa, Pacini, 2021

La sostenibilità del cibo “dentro e fuori mercato”

di [Benedetta Celati](#)

La **trasformazione del sistema alimentare**, dalla produzione al consumo, insieme alla transizione ecologica, occupa un posto centrale nell'attuale agenda europea. Al centro di tutto vi è il concetto, indefinito e fors'anche un po' abusato, di **sostenibilità**, al quale si lega l'idea che sia possibile far convergere gli obiettivi della crescita economica con l'esigenza di preservare l'ecosistema.

La consapevolezza dei **c.d. limiti planetari**, a partire dal cambiamento climatico, è, infatti, il netto spartiacque che divide le politiche del “prima” da quelle del “dopo”, con la pandemia che suggella ulteriormente un simile passaggio, avendo fatto emergere prepotentemente il nesso tra salute umana, animale e biodiversità.

Il **Covid-19**, del resto, cambiando le prospettive economiche e sociali dei Paesi, ha inciso, altresì, sul tema della sicurezza alimentare e dell'accesso omogeneo al cibo, ossia sul divario tra **Nord e Sud del mondo** che allo stesso risulta correlato.

La sfida, alquanto complessa, coincide con la capacità di considerare questa risorsa non come una pura e semplice **commodity**, ovvero come un bene commerciabile in un contesto di libera circolazione delle “merci”, atta a favorire gli scambi di mercato, ma piuttosto come un **common**, un **bene comune**, la cui integrità oltre che piena accessibilità fisica ed economica deve essere garantita.

Al di là del gioco di parole, la traduzione in senso pratico, o meglio sistemico, di una tale affermazione appare tutt'altro che anodina.

Il cibo e la filiera alimentare sono sovente espressione di **rapporti di forza** basati sull'estrazione e **l'iniqua distribuzione del valore creato** e ciò determina la necessità di ragionare in termini di scenari non solo **post-produttivistici**, con riferimento alla dimensione sostenibile della produzione, ma anche **post-capitalistici**.

Risolvere le contraddizioni insite nel sistema significa, infatti, affrontare la questione della concentrazione del potere nelle mani di poche e grandi imprese capaci di comprimere, di fatto e di diritto, la libertà contrattuale dei piccoli produttori agricoli. Correggere lo squilibrio tra questi attori negoziali, ripristinando il controllo dal basso dei mezzi di produzione, è pertanto un punto chiave per tentare di superare la **concezione “commodificata”** del cibo.

La recente *Farm to Fork Strategy*, piano decennale della Commissione europea per guidare la transizione verso un **sistema alimentare equo, sano e rispettoso dell'ambiente**, “accorciando le distanze tra la terra e la tavola”, sebbene costituisca l'esito di una profonda presa d'atto dell'importanza degli aspetti socioeconomici che permeano il sistema alimentare, non sembra tuttavia poter costituire lo strumento idoneo ad abbracciare un **cambio di visione politico-normativa così radicale**. E questo per vari ordini di ragioni, tra i quali certamente spicca il fatto che per l'Unione europea il **mercato** rimane, con i suoi meccanismi e incentivi basati sui prezzi, un

caposaldo fondamentale, come dimostra il ruolo pivotale assegnato al sistema di scambio di quote di emissione di gas a effetto serra – **il c.d. mercato dei “diritti ad inquinare”** – nell’ambito delle politiche climatiche di attuazione del *Green Deal*.

Eppure, nel settore agroalimentare, l’offerta complessiva e, di conseguenza, la determinazione del prezzo, diversamente da altri settori, non viene influenzata dalla presenza di un numero elevato di aziende e di produttori: le singole imprese non sono, infatti, in grado di modificare i propri livelli di produzione in funzione delle oscillazioni della domanda dei prodotti agricoli, trovandosi in una condizione di dipendenza economica nei confronti delle industrie di trasformazione e della grande distribuzione organizzata. I prezzi bassi praticati da quest’ultima non rispecchiano perciò i molti [costi “nascosti” del cibo](#), dal momento che il valore creato si disperde lungo la filiera con il margine di guadagno che tende a crescere nella fase trasformativa e distributiva.

La sostenibilità non può pertanto essere conseguita unicamente operando sul fronte della riduzione dell’impatto ambientale dei settori della trasformazione alimentare e del commercio al dettaglio, con interventi sui trasporti, lo stoccaggio, l’imballaggio, i rifiuti alimentari e la limitazione degli sprechi, ma deve riguardare anche il miglioramento della posizione dei produttori nella catena del valore.

I limiti dei segnali dei prezzi e l’esigenza di regolare gli stessi in base a criteri di equità, in modo da riequilibrare il potere delle diverse componenti della filiera, iniziando da quello dei produttori, mettono in luce, invero, i temi, tra di loro intrecciati, della sovranità alimentare, dell’uscita dalle logiche dell’agricoltura industrializzata, e del ritorno ai metodi di coltivazione contadini. Si tratta di questioni dotate di una forte carica trasformativa, poiché volte ad incidere sui nodi

strutturali del sistema, nel quale, come sottolineato, il modello di mercato viene naturalizzato e al cibo è data prevalentemente la funzione di oggetto di consumo più che di *common good*.

Il concetto di **sovranità alimentare**, elaborato **Movimento Contadino Internazionale, La Via Campesina**, in occasione del *World Food Summit di Roma del 1966*, promuove, in risposta al modello economico neoliberale, «il diritto dei popoli, delle comunità e dei paesi di definire le proprie politiche agricole del lavoro, della pesca, del cibo e della terra che siano appropriate sul piano ecologico, sociale, economico e culturale alle loro realtà uniche» ([dichiarazione di Nyéléni del 27 febbraio 2007](#)).

Ad esso si ricollega l’idea di valorizzare la relazione diretta tra produttore e consumatore nonché il sostegno reciproco tra produttori.

In questo solco si inserisce l’attività dell’associazione italiana **FuoriMercato**, che “*non intende rappresentare un mercato alternativo, ma un’alternativa al mercato*”, unendo esperienze autogestite, luoghi di scambio delle produzioni materiali, culturali e sociali della rete **FuoriMercato** e di altre reti di produttori indipendenti.

FuoriMercato, in particolare, nasce dall’incontro tra [RiMaflow](#), esperienza di fabbrica recuperata che ha dato origine alla rete [Communia](#), e alcune realtà riconducibili a [Genuino Clandestino- comunità in lotta per la sovranità alimentare](#), tra cui [SOS Rosarno](#) e [Mondeggi Bene Comune](#), al fine di delineare logiche e pratiche di sostegno mutualistico nella distribuzione dei prodotti, combinando sostenibilità ecologica e sociale.

Un tessuto parallelo prende così vita e si autoalimenta dimostrando, concretamente che un altro mondo è possibile.

Oltre alle produzioni biologiche e a “garanzia partecipata”, ovvero basate su sistemi di tutela della qualità orientati localmente, in forza di legami di fiducia, interdipendenza e di condivisione delle conoscenze, il consumo critico, in questo contesto, involge infatti anche il rispetto dei diritti di chi lavora, dalla produzione alla distribuzione, mettendo in rilievo la centralità del cibo nella rideterminazione dei rapporti sociali e delle strutture di potere.

Il modello promosso dall’Unione europea, di una rivoluzione verde che, pur rappresentando un forte cambiamento nella direzione di una

visione maggiormente politica, rimane saldamente ancorata alle logiche del mercato capitalista, convive pertanto con modelli alternativi, nei quali la sostenibilità non viene imposta dall’alto ma si configura come il risultato di una co-costruzione insieme ai produttori e ai consumatori.

Forse però, in un’ottica non necessariamente di compromesso quanto semmai di proficua contaminazione, è proprio nell’incontro tra **spinte riformatrici di tipo istituzionale e conflitto sociale** che potrà prodursi una graduale trasformazione, non solo fuori ma anche “dentro il mercato”.

Territorio e sovranità alimentare

Dal piano del cibo al Farm to fork

di [Giacomo Sanavio](#)

Le politiche alimentari e le relative strategie rappresentano sempre più lo snodo per il perseguimento dell'obiettivo di una più elevata qualità della vita per i cittadini. Da una diversa politica del cibo e dalla educazione alimentare e ai consumi discendono significativi risultati in tema di **salute pubblica, protezione ambientale, salvaguardia del paesaggio e delle risorse naturali, corretta gestione del territorio, coesione sociale** e, centrale per il resto degli obiettivi, un più adeguato **livello di reddito per gli agricoltori**, elemento, quest'ultimo, sempre più discusso dalle dinamiche dei mercati globalizzati e da parte delle stesse politiche agricole attuate negli ultimi decenni.

Nel 2010, tra le primissime esperienze in materia di **food policy** in Italia, la *Provincia di Pisa* ideò ed avviò, con il supporto scientifico del [Laboratorio Sismondi](#) dell'*Università di Pisa*, il percorso di elaborazione del **Piano del Cibo**, volto a conoscere, socializzare, formare, cambiare il modo di gestire la cultura dell'approvvigionamento alimentare e il rapporto con il cibo.

Nei decenni precedenti la **Toscana** aveva già fatto del cibo, del suo capitale simbolico, delle sue implicazioni culturali ed economiche, una leva di sviluppo per le aree rurali e di

caratterizzazione per il sistema regionale e locale; le imprese toscane avevano già saputo sfruttare le potenzialità derivanti dal flusso turistico, da una qualificazione della domanda dei consumatori locali, da una crescente vivacità e disponibilità alla collaborazione tra imprese; inoltre le amministrazioni locali avevano già promosso ed avviato percorsi di partecipazione e collaborazione tra imprese che avevano condotto a progetti comuni e iniziative collettive quali mercati locali, botteghe di produttori, GAS, progetti di informazione e sensibilizzazione nelle scuole. A distanza di oltre dieci anni appare ancora fondamentale quell'idea progettuale e il percorso che da essa scaturì: un'alleanza tra **città e campagna**

capace di attivare riflessioni, porre interrogativi e creare relazione tra i bisogni dei cittadini e la capacità produttiva del sistema locale, ricostruendo legami di fiducia tra gli attori principali della filiera del cibo e strette collaborazioni verso comuni obiettivi di miglioramento della qualità della vita, della salute, dell'ambiente.

Parlare di "**pianificazione del cibo**" non significa, infatti, vincolare la libertà individuale, ma piuttosto creare le condizioni affinché sia attuato il concetto "**sovranità alimentare**", con cui s'intende il diritto dei

popoli a definire liberamente le proprie politiche e strategie sostenibili di produzione, distribuzione e consumo di alimenti che garantiscano a loro volta il diritto all'alimentazione per tutta la popolazione.

Il percorso di strutturazione e definizione del **Piano del Cibo** della Provincia di Pisa prese avvio con l'approvazione di un atto d'indirizzo politico da parte del Consiglio Provinciale nell'aprile 2010, in cui venivano individuate, tra l'altro, le tappe distinte e conseguenti attraverso le quali procedere:

- la creazione di una **Carta del Cibo** nella quale venivano precisati la visione e gli obiettivi;
- la precisazione di una **Strategia per il Cibo** volta ad identificare i punti critici del sistema locale e le soluzioni praticabili con la definizione delle priorità di azione;
- la costruzione del **Piano del Cibo**, volto a coordinare gli strumenti disponibili, per arrivare, ad esempio, a disegnare e promuovere l'acquisto di prodotti locali nelle mense scolastiche ed universitarie, negli ospedali.

La redazione della Carta e della Strategia vennero preceduta da un lungo percorso partecipativo che vide coinvolti diversi interlocutori: Enti locali, mondo della ricerca, soggetti erogatori dei servizi della salute, categorie economiche, associazioni e gruppi formali e informali.

La **Carta del Cibo** racchiudeva i principi condivisi su cui procedere per costruire nuove visioni ed obiettivi di lavoro da parte di una

pluralità di attori locali riguardo al cibo e alle tematiche ad esso collegate, in un'ottica di democrazia alimentare.

La **Strategia per il Cibo** racchiudeva percorsi, azioni, modalità organizzative con cui dare concreta e progressiva affermazione dei principi contenuti nella carta, in un processo che portasse alla definizione del vero e proprio piano per il cibo.

Il **Piano del Cibo** rappresentò in quegli anni il perno delle politiche agricole provinciali, con l'obiettivo di rimettere al centro della discussione, delle elaborazioni, delle azioni, il mondo agricolo e le sue funzioni, proprio a partire dalla produzione e dalla disponibilità per i cittadini di cibo buono, territoriale, stagionale. La triste stagione di pseudo riforme vissuta tra il 2013 e il 2016 travolse l'Ente Provincia e mise fine a quel percorso. Rimangono oggi sul territorio le positive esperienze di **filiera corta, mercati locali, interventi nelle ristorazioni pubbliche**.

La strategia **Farm to Fork** della **Commissione europea** e le raccomandazioni approvate dal **Parlamento europeo** per alimenti più sani e sostenibili, per la sicurezza alimentare e un reddito equo per gli agricoltori, rappresenta l'evoluzione sperata delle elaborazioni di quegli anni e, mi auguro, un pilastro saldo del **Green Deal** europeo, anche in materia di **clima, biodiversità, inquinamento zero e salute pubblica**.

Politiche del cibo e sistemi alimentari

Nuove visioni per le sfide emergenti

di [Francesca Curcio](#)

Le crescenti sfide derivanti dai processi di modernizzazione della filiera agroalimentare, hanno posto l'attenzione sulla necessità di ridefinire i sistemi alimentari locali, partendo dalla considerazione che il *cibo è agricoltura*. Pertanto, il tema dell'agricoltura deve essere affrontato attraverso la valorizzazione delle tipicità e delle filiere agroalimentari. L'elemento di forza sul quale la nostra agricoltura può puntare ad accrescere la propria **competitività** sul mercato, per tutelare le *tradizioni locali* e ridurre l'*inquinamento ambientale* si basa sulla combinazione di due concetti, quali '**Politiche Locali del Cibo (PLC) e Paesaggio**'. Con il termine "locali" si deve intendere il territorio governato da un Ente Pubblico che mira ad una *governance* dell'intero *food system*.

Per comprendere meglio come le *PLC* agiscano su aspetti generali, e in modo specifico sul **paesaggio**, è necessario sapere che queste politiche nascono, a livello locale, proprio come risposta agli effetti che il **food system** a livello globale produce sui sistemi ambientali, sociali ed economici anche a livello locale.

Nel Report stilato dal **WWF** dal titolo '**Living Planet Report**' (**WWF, 2020** [\[1\]](#)), si evidenzia come il **True Cost** [\[2\]](#) del cibo sia molto alto: la produzione di cibo contribuisce per il 29%

all'emissione dei gas-serra ed è quindi uno dei settori di maggiore impatto sul cambiamento climatico, mentre il contributo **sale al 70%** per la perdita di **biodiversità terrestre ed all'80% per la deforestazione**.

Va inoltre ricordato che il 70% circa delle **risorse idriche** viene utilizzato per le **coltivazioni e gli allevamenti**. Questi pochi dati fanno emergere la profonda trasformazione dell'ambiente naturale e il conseguente impatto paesaggistico dovuto a fini produttivi.

In quest'ottica, gli ambienti alimentari assumono rilevanza poiché fanno riferimento all'ambiente fisico, economico, politico e socioculturale, alle opportunità e alle condizioni che influenzano le scelte alimentari dei consumatori e, di conseguenza, lo stato nutrizionale.

L'ambiente alimentare è lo spazio in cui i consumatori interagiscono per acquistare gli alimenti (*FAO, 2016a* [\[3\]](#)).

Naturalmente gran parte del processo di consumo, e spreco, ha luogo nelle aree urbane perché nelle città vi è un'elevata concentrazione della popolazione mondiale (motivo per cui si ha un marcamento della dicotomia urbano-rurale [\[4\]](#)) e di conseguenza cambiano radicalmente gli stili di

vita, gli stili alimentari e il tipo di dieta che tende ad uniformarsi in tutte le città del mondo con una tendenza verso diete poco salutari. Tutti questi fenomeni producono, chiaramente, un effetto di tipo paesaggistico, sia a livello

urbano, che nelle aree di cintura, che ancora nelle aree in cui il cibo viene prodotto. I collegamenti urbano-rurali, in Europa, acquisiscono rilevanza nell'ambito della pianificazione territoriale.

Le **politiche del cibo** nascono nel **mondo anglosassone** (Canada, Stati Uniti, Regno Unito [5]), per rispondere principalmente a problemi sociali e sanitari delle aree urbane (lotta all'obesità e malattie collegate al cibo). Successivamente, hanno interessato anche territori rurali o aree interne dove assumono soprattutto il ruolo di motore dello sviluppo locale sostenibile.

È quanto avvenuto, ad esempio, a **Castel del Giudice** comune molisano che, attraverso la collaborazione con **l'Università del Molise**, si è dotato di un **Piano del Cibo**, che si pone l'obiettivo generale di invertire il trend demografico attraverso innovazioni nel sistema di produzione e distribuzione del cibo (Mazzocchi e Marino, 2019 [6]).

Secondo il **Position paper dell'ASVIS** (Marino et al, pg.14[7]) *“queste politiche hanno come scopo generale di regolare le*

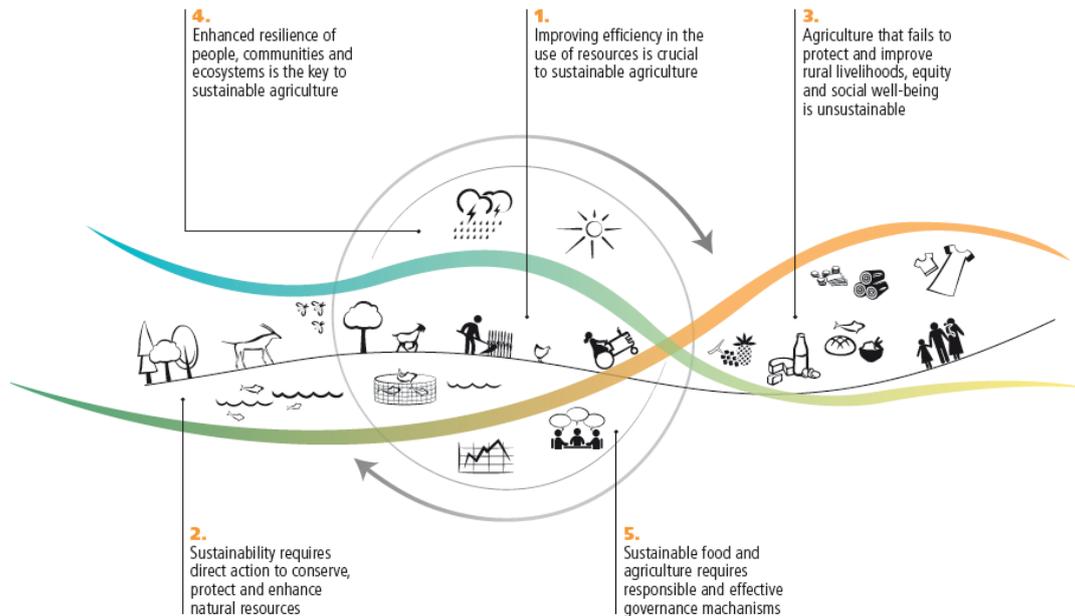
attività legate al sistema alimentare urbano in toto, in un'ottica di maggiore sostenibilità, salubrità, resilienza e inclusività” e governano, quindi, il modo con cui gli alimenti sono prodotti, distribuiti e consumati all'interno delle aree urbane e non strettamente tali, garantendo la salute delle persone, della società e dell'ambiente.

Per tale motivo, un sistema alimentare può considerarsi sostenibile soltanto se è in grado di assicurare la sicurezza alimentare e la nutrizione per tutti in modo che le basi economiche, sociali e ambientali non siano compromesse per le generazioni future.

Secondo la **Fao**, un sistema agro-alimentare per potersi definire sostenibile (figura 1) deve rispecchiare cinque principi (FAO, 2014[8]):

- miglioramento dell'efficienza nell'uso delle risorse;
- la conservazione e la protezione degli ecosistemi naturali;
- il miglioramento nelle aree rurali del benessere e dell'equità sociale;
- lo sviluppo della resilienza delle comunità e degli ecosistemi;
- l'adozione di una *governance* dei sistemi sociali e naturali;

Figura 1: I cinque principi chiave per un'agricoltura e un'alimentazione sostenibile



Fonte: Marino e Mazzocchi, 2018

Per tale motivo, le politiche locali del cibo divengono lo strumento normativo attraverso cui i luoghi perseguono obiettivi legati alla sostenibilità sociale, ambientale ed economica del sistema agro-alimentare, generando impatti di carattere territoriale e paesaggistico e collocandosi nel tradizionale solco dei rapporti tra città e campagna.

Considerata la multi-dimensionalità del tema che lega tutte le fasi della filiera, la strategia alla base è l'idea che una politica efficace per il territorio deve saper coinvolgere gli **stakeholder locali**, individuare sinergie tra le progettualità esistenti e **affrontare le sfide in maniera cooperativa**.

[1] WWF, Living Planet Report 2020 – *Bending the curve of biodiversity loss*. Almond, R.E.A., Grooten M. and Petersen, T. (Eds). WWF, Gland, Switzerland 2020.

[2] Con questo termine ci si riferisce ad una diversa contabilità della produzione e del consumo di cibo in cui vengono esposti i costi occulti come quelli ambientali e sociali.

[3] FAO. (2016a). *Influencing food environments for healthy diets*.

[4] <http://old2018.agenziacoesione.gov.it/it/arint/>

[5] Londra, Lewisham, Leeds, Brighton e Hove (2006), Manchester, Newquay, Plymouth e Bristol (2007-2011), Oakland e San Francisco (2008), Chicago, New York City, Toronto, Philadelphia, Vancouver e

Baltimora (2009-2011). Per una rassegna si veda Sonnino, R. 2016.

[6] Mazzocchi G., Marino D., *Food Policy Councils as Levers for Local Development in Italy*, Urban Agriculture Magazine, 36, 2019.

[7] Antonelli M., Fattibene D., Marino D., Mazzocchi G., Tarra S., *Cibo, Città, Sostenibilità. Un tema strategico per l'Agenda 2030*, ASVIS, Roma 2020.

[8] FAO. (2014). *Building a common vision for sustainable food and agriculture. Principles and approaches*.

Bibliografia

- WWF, *Living Planet Report 2020 – Bending the curve of biodiversity loss*. Almond, R.E.A., Grooten M. and Petersen, T. (Eds).

- WWF, Gland, Switzerland 2020.

- FAO. (2016a). *Influencing food environments for healthy diets*.

- Londra, Lewisham, Leeds, Brighton e Hove (2006), Manchester, Newquay, Plymouth e Bristol (2007-2011), Oakland e San Francisco (2008), Chicago, New York City, Toronto, Philadelphia, Vancouver e Baltimora (2009-2011). Per una rassegna si veda Sonnino, R. 2016.

- Mazzocchi G., Marino D., *Food Policy Councils as Levers for Local Development in Italy*, Urban Agriculture Magazine, 36, 2019.

- Antonelli M., Fattibene D., Marino D., Mazzocchi G., Tarra S., *Cibo, Città, Sostenibilità. Un tema strategico per l'Agenda 2030*, ASVIS, Roma 2020.

- FAO. (2014). *Building a common vision for sustainable food and agriculture. Principles and approaches*

Un vaccino chiamato SlowFood

di [Rita Salvatore](#)

Seppur di natura metaforica, il virus che - ormai più di trent'anni fa - preoccupava un gruppo di intellettuali non era meno epidemico di quello che attualmente sta minacciando il mondo intero.

Era il virus della “**fast life**” che, a partire da una esasperata interpretazione della civiltà industriale, come in una sorta di **autofagia** globalmente estesa, stava conducendo le nostre vite vorticosamente all'interno di ritmi sempre più accelerati, finendo col confondere l'efficienza con la frenesia, l'alimentazione con la fagocitazione, il tempo con la velocità.

Di fronte al dilagare impetuoso di questa “**ideologia dominante**”, un gruppo di dodici amici illuminati tra cui **Carlo Petrini e Folco Portinari**, fondatori di quello che da un po' di anni si è imposto come il più ampio e riconosciuto **Food Movement**, elaborarono e sottoscrissero il [manifesto dello Slow-food](#), come appello rivolto “a tutti coloro che vogliono vivere meglio”.

In modo provocatorio, e per certi versi anche un po' goliardico, i firmatari vedevano proprio nella proposta dello **Slow-food** una sorta di vaccino in grado di prevenire e di curare tutti gli effetti collaterali della *fast-life*. Principio attivo di questo sistema antidotico erano la “**vita comoda**” e i “**piaceri sensuali**”, mentre le indicazioni d'uso prevedevano “**un lento e prolungato godimento**”.

Il cuore pulsante di questa proposta era rappresentato da una visione di gusto socialmente intesa; a partire da una concezione edonistica, questa idea arrivava a configurarsi come etica riflessiva rispetto a quanto stavamo perdendo in termini di **socialità e di umanità**, con l'avanzare della modernizzazione. Fuor di metafora medica, potremmo dire che la **lentezza** veniva indicata come lo strumento per recuperare quella “**sociologia del pasto**” in cui **George Simmel** intravedeva proprio l'origine della **dialettica individuo- società**. Occorreva arrestare il turbo e tornare a rimpossessarsi del giusto tempo da dedicare alla gioia di stare insieme davanti ad un buon pasto, per riconoscersi come parte di un corpo sociale inclusivo e non come atomi impazziti di un mondo in corsa.

A distanza di due anni dalla prima stesura di quel documento, il gruppo di amici era cresciuto e si ritrovava nella capitale mondiale della gastronomia d'eccellenza, **Parigi**, per siglare formalmente la nascita del movimento. Era il 10 dicembre del 1989 e **Slow Food** stava già diventando una realtà di portata internazionale. Certo, forse solo in pochi avrebbero scommesso che, con il suo lento procedere, la piccola chiocciola rossa nata da una provocazione intellettuale avrebbe raggiunto oltre **160 paesi del mondo**, aprendo sedi, anzi **Condotte**, dalla Cina agli Stati Uniti!

Carlo Petrini ama spesso ripetere che “*chi semina utopia raccoglie realtà*”.

Nel caso dell' associazione da lui stesso lanciata, mai credo fu più pertinente, e oggi gli attivisti del movimento sono impegnati a seminare proposte su tantissimi fronti, al fine di assicurare che l'accesso al cibo “*buono pulito e giusto*” sia un diritto per tutti gli individui sulla faccia della terra.

Da associazione culturale di una piccola città delle **Langhe, SlowFood** oggi è diventata una realtà mondiale che, proprio a partire dal cibo, propone azioni in difesa non solo del Pianeta ma di una vita migliore. Lo fa attraverso progetti e campagne di intervento che porta avanti in tutte le comunità locali del Mondo: dall'**Arca del Gusto** e dai **Presìdi** (finalizzati a salvaguardare la biodiversità agroalimentare contro l'agricoltura industriale, l'erosione genetica e l'appiattimento degli stili alimentari), ai **Mercati della Terra** (luoghi in cui i piccoli contadini trovano uno spazio per la vendita diretta dei loro beni, prodotti in sinergia con le risorse naturali), agli **Orti in Africa** (uno strumento per garantire alle piccole comunità africane cibo fresco e sano), **all'Alleanza dei Cuochi** (un patto tra cuochi e piccoli produttori, teso a promuovere le produzioni locali di contadini, allevatori, casari, pescatori e artigiani del cibo) – solo per citarne alcuni.

L'ultimo congresso internazionale, il settimo della storia dell'associazione, svoltosi a **Chengdu (Cina)** nell'ottobre del 2017, ha segnato il passo di questi importanti sviluppi ed ha chiaramente manifestato l'impegno non solo culturale ma politico del movimento, attraverso una nuova [*dichiarazione*](#) di respiro

globale, in difesa di tutte le ingiustizie e le iniquità che oggi minacciano il benessere delle persone, delle comunità, del Pianeta. Contro i giganti delle multinazionali e dei centri di potere, e a sostegno della moltitudine delle **personae**, sono state sottoscritte da 400 delegati, espressione di tutti i Paesi del mondo, 7 mozioni che rappresentano ad oggi gli orizzonti comuni e i fronti dell'impegno degli attivisti a livello internazionale, primi tra tutti il **cambiamento climatico, la difesa della biodiversità, l'accesso alla conoscenza**.

Nel corso di questi ultimi trent'anni, la proiezione visionaria di quel piccolo gruppo di intellettuali, fondata sulla immagine di una umanità che stava velocemente divorando se stessa è stata purtroppo confermata dal ritmo con cui si sono susseguiti disastri ed emergenze, in molti casi generati proprio da modelli di sviluppo accelerati e fondati su un'idea di crescita senza misure. L'umanità sta andando realmente incontro alla autodistruzione e il tic tac del **the doomsday clock** si sta ormai avvicinando alla mezzanotte... arrestare quelle lancette non è più una sola una questione di scelta etica o estetica, ma la condizione *sine qua non* per la sopravvivenza. Questo impone drastici cambiamenti negli stili di vita e nelle scelte alimentari che, così come da sempre professa la filosofia *slow*, dovranno necessariamente essere orientate a ridurre gli impatti sull'ambiente e a riconoscere che la rigenerazione delle risorse segue “**il ritmo del tempo e delle stagioni**”, e non certo quello del **consumo illimitato**.

Della tipicità ...sotto “el capanon”

di [Danilo Gasparini](#)

Sandrigo, Vicenza, anno di grazia 1650, 3 maggio, festa dei patroni San Filippo e Giacomo: lungo le vie del centro sfila la processione con le statue dei santi preceduta con solennità dalla locale **Confraternita del Santissimo Sacramento**. I confratelli sono tutti vestiti con mantellina rossa e cappa bianca.

Settembre 2021, in tempi di Covid, per le vie del paese, sfilano i confratelli della **Confraternita del baccalà alla vicentina**: la cappa in velluto bruno-argenteo che simboleggia le squame del merluzzo, la mantellina gialla, colore della polenta, e il collare con il medaglione riproducente il logo della Venerabile Confraternita. Qualcosa è cambiato!

Ed ora quando si dice **Sandrigo** ma anche **Vicenza** si pensa al **baccalà alla vicentina** e quando si pensa al baccalà alla vicentina si pensa a Sandrigo e a Vicenza. Sono quelli che, con felice intuizione, **Alberto Capatti** ha definito “**gastrotoponimi**”. Per cui *Parma* è uguale a **prosciutto** e viceversa, **Lamon (BL)** uguale a **fagioli**, **Bologna** a **mortadella e tortellini**, **Treviso-radichio**...e gli esempi potrebbero continuare.

Antonella Campanini ha ben ricostruito la lunga genesi storica di questo processo (*Il cibo. Nascita e storia di un patrimonio culturale*, Roma, Carocci, 2019), processo che ha portato, soprattutto a partire dal secondo dopoguerra e con il miracolo economico, alla

costruzione di identità comunitarie forti e consolidate e attorno cui si sono costruite nel tempo **rituali, feste, sagre, confraternite, strade dedicate, riti di esclusiva appartenenza, veri e propri bacini elettorali di consenso** e per questo frequentate con assiduità e diligenza, ma anche mete di un turismo di fine settimana, per tutte le tasche, presso le decine di agriturismi che propongono il “tipico mangiare contadino”, rimuovendo dalla memoria secoli di fame e di monotonia alimentare.

E a proposito di **strade**, solo per stare in **Veneto**, sono nate: nel 1964, nel mentre si inaugurava l’Autostrada del Sole, la **Strada del Prosecco** e a seguire negli anni la **Strada del Breganze**, la **Strada del Clinton**, la **Strada del Gambellara**, la **Strada del Durello** che si accompagnano con la **Strada del riso**, la **Strada della ciliegia**, la **Strada della trota**, le tante **Strade** del formaggio, o quella del **Baccalà**, dell’**Asparago**.... Per gli astemi c’è anche la **Strada delle acque minerali**. Ma per tornare alle **sagre**: “Nella sagra scrive **Iolanda Da Deppo**- sembra prevalere l’aspetto mondano e ludico, mentre la festa è anzitutto celebrazione religiosa [...] La festa contemporanea è stata dunque segnata dal passaggio definitivo del **consumo privato e domestico del cibo** a quello **pubblico, comunitario**, sotto i tendoni e intorno a lunghe tavolate, e da una nuova valorizzazione dei

piatti, da poveri e contadini a piatti della festa...”.

L'idea di fondo è che in tutto il sistema delle feste, delle sagre, il protagonista è il cibo ad essere festeggiato, soprattutto quello contadino che diventa cibo della festa. Ed il fatto che si parli di un sistema di “**sagre di paese**” e non “di città”, al massimo qualche quartiere, la dice lunga su quello che è avvenuto.

Per secoli, lo abbiamo detto, è stata **la città** a nominare e denominare il prodotto, è stato il **mercato cittadino** a diffonderlo. Poi, semplifico molto, dal secondo dopoguerra in poi, è la **campagna** a trionfare, a riprendere un suo ruolo, una sua rivincita. Una palingenesi, una rigenerazione spettacolare: per secoli contadino, campagna sono stati i luoghi della “villania”, dei villani e di tutto l'armamentario di contumelie connesse, poi, miracolo, (appunto quello economico degli anni '60) quella campagna, quei contadini sono diventati l'emblema del buono, del genuino, del sano, del naturale...per dirla con il “P.P” (**Profeta Petrini**) del “**buono, pulito e giusto**”, la DOC di **SlowFood**.

I processi di nascita, sviluppo e trasformazione di una sagra “gastronomica” sono i più diversi. Il **caso di Umin (BL)** ci racconta bene lo sviluppo. Da secoli, nell'antica chiesa, di San Marcello invocato per il mal d'orecchi, durante la sacra funzione, veniva distribuito del cotone unto con l'olio santo. Per iniziativa di un privato che aveva acquistato i terreni su cui insisteva la chiesetta, il pranzo diventa una prassi...e cresce nel corso del tempo, soprattutto per raccogliere fondi per il restauro, una sorta di *crowdfunding popolare-mangereccio*. Il Gruppo Alpini ne prende le redini. Al pasto per i fedeli che accorrono solo piatti della tradizione, niente patatine

fritte: **trippa in brodo e pita lessa** (gallina) a cui via via si aggiunge la trippa “alla parmigina” e tanto altro, compresi i **canederli** del vicino **Comelico e Alto Adige**: il menù si allarga. I dieci e più quintali di trippa distribuiti hanno posto dei problemi di reperibilità della materia prima. Niente paura: la trippa congelata arriva dall'**Argentina** e per facilitarne lo scongelamento e il lavaggio ne si modifica una betoniera rivestendone l'interno. Segue poi la fase del fare: la trippa scongelata viene manipolata, tagliata a pezzi e cotta dagli adulti ...in qualche modo ci riappropria del prodotto “foresto”. Ai giovani poi il resto, il servizio: le generazioni che si ritrovano attorno alla trippa. Così passare dal “**capanon**”, dove si lavora, al “**tendon**”, dove si mangia, il passo è breve: nessun straniamento!

Poi le **sagre** diventano dei contenitori. Al nucleo centrale via via si sono poi legati altri eventi: la corsa podistica o ciclistica, il raduno delle auto d'epoca, il ballo liscio ma anche l'esibizione dei gruppi di ballo *country*, l'esecuzione della banda, la sfilata delle **majorettes**, la sfilata in “rigorosi” costumi d'epoca (c'è grande scimmiettamento del modello alpino-altoatesino) dei vecchi mestieri, la mostra dei trattori storici con assordante e fumogeno rodeo, le immancabile mostre di pittura *ex-tempore* degli aspiranti Van Gogh, la mostra fotografica di come era il paese prima che capannoni e villette a schiera lo deturpassero, ci sta anche il mercatino dell'antiquariato: basta infilarci.

Insomma, la **sagra** è diventata un grande, permeabile contenitore capace di includere e accogliere tutte le domande di socialità, di presenza, di partecipazione. E tutto questo gestito dalle *Pro Loco* che diventano catalizzatori di tutte le possibili manifestazioni

...da *Halloween* ...alla passerella cinofila, dal *Carnevale* alla *pedalata storica*.

Il Dopolavoro di fascistica memoria non è che un pallido ricordo!

Quanto alla logistica c'è stata una evidente e veloce evoluzione delle strutture. Si è partiti dai cortili, dalla piazza, dal sagrato con quattro tavoli, una cucina da campo, una tettoia rimediata con quattro tubi Innocenti (qui i carpentieri e muratori erano tutti precettati) e un po' di lamiera ...il tutto *open air*. Per le primitive "gare della pastasciutta" (veramente il simbolo dell'uscita dalla fame e anche perché il palo della cuccagna era via via scemato per motivi di sicurezza ma anche per aver perso il suo significato di dimostrazione di abilità e destrezza agli occhi delle *ragasse*) ci si piazzava sopra un rimorchio (evoluzione gommata del vecchio carro) passando poi al telonato, al camion del locale autotrasportatore, vero rustico palco per i discorsi di apertura, per le premiazioni, per l'esibizione dei vari gruppi di *lissio* o di revival anni '60.

A partire da fine secolo, dal 2.000, con l'aumentare dei visitatori e per le sempre più stringenti norme sanitarie e di sicurezza c'è stata una generale evoluzione dello spostamento dell'evento fuori dal paese, magari vicino ai neonati impianti sportivi o all'interno delle numerose aree artigianali, insomma in mezzo ai capannoni. Dapprima con tensostrutture (*el tendon*) affittate per l'occasione poi con la costruzione di centri polivalenti...o, come nel caso della "Festa del riso" di *Isola della Scala* (VR) alla costruzione del "*Palariso*", una superficie coperta di 4.800 mq in grado di servire oltre 500.000 piatti e con il coinvolgimento di 900 volontari che vanno tutelati, assicurati...

Per chi ha un prodotto da promuovere, legato al territorio, fortemente identitario, la via della sagra è obbligata, soprattutto se si tratta di prodotti certificati, DOP, IGT e fratelli minori. Non solo: vista la professionale attrezzatura, è stato un susseguirsi di *cooking-show* o, come suggerisce la rete (*vox web vox dei*) di *show-cooking* del *blogger* di turno o dello *chef* locale salito agli onori della cronaca, magari passato in TV da *Antonella Clerici*.

Come si finanzia tanta attività? I flussi finanziari istituzionali sono cospicui: nel 2014, solo per i contributi legati alla riduzione della produzione di rifiuti nella somministrazione dei pasti, una sorta di svolta ecologica all'invasione di plastica varia di posate e piatti, la **Regione Veneto** ha distribuito più di 80.000 euro. L'autofinanziamento partecipativo delle imprese locali poi è d'obbligo. I dépliant, la brochure colorata della manifestazione, dal ruspante e inclassificabile impianto grafico, è composta per il 90% dalle inserzioni pubblicitarie e due-tre pagine dal programma e dall'eventuale menu. A suon di 100-200 euro a inserzione ...con 50 e più inserzioni è fatta: dal carrozziere alla parrucchiera, dalle pompe funebri al fioraio, al salone della motosega, dall'idraulico al laboratorio odontotecnico: *adversiting* nostrano, spicciolo *por todos*.

Così, per i moderni pellegrini mossi da appetiti evidentemente non satolli del menu standardizzato offerto dalla GDO, sono possibili, a partire da gennaio, infiniti pellegrinaggi enogastronomici, seguendo rigorosamente la stagionalità.

Una nuova geografia è possibile...quella legata alle sagre dove il prodotto, il piatto diventa, all'ombra del campanile e del santo patrono, protagonista.

La pausa dovuta al Covid è temporanea: tornerà a **Silea (TV)** la *Festa dea sardea!* Ma la voglia di distinguersi resta.

Ecco allora la stura alle varie esclusive, riservate ed elitarie *confraternite del cibo*: dal vino alla patata, dal baccalà ai bigoli...

Basta una cappa per nobilitare il pesto! Ma questa è un'altra storia!

Ci fermiamo...senza dimenticare che per secoli questo è stato il menù del tradizionale mangiare contadino:

*Polenta e porri è 'l nostro passimento;
d'agio e scalogne el corpo se noriga;
fra la zente n'andòm spuzando a vento.[...]
Martori semo, e martori sarom
A' seom pruprio la s-ciuma de sto mondo*

La storia della pasta

Il CISPAI e l'identità alimentare italiana

di [Stefano D'Atri](#)

Nel lontano 1958 **Emilio Sereni** aveva rilevato la mancanza di una trattazione d'insieme sulle origini e la storia delle paste alimentari in Italia. Nonostante siano apparsi, anche recentemente, studi importanti (**Serventi e Sabban e De Bernardi**, tra tutti), l'impressione è che la pasta non viene vista come un utile prisma storiografico, adatto a studi interdisciplinari.

Il Centro interuniversitario di studi e ricerche sulla storia delle paste alimentari in Italia (Cispai) è nato anche per rispondere a queste sollecitazioni: per i fondatori del Cispai - e soprattutto per **Renzo P. Corritore** - l'ambizione era quella di ripensare la storia di questo importantissimo prodotto attraverso un approccio il più multidisciplinare possibile, collegandosi con tutte le realtà scientifiche, accademiche e imprenditoriali, implicate tanto nella ricerca storica su scala locale e nazionale, quanto nel vivo della produzione e della commercializzazione.

Un progetto partito dalla consapevolezza di un "ritardo" negli studi sulla storia della pasta e, di conseguenza, non poteva che spingere verso quello che ogni storico e centro di ricerca dovrebbe fare, ovvero partire dalle fonti: il Seminario di Studi tenuto a **Gragnano e Castellammare di Stabia** (17 e 18 ottobre 2014) andava in quella direzione. La scelta della sede era stata, in un certo senso, obbligata: il **Distretto storico della pasta nel Mezzogiorno** è sembrato il luogo ideale non

solo per fare il punto sulle fonti e le risorse documentarie necessarie a questa storia, ma per cercare di mettere in evidenza i molteplici aspetti inerenti al progetto nel suo insieme. Con l'ambizione – dichiarata – di rendere possibile una innovativa forma di *marketing territoriale* che voleva unire l'attenzione per la storia, l'economia e il turismo.

L'improvvisa scomparsa, nel luglio del 2015, di **Renzo Corritore**, ha lasciato il Cispai senza la sua guida. Per ripartire, la scelta più giusta ci è sembrata quella di pubblicare un libro in suo onore: *Fonti e risorse documentarie per una storia dell'industria delle paste alimentari in Italia* è stato pensato per ricordare non solo la figura di Renzo come ricercatore e promotore-organizzatore scientifico, ma anche il percorso che aveva dato vita al Cispai.

La presentazione del volume a Pavia (febbraio 2018), nell'Università dove insegnava, è stata l'occasione per iniziare una nuova fase del Centro, secondo due linee guida: da una parte le ricerche – anche per aree regionali - finalizzate alla ricostruzione della storia delle paste alimentari in Italia e, dall'altra, utilizzare questa storia come strumento didattico-divulgativo da utilizzare per la condivisione di un patrimonio culturale comune. Nel 2019 il Cispai ha visto finanziato dalla Regione Lazio il progetto *La pasta in nero. Alimentazione e consumi dell'Italia e del Lazio durante la Seconda guerra*

mondiale. all'interno del bando *Iniziativa per la costruzione di un archivio della memoria storica del Lazio*.

Forti di un approccio metodologico-scientifico particolarmente stimolante per affrontare il tema della memoria, il tema è stato prima di tutto affrontato con l'elaborazione di un *database* in cui sono confluiti tutti i dati riguardanti la pasta nel periodo del mercato nero, primo passo per uno più ampio che il Cispai intende implementare, con l'ambizione di arrivare alla creazione di un archivio che raccolga fonti e documenti sulla storia delle paste alimentari in Italia (il *database* su <https://www.progettopasta.com/documentazione/ricerca>).

Il passo successivo è stato quello di pensare a una narrazione degli eventi oggetto del progetto che potesse riportare, in qualche modo, anche il vissuto dell'epoca: una narrazione pensata e organizzata per gli incontri con le studentesse e gli studenti delle scuole del Lazio, con la consapevolezza che la divulgazione storica, la diffusione di una memoria collettiva – non necessariamente condivisa, ma perlomeno esercitata – non può essere qualcosa di accademico, ma deve coinvolgere tutte e tutti, attraverso strumenti comunicativi innovati e aggiornati. Questo è quello che abbiamo cercato di fare, anche quando l'emergenza pandemica non ha permesso di portare a termine gli incontri programmati nelle scuole. La situazione venutasi a creare è stata, infatti, un'occasione per ripensare anche i modelli di comunicazione dei nostri progetti: questo ha significato un maggiore uso dei social, con progetti dedicati nella forma e nel linguaggio al web.

Il Convegno conclusivo, i cui Atti sono stati pubblicati, ha dimostrato l'importanza euristica di questa storia: è in questo periodo

che la pasta diviene sempre più un elemento di aggregazione che soddisfa non solo i bisogni di una comunità, ma diviene **appartenenza identitaria e sociale** e, quindi, attraverso la storia della pasta – veicolo storico-antropologico di analisi del vivere del quotidiano con il suo carattere di **cibo identitario** – è possibile valorizzare un pezzo di memoria storica del Lazio e, in generale, anche dell'Italia. Senza dimenticare, il quadro generale di una storia della pasta.

Il Convegno nazionale *L'Italia della pasta Produzione, consumo e culture in età medievale e moderna* (Campobasso, 29-30 settembre 2021) - frutto di una *call for paper* – è stata l'occasione per ricostruire un grande affresco di storia economico-sociale utile a spiegare il ruolo della pasta nel trainare la crescita del nostro paese oltre che nel plasmare la sua identità e il profilo culturale: l'arco cronologico, molto ampio e con una preferenza per la lunga età moderna (XV-XIX secolo), pensato per delineare un "atlante" a livello nazionale che tenesse conto delle trasformazioni e dello sviluppo diacronico dei distretti produttivi.

Il capoluogo molisano è stato scelto per continuare quel dialogo, iniziato a *Gragnano* nel 2014, con le forze produttive presenti nel territorio e la Molisana ha risposto con entusiasmo alla nostra proposta che ha permesso di confrontarsi con una realtà produttiva viva e innovativa. Il Convegno ha "catturato" ricerche e progetti che probabilmente appetavano un più ampio contesto storico-metodologico per materializzarsi e confrontarsi. Un confronto che ha proposto nuove indicazioni di ricerche e approcci "classici" che hanno trovato una nuova sistematizzazione, ma è stata anche l'occasione per tirare le somme dei primi anni del Cispai e per presentare i progetti futuri,

primo tra tutti l'*Atlante storico delle paste elementari*.

Tutto questo, credo, dimostra la maturità scientifica e organizzativa di un Centro di ricerca giovane, forse piccolo, ma dalle grandi

idee.

Idee che considerano e pensano la pasta come prodotto centrale dell'economia, della società e della cultura in Italia.

Piccola bibliografia di riferimento

R. P. Corritore, *La storia dell'alimentazione tra Scilla e Cariddi. Il Centro interuniversitario di studi e ricerche sulla storia delle paste alimentari in Italia*, in «Proposte e ricerche», 72 (2014), pp. 139-143

A. De Bernardi, *Il paese dei maccheroni. Storia sociale della pasta*, Roma 2019

S. d'Atri (a cura di), *Fonti e risorse documentarie per una storia dell'industria delle paste alimentari in Italia*, Mediglia (MI) 2017.

S. d'Atri, M. Gianfrancesco e M. Militi (a cura di), *La pasta in nero. Alimentazione e consumi dell'Italia e del Lazio durante la Seconda guerra mondiale*, Salerno 2020

E. Sereni, *Note di storia dell'alimentazione nel Mezzogiorno: i napoletani da "mangiafoglia" a "mangiamaccheroni"*, in Id., *Terra nuova e buoi rossi*, Torino 1981, pp. 359-360

S. Serventi – F. Sabban, *La pasta. Storia e cultura di un cibo universale*, Roma-Bari 2004

Il Cispai sul Web

Web: <https://www.progettopasta.com/>

Facebook <https://www.facebook.com/progettopasta>

Twitter <https://twitter.com/progettopasta>

Instagram <https://www.instagram.com/cispai>

Elogio di un piccolo seme

Una geografia alimentare tra simbolo, cinema e territorio

di [Elio Vernucci](#)

Credo che quasi tutti abbiano visto “**Rocco e i suoi fratelli**” di **Luchino Visconti**.

E’ considerato forse il suo film più riuscito e uno dei migliori film italiani e di tutta la cinematografia. Il **Morandini** lo definisce “Il più generoso dei film di Visconti”. E sicuramente è stato generoso con me perché ha significato una ricerca di libertà e il passaggio all’età adulta! Per essere più precisi lo sono stati i minuti che vanno dal ventiseiesimo al trentaduesimo. Quando entra, anzi dovrei dire prorompe, in scena **Annie Girardot**.

È semplicemente splendida. Con la sua fresca carnalità sottolineata dal sofisticato uso della fotografia in bianco e nero di **Giuseppe Rotunno**, abbagliava la fredda e cupa cucina in cui veniva accolta e calamitava su di sé lo sguardo dei fratelli di **Rocco Parondi**, nel contempo catalizzava e canalizzava i primi pruriginosi vaporosi sconosciuti impulsi di noi adolescenti, e “Il corpo questo sconosciuto”, come ha detto un grande Analista, “attraverso le emozioni e le sensazioni sparse che da esso provengono si presentava alla nostra mente“. Ma la mia attenzione era richiamata anche da particolari solo apparentemente di contorno, particolari che per un occhio superficiale sarebbero apparsi di semplice “costume”

anche se impreziositi dall’accuratezza viscontiana.

Infatti importante (quasi) al pari della apparizione di **Girardot** per me era la visione, intorno a lei, dei fratelli lucani che pulivano, cernevano le **lenticchie** alacremenente, e lo facevano con metodo digitale (nel senso di usare i polpastrelli, non nel significato odierno opposto all’analogico).

Ora tutto questo vi sembrerà paradossale ma dovete sapere che l’addetto alla pulizia, alla cernita delle lenticchie che due volte la settimana rappresentavano il nostro desinare (pasta e lenticchie) in casa mia ero io. E quel compito sentivo penoso e umiliante, perché vedevo, nelle masserie in campagna, che sempre quella cernita, considerata cosa di poco conto, rappresentava l’attività lasciata ai più deboli, sia nel fisico che nell’ intelletto, a chi cioè non poteva svolgere altri lavori più impegnativi che richiedessero tecnica, abilità, manualità più sofisticata.

Era noioso, faticoso, ma con una responsabilità nascosta e perciò non riconosciuta, una distrazione poteva significare il ricorso all’introvabile e dispendioso dentista.

Vedere allora che anche **Renato**

Salvatori e Alain Delon cernevano, e con che abilità!, le lenticchie mi poteva solo far pensare che una possibilità di salvezza esistesse anche per me, anelavo al riscatto, iniziavo a respirare la libertà, avevo trovato, io sì, il lumicino in fondo al tunnel.

Di questi, apparentemente insignificanti, piccoli passaggi si nutre la crescita e la storia di un uomo. **Pirandello** diceva: la vita o si vive o si racconta, questa è vita vissuta e raccontata. Azzardo anche una interpretazione per quella scena del film: nei gesti dei ragazzi (la parte ventrale della mano che rapidamente sparpaglia, allontana uno dall'altro i semi, sceglie e getta via minuscoli frammenti di pietra e terra e con un gesto repentino, quasi artigliando, raccoglie i semi così puliti sotto gli occhi attenti e severamente amorosi della mamma) si racchiudeva la volontà della anziana donna che cercava con tutte le sue energie di tenere uniti come le dita di una mano (quasi diventasse in quei minuti il vecchio **Padron 'Ntoni Malavoglia**) i cinque figli più grandi che vedeva sparpagliarsi e perdersi nelle vie di Milano... La lente della lenticchia mi fa da **Lunula** (troppo piena di armonie questa parola per non esserne sedotti- e indotti – a rubarla dalla scrittura di un amico) per accogliere altri ricordi ad essa embricati. Perché la lenticchia è magica, nel senso che è ricca di simboli e lo deve essere per forza se fa compagnia all'uomo, al suo sostentamento nelle condizioni ambientali più difficili, da migliaia di anni, praticamente da quando l'uomo ha per amico il cane. Sapete che è una leguminosa, la più antica "addomesticata", una pianticella che crescendo dà stupore per i suoi cangiamenti, dal verde cupo al verde tenero al luminoso fino a esplodere in un fiore color pervinca che rende i campi simili alle distese di fiordalisi dell'Amiata. E fiorisce anche nei luoghi più

spogli e avari e, più della ginestra, è "contenta dei deserti e dell'erme contrade", e ogni suo baccellino contiene solamente e sempre due piccoli soli, due piccoli semi perfettamente rotondi e schiacciati, due lenticole rossastre scure, sbarazzine come due efelidi sulle gote di una ragazzina irlandese. Pronti a **profferirsi**, si direbbe in Maremma, come miglior simbolo dell'amor coniugale, della condivisione, del legame, della fraternità, e soprattutto dell'amicizia. E altri simboli ancora, tutti mangiano le lenticchie a San Silvestro, e tutti sanno perché.

Da **Alatri**, terra della mia prima giovinezza, mi viene un ricordo di un'antica e quasi sconosciuta amicizia. Alatri ha avuto molti figli (e nipoti) illustri, da **Stefano (Stephane) Grappelli**, sicuramente il più leggero e elegante violinista jazz (amico e collaboratore del mitico **Django Reinhardt**) di cui **Paola Rolletta** ha tradotto e curato la ricca autobiografia, ricca di arpeggi e glissati di vita, a **Luigi Pietrobono**, ricordato anche da **Borges**- scusate se è poco- padre scolopio, famoso per i suoi studi su Dante e su Pascoli. Di Pascoli fu confidente e amico, di un'amicizia gelosa. Come di una proprietà da difendere. E ognuno fu strenuo difensore soprattutto verso le stroncature dei critici nei confronti delle opere dell'altro. Addirittura **Pietrobono** non si intimorì di far diga all'onnipotente **Benedetto Croce**. E ognuno fu consolatore degli affanni quotidiani dell'altro. E **Padre Luigi** inviava a Pascoli i prodotti della sua silvipastorale terra ciociara, formaggio, lenticchie e vino. Vino che Pascoli conservava per poterlo bere con l'amico aspettando che lo venisse a trovare a Barga, e lo ringraziava ovviamente in latino, A Luigi diventava "Ad Aloisium".

E a proposito di amicizia ho avuto recentemente l'avventura di condividere un lutto con un mio amico ebreo. E così ho

appreso che per tutta la settimana successiva all'evento i vicini di casa offrono e portano ai parenti afflitti il pranzo e tra le pietanze deve esserci incluso un piatto di lenticchie.

È un simbolo del lutto. Il piccolo seme continua a srotolare i suoi significati. Dicono i miei amici ebrei perché le lenticchie sono circolari e rappresentano così l'alfa e l'omega, cioè contengono insieme l'inizio e la fine. Questa cura dei vicini è chiamata "Consolazione" come da noi al Sud è il "Consòlo" (lo ritrovate ne **L'Oro di Napoli di Marotta** o nel film di *De Sica*). Quando, nel più bel romanzo russo, **Kutùzov**, prima della battaglia di **Borodinò**, si presenta nella casa che dovrà ospitarlo la notte, la padrona, emozionata, lo riceve con il sale e il pane simboli di pace e accoglienza.

Quando, arrivato in Toscana, mi sono presentato in casa dei miei futuri suoceri, sospettando-non vedendoli emozionati- una loro non perfetta conoscenza dei grandi romanzi russi, per farmi accogliere ho portato io, nelle mie mani, due prodotti della terra da cui provenivo, l'**origano** e le **lenticchie** (che da noi sono piccolissime e nere). Di ambedue, origano e lenticchie, con mio sommo stupore non sospettavano l'esistenza, anzi suscitavano una larvata diffidenza. La semplice, schietta pasta e lenticchie, primo pasto da me preparato, non ebbe infatti l'accoglienza che meritatamente mi aspettavo. Allora cercai di unire le **montagne del Molise** con il mare di **Maremma**. La prima contaminazione con i prodotti del mare, e che ebbe i primi timidi riscontri positivi, fu un piatto di spaghetti alle vongole in cui usavo l'origano al posto del prezzemolo. Il successo crebbe quando iniziai a impraticarmi con il polpo, i totani e i gamberi.

Rapidamente scrivo le ricette che sono

semplicissime.

Per pasta e lenticchie: si prendono 250 grammi di lenticchie secche, anche se ora non contengono quasi mai terra e pietruzze io, per atavica abitudine, faccio sempre una cernita rapida. Senza metterle a bagno come invece si fa per gli altri legumi, dopo averle ben lavate si mettono in acqua fredda che le copra di due dita, si fanno bollire piano per una ventina di minuti. Cinque minuti prima di spegnere il fuoco si aggiunge il sale, una spolverata di origano e due spicchi d'aglio. Fatto. Si passano, togliendo l'aglio, al passaverdure e ci si aggiunge la pasta già lessata (io metto spaghetti tagliati corti) e un filo d'olio crudo.

Polpo e lenticchie: sul passato di lenticchie, reso un po' più denso, quasi una vellutata, facendo bollire insieme ai legumi una piccola patata, si adagia il **polpo del Canale** lessato a regola d'arte, tagliato a fette in obliquo come fanno in **Galizia** e una costa di sedano crudo tagliato a pezzettini (dadolata? Che brutto!).

La stessa vellutata adornata di totani alla griglia. Ovverosia si puliscono due totani di porzione, lunghi 15 cm circa, per commensale su cui si fanno tre, quattro tagli longitudinali in superficie (e per un attimo vi sentirete emuli del grande Fontana) facendoli solo indorare sulla piastra caldissima, che rimangano morbidi; sale e un filo di olio extravergine dopo averli adagiati sulle lenticchie.

Con i gamberi. Pulire i gamberi lasciando solo la coda attaccata al corpo, con le parti eliminate fate un brodo in cui farete cuocere, a fuoco bassissimo, i gamberi con qualche goccia d'olio e sedano tagliato a pezzettini solo per due minuti, adagiatene a raggiera 12 su ogni piatto dove avrete già posto la vellutata di lenticchie, un filo d'olio. Con 12 potrete simulare un orologio. Fa un discreto effetto,

con poca spesa, la sera di San Silvestro. E l'unione tra lenticchia molisana e mare di

Maremma diventa perfetta. Le due lenticole si uniscono finalmente nella **Lunula**.

Un'ultima considerazione. Le lenticchie sono molto coltivate nei luoghi arsi e petrosi potendo crescere lì, come la ginestra di **Leopardi**, dove altre colture stenterebbero a vivere, ma se trova terreni migliori non li snobba anzi gioisce e ne trae piacere... Sono molti i luoghi della **Maremma collinari** e non che rimangono semiabbandonati perché non adatti al nobile olivo o alla vite diventata sussiegosa ostentatrice dell'acronimo DDCG. Terreni lasciati pertanto solo alle pur utilissime greggi.

Ecco, penso che la coltura delle lenticchie potrebbe dare un nuovo impulso positivo di arricchimento alla diversificazione agricola. Alternandola magari al farro.

Accogliere a volte può voler dire rinascita. E

chissà se là dove si è lasciata la terra quasi desolata intorno a piccoli paesi che sembrano fatalmente destinati a uno spopolamento inarrestabile, accogliere una piccola antica semente protetta da un dio minore non possa avere del miracoloso. Penso a zone che circondano **Montieri, Larderello, Canneto, Monteverdi, Seggiano**.

E troverebbe sicuramente la possibilità di essere usata e consumata in **Toscana**. Pensate anche alla luminosa fioritura dei campi di lenticchie che pur non arrivando alle famose fioriture della lavanda di Provenza non se ne fa intimidire e può rappresentare un'attrattiva ulteriore, tra le infinite bellezze maremmane, per turisti e fotografi.

Qualcosa già è stata intrapresa. Io ora uso, se non ho le mie lenticchie di **San Giuliano del Molise**, le ottime lenticchie dell'Azienda Agricola **Parmoleto di Castel del Piano** o quelle di **Pitigliano**.

La cultura culinaria italiana sul piccolo schermo, fra tradizione e innovazione

di Marco Bracci

“Non c’è qualità nell’ingrediente se non c’è qualità nella persona che lo produce”
Corrado Assenza

La recente rappresentazione mediale della cultura italiana del cibo che emerge da programmi TV in onda su canali dedicati e da docu-serie originali online è quella di un universo fantastico e contemporaneamente reale, in cui tradizione e innovazione sono lo *yin* and lo *yang*, energie opposte ma necessarie che si completano a vicenda, dove l’esistenza dell’una dipende dall’esistenza dell’altra, e insieme costituiscono un equilibrio dinamico....sempre in costante movimento, così come in movimento e in mutamento è la cultura gastronomica del nostro Paese.

In che modo è raccontata la tradizione (culinaria) italiana? Come uno stimolo a osservare il mondo intorno, il territorio locale, per imparare a comprenderlo, traendo ispirazione dal passato ma andando oltre gli standard “imposti” da decenni, e spesso secoli segnati da azioni ripetute sempre allo stesso modo secondo ricette oramai entrate nell’immaginario collettivo culinario italiano e poi internazionale.

Prendiamo ad esempio due storie della cultura italiana del cibo molto diverse tra loro: **Massimo Bottura** e **Corrado Assenza** (rispettivamente, episodio 1 – stagione 1 e episodio 1 – “Capitolo” Pasticceria, *Chef’s Table*, Netflix).

Massimo Bottura, da Modena al mondo e ritorno: uno “**chef-star**”, divenuto emblema della cultura (del cibo) italiana *glocal* in chiave pop e lussuosa; per i suoi primi detrattori, un attentatore della tradizione culinaria modenese, poi divenuto emblema dell’aspirazione che ogni giovane chef dovrebbe avere di fare i conti con la cucina della nonna per affermare la propria identità professionale proiettata verso il futuro.

Corrado Assenza, siciliano di **Noto**, studi universitari a Bologna alla fine degli anni ‘60, dove trova l’amore (Nives) e poi il richiamo delle origini, per la paura di perdere non solo o non tanto il **Caffè Sicilia**, di proprietà della famiglia da quattro generazioni, ma il laboratorio di pasticceria ubicato nel seminterrato, la sua “sala giochi” come lui stesso la definisce nel poetico e realistico ritratto che emerge nell’episodio di *Chef’s Table*.

Poi ci sono i *food shows* e ad essi associati nuovi personaggi, divenuti volti noti per pubblici differenziati; su *Food Network* – rete televisiva italiana della galassia Discovery Italia – spiccano **Benedetta Rossi, Giusi Battaglia** (*Giusina in cucina*), **Benedetta Parodi** (la “capostipite” per così dire dei non-cuochi di professione divenuti celebri grazie a programmi TV *ad hoc*), lo *chef* **Antonino Cannavacciuolo, Damiano Carrara...**e molti altri (Foodnetwork.it).

Cucinare e mangiare “italiano”, acquistano una dimensione ludica ed edonistica: al divertimento di re-inventare ricette per gli altri si lega la possibilità data ai consumatori di provare piacere, permettendo loro di comprendere il valore del tempo – che deve rallentare – e delle cose, entrando metaforicamente non solo negli ingredienti utilizzati ma anche nella loro origine, nel loro significato originale.

“Rispetto” è una parola-chiave che, soprattutto nella serie targata **Netflix**, non assume un significato conservativo o reazionario, ma al contrario indica ricerca costante dentro le origini (la tradizione) per aspirare ad addentrarsi nel futuro della cucina italiana e per cambiarla; esempio paradigmatico di tale processo è il piatto firmato da **Bottura** “[Cinque stagionature del Parmigiano Reggiano in diverse consistenze e temperature](#)”.

Il rispetto comunicato è anche per il cibo,

secondo i vecchi ma sempre validi adagi del “fare di necessità virtù” e del “non si butta via niente”.

Il focus narrativo è sempre sulla **cucina tipica**, sul ritorno alle origini e agli ingredienti “di una volta”, ai sapori genuini, caratteristici della **cucina povera**, che nel corso degli ultimi anni è stata catapultata nell’empireo della cucina italiana (e non solo), attraverso un *revival*, una sua ri-lettura e una sua marcata re-interpretazione, per aderire meglio ai gusti del consumatore contemporaneo il quale vuole mangiare tipico. E autentico. Già, sembra che la ricerca della felicità in ciò che mangiamo debba passare dall’autenticità delle ricette e financo di coloro che le pensano e le cucinano; certo, tutto è autentico, perché “reale”.

Le narrazioni offerte dalle serie Netflix e dai programmi TV sulla cucina e sulla gastronomia italiana, con le loro specificità e differenze, rispondono al **nostro bisogno di tornare a sentirci al sicuro** (il legame con le origini e la tradizione), ma anche alla nostra necessità come Paese di voler essere “come gli altri”, quindi all’avanguardia, contemporanei... innovatori. Ma l’innovazione fa parte della nostra identità – nei campi del sapere i più disparati – e fa parte quindi di ciò che siamo stati e di ciò che siamo adesso anche senza esserne pienamente consapevoli.

Ecco che l’immagine rappresentata è quella del **carattere ibrido dell’identità culinaria** (e culturale) **italiana**, un “impasto” di tradizione e innovazione, di passato e aspirazione al futuro.

Dietland

di Patrizia Lessi

In un numero dedicato al cibo in tutte le sue declinazioni può essere interessante guardare a ciò che lievita in rete, con particolare attenzione all'*attivismo intersezionale* e ad una terminologia inedita e sempre più diffusa: *fat-shaming*, *fat-acceptance*, *body positivity* non hanno in sé un riferimento diretto a ciò che mangiamo, ma rimandano al complicato rapporto fra *cibo e corpo* che lungi dall'essere una novità è però oggi riflesso da piattaforme come Instagram in numerosissime sfumature.

Da una parte si ha il fenomeno del *food porn*, la pratica cioè di condividere nei post i piatti che stiamo per svuotare a casa o al ristorante condendoli con *ashtag acchiappa like*, dall'altra mostriamo il percorso che ci porta attraverso il cibo *sano*, sminuzzato, liquefatto e trasformato a raggiungere o mantenere il peso forma, o come dice soprattutto il femminismo di ultima ondata, **il corpo conforme**.

Perché fotografiamo ciò che mangiamo? Perché lo facciamo principalmente quando il cibo è ricco, ipercalorico, saturo di grassi, unto, debordante il piatto o protagonista succulento al suo centro? Perché ci sentiamo in dovere di proclamare nei commenti che da domani saremo a dieta, andremo avanti a sedano, è un **peccato di gola**, una **follia**, siamo **caduti in tentazione** è **colpa** delle feste, dei parenti, dello stress o dell'*happy hour* con gli amici? Cosa ci fa collegare la gioia per una

"carbonara" al senso di colpa, le scuse pubbliche per averla mangiata? E nel caso di un piatto venuto male, perché condividiamo la torta franata, le lasagne carbonizzate, il risotto distrutto che mai verranno ingurgitati, quindi mai ci sazieranno? Cosa lega l'incremento di foto di cibo a quello di scatti di corpi sottili o spessi, lisci o segnati, con o senza filtro che polarizzano oggi sui social la discussione su vincoli estetici che sono inevitabilmente anche sociali?

Sulla conformità a canoni estetici sempre più ardui da soddisfare si sono interrogati negli anni in molti e ancora ha tanto da dire **Il peso del corpo** nelle cui pagine la filosofa **Susan Bordo** già nel 1997 analizzava il triangolo **cibo-corpo-immagine** scoprendone ogni spigolo, dall'ossessione per la magrezza ai disturbi alimentari fino alla **vigoressia** e alla pianificazione patologica di tutto ciò che riguarda l'alimentazione sana.

A distanza di venticinque anni il testo di **Bordo** ci pone ancora degli interrogativi divenuti più che mai attuali grazie all'amplificazione nei social di ogni singolo tema inerente il nostro rapporto con nutrimento e peso corporeo.

Così fra *food porn* e trattamenti dimagranti, consigli per combattere la cellulite e guerra agli stereotipi sulla bellezza, si sono fatte largo le istanze del **femminismo intersezionale**

contemporaneo che combatte strenuamente ogni singola azione volta a conformare i corpi verso un modello di bellezza imperativo e unico.

In questo mondo si muove **Alicia “Plum” Kettle**, voce narrante di *Dietland*, libro cult del 2015 di **Sarai Walker**.

Plum combatte da tutta la vita una guerra in cui amore per il cibo ed odio per il proprio corpo si alimentano reciprocamente facendo della bambina di un tempo e della donna di adesso l’eterna perdente.

In una società dove raggiungimento degli obiettivi e performatività si misurano anche nella taglia e nelle forme conformi a uno standard, le persone come lei rappresentano letteralmente l’elefante dentro una cristalleria di *selfie*, storie, video e tutorial accecante quanto fragile.

Nel testo si fa non a caso riferimento al passaggio di *Alice in Wonderland* in cui mentre sta rimpicciolendo sempre di più la protagonista si chiede se continuerà a farlo fino a consumarsi. Ed è questo che accade a **Plum**: l’essere debordante fuori, l’occupare più spazio degli altri, essere non tanto più grossa, ma più grande, più esposta, le fa desiderare di divenire non solo magra, ma piccola, minuscola, in modo da poter entrare in ogni singolo interstizio di conformità presente nella nostra struttura sociale. Mentre aspetta di subire una rischiosa operazione di rimpicciolimento dello stomaco **Plum** segue diete, sostituisce i pasti con cibo apposito, insapore, inodore, in grado di nutrire senza dare piacere. Conta le calorie, suddivide ciò che mangia in alimenti positivi, negativi e

neutri, sminuzza, conserva, numera, riduce finché il corpo non reclama il piacere, il godimento dato dal nutrimento, da sapori, odori, consistenze. In questo alternare dieta e abbuffata **Plum** comincia però a riconoscere una delle molte forme di violenza a cui nel libro le donne sono sottoposte.

Kitty Montgomery, l’antagonista della storia, magrissima, tonicissima e in carriera sacrifica ogni cosa sull’altare del corpo in forma rimandando con orrore il confronto con quello del corpo che invecchia, tabù anche più potente nella società attuale perché ineliminabile con diete, palestra e chirurgia.

I corpi delle donne come **Plum e Kitty** subiscono restrizioni, vincoli, dolori con l’unico scopo di conformarsi a delle regole (o ad una idea delle regole) che le tenga al sicuro dalla grandezza, da quel pericoloso debordare oltre il limite e spingersi da sole, senza il conforto della massa, più in là.

Nella copertina del libro **Plum** è ritratta nell’atto di lanciare un *muffin* con la miccia al posto di una candela. Quella bomba di zucchero e colesterolo *prêt à manger*, simbolo di un bene e di un piacere effimeri e di pronto consumo può dunque trasformarsi in un’arma nelle mani di chi decida di non prestarsi più al gioco.

Spezzando il legame fra cibo, corpo e immagine Plum fa nella storia il suo percorso mettendo in luce un mondo, il nostro, che ancora per certi versi può definirsi liquido, ma in cui i nostri corpi, che ancora reclamano nutrimento e vita, rendono friabile molto di ciò che oggi li rappresenta.

L'ingrediente segreto

di [Elena Pecchia](#)

Un po' di metagiornalismo. Un giornalista ha appena fondato una rivista dal nome misterioso e intrigante "**Ulapino**" quando incappa nella morte improvvisa dell'impresario che doveva lanciare la pubblicazione. Il romanzo giallo si intitola "**Cous Cous Blues**" e l'autore, **Dario La Rosa**, muove il suo investigatore in una **Palermo** fascinosa e da leccarsi i baffi alla ricerca dell'assassino, tra una pasta con i ricci di mare e salsicce al pepe rosa.

Così il legame **tra cibo e giallo** impreziosisce uno degli ultimi successi di **Marco Malvaldi**, "**Il borghese Pellegrino**".

In un castello isolato, *location* comune nelle *detective stories*, il grande *chef* **Pellegrino Artusi** si mette sulle tracce di un omicida che ha ucciso, tra grandi cene e convivialità, uno degli ospiti.

Ma c'è qualcosa che lega il cibo al colore giallo della letteratura di intrattenimento? Partiamo per una piccola indagine.

Sherlock Holmes e Philo Vance, usciti rispettivamente dalla penna di **Arthur Conan Doyle** e di **Van Dine**, sono disinteressati al cibo, quasi disappetenti e anoressici, più propensi caso mai ad altri piaceri proibiti.

Dall'altra parte dell'Oceano gli *hard boiled* californiani alla **Marlowe** mangiano cibo spazzatura in qualche infimo locale, illuminato talvolta da una femmina fatale con cui condividono a fatica qualche conversazione tra una bevuta e l'altra. Negli **States** bisogna aspettare il gigantesco

Nero Wolfe di **Rex Stout**, *gourmet* e vero maniaco del cibo - ma lui probabilmente è un transfuga montenegrino e il suo cuoco è svizzero - per trovare un appassionato della tavola, però i manicaretti non vengono mai coinvolti nell'indagine.

Così fanno da semplice intermezzo, tra un interrogatorio e una ricerca di indizi, le cene domestiche e i veloci pasti inaffiati dal **Pernod** o dal **Calvados** nelle *brasserie* del parigino **Maigret**.

In particolare i locali esterni valgono come luogo dell'acquisizione di dati, di comunicazione, a volte di confessione, mentre la cucina gustosa e popolare della signora **Maigret** allude piuttosto al luogo della "normalità" ritrovata. Ecco un indizio.

Infine nella triade degli investigatori *gourmet*, oltre a **Wolfe** e **Maigret**, brillano l'odore e il sapore dei manicaretti di **Pepe Carvalho** dello spagnolo **Manuel Vazquez Montalbán**, che ama cucinare saporito e abbondante per la sua donna e i suoi amici, in una vivace e "vitale" convivialità. Altro indizio.

In questa veloce carrellata non poteva mancare la regina indiscussa della letteratura gialla, **Agatha Christie**. Più che di cibo nelle sue storie è forse più calzante parlare delle bevande in cui vengono mimetizzati i veleni. Il tè pomeridiano, in particolare, contribuisce a creare quell'atmosfera domestica e serena che sembra fare da contrappunto alla nota strana del delitto.

Allora più che perderci, attratti dagli odori e dai sapori di osterie o vecchi castelli, di *brasserie* o cene pantagrueliche, nel trovare un senso profondo dell'attrazione fatale tra cibo e gialli si deve ricercare altrove.

Per capire bene qualsiasi cosa noi esseri umani ragioniamo per contrapposizione, il bianco non è così abbacinante se non lo paragoni al nero. Quando mangiamo dobbiamo fidarci ciecamente di chi ci somministra una pietanza (dalla pulizia della cucina alla salubrità degli ingredienti), la **Fiducia** dunque, mentre nella ricerca del colpevole il nostro atteggiamento deve essere di estrema attenzione e di... **Sospetto**.

D'altra parte il delitto è, per fortuna, un'anomalia della realtà, un atto irrazionale e

Strano, mentre invece: "Il vento ululava intorno alla casa. Tutti erano nel soggiorno, sedevano apatici l'uno accanto all'altro. Quando Rogers entrò con il vassoio, tutti sobbalzarono. La stanza si fece meno tetra. Certo domani la tempesta sarebbe cessata e qualcuno sarebbe potuto venire. Vera si mosse verso il tavolo del tè. Ci fu un allegro tintinnio di porcellane. Tornò la normalità. Il benedetto, abituale tè del pomeriggio" (**Dieci piccoli indiani**).

La morte è più stravagante e straniera seduti tranquillamente a bere del tè attorno al tavolino del nostro salotto.

**Fiducia versus Sospetto. Strano e Domestico
Vita versus Morte. Cibo e Giallo.**

Il cibo al cinema: menù classici e sperimentali

di [Fabio Canessa](#)

Spaghetti e maccheroni sono lo stemma del cinema italiano. I primi hanno dato il nome agli **spaghetti western** degli anni Settanta, che hanno toccato il vertice nei capolavori di **Sergio Leone** e nelle scorpacciate di salsiccia e fagioli che, da **“Lo chiamavano Trinità”** in poi, hanno caratterizzato i film della coppia formata da **Terence Hill e Bud Spencer**.

I maccheroni sono i protagonisti della sequenza più celebre della filmografia di **Alberto Sordi** e danno il titolo a uno dei migliori film di **Ettore Scola**. In entrambi i casi in funzione patriottica: in **“Un americano a Roma”** perché l’ossessione sfegatata di **Nando Mericoni** per le mode provenienti da oltreoceano si ferma proprio al confronto con il piatto nostrano, in **“Maccheroni”** significano la riscoperta dell’Italia e della sua umanità da parte del **Jack Lemmon** che vi aveva fatto il soldato quarant’anni prima.

Il **Neorealismo** ha messo in scena il **cibo come momento gioioso**, si veda la pizza mangiata dal bambino in **“Ladri di biciclette”**, mentre, nel medesimo contesto di umile povertà, **Totò** ha più volte trasfigurato i morsi della fame in chiave di tragica farsa: emblematica la sequenza di **“Misericordia e nobiltà”** in cui in piedi sul tavolo si riempie le tasche di spaghetti.

Il cibo è anche il metro sul quale si misurano la decadenza morale della società contemporanea

e il **vuoto nichilista del consumismo**: lo dimostrano **“La ricotta”** di **Pier Paolo Pasolini** e **“La grande abbuffata”** di **Marco Ferreri**.

Nel primo la povera comparsa **Stracci** muore crocifisso dopo una scorpacciata, nel secondo quattro amici decidono di suicidarsi mangiando fino a scoppiare. Scoppia letteralmente il mostruoso cliente del ristorante in **“Il senso della vita”** dei **Monty Python**, mentre finisce cucinato da un gangster (che aveva reso cornuto) il protagonista del capolavoro **di Peter Greenaway** **“Il cuoco, il ladro, sua moglie e l’amante”**.

Una chicca poco nota è **“Qualcuno sta uccidendo i più grandi cuochi d’Europa”**, nell’animazione svetta lo splendido **“Ratatouille”**, per l’allegoria ispirata niente di meglio di **“Lunga vita alla signora”** di **Ermanno Olmi**.

Agli antipodi sono invece due film imperdibili nella storia del cinema: **“Il pranzo di Babette”** del danese **Gabriel Axel**, nel quale una cuoca di talento spende tutti i suoi soldi per gratificare con un pranzo sopraffino le due anziane sorelle presso le quali presta servizio, e **“Il fantasma della libertà”** di **Luis Bunuel**, che, per minare le convenzioni della società borghese, immagina un mondo in cui mangiare è considerata azione così riprovevole

che viene effettuata singolarmente chiusi nella toilette (mentre si defeca tranquillamente a tavola, ognuno seduto sul proprio water).

Nel primo caso l'arte di cucinare per gli altri diventa la massima dimostrazione di un amore

puro e disinteressato: non a caso è il film preferito di **papa Francesco**.

Il secondo mette invece la pulce nell'orecchio che mangiare sia atto talmente volgare da doverci nascondere per espletarlo.

Non solo buono

Quando moda, lusso e cibo si incontrano

di Francesca Passeri

Sono molteplici le contaminazioni fra cibo, moda, design e lusso.

Il cibo prende le forme della moda, del logo, sviluppando strategie di *co-branding* o visionarie modalità di dialogo che fanno riflettere sulla necessità di essere costantemente alla “moda” fino a sfiorare esagerazione e talvolta provocazione. Il fenomeno del *fashion food design*, ad esempio, unisce palato e moda; il mondo dei social è diventato palcoscenico privilegiato di questa “conversazione”, in cui i *food bloggers* si sono trasformati in veri e propri *influencers*, e i cosiddetti *Foodies*, appassionati di cibo, divengono sempre più presenti sul web e in televisione e assurti ormai al rango di celebrità.

Il *marketing* continua pertanto a puntare sull’esperienza, parola chiave per catturare l’attenzione di un consumatore sempre più attento ed esigente.

Ne è un esempio il connubio fra **Gucci** e **Massimo Bottura**, anima dell’*Osteria Francescana a Modena*, che ha dato vita, all’interno del **Gucci Garden a Firenze**, alla **Gucci Osteria**, oggi sotto le sapienti mani di **Karima Lopez**. La *maison* Gucci sotto la guida del suo direttore creativo **Alessandro Michele**, trova

in **Massimo Bottura** il partner ideale per rinforzare la modernità del *brand*, mantenendo e reinterpretandone storia, valori, codici. Dal 2018 la **Gucci Osteria** incarna i medesimi valori di alta creatività della *maison* Gucci. *Oggi una linea di ristoranti di cucina italiana contemporanea declinata nel mondo in multipli e cangianti identità. Una filosofia culinaria, cavalcante con creatività, eleganza, humour e sensualità, l’onda delle stagioni dove sempre trae l’ispirazione. Un piede nella tradizione, l’altro nella sua incessante evoluzione. Cucinare semmai l’irripetibile, vivendo insieme l’istante. Mirare al futuro spalancando porte e finestre al presente (www.gucciosteria.com).*

Un *atelier* di cultura, dove **Alessandro Michele** da un lato, e **Massimo Bottura** dall’altro, fanno dialogare i loro due mondi, invitando il visitatore ad immergersi nell’universo fluido che oggi è ben rappresentato dal *brand* Gucci.

Michele e **Bottura** non sono però gli unici ad avere una visione avveniristica e provocatoria del dialogo fra cibo e moda; la *borsa hamburger* di **Moschino** eleva il *junk food* per eccellenza a cibo come *new fashion*, come moda, così come la *borsa Happy Meal* disegnata da **Jeremy Scott**, sempre per **Moschino**, trasforma il *brand* simbolo del cibo veloce nel mondo, ad accessorio esclusivo, mantenendo la trasgressione e la

creatività del suo fondatore Franco Moschino.

Dall'incontro fra la creatività di **Domenico Dolce** e **Stefano Gabbana**, e l'arte dolciaria di **Fiasconaro**, nasce un panettone tipicamente milanese rivisitato con i sapori della **Sicilia**.

Un prodotto artigianale che mette insieme lo stile della moda con quello della pasticceria (www.dolcegabbana.com).

Le scatole di latta che contengono i panettoni sono disegnate da maestri siciliani con colori, motivi e simboli che richiamano la vivacità della splendida Sicilia, terra di grande ispirazione per i due stilisti che hanno fatto di questo luogo l'identità delle loro esclusive collezioni.

La moda "sfrutta" il cibo per rendersi più

sostenibile, utilizzando materiali di scarto per la produzione di tessuti, ne fu straordinario palcoscenico la mostra "*Sustainable Thinking*" presso il **Museo Ferragamo**, due anni orsono.

Maison Martin Margiela, per la collezione primavera/estate 2019 lancia "la moda commestibile", indumenti che possono essere mangiati, lo scopo è quello di lanciare un grido d'allarme verso un consumismo sfrenato e incontrollabile.

Estetica, sperimentazione, innovazione, esclusività, esperienza: il mondo della moda e del cibo si uniscono e probabilmente seguono la stessa strada.

Green Society in Val di Cornia

Il progetto *Sterpaia e Le Pietre*

di Adriano Bruschi

Questa è una storia che, partendo dai produttori, è riuscita a creare un'offerta di **prodotti sani e innovativi**, attraverso una **rete di informazione e distribuzione** al di fuori dei **monopoli di produzione**.

Tutto nasce all'inizio degli anni 2000, dalla sollecitazione della **Scuola Superiore Sant'Anna di Pisa** a condurre uno studio sugli impatti ambientali in agricoltura coinvolgendo **Legambiente** e le associazioni di categoria.

Legambiente diviene allora protagonista di contatti e riunioni, con l'intento di aggregare gli agricoltori biologici.

Immediatamente emergono tutte le difficoltà degli agricoltori della **Val di Cornia**, che non riescono più a rendere remunerativo il loro lavoro e hanno uno scarso, difficile rapporto con il mercato, cioè con i consumatori. L'agricoltura è in grande difficoltà soprattutto a causa del mercato che spinge i prezzi sempre più in basso, infine c'è anche il cambiamento climatico a mettere in crisi le coltivazioni standardizzate che le multinazionali impongono.

Gli incentivi pubblici riescono per ora ad arginare l'abbandono dei campi, anche se già si vedono ampie porzioni di terreni non coltivate,

il rischio però è la prevalenza di un'economia assistita che aumenti la sua debolezza.

Si pone il problema del **cambiamento di mentalità** per i numerosi coltivatori, abituati a condurre la propria azienda affidandosi alle strutture consortili esistenti che suggeriscono la coltivazione, forniscono il seme, i concimi, i fitofarmaci, gli attrezzi, le consulenze e poi ritirano il raccolto imponendo i prezzi e le condizioni.

Gli agricoltori spesso conoscono il prezzo dei loro prodotti solo alcuni mesi dopo averli venduti, prezzi stabiliti dalla borsa, sulla base dei raccolti fatti in altri continenti e dei consumi globali.

Per tutti questi motivi sin dall'inizio la soluzione più giusta è sembrata quella dell'**aggregazione delle imprese agricole** sulla base di un progetto comune, mettendo in relazione queste ultime con i consumatori e con le università, per la ricerca di un mercato "altro".

Nel 2010 un gruppo di agricoltori e ristoratori, insieme a **Legambiente**, ha dato vita pertanto all'associazione "**Val di Cornia BIO**" e perseguito alcune esperienze di commercializzazione comune, con la vendita

diretta sul territorio, attivando relazioni con la cooperativa sociale "**Croce del Sud**" (Commercio Equo Solidale).

In seguito l'innesto dell'associazione "**Semi Rurali**" ha portato a definire meglio un progetto comune, attivando la nascita di una rete fra le aziende agricole per cambiare il modo di coltivare, trasformare, distribuire e consumare i prodotti - **prodotti bio di alta qualità e tipicità con marchio territoriale - collegando Società Parchi Val di Cornia, agricoltura, industria della trasformazione, commercio, turismo**. Una nuova occupazione vincolata alla qualità e bellezza del territorio e un cambiamento degli **stili di vita e dei consumi**.

Nel 2012 l'iniziativa di "**Val di Cornia BIO**" ha portato alla firma di un Protocollo d'intesa fra **Società Parchi Val di Cornia, Università di Firenze, Comuni della Val di Cornia, Associazione produttori Bio**, con la concessione in affitto di circa 20 ettari di terreno di proprietà pubblica all'interno del **Parco naturale della Sterpaia**.

Per dare gambe al protocollo d'intesa nasceva la "**Società Semplice Agricola Progetto Sterpaia**", 10 soci di cui sette agricoltori, un ristoratore, il presidente dell'associazione "**Rete Semi Rurali**" e il presidente del circolo di **Legambiente**, responsabile legale e coordinatore.

È iniziata così la coltivazione biologica di **grani antichi**, scelta per particolari qualità nutrizionali e digeribilità, rispondendo anche a problemi di intolleranze alimentari e caratteristiche di rusticità e adattamento ai terreni e clima.

Con L'Università di Firenze (prof. **Stefano Benedetti**) si sperimentano decine di varietà di grani di antiche varietà, per verificare quelle che si adattano meglio, poi si mischiano e

incrociano per migliorare geneticamente, per aumentare le rese e la qualità organolettica e nutrizionale, (**Progetto LIFE**). Si producono poi principalmente pasta e farina con accordi con mulini e pastifici toscani.

La produzione è stata affiancata da iniziative pubbliche su salute, nutrizione e etica dei consumi, dimostrazioni di panificazione, degustazione dei prodotti, relazioni scientifiche con docenti universitari, nutrizionisti, iniziative nelle scuole, accordi con la **Bottega del commercio equo e solidale**, gruppi di acquisto solidali come il "**Pulmino contadino**".

Sono state organizzate anche assemblee pubbliche con gli agricoltori per informare sulle tecniche di coltivazione per il miglioramento della fertilità del suolo e per discutere delle prospettive.

Negli anni successivi è stato verificato positivamente il miglioramento delle abitudini alimentari di molti cittadini, con una progressiva crescita delle vendite, soprattutto di farina. Numerose famiglie fanno ormai il pane in casa e comprano la pasta di grani antichi.

Nel 2016 si assiste all'aggravamento della crisi del settore, con il grano che viene ritirato dai consorzi o cooperative ad un prezzo che è la metà del costo della coltivazione. Proseguono i contatti con altri agricoltori, relazioni per costruire strutture comuni, si stipula di un primo contratto di rete con altre 15 aziende agricole.

Nel 2017 si è concluso un accordo con una serie di soggetti: aziende agricole toscane con capofila, **Floriddia di Peccioli (PI), Rete Semi Rurali, Università di Pisa, Fondazione Italiana per la Ricerca in Agricoltura Biologica e Biodinamica (FIRAB)**, per il

finanziamento del progetto "*CEREALI RESILIENTI* - diversità nei cereali per l'adattamento ai cambiamenti climatici", finanziamento comunitario (Misura 16.1).

Intanto continuano una serie di relazioni per cui questi prodotti vengono venduti, oltre che nei negozi biologici, nei gruppi di acquisto solidali e alla bottega della Croce del Sud, l'associazione "Pulmino contadino", anche nelle strutture dei parchi storici, naturalisti e archeologici, in alcuni panifici, ristoranti o pizzerie.

Da questo percorso nasce nel 2018 una nuova società che assume l'eredità della Progetto Sterpaia s.s.a.: la **Società LE PIETRE s.a.r.l.** La nuova società ha lo scopo di finalizzare l'esperienza fin qui condotta e fare i necessari investimenti per strutturare la filiera dei prodotti cerealicoli. Investimenti di non poco conto per costruire un mulino, un pastificio e tutto il corredo del magazzino di pulizia e stoccaggio del grano, mezzi e attrezzature varie e l'assunzione di tre persone a tempo indeterminato.

Le prospettive sono quelle di **diffondere una cultura e una pratica associativa fra produttori**, innanzitutto gli agricoltori, per contrastare il monopolio sui semi e continuare nell'innovazione dei prodotti; una rete d'impresa locale (contratto di rete), dedicata alla filiera dei cereali ma anche altri prodotti,

ad esempio intessere una rete con altre coltivazioni o allevatori, di polli bio (ruspanti all'aperto) o di maiali bradi, fornendogli scarti della molitura dei cereali e realizzare, anche con loro, contratti di rete per la distribuzione, far conoscere i ristoranti e le panetterie che usano i nostri prodotti e associare tutti i punti vendita.

Diffondere una cultura delle abitudini alimentari sane, attraverso l'organizzazione di una rete di commercializzazione di tutti i prodotti con un unico marchio comune, l'offerta, la conoscenza di prodotti sani in un rapporto diretto fra produttori e consumatori, fuori dai meccanismi di un mercato dominato dai grandi gruppi e dalla rete di raccolta trasformazione e distribuzione che attualmente sta strangolando gli agricoltori.

I risultati cominciano a vedersi, già adesso sono numerosi i panettieri, pizzaioli e ristoratori locali che si stanno convertendo ad un prodotto di eccellenza, derivato dalle farine del mulino **Le Pietre** e della pasta di alta qualità.

Si sta iniziando anche ad accompagnare i prodotti con l'informazione di pratiche di una panificazione particolare, per fare pizze di qualità o modi di cucinare.

Il cibo proveniente dalle acque

di Maurizio Dell'Agnello

Il cibo ha avuto da sempre un ruolo basilare nella storia dell'uomo e nella sua evoluzione. L'acquisizione delle conoscenze sulle nuove tecnologie di produzione degli alimenti, affinate da una lunga e costante sperimentazione, è stata alla base dell'evoluzione dell'umanità fin dai tempi in cui l'uomo da "raccoltore" è diventato agricoltore e da cacciatore si è fatto allevatore.

Su questi nuovi saperi, su quel diverso modo di porsi nei confronti della terra e dei suoi prodotti, ma anche sul rinnovato modo di rapportarsi agli altri individui, si è creata la prima civiltà e si è strutturata una società che se pur non priva di forti contraddizioni e profonde storture, ha costituito il quadro di riferimento per lo sviluppo dell'umanità.

Nel passaggio dal nomadismo opportunistico alle produzioni strutturate, la pesca e l'allevamento ittico hanno giocato un ruolo particolare che non sempre è stato in linea con lo sviluppo del parallelo settore agricolo.

Secondo alcune ipotesi l'agricoltura sarebbe nata 20-22.000 anni fa in almeno una dozzina di luoghi del pianeta: dagli altopiani della **Nuova Guinea, all'America centrale e al Medio Oriente**, là dove c'erano buone condizioni di vita e di conseguenza una relativa crescita demografica. Ma fu intorno al 10.000 a.C., che si iniziò a produrre cibo in forma stabile e continua, fino ad allora reperito in natura dagli uomini del **Paleolitico** con la caccia e la pesca.

La nuova dimensione stanziale, acquisita dai nostri antenati, dette origine alle prime civiltà localizzate sulle terre in prossimità dei bacini fluviali, come il **Nilo** e la zona tra il fiume **Tigri ed Eufrate**, terre che venivano inondate dalle piene dei grandi fiumi, lasciando i terreni puliti, livellati, morbidi e fertilizzati dal limo, pronti quindi ad essere semplicemente seminati, in cui germogliavano cereali di vario tipo.

Ma se questa nuova condizione "agricola" fu anche la premessa per passare all'allevamento degli animali e quindi ad una zootecnia primordiale, la pesca rimase per lungo tempo l'attività di cattura principale esercitata dalle popolazioni di riviera, specializzandosi e diventando via via più produttiva, oltre a configurarsi in taluni casi come l'unico mestiere che l'uomo poteva praticare in certi luoghi.

Questo ha portato a un costante e progressivo sfruttamento della **risorsa ittica** che comunque, godendo di un'ottima capacità rigenerativa, ha per lungo tempo assicurato da sola il rifornimento alimentare dei prodotti acquatici.

Del resto, per il settore ittico, il passaggio ad una forma di **zootecnia "maggiore"**, così come la conosciamo oggi, è avvenuto solo in un periodo relativamente recente. Fino ad allora, infatti l'**allevamento ittico** si basava sulla capacità di confinare i pesci in ambienti "chiusi", dopo essere stati "catturati" durante le loro migrazioni naturali, affidando

alle aree estensive ed alle loro disponibilità ambientali, la capacità di accrescimento degli animali per così dire “allevati”. Questi allevamenti hanno caratterizzato per molto tempo, e in qualche caso lo fanno ancora oggi, le produzioni delle valli adriatiche e delle paludi tirreniche.

La messa a punto della tecnica di **riproduzione artificiale**, sviluppata e strutturata solo nel **sec. XVIII** ad opera di **Stephan Ludwig Jacobi** sulle trote ed integrata solo intorno alla prima metà degli **anni '80 del '900** con altre specie marine, ha consentito il reperimento consistente ed illimitato di materiale necessario alle fasi di allevamento vero e proprio, dando il via alle moderne forme di **produzione acquacolturale**, così come le conosciamo oggi, ma anche alla possibilità di intervenire in ambienti naturali con opportuni ed oculati ripopolamenti ittici per la salvaguardia delle specie e degli *habitat*.

La **pesca** infatti, continuando ad esercitare nel tempo una pressione di cattura sempre più consistente, ha finito per “intaccare” la risorsa naturale delle acque, mettendo a rischio oggi

il patrimonio dei nostri mari.

La riduzione degli *stocks ittici* di certe specie e la cattura di animali di taglie sempre più piccole sono stati i segnali che hanno portato a ripensare le politiche di esercizio del **settore alieutico**, incentivando di contro le forme di allevamento per “allentare” la pressione di cattura nelle acque e sviluppare un settore che, per un paese come il nostro quasi completamente circondato dal mare ma anche ricco di numerosi specchi d’acqua interni, può assumere un ruolo davvero rilevante sia per la salvaguardia ambientale sia per lo sviluppo economico locale e nazionale.

Ma questo percorso, che in certe aree è già stato avviato facendo positivamente vedere i suoi frutti, è bene che non perda di vista l’opportuno confronto con la **sostenibilità ambientale** e l’**integrazione produttiva**, necessario per perseguire un **rapporto equilibrato** tra **produzione e territorio**, tra **uomo ed ambiente**, tra **presente e futuro**.

Solo così l’**acquacoltura** potrà configurarsi come la “**zootecnia del domani**”, così come la pensavano quelle persone che hanno creduto nello sviluppo di questo settore, capace di assicurare e valorizzare il cibo proveniente dalle acque, ma anche di salvaguardare l’ambiente nel quale viene esercitata.