

STORIE LA TRADIZIONE CHE DIVENTA INNOVAZIONE

Il sapere del sapore in mano femminile

CARLO PETRINI

È uno spot noto: un bambino interra un modellino d'auto e poi innaffia disponendosi ad attendere che cresca e diventi grande come quella del suo papà parcheggiata lì vicino.

È surreale, per molti versi, non ultimo per il fatto che purtroppo sono sempre meno i bambini che collegano l'idea della produzione, della crescita, a quella dell'agricoltura. Sarebbe più credibile uno spot in cui un bambino cercasse di far uscire il latte da un rubinetto, o una bistecca da una fotocopiatrice. Ma la prima cosa che ho pensato quando l'ho visto è che sarebbe stato meglio se a disporsi paziente all'attesa fosse stata una bambina.

Noi maschietti, da grandi o da piccoli, tendiamo a seminare ed andarcene; in senso metaforico o reale. La cura, l'attesa, l'osservazione delle evoluzioni sono cose che fanno le donne. Lo osservo ogni giorno. E osservo quanta sapienza, quante abilità le donne costruiscono su questo.

È la cultura che arriva dai gesti, e in qualche modo direttamente dai prodotti. Lavare uno a uno i pomodori per l'insalata significa toccarli tutti, guardarli tutti. Con gesti accurati, cercandone eventuali difetti.



Casare sarde mentre fanno il casizolu

È in quella fase lì che si troverà il pomodoro più bello, quello che finirà affettato nell'insalata solo dopo che le sue sementi saranno state messe da parte, su un pezzetto di carta del pane, per poi seccare al sole, ed essere seminate l'anno venturo. Forse dovrei parlare al passato, almeno per quel che riguarda le società "sviluppatate". Oggi la percentuale di pomodori provenienti non da ibridi commerciali (che non conviene riseminare perché non daranno buoni raccolti; meglio ricomprare le bustine tutti gli anni, o acquistare direttamente i piantini) ma da varietà tradizionali sono una minoranza. E ancora meno sono coloro che affettano pomodori provenienti dal proprio orto.

Mai cassette delle nostre nonne erano popolate da questi minuscoli cartocci, con indicazioni della varietà scritta a mano: "pomodoro cuore di

bue", "zucche d'inverno"; qualche volta invece solo il nome del genere seguito da un nome proprio "peperoni - Maria": sementi ricevute in dono, sicuramente ricambiate con il medesimo orgoglio, la stessa generosità, altro elemento che le contadine imparano dalla natura. E in Sudamerica, in Africa, in Asia le donne sono ancora oggi coloro che mantengono vivo il ciclo della produzione agroalimentare.

Anni fa, in una famosa inchiesta condotta dall'Ipgr (international Plant Genetic Resources Institute, Istituto internazionale per le risorse fitogenetiche), si chiese a un campione di uomini e a un campione di donne quali erano le caratteristiche più importanti che secondo loro dovevano avere le sementi. Mentre gli uomini si concentrarono su elementi quantitativi (la resa, il peso) le donne misero in evidenza che l'elemento più importante era il fatto di consentire un raccolto tutti gli anni.

La risposta che le donne diedero all'Ipgr è il cuore della loro sapienza, è l'inizio della loro scienza. Le sementi devono poter conservare un alto tasso di variabilità interna, perché così le piante che ne deriveranno non saranno tutte egualmente soggette a un medesimo problema. Gli ibridi commerciali sono puri e delicati, le varietà tradizionali sono disomogenee e resistenti.

Ripeto, non so dove sia iniziato tutto questo. Forse dalle società primitive in cui l'uomo andava a caccia e le donne restavano ad accudire caverne e prole, e poi, più avanti, un inizio di produzione agricola. Forse sì, forse da questa forzata irrequietezza maschile e dall'altrettanto forzata stanzialità femminile è iniziata quella divisione dei ruoli, quell'affilarsi di certe capacità e non di altre. È così che si sono create le sapienze delle tante donne che ho incontrato in questi anni, cuochi straordinarie come Alicia De Angeli di Città del Messico, imprenditrici coraggiose come Adriana Valcarcel che in Perù produce snack a base di cereali andini, le casare sarde che ancora fanno il casizolu, le nonne spagnole che hanno creato un'associazione per non disperdere le loro ricette. Una delle colonne portanti dell'agricoltura tradizionale sono le donne, in particolare quelle più anziane, quelle che, come dice Ligabue «sanno sia dove sia come sia quando».

