

la cucina Dalla bagna cauda alla caponata, il valore della gastronomia è nella varietà

Il mondo è global? Il cibo resta local

CARLO PETRINI

Il cibo è il principale fattore di definizione dell'identità umana, poiché ciò che mangiamo è anche sempre un prodotto culturale. Nutrendoci trasformiamo una base naturale (la materia prima) nel prodotto di una cultura (ciò che mangiamo). Reinterpretiamo la Natura ogni volta che prepariamo il nostro cibo e questa interpretazione ci dice molto di ciò che siamo.

Sostenere che l'Italia abbia una propria, unica identità gastronomica è difficile, perché se è vero che il cibo italiano è facilmente riconoscibile in quanto tale - attraverso stereotipi gastronomici - è altrettanto vero che se dovessimo stilare l'elenco dei piatti "italiani" ci sarebbe da perdersi in un mare di preparazioni e varianti. Le paste ripiene sulla via Emilia non si riconoscono più l'una dall'altra se ci si sposta di venti chilometri, la *bagna cauda* piemontese è agli antipodi di un *couscous* di pesce alla trapanese. In Italia non è come in Francia, dove si può parlare di una gastronomia nazionale che è stata codificata a cavallo della Rivoluzione, e che si può gustare tranquillamente, sempre la stessa, in tutti i ristoranti. Da noi è più corretto parlare di gastronomie regionali.

Questa grande varietà è frutto delle diversità che hanno sempre caratterizzato il nostro Paese, una Nazione che ha trovato l'Unità soltanto un secolo e mezzo fa, che è diversa al suo interno e ha subito nella sua storia ogni sorta di influenza esterna. Da un lato le conquiste e le invasioni, dall'altro una geomorfologia molto particolare, che ha dato vita a diversi tipi di agricoltura e quindi a diversi modi di mangiare. A diverse culture.

Ma ciò non ci deve scoraggiare nel tentativo di definire la nostra identità nazionale attraverso il cibo. Questa complessità ci dice molto di ciò che siamo in quanto italiani, e soprattutto ci dà un'immagine di ciò che è l'identità stessa. Spesso quando si rivendica la propria identità la si pensa come una cosa che tende a un punto fisso: un'immagine ben precisa. Si rivendicano le proprie radici come se fossero facilmente riconoscibili, utili magari a sottolineare delle differenze in maniera strumentale, tra popoli o, peggio, tra "razze". Ma non è così: l'identità è instabile, in continuo cambia-

mento e ridefinizione, influenzata da scambi, incontri, innovazioni, contaminazioni, alleanze e conflitti.

Lo storico Massimo Montanari racconta bene quest'idea di identità: «La ricerca delle radici non giunge mai a definire un punto da cui siamo partiti bensì, al contrario, un intreccio di fili sempre più ampio e complicato man mano che ci allontaniamo da noi». Quindi: «Se proprio di radici vogliamo parlare usiamo fino in fondo la metafora e raffiguriamoci la storia della nostra cultura alimentare come una pianta che si allarga e mano a mano affonda nel terreno. Il prodotto è alla superficie, visibile, chiaro, definito: siamo noi. Le radici sono sotto, ampie, numerose, diffuse: è la storia che ci ha costruiti». Siamo la diversità incarnata, una civiltà aperta che ha sempre fatto di questa sua eterogeneità la sua grande ricchezza. Per cui se paradossalmente è quasi impossibile identificare una "gastronomia italiana" in termini canonici, sappiamo tutti cos'è, siamo consci della sua infinita varietà e quindi del suo inestimabile valore. Potevamo liquidare il discorso dicendo che l'identità italiana si ritrova in un piatto di pasta al pomodoro. Ma né la pasta (di origine arabo-cinese), né il pomodoro (importato dalle Americhe) hanno radici italiane.

Siamo la diversità incarnata, una civiltà aperta che di ciò ha fatto la sua ricchezza

