

“Si fa presto a dire cotto”, un libro di Marino Niola

IL PIACERE DEL CIBO ESTRANEO ALLO CHEF

CARLO PETRINI

Mi piace citare spesso l'aforisma dell'intellettuale contadino Wendell Berry «Mangiare è un atto agricolo» perché esprime in modo immediato una verità non evidente, ma ovvia: le nostre scelte in materia di cibo determinano l'agricoltura, il primo anello della catena alimentare. Il libro di Marino Niola *Si fa presto a dire cotto. Un antropologo in cucina* ci ricorda che «Mangiare è un atto culturale» (il Mulino, pagg. 100, euro 9).

La materia prima, per dirla con i francesi, è *matière brute*, qualcosa di informe e primitivo, che aspetta l'intervento dell'uomo per cambiare struttura, per definirsi come alimento costruito, per conquistare attraverso la manipolazione la dignità del gusto che appaga il palato. Il viaggio che compie tra il campo e il piatto è un percorso culturale, costituito da un insieme di costumi, credenze, atteggiamenti, valori, ideali e abitudini, patrimonio immateriale di ogni famiglia, gruppo sociale, popolazione.

Un linguaggio da decifrare, un insieme di segni e di regole da decodificare all'interno di un sistema sociale e comportamentale. Materia da antropologi, appunto. Marino Niola è un antropologo della contemporaneità, docente all'Università degli studi Suor Orsola Benincasa di Napoli, che all'insegnamento e alla ricerca affianca la divulgazione. I suoi editoriali dalle pagine di questo giornale hanno abituato i lettori a interpretazioni sempre acute, originali e divertenti dei più diversi fenomeni legati alla gastronomia, alle pratiche di cucina, al significato e all'uso degli alimenti, spesso decifrati attraverso la storia e la cultura mediterranea che gli appartiene e cui aderisce con orgoglio tutto partenopeo.

Molti di questi scritti, ampliati, approfonditi, e altri inediti sono raccolti in questo piccolo saggio dal tono amichevole, in cui la simpatia spontanea per il lettore si traduce senza fatica in un linguaggio semplice. La grande sfida di ogni divulgatore è quella di farsi capire dal pubblico più vasto senza banalizzare i concetti né scendere a compromessi con la serietà e il rigore degli argomenti. Esercizio spesso più difficile della stesura di una relazione accademica. Marino Niola, abituato a interpretare i linguaggi, utilizza quel-

lo della pagina scritta con leggerezza e ironia, raccontando di cibo e di uomini, di storia e mitologia, di simboli e regole. Parole da cui emergono in trasparenza elementi trasversali, connotativi della sua sensibilità.

Il più evidente è l'attenzione al mondo femminile. “Madre cucina”,

si intitola il primo capitolo, con buona pace degli chef protagonisti del divismo ricettistico. Si parla di «alimentazione materna come lingua materna», di «prime esperienze alimentari che, come quelle linguistiche, lasciano tracce indelebili che resistono ai cambiamenti di ambiente e di cultura»; delle prescrizioni legate al pericolo di contaminazione attribuito a una pretesa “impurità” delle donne, espressione di un «timore nei confronti di un potere incontrollabile, sfuggente, eversivo dell'ordine maschile».

Un'altra costante è la capacità di Niola di interpretare fenomeni moderni mettendoli in relazione lungo l'arco della Storia. Così il vegetarianesimo, da Pitagora a Rousseau e Tolstoj praticato come affermazione dei diritti del vivente, oggi diventa scelta dettata da timori salutistici misti a sensibilità ambientale, un «mangiare pacifista. (...) Una sorta di obiezione di coscienza alimentare che ci libera dalle colpe della carne gratificando il nostro Super Io neopitagorico. Così mettiamo a tavola finalmente in pace con il mondo. Senza doverci chiedere ogni volta di che cosa è morto il nostro cibo».

Ma il fil rouge che si intreccia nella trama scritta è quello del sottotitolo: “Un antropologo in cucina”. Si sente che Niola sa di cosa parla: dalla lettura si sprigiona l'aroma di pentole e fornelli, si percepiscono l'attrazione e il gusto nei confronti di una materia viva, non solo oggetto di studio accademico. Frittelle e tempura «da pienezza a incorporea levità», il cioccolato «dolce, morbido, potente, afrodisia-



co», l'olio «divino esaltatore che dona luce, profumo e splendore al gusto»: si stabilisce con il lettore una condivisione immediata dell'esperienza organolettica. Un'esperienza di piacere, di cui la conoscenza intellettuale è condimento indispensabile.



**“Un antropologo in cucina”
ha raccolto i suoi scritti,
molti ampliati, alcuni inediti
Mangiare diventa “un atto
culturale”, non più primitivo**

IL LIBRO

“Si fa presto a dire cotto” di Niola (il Mulino pagg. 100 euro 9). A destra, Rousseau

