

Cultura

culturaspettacoli@eco.bg.it
www.ecodibergamo.it

C'era una volta Twitter
Tutte le rivoluzioni cominciano per strada e finiscono a tavola

LEO LONGANESI

La tavola del Gattopardo

Pasticci babelici profumi fragranti

La tavola dei signori. Da «Il gattopardo» di Tomasi di Lampedusa: «L'aspetto di quei babelici pasticci era ben degno di evocare fremiti di ammirazione. L'oro brunito dell'involucro, la fragranza di zucchero e cannella che ne emanava non erano che il preludio della sensazione di delizia che si sprigionava dall'interno quando il coltello squarciava la crosta... si scorgevano i fegatini di pollo, gli ovetti duri, le filettature di prosciutto, di pollo e di tartufi impigliate nella massa untuosa, caldissima dei maccheroncini corti...».

Pranzo operaio del 1911

Ministra d'orzo e un po' di maiale

Il pranzo operaio. Milano, 1911: «tutto è pronto per la minestra d'orzo: la ragazza prepara un soffritto con un microscopico pezzetto di burro, verza odori e condimenti, una manciata di carote, un goccio di latte, un cubo Maggi... Eccoci alla preparazione del secondo, il piatto forte. Sono 350 grammi di carne di maiale, di diversi tagli, adatti per la frittura. La carne va pulita perché è molto grassa e passata in un po' di farina; la friggerà all'ultimo momento, di solito in casa si usa lo strutto, che costa meno del burro...».

Uno sguardo sul futuro

Prelibatezze materializzate

In passaggio estratto dal libro di Emanuela Scarpellini, il pranzo del futuro. Sardegna, maggio 2049. «Si materializzò davanti a lui una bottiglia gelata di Vermentino di Gallura. Il filo dei suoi pensieri fu interrotto dall'arrivo dell'antipasto: fettine di bottarga di muggine, condite con un filo d'olio d'oliva, con un po' di frutti di mare, arselle, cozze, datteri di mare, murici... Uno spettacolo anche per gli occhi. Alla vigilia del 2050, pur con tutti i problemi che restavano da affrontare, tradizione e modernità avevano trovato un equilibrio...».



Banchetto nuziale (particolare) di Pieter Bruegel il Vecchio, 1568, olio su tavola, conservato al Kunsthistorisches Museum di Vienna: racconta il pranzo di matrimonio di una coppia di contadini

Il Giovedì grasso anche i libri si mettono a tavola

Emanuela Scarpellini alla Buona Stampa
Nel suo saggio cucina, storia, cultura e abitudini
«Con alimenti e ambiente scegliamo il futuro»

La data è il 7 febbraio, giovedì grasso (ore 18). Il luogo è il ristorante «Mille. Storie & Sapori», viale Papa Giovanni 18, Bergamo. La libreria Buona Stampa ha scelto coordinate ad hoc per la presentazione del libro *A tavola! Gli italiani in 7 pranzi* (Laterza, 2012). A dialogare con l'autrice, Emanuela Scarpellini, docente di Storia contemporanea all'Università di Milano, sarà Elio Ghisalberti, critico eno-gastronomico de L'Eco di Bergamo. Introduce Claudio Calzana, direttore Buona Stampa. Poi, si mangia: tanto (chi voglia) e bene. Con maggiore «poli-

teness»: «Seguirà rinfresco a tema». Il libro della Scarpellini prova a ricostruire la storia degli italiani a tavola dall'Unità ai giorni nostri, prendendo le mosse da alcuni banchetti reali, fondandosi su fonti storiche, letterarie, artistiche, e insomma varie e diverse.

Come è cambiata la tavola degli Italiani, o come sono cambiati gli Italiani a tavola, dall'Unità ad oggi?

«Molto è cambiato, a iniziare dal fatto che oggi mangiare almeno un pasto di base non è più un lusso per pochi. Ancora nei primi anni del '900 solo una ristretta élite poteva permettersi di mangiare

tanto e in modo variato. La carne era un privilegio per i ricchi. Con il secondo dopoguerra il reddito delle famiglie è salito, carne, zucchero, caffè e molto altro sono stati alla portata di tutti. Gli elettrodomestici poi hanno permesso di conservare di più e meglio gli alimenti. C'è stato un processo di "democratizzazione" della tavola».

Lei dedica un capitolo alla tavola durante il Fascismo. Come si mangiava in tempi di autarchia?

«Il regime fece molte campagne sul cibo, a cominciare da quella autarchica che invitava tutti a

mangiare italiano. Insistente fu la propaganda a favore del consumo di riso e di pesce, per cercare di limitare l'importazione di grano e carne bovina: il popolo italiano era parco - si diceva - e quindi era più virtuoso di altri ("Chi mangia troppo deruba la Patria", diceva uno slogan del tempo). Con la guerra la situazione peggiorò. Il razionamento fece quasi sparire dalle tavole degli italiani molti alimenti basilari, fra cui l'amato caffè, sostituito da un'amara cicoria».

Può ricostruire il menù di un pranzo «storico»?

«Un pranzo contadino di inizio Novecento era semplicissimo, il cibo era povero e monotono. Le donne iniziavano per tempo a preparare la polenta; quando era pronta, la servivano in una scodella, insaporita con quello che c'era: un po' di latte, qualche verdura o un pezzetto di formaggio, un po' di condimento. L'alternativa era la minestra, nel cui brodo finiva praticamente di tutto (soprattutto verdure dell'orto, patate e legumi), da consumare con un po' di pane (non quello bianco raffinato di oggi, ma quello fatto in casa con farine non pregiate) o magari con la polenta del mezzogiorno. La carne era rarissima, il pesce (di fiume o lago oppure baccalà) pure. L'unica soddisfazione, soprattutto per gli uomini, era il vino. La situazione cambiava nei

giorni di festa: allora si mangiava in abbondanza».

Si è perso molto, in questi decenni, in termini di genuinità, sapori, sapienza culinaria?

«Per certi versi, il successo della cucina italiana nel mondo ci dice che molto della tradizione antica è rimasto. Certo, molte cose sono cambiate, soprattutto per il peso assunto dalle industrie alimentari. D'altra parte, questi cibi industriali sono molto più controllati e igienici degli alimenti sfusi di un tempo. Forse si è stabilito un nuovo equilibrio e la nuova attenzione dei giovani per la cucina è promettente».

Infine: cosa ci riserva il futuro?

«Il futuro vedrà senz'altro molti cambiamenti in campo alimentare. Pensiamo già oggi a prodotti che prima non esistevano (quelli light per dimagrire, gli integratori alimentari, gli ogm). La trasformazione è una legge inevitabile, che è stata sempre all'opera. L'importante è sapere mantenere alcuni prodotti di fondo e le conoscenze gastronomiche, insieme all'idea che mangiare è più di un semplice modo di alimentarsi, ma rappresenta una forma di cultura. In ogni caso, il futuro è quello che stiamo decidendo già oggi con le nostre scelte in fatto di cibo e ambiente».

Vincenzo Guercio

© RIPRODUZIONE RISERVATA

«Dalla storia di Santorini una lezione per il futuro»

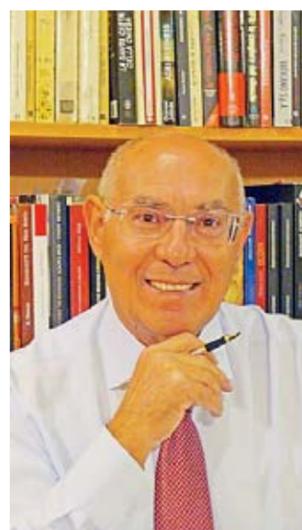
È un romanzo storico ambientato all'epoca dello scoppio del vulcano di Santorini, «Aninu», ultima fatica del sociologo-scrittore bergamasco Oliviero Arzuffi (edizione Oltre, pp. 275, euro 19,90). Ne parliamo con l'autore.

Un'ambientazione insolita per una storia fra romanzo e, come suo solito, riflessione antropologica. Perché Santorini?

«La civiltà minoica, della quale l'i-

sola era il centro religioso, come Creta ne era il centro politico, sta all'inizio della civiltà europea. Gli abitanti venivano da Catal in Asia minore, considerata la più antica città: migrarono sulle sponde del Mediterraneo e impiantarono la loro civiltà. Poi l'esplosione della caldera cambiò la faccia del Mediterraneo, le ceneri arrivarono in Groenlandia, i profughi andarono a est, probabilmente divennero i Filistei, altri a ovest, probabilmente diedero origine agli

Etruschi. Anche le piaghe d'Egitto della Bibbia possono essere reinterpretate alla luce del disastro, archeologia e papirologia hanno fatto accostamenti significativi. I contatti commerciali della civiltà minoica con l'Egitto erano forti e antichi. Secondo alcuni il mito di Atlantide nasce dall'isola inabissata, saghe minoiche si riversarono nell'elaborazione di Iliade e Odissea. Insomma la civiltà minoica è l'inizio d'Europa. La distruzione di Santorini è affa-



Oliviero Arzuffi

scinante, lo sfondo ideale per dire alcune cose sul presente».

Quale è il messaggio del libro?

«L'importanza di una legge etica fondamentale a favore della vita e della libertà: senza questo patto non c'è civilizzazione. L'importanza che le scelte dell'individuo hanno per far avanzare o retrocedere l'umanizzazione della comunità. Sono convinto che solo la memoria è capace di futuro, perciò ho cercato di rievocare una civiltà per dare dei messaggi sui valori necessari anche per noi, simbolizzati dalle tavole della legge che si salvano e vengono portate a Sais, in Egitto».

L'ambientazione storica è reale, ma la vicenda è pura invenzione?

«Sì, il personaggio di Aninu, che si riscatta dalla schiavitù e cerca di salvare lo spirito della antica legge è un'invenzione, così come il cananeo Lem, la sacerdotessa despota Tirasia, il mercante Bato. Ma per la ricostruzione della città di Therassos ho usato fonti archeologiche, soprattutto gli studi degli scavi di Akrotiri, la città sepolta dalla lava ritrovata a Santorini, molto avanzata dal punto di vista tecnologico. Al romanzo ho lavorato per dieci anni, volevo che la documentazione storica ed archeologica fosse accurata. Ho anche cercato di usare diversi registri linguistici, per dare l'idea di un luogo che era all'epoca un crocevia del mondo allora conosciuto».

Susanna Pesenti