

Identità culinaria italiana

L'identità della cucina italiana si è realizzata all'interno dell'area geografica **europea** nei primi secoli del **medioevo**.

Romani e popoli **barbari** (nel senso di inferiori) si sono prima scontrati poi incontrati mettendo in circolazione e in parte integrando modelli culturali diversi, dando origine a una realtà nuova che mescolava elementi mediterranei con quelli continentali

Il baricentro culturale si sposta più a **nord** rispetto al Bacino Mediterraneo. Si incontrano la cultura del **pane, del vino e dell'olio** (simboli della civiltà agricola romana) e la cultura della **carne e del latte, del lardo e del burro** (simboli barbari) derivati dall'uso della foresta al nomadismo più che alla pratica dell'agricoltura stanziale.

I Romani avevano domato la Natura ma erano stati conquistati dai **Barbari che imponevano** i loro costumi (dieta animale) anche come simbolo di potere

Nuovo modello produttivo, in cui l'agricoltura si combinava con la pastorizia e l'uso della foresta. **Pane e cereali carne e latticini** costituivano una nuova sintesi economica e di pensiero ricca di molte varietà

La diffusione della religione **cristiana** che accomunava le popolazioni contribuì al mescolamento tra simboli tradizionali della civiltà mediterranea, pane vino e olio, con il consumo alternato secondo il **calendario** di carne e pesce

Pane e vino eucaristia, olio sacramenti, obblighi alimentari e di digiuno con giorni e periodi 'di grasso' e 'di magro'

Nel calendario c'erano tutti gli ingredienti romani e barbari in tutte le tavole cristiane d'Europa

Queste sono le basi di una cultura «europea» di alimentazione che ha fondamenti politici, economici e religiosi

Ma l'Europa è fatta di regioni

L'Europa delle regioni

Nel contesto europeo che condivide un modello genericamente comune si sono formate delle **identità regionali differenti**

La diversità è dovuta al consolidarsi di tradizioni comuni, modi di vita, valori collettivi di carattere **locale**.

In Italia erano compresenti **popolazioni** molto diverse Goti, Longobardi che, insieme ad altri minori arrivati da **nord**, si sovrapponevano alle popolazioni preesistenti di origine romana

Ma come sappiamo i Romani stessi erano una popolazione costituita a sua volta da una popolazione composita tenuta insieme dall'idea del Diritto Romano, **Civis Romanus Sum**

Le diverse popolazioni progressivamente persero le origini distintive e mantennero la diversità delle lingue, ma componevano un insieme di genti possiamo definire "Italiani"

Il tessuto connettivo era la rete di relazioni commerciali e culturali tra città sparse nel territorio

Francia, Inghilterra e Spagna già in pieno Medioevo avevano costituito corpi territoriali molto estesi e omogenei politicamente

In Italia l'estensione spaziale di un solo dominio politico era ostacolata soprattutto dalla presenza del **Papato** nel centro della penisola, nonostante i tentativi di conquista di popoli come i Longobardi verso il sud

Si era comunque costituito uno **spazio** materiale e **mentale**, entro il quale circolavano modelli culturali e modi di vivere, oggetti e saperi, uomini e abitudini molto simili. Una di queste abitudini riguardava il **cibo**, l'enogastronomia e la cucina

Le città

La **rete** di città gioca il ruolo di trasmissione e di diffusione della cultura molto più che in altre parti d'Europa

Cives = **civitas** è il perno della civiltà amministrativa romana anche nel Medioevo

Le **campagne** e i centri rurali (abbazie, castelli) sono importanti ma non ostacolano la centralità dei centri urbani come sedi di potere politico e religioso

Dal secolo XI prende corpo nel Centro-nord il fenomeno comunale, quando le città si danno forme di autogoverno prima sotto il potere del Vescovo, a volte contro di lui, per controllare il territorio

Senza un governo centrale capace di controllare grandi spazi geografici le città riesce a **imporre** il proprio potere verso le campagne circostanti, il contado, su cui esercita il potere di una vera capitale

Nobili e borghesi **vivono** in città dove concentrano gli interessi ma stabiliscono il proprio **dominio** sulle campagne per approvvigionarsi di risorse alimentari ed economiche

Nel tardo Medioevo, dal XIV secolo in poi, le Signorie prendono il posto del fenomeno comunale ereditandone il ruolo e la politica, generando vere dinastie familiari, rafforzando la natura territoriale del potere di governo cittadino

Le città consolidano il potere territoriale fino a costituire dei veri stati regionali di più largo orizzonte economico della città che governa la politica

Le città restano collegate tra di loro da una rete di scambi e interessi, che le rende simili sul piano culturale, Circolano le merci e gli uomini di diverso tipo, artisti, intellettuali, poeti, professionisti della politica, notai, funzionari amministrativi, quindi anche i cuochi delle famiglie potenti, i cuochi di strada

Con loro circolano oggetti, idee, conoscenze, modi di vedere e pensare, prodotti, ingredienti, che sono comprati e venduti nei diversi mercati

Le città

Le città medievali che dominano comunque un territorio relativamente piccolo sono per **questo luoghi centripeti e centrifughi**

Sono **centripeti** perché concentrano le risorse del contado nel mercato cittadino, erigendo barriere protezioniste con le politiche annonarie per garantire gli abitanti soprattutto per la disponibilità di cereali

Sono **centrifughi** perché il mercato cittadino, che con i prodotti di base (grano) tende a soddisfare i bisogni locali, si deve aprire per scambiare con i mercati di altre città prodotti più 'fini', talora molto ricchi e apprezzati commercialmente

Fino dal XIII-XIV secolo alcune città del nord-ovest danno il nome a un formaggio molto pregiato, denominato con variazioni **locali** parmigiano, piacentino, lodigiano, prodotto nelle campagne intorno alle rispettive città, dai mercati delle quali raggiungeva ogni altro luogo per condire la pasta insieme al burro e qualche spezia come la cannella

Era costoso e obbligatorio sulle tavole dei ricchi di tutta la penisola

Il contado che si chiama **Parmense** produce il formaggio che la città battezza (imponendo il marchio) **Parmigiano** perché controlla il mercato e il territorio

Anche all'epoca la distribuzione e lo scambio commerciale di beni nei mercati è anche uno **scambio culturale**, una forma di comunicazione e di condivisione di gusti e pratiche alimentari, che contribuiscono a produrre una identità

Una città che è anche un punto importante di scambio commerciale (**mercato**) cresce in reputazione, "si fa un nome". XIII secolo, Bologna la grassa, ricca, accogliente sede universitaria con studenti e professori che provengono da molte parti

Bastano il cibo, la ricchezza del contado, l'eccellenza in cucina, a fare di **Bologna** un centro importante fino dal medioevo? Servono ma non sono tutto. Serve una politica di apertura culturale oltre che commerciale, confermata dalla presenza dell'Università (lo Studio Bolognese)

Scambio e **apertura** significano **mediazione** e Bologna diventa luogo di mediazione e incrocio tra culture diverse. La grandezza e la forte identificazione culinaria di Bologna è da attribuire alla sua capacità di superare la dimensione comunale di metterla in gioco⁴ dentro rapporti molto ampi con altre città

Unità e varietà

La **circolazione** di prodotti e gusti è favorita dalla circolazione di ricettari di cucina, a cominciare dal XIV secolo

Due matrici culinarie. Una meridionale, una toscana.

Primo testo elaborato nel Trecento alla corte angioina di Napoli, detto *Liber de coquina*

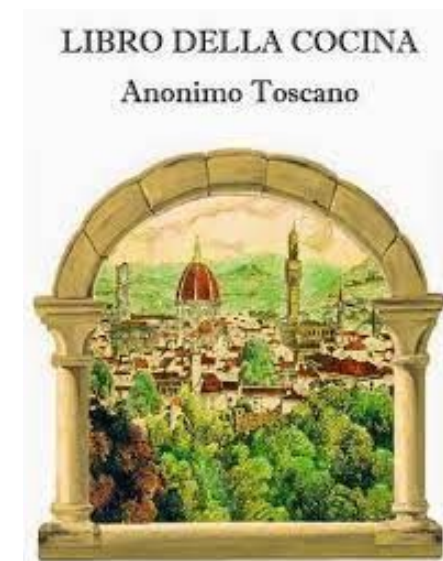
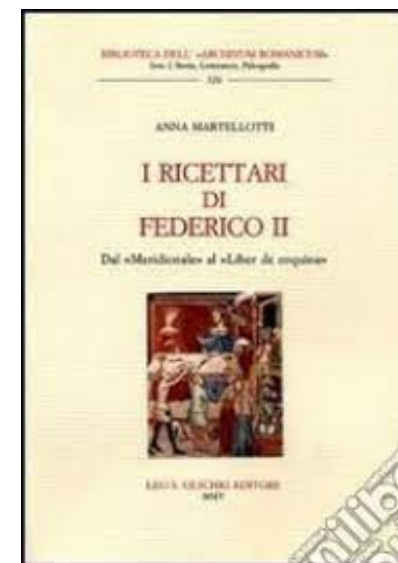
Forse il testo era precedente e redatto in Sicilia alla corte palermitana

di Federico II di Svevia. Preso a modello anche da ricettari redatti al centro e al nord

Anche il testo **toscano**, probabilmente realizzato a Siena nel XIV secolo fu copiato, adattato, rielaborato dal nord al sud. I molti adattamenti non contraddicono l'idea che ci sia un'idea condivisa di cucina "italiana", che non è nazionale fino in fondo perché è limitata a una ristretta cerchia elitaria, le corti aristocratiche (che producono il Liber de coquina) e dei palazzi dell'alta borghesia (che producono il ricettario toscano).

In ogni caso sono le élite di città come Palermo, Napoli, Siena, e poi Bologna, Firenze, Venezia...

I tratti originali comuni sono la pasta, pasta ripiena, le torte di pasta dura



La pasta

È probabile che la pasta giocasse un ruolo molto simile a quello odierno

La pasta era presente anche nei ricettari francesi e inglesi, ma è italiana la varietà dei formati, che si moltiplicano proprio per il sovrapporsi delle molteplici tradizioni gastronomiche, romana (**lasagne**) , araba (**vermicelli**, **fettuccine**) e l'adozione dell'uso di farla seccare per conservarla e trasportarla anche lontano

Il geografo Arabo **El Idrisi** racconta di una produzione "**industriale**" a Trabia, Palermo, che già nel XII **esportava** pasta in ogni parte anche per via marittima. Dopo Palermo, **Genova** produce e spedisce pasta via mare. Per diffondere una cultura alimentare serve la capacità di commerciare una merce

Sempre nei primi secoli del Medioevo si inizia a produrre un altro formato di pasta, corta e forata, il **maccherone**, termine usato ancora oggi. Appaiono anche ravioli e tortelli, dolci o salati, fritti o bolliti, importanti sia in Italia che in Europa

Le torte di pasta dura

Distintive della cucina medievale sono le torte di pasta dura, con **ripieni** di carne, formaggio, pesce, verdura, geniale mistione di ingredienti diversi da tenere insieme

Il **pasticcio** o **pastella** è tipico del Medioevo aggiornata nel Rinascimento con l'uso del burro per rendere **friabile** l'involucro di pasta

La pasta è un riconoscibile genere unico suddiviso in una serie **infinita** di diversità locali, bene immerse nella cultura locale, nei modi di vivere di città diverse, continuamente però messe a confronto

Ogni variante è legittima nel contesto complessivo e contemporaneamente è irriducibile alle altre

Nord e Sud

Il modello **cittadino** funziona bene al **nord**, dove la rete di città comunali è più fitta meno al sud, dove la sala città è **Napoli**, capitale di un Regno che è fatto tutto di **campagna**

Il cuoco **Scappi** (che ha girato molto nella penisola nomina il cavolo di Milano, il vitello di Roma, il piccione di Terni, le ranocchie e le olive di Bologna, le salsicce di Lucca e di Modena, le zucche di Savona, i funghi di Genova, le pere di Firenze...

Giovan Battista Crisci (1634), napoletano, nomina specialità del regno con prevalente connotazione non urbana, riferite a piccoli paesi e alle «campagne» o alle «coste», «provole fresche di campagna d'Evoli» o i numerosi frutti «della costa di Posillipo»

Tuttavia, il sud partecipa a fitti scambi di conoscenze culinarie, anzi molte specialità risalgono da sud a nord, come la pasta, il riso, gli agrumi, gli spinaci e la melanzana, introdotti in Sicilia dagli arabi, come la canna da zucchero e l'arte dolciaria che ne derivò.

Ciò collima con l'ipotesi che il Liber de coquina sia stato prima siciliano e poi napoletano

Popolo ed élite

Oltre al rapporto città-campagna contemporaneamente centripeto e centrifugo l'Italia ha un altro tratto distintivo nella divisione-continuità verticale tra le componenti sociali dei singoli luoghi

La cucina popolare è stata infatti determinante nel definire il carattere unitario della cucina italiana

Sia la cucina urbana del nord che, e molto di più quella meridionale, dimostrano di avere fortissimi legami con la cucina rurale

Non è tanto una questione di integrazione del modello duale città-campagna, ma una specie di complicità tra culture appartenenti a ceti sociali molto diversi, contadini e borghesi o nobili

I ceti dominanti europei preferivano le carni, segno di privilegio. Chi cacciava nella riserva del Re era punito con la pena di morte. Le élite

Cibi come cereali, legumi e ortaggi, sono tipicamente 'contadini', prodotti della terra, umili e non consoni alla mensa dei signori

Aglio e cipolla – ancora oggi – rivelano l'origina umile e contadina delle pietanze

Verdure e cereali più poveri per pani scuri (segale, spelta), polente e minestre (orzo, avena, miglio, panico) sono tipiche della cucina della classi inferiori

Ma allora, come ora, tutti questi ingredienti entrano in moltissime ricette dei grandi cuochi che, per mantenere distinzione dei privilegi, aggiungono alle ricette per le tavole nobili costose spezie, oppure servite come accompagnamento dei piatti di carne

Anche se la contaminazione della cucina francese con quella di Caterina de' Medici è ritenuta solo presunta è vero che gli ortaggi proposti dalla Regina vennero largamente adottati in Francia

Popolo ed élite

In città **abitano le élite** e in campagna il **popolo**, ma il rapporto che c'è in Italia tra città e campagna è del tutto particolare

La città è il luogo dello scambio economico, culturale, sociale con la campagna, dando vita a una continua imitazione reciproca a un **mescolamento continuo**

In città lavorano **cuochi** per le grandi famiglie che spesso sono di origine **contadina** e popolare. Della stessa origine sono i valletti, i camerieri, la servitù in generale. È naturale pensare a una continua **contaminazione** della cucina

I contadini sono considerati inferiori ma fanno parte della vita **quotidiana**, nel mercato nei servizi domestici, nel **governa della casa**

Nei ricettari italiani c'è registrata una cultura socialmente diffusa, quasi **interclassista**, che ha dato origine a un patrimonio culturale condiviso a livello nazionale

Popolo ed élite ci possono trovare elementi della propria identità. Molti luoghi turistici organizzano **banchetti medievali** e rinascimentali secondo il fasto delle corti nobiliari. È un'attrazione **turistica**, ma si può praticare perché rappresentano un pezzo importante della storia italiana, come le opere d'arte, come l'architettura, come le opere letterarie. L'insieme del patrimonio è una memoria collettiva dell'intera società, che si riconosce nelle tradizioni che attraverso la storia ha contribuito a costituire

È la circolazione delle merci e dei cuochi (come quella degli artisti) per le diverse corti nobiliari sparse nelle regioni italiane a far circolare le ricette, quindi a mescolare i gusti e i comportamenti a tavola e a determinare una certa unità nazionale delle molte realtà locali

Identità alimentari in movimento (mais, patata)

Nel Medioevo gli Arabi avevano già importato molte coltivazioni alimentari, dal quattrocento anche il riso entra tra le piante coltivate nel nord, poi il grano saraceno si diffonde nelle aree prealpine e alpine per la polenta

Dopo la scoperta dell'America, nei primi decenni del Cinquecento, arriva nelle campagne del nord-est la coltivazione del mais (granturco) che prende il posto di miglio, panico, farro, e sorgo

Il nuovo cereale viene trattato come i vecchi che sostituiva per fare la polenta, cibo tradizionale dei contadini del nord. In epoca romana si faceva col farro, nel Medioevo col miglio e con ogni altro tipo di cereali a semi minuti o con i legumi

Nel meridione si faceva il macco, una specie di polenta di fave

Le novità sono ricondotte alla tradizione per interpretare il nuovo alla luce della propria tradizione e delle conoscenze, secondo i condizionamenti ambientali e culturali del luogo

Gli americani precolombiani non usavano il mais per fare la polenta. In Italia si è sempre usato per questo, solo da poco se ne fa del pane o i pop-corn

Dopo la coltivazione in piccoli orti domestici, il mais ebbe crescente successo almeno dopo due secoli

1. La fame del XVIII secolo colpì drammaticamente le campagne italiane – crisi agricole, inadeguatezza tecnologica, crescita popolazione – diverse carestie dal 1708 al 1789 fecero scegliere la coltivazione di un cereale molto più produttivo di quelli tradizionali ma con scadimento della dieta. L'uso esclusivo del mais provoca la pellagra, malattia da carenza vitaminica che provoca pazzia e morte

2. Capitalismo agrario che destinava le colture pregiate al mercato e quelle meno pregiate al consumo delle famiglie di contadini. Affittuari costretti a vendere il grano e a nutrirsi di mais

Ultima carestia nel 1815-16, ma più grave era la diffusa sottonutrizione, o malnutrizione

Identità alimentari in movimento (mais, patata, pomodoro)

La patata ha una storia simile a quella del mais. Originaria del Perù, conosciuta in Italia dal Cinquecento, si è diffusa solo dal XVIII secolo

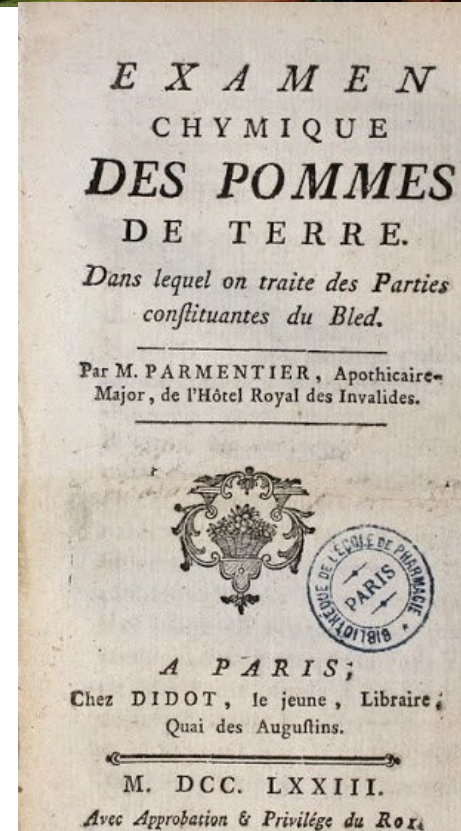
Solanacea velenosa, **fiore**, tubero

La diffidenza verso la nuova coltura fu vinta dalla fame e dalle necessità di avere alternative contro le carestie

In Francia Antoine Augustin **Parmentier** farmacista contribuì alla conoscenza della patata
In Italia diffusa dall'azione educatrice dei parroci su istanza dei regnanti

Indicata la farina di patata per fare il **pane**

In Italia non è stata usata per questo, ma per fare cose che già si facevano come gli **gnocchi**, prima fatti con farina e pangrattato



Identità alimentari in movimento (mais, patata, pomodoro)

Anche il pomodoro è stato importato dall'America e guardato con sospetto per secoli

Riscoperto dalla Spagna come salsa per condire le carni, come suggeriscono i ricettari del XVII-XVIII secolo suggeriscono di impiegare la salsa di pomodoro

Nasce quindi l'idea di usalo per condire la pasta per secolo solo bianca di burro e formaggi

Peperone e il peperoncino, di origine messicana

Il peperone si è affermato al nord come al sud in ricette diventate nel tempo "tipiche" e locali

Peperoncino è il simbolo della cucina calabrese. I calabresi stessi lo riportarono oltre Atlantico durante l'emigrazione otto-novecentesca.



Le identità alimentari non sono genetiche

La cucina italiana ha assimilato rendendoli tipici molti prodotti "immigrati"

Questo insegna che le identità, non solo alimentari e culinarie, non sono determinate dai geni di un popolo né dalla sua storia più antica, ma sono costruite quotidianamente delle infinite conversazioni tra individui, esperienze e culture diverse, provenienti da luoghi diversi a volte molto distanti

Oggi è indiscutibile l'italianità della pasta, del pomodoro, del peperoncino – messi insieme fanno un prodotto super-tipico

È altrettanto indiscutibile che provengono da culture diverse, che li usavano in modi diversi, e che la geografia e la storia riescono a studiare e capire come l'incrocio di identità diverse dia origine a nuove identità

La **ricerca** delle proprie origini – delle **radici** – è sempre la scoperta dell'altro che è in noi, che attraverso **percorsi** spaziali e storici labirintici contribuisce alla **costruzione** del **sé**, di quello che siamo, della propria identità

L'identità culinaria è in evoluzione continua e si costruisce nel tempo per **ibridazione**, commistione e riconoscimento

Il localismo è tale perché si confronta con altri localismo. La cucina regionale è italiana e fatta di differenze e paragoni

Pellegrino Artusi fece la sintesi culinaria

Nel 1891 pubblicò a sue spese "La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene", manuale di cucina e raccolta di ricette, frutto della conoscenza acquisita in numerosi di viaggi nel nord e centro Italia e delle sperimentazioni delle ricette stesse ad opera dei cuochi della sua casa, Francesco Ruffilli e Marietta Sabatini.



Stereotipo

Treccani Enciclopedia on line

Opinione precostituita su persone o gruppi, che prescinde dalla valutazione del singolo caso ed è frutto di un antecedente processo d'ipergeneralizzazione e ipersemplicificazione, ovvero risultato di una falsa operazione deduttiva. Questo termine fu usato per la prima volta con questa accezione dal giornalista O. Lippman. La maggior parte delle definizioni di s. sottolineano gli aspetti di ipersemplicificazione e impermeabilità all'esperienza. Se valutati secondo i canoni della logica gli s. si presentano, dunque, come strumenti di pensiero 'pseudo-logici'. La cosiddetta erroneità o falsità degli s. è stata analizzata sia con riferimento al processo che porta alla loro formazione (errori formali), sia con riferimento al loro contenuto (errori di fatto o osservazioni non conformi al vero). Quando si parla di s. in genere si fa riferimento agli s. sociali, ossia a credenze condivise da più persone (mentre gli s. personali rappresentano le opinioni di un singolo individuo). Gli s. sociali o di gruppo sono stati definiti operativamente nei termini della proporzione di membri di un gruppo che sono d'accordo nell'attribuzione di 'etichette' ai membri di un altro gruppo (eterostereotipo) o ai membri del proprio gruppo (autostereotipo). È dalla dinamica dei rapporti interpersonali che emerge più chiaramente la funzionalità degli s.: risparmio di energia psichica, funzione d'integrazione dell'individuo nel gruppo, funzione egodifensiva

Attenzione perché chi opera nel turismo ha a che fare con molti stereotipi