

Saperi e Sapori

La saga delle creazioni alimentari promosse allo status di beni culturali

Isabella De Paz*

Sunto: *Il gusto diventa arbitro, come gli altri sensi, della valutazione estetica. Nell'epoca del sincretismo alimentare, l'arte dei pizzaioli napoletani, candidata al ruolo di bene immateriale, patrimonio inalienabile della Umanità è in attesa del giudizio della Commissione Unesco, che si occupa della protezione dell'eredità culturale e naturale del mondo. La pasta ha da lungo tempo i suoi Pantheon e una memoria personale ricca, simbolica, non priva di misteri e di imprevedibili divagazioni. Alcune creazioni alimentari sono ritenute espressioni di alta creatività. La percezione del cibo come capolavoro non è nuova e, nell'anno dell'Expo, sostiene l'uomo moderno nella lotta contro le ingiustizie distributive delle risorse e la malnutrizione nel mondo. Il buon cibo cucinato bene è protagonista di un romanzo che, come quelli di Umberto Eco, ha trama gialla e struttura multidisciplinare, concorrendo a comporla medicina, diritto, politica, genetica e altre scienze ancora. La saga del grano e derivati, permeata di orgogli, di misteri e misfatti, è anche collezione di aneddoti. Ha, inoltre, l'alta finalità di risolvere oggi, nel tempo della comunicazione globale, il problema dei problemi: nutrire il pianeta, liberarlo dalla fame.*

Parole Chiave: pizza, pasta, cibo, Expo, fame, sfame.

Abstract: *The taste becomes official, like other senses of aesthetics rating. In the era of alimentary syncretism, the art of Neapolitan pizza, candidate to the role of intangible asset, an inalienable patrimony of the humanity is waiting for the judgement of the Commission to Unesco, which deals with the protection of cultural and natural heritage of the world. The dough has long been its Pantheon and a rich personal memory, symbolic, not without mysteries and unpredictable ramblings. Some creations powerful are considered expressions of high creativity. The perception of food as a masterpiece*

* Giornalista professionista, già docente universitaria di "Diritto dei Beni Culturali nell'Unione Europea". Particolarmente sensibile alle problematiche degli autistici e portatori di handicap, è organizzatrice della serie di eventi culturali *Musica per Costruire* con Agimus Count Down Project, missione spaziale sulla terra alla ricerca di uguali e diversi; isabelladepaz@gmail.com.

is not new and, in the year of the Expo, says the modern man in the fight against the injustices of resources distribution and malnutrition in the world. Good food cooked well is the protagonist of a novel that, like those of Umberto Eco, has yellow and multi-disciplinary structure, plot, helping to compose it medicine, law, politics, genetics and other sciences even. The saga of wheat and dairy products, imbued with pride, of mysteries and misdeeds, is also collection of anecdotes. Also, high solve purposes today, in the time of global communication, problem-solving: nourishing the planet, free from hunger.

Keyword: pizza, pasta, food, Expo, hunger, sfame.

Citazione: De Paz I., *Saperi e Sapori*, «ArteScienza», Anno II, N. 3, pp. 117-136.

1. I patrimoni inalienabili dell'Umanità

La Convenzione per la protezione dell'eredità culturale e naturale del mondo dell'Unesco è stata adottata nel 1972 e ha già provocato, in soli trentanove anni, un cambiamento dei sistemi di tutela del patrimonio culturale dei singoli stati, introducendo molti nuovi oggetti e motivi della protezione. Tesori immateriali, luoghi della memoria, alti artigianati tradizionali, bellezze naturali che è opportuno sottrarre all'uso indiscriminato, all'oblio, alla noncuranza, e anche piccole scoperte geniali, dovute alla creatività popolare, sono state accolte nella famiglia aperta della lista preziosa dei patrimoni inalienabili dell'Umanità. Mai come oggi si può dire che le politiche culturali mirano alla creazione di un talentuoso futuro. Il rispetto delle tradizioni non viene trascurato ma lo scopo ultimo è la creazione di un mondo migliore, che non abbia perso memoria e possa, in pace, godere del bello.¹

¹ Dietrich Fischer, *Economia di guerra e pace*, trad. it. di Miky Lanza, titolo originale: *Economics of war and peace, Overview da Encyclopedia of violence, peace and conflict*, a cura di Lester Kurtz, San Diego, Academic press, 2005 p. 87. Dietrich Fischer, nato nel 1941 a Münsingen, Svizzera, è direttore della World Peace Academy a Basel, in Svizzera. Fa parte della rete Transcend e dirige la Transcend University Press. Le parole chiave dell'*Economia di guerra e pace* sono: bene pubblico, bisogni umani fondamentali, dilemma

Sono entrate, così, nella lista alcune attività legate alla invenzione quotidiana di una gradevole sopravvivenza. Tutto ciò che soddisfa le necessità primarie del quotidiano può essere geniale e, se lo è, merita menzione, memoria e difesa dal degrado e dall'oblio. Figurano nell'elenco, per fare qualche esempio, l'opera dei pupi siciliani, il canto a tenore sardo, la macchina da ripresa a spalla, lo Zibibbo di Pantelleria, l'arte del violino a Cremona, la dieta medi-

del prigioniero, guerra nucleare, ONU, sistema di pace, tassa Tobin, tesoreria mondiale, transarmo, trasformazione dei conflitti, violenza culturale, violenza diretta, violenza strutturale. Fra gli obiettivi: sopravvivenza, benessere economico, libertà e identità, tutti i contrari di morte, miseria, oppressione e alienazione. Inizia così la prima parte dell'opera di Dietrich M. Fischer: «La Scienza della alimentazione è al centro della ricerca a cura della Economia di pace perché: nutrire il pianeta significa, innanzitutto, preservarlo dalla guerra. Le regole della *Economia di pace e di guerra* trovano un adeguato sostegno nella scelta dell'Expo di coniugare la sostenibile alimentazione con una geniale riflessione su arte e scienza del gusto. In questo senso possono essere sistemate, nel grande libro dei saperi, le regole della Economia di guerra e di pace. Il compito della dottrina economica è contribuire a superare la violenza strutturale, la sofferenza e la morte lenta da malnutrizione e povertà, la diseguaglianze e le strutture ingiuste della società globale. La maggiore minaccia alla sopravvivenza e al benessere umano è la guerra nucleare. Riduzioni reciproche delle spese militari di ogni stato possono migliorare la sicurezza e rendere disponibili maggiori risorse per il soddisfacimento dei bisogni umani». Le parole chiave e i concetti, utilizzati da Fischer per illustrare il progetto di sviluppo, ritenuto valido per convertire il mondo alla convivenza possibile, riconducono tutte al tema della sostenibilità applicata ad ogni attività sociale e produttiva. Sostenibilità significa essenzialmente riportare ogni cosa a misura d'uomo. Uomo inteso come protagonista di umanesimo: valutato, cioè, con fiducia nei talenti, senza eccedere in pretese nei suoi confronti, cercando di offrirgli naturali condizioni di vita iniziali, nel rispetto del principio di uguaglianza. Al contrario una eccellenza umana, che si nutrisse di prepotenza, avidità, collera o illusione cadrebbe nella categoria negativa delle disutilità sociali. Proviamo, quindi, a immaginare un pianeta retto dalla economia di pace. Pensiamo che questo pianeta sia la terra e che la sua globale civiltà si avvii a far della pace, appunto, un principio informatore del tutto. In questo ambiente l'arte avrà grande peso e molteplici funzioni istituzionali. Sarà, innanzitutto, garante della qualità di tutto ciò che promuove il funzionamento del sistema. Senza dubbio e fino ad oggi l'arte non ha perso la sua efficacia nella creazione di valore delle altre attività umane essenziali e dei saperi che le studiano e ispirano, come l'antropologia e la scienza dell'alimentazione e, in ultima analisi, l'alta gastronomia, nonché la tecnica della filiera alimentare. I gesti primari vengono interpretati come componenti dell'atto artistico, con la conseguenza di assicurare al prodotto la tutela che è dovuta ai capolavori. Così riceverà adeguato sostegno il partito di quanti già da tempo pongono il gusto, il cibo e i sapori nelle stanze della creatività e della scienza, accanto al bello.

terranea e molti altri preziosi artigianati, ai quali presto si unirà la pizza o, meglio, l'arte dei pizzaioli napoletani.

Corteggiare alla vita è talento da poeta, ma sedurre alla sopravvivenza, che non è piccola impresa, riesce bene al cuoco, il quale sembra destinato ad assumere un ruolo da artista, mentre la sua conoscenza viene ritenuta cultura di altissimo livello, da curare e preservare quanto e come un altro bene culturale.

La pizza si è candidata al ruolo di patrimonio inalienabile dell'Umanità e l'istanza è stata presa in considerazione dalla commissione dell'Unesco. In realtà, se il giudizio risulterà positivo, non la pizza ma l'attività dei maestri pizzaioli sarà oggetto di tutela internazionale. Salve da contraffazioni e criminali traduzioni, saranno tutte le pizze prossime venture. Il giudizio su ingredienti e prassi di realizzazione verrà affidato alle scienze alimentari e a pizzaioli selezionati. Così, tutta la vicenda potrà essere considerata un'altra favola bella, che arricchisce l'aneddotica dei saperi che si fanno sapori, ed essere utilizzata come precedente significativo quando la sorte o l'uomo indicheranno un nuovo candidato.

2. L'età del sincretismo alimentare

Nell'anno dell'Expo a nessuno può sembrare fuori luogo santificare il cibo ma di fatto mai lo è stato. Un breve viaggio, attraverso i tempi moderni nella storia dell'alimentazione, testimonia a favore del protagonismo del gusto e dell'alta cucina, nell'analisi antropologica della civiltà. Alla fine dello scorso secolo accadeva ai sapori qualcosa di travolgente. La cucina di casa tua ti attendeva, all'improvviso, all'altro capo del mondo, mentre una specialità esotica era disponibile nel più vicino spaccio di etnogastronomia.²

Gli alimentaristi hanno contato otto prodotti che possono essere consumati ovunque vi sia una grande città, a Kuala Lumpur

² Alberto Capatti, *La cucina italiana, storia di una cultura*, Milano, Laterza, 2005 p. 424.

come a New York, a Roma come a Londra. Sono il panino con l'hamburger, la pasta, il *sushi*, il *couscous*, la coca cola, il chili con la carne, la pizza, il caffè. E se questa lista è sicuramente l'indice più sicuro della globalizzazione dell'alimentazione, ve n'è però un'altra, dai contorni indefiniti, che si allarga ogni giorno di più: gli alimenti che vengono commercializzati lontano, anzi lontanissimo dai luoghi di produzione e consumo tradizionale. Sono i prodotti cinesi in scatola venduti al supermercato, magari a Viterbo, o il pesce finlandese affumicato e imbustato, offerto addirittura in Angola, nel grande mercato aperto di Luanda, per fare solo due esempi. Alla fine del secolo ventesimo si poteva aggiungere lo Zibibbo di Pantelleria acquistabile a Kampala, che oggi è, invece, dal 2005, tutelato come patrimonio inalienabile dell'Umanità.

Il fatto è che tutti, all'improvviso, volevano mangiare tutto e la territorializzazione del cibo sembrava avere poco senso.

Nel 1998 lo *chef* parigino Cristian Conticini era pronto a giurare che le scuole di alta cucina, delle quali era ambasciatore, si sarebbero adattate volentieri alla novità.

«Io sono fiero - affermava- della mia mozzarella artigianale proveniente dai dintorni di Napoli: i prodotti di qualità sono ovunque. Milioni di consumatori lo sanno e quindi lo possono accettare». Oggi le sue parole vengono considerate eresia anche per via di certi oltraggiosi attentati al manicaretto.

«La prima pizza taroccata con "pommarola" del Brasile, olio "Pompeian" del Maryland e "zottarella" venduta in Germania, proprio non regge il confronto con quella originale preparata per sostenere l'esame di iscrizione dell'arte dei pizzaioli napoletani nella lista Unesco dei patrimoni immateriali dell'Umanità e salvarne, così, l'identità». Con queste parole il presidente della Coldiretti, che, insieme alla "Associazione pizzaioli napoletani" e alla "Fondazione Univerde", ha raccolto le 300.000 firme necessarie, motiva l'ansia di ricevere dalla commissione dell'Unesco una risposta positiva.

La pizza napoletana - sottolinea la Coldiretti - dal 4 febbraio 2015 è stata ufficialmente riconosciuta come Specialità tradiziona-

le, garantita dall'Unione europea ma ora l'ambizione alza l'asta. Si tratta di assumere lo status di patrimonio inalienabile dell'Umanità. La pizza non sarà più ostaggio di quel traffico dei sapori che ha permesso alle versioni industrializzate dei manicaretti di soppiantare gli originali: fenomeno che non ha, peraltro, risparmiato le opere delle arti figurative.

Restando ai capolavori del gusto, Edgar Morin parla di vero e proprio sincretismo alimentare.³

L'invasione del cibo straniero è del resto un fenomeno evidente e addirittura emblematico in un paese come gli Stati Uniti d'America. Gli americani si sono trovati ad usare il 68% in più di spezie rispetto al decennio precedente. Il consumo di pepe è salito del 105%, quello del basilico addirittura del 190%, i consumatori settimanali di cibo messicano sono aumentati del 21%, la domanda di cibo cinese è in crescita costante e trentanove cittadini USA su cento mangiano una pizza a settimana. La globalizzazione del cibo è un fenomeno ormai in fase avanzata ed è su questa base che vanno formandosi i nuovi gusti, le nuove tendenze, i nuovi stili alimentari planetari. Ma, come spiega Edgar Morin, più che a una invasione del cibo altrui, assistiamo a complessi fenomeni di sincretismo alimentare come ricostruzioni, adattamenti, voli di fantasia, adeguamenti al mercato dei cibi originali.

La traduzione sincretistica dei cibi certamente può produrre ottime invenzioni ma è più nota per refusi e sviste. Vediamone uno per tutti. Riguarda la pizza, appunto.

Nel 1978, l'allora corrispondente da Cuba de "L'Unità", Giorgio Oldrini, portò ospite in Italia Rebelde Jorge Lopez Pimentel, direttore del quotidiano cubano "Jouventad". La prima tappa fu Napoli, dove, davanti alla pizza autentica, il giornalista cubano dichiarò: «Evidentemente la pizza fatta a Cuba rappresenta una dichiarazione di guerra nei confronti del popolo italiano!». Si tratta, infatti, di una sorta di pane condito con pomodoro concentrato e

³ Edgar Morin, *Lo spirito del tempo*, Milano, Meltemi editore, 2002, p. 240.

un formaggio che ricorda vagamente il gorgonzola: un esempio davvero bizzarro del sincretismo alimentare.

Il peggiore esempio, però, è stato realizzato da un industriale giapponese, che ha voluto trasformare in *speedy-food* la pasta cinese. Memofuku Ando ha inventato una versione espresso delle fettuccine al pollo, che vengono cucinate e, in seguito, seccate, per essere, poi, inserite in un contenitore di cartone, a forma di scodella. Al momento del consumo, si deve versare acqua calda sulla pasta che, così idratata, si rianima. Enorme è stato in Francia il successo del prodotto. Trenta milioni di unità vendute in un anno al prezzo di un sandwich, che è, comunque, dieci volte quello di una porzione degli autentici spaghetti cinesi. I giapponesi sono i più grandi conservatori di arte e tradizione e, al tempo stesso, mentre traducono tradiscono l'originale con uguale, smisurata abilità.

La riproducibilità industriale non giustifica l'oltraggio a un cibo mito, che nasce da un'autentica intuizione espressa come la pizza, appunto.

Sapori e capolavori saziano entrambi la mente! Si è detto anche questo nell'introduzione al convegno *Dal quadro al piatto*⁴ dedicato alle relazioni evidenti fra saperi e sapori. Il gesto artistico che si compie in cucina è, in qualche modo, analogo all'atto del pittore, che mette su tela gli appetiti dell'anima e coglie, nel gioco delle forme e dei colori, le suggestioni che accendono i sensi e danno piacere all'intelligenza del cuore.

La mostra-laboratorio avviene nella sede della pinacoteca di Brera, dove si coglie l'occasione per far conoscere alcune opere della collezione, che rappresentano banchetti e soggetti alimentari.

⁴ *Dal quadro al piatto*, dal 21 maggio 2015- al 15 ottobre 2015, organizzata dalla Pinacoteca di Brera con la collaborazione del CNR - Dipartimento delle scienze dell'alimentazione. La manifestazione, che si è avvalsa dell'apporto storico artistico di Sandrina Barbera, direttore del polo museale della regione Lombardia, è frutto del progetto educativo *Dentro l'arte con la scienza*, a cura di Sandra Fiore del CNR. Durante ogni incontro uno storico degli uffici milanesi del Mibact presenta le opere pittoriche della pinacoteca, legate al tema dell'incontro, attraverso una visita guidata. L'evento è stato organizzato grazie alla partecipazione di "Rigoni di Asiago" e al supporto organizzativo di "Fondaco: comunicare con l'arte".

I capolavori hanno offerto lo spunto per dibattere di tradizione culinaria italiana, di conviviali e, come si è detto, di scienza assieme a esperti, ricercatori e divulgatori.

Analoghe manifestazioni sono state installate e previste nei dodici mesi che hanno preceduto l'inizio dell'Expo, nel 2015 e oltre. Si tratta di mostre allestite e commentate da illustri scienziati e artisti, pronti a puntare sulla relazione tra estetica e gusto, integrando l'*happening* in modo che sia possibile definire il tutto: evento multisensoriale totale, ideato e realizzato, cioè, per coinvolgere tutti i sensi, senza esclusione del gusto, che al pari del tatto, della vista, dell'udito e dell'olfatto, è soggetto al protagonismo del sistema nervoso centrale e, quindi, del cervello che sceglie, gradisce, seleziona e crea.

Neuroscienziati di fama internazionale come Barry C. Smith,⁵ filosofo e direttore dell'"Institut of Philosophy" presso la "School of Advanced Study" dell'Università di Londra e Charles Spence,⁶ neuroscienziato del "Dipartimento di psicologia sperimentale di Londra", si sono espressi chiaramente sul tema, formulando il programma dell'evento *Gola, arte e scienza del gusto*,⁷ articolato in

⁵ Barry C. Smith è un filosofo inglese, direttore del "British philosopher" e dell' "Institute of philosophy press", preside dell' "Institute of advanced studies" della "University of London". È, inoltre, condirettore del "Centre for the study of the senses". È stato precedentemente *visiting professor* presso la "University of California" a Berkeley e alla "École Normale Supérieure" a Parigi, ed è autore radiofonico e presentatore, per BBC World Service radio-series, del programma *The Mysteries of the Brain*.

⁶ Charles Spence è psicologo sperimentale presso la "University of Oxford". È a capo del *Crossmodal research group*, specializzato in ricerca sulla integrazione fra informazione percettiva e comunicazione transazionale. psicologo sperimentale presso il Somerville College. È consulente di compagnie multinazionali per la diffusione di strumenti per la percezione multisensoriale. Ha diretto la ricerca sulla interazione uomo-computer nella *Crew Work Station on the European Space Shuttle*, e si occupa abitualmente dei problemi relativi alle relazioni sensoriali fra disegno, cibo e attivazioni sensoriali estreme. Ha pubblicato più di 200 articoli su questi temi. Charles ha ottenuto importanti riconoscimenti dalla "British Psychology Society - Cognitive Section Award, the Paul Bertelson Award", che riconosce in lui il giovane psicologo cognitivo dell'anno 2014 e, recentemente ha ottenuto il prestigioso "Friedrich Wilhelm Bessel Research Award" dalla "Alexander von Humboldt Foundation" in Germania.

⁷ *Gola, arte e scienza del gusto*, organizzato dalla Triennale di Milano dal 21 gennaio al 14 marzo 2014, in sintonia con il tema dell'Expo e in preparazione dell'evento espositivo *I*

cinque incontri e tre percorsi di visite e seminari intitolati a Storia dell'arte, Educazione alimentare e Ricerche del settore, a cura della Triennale di Milano, in sintonia con il tema guida dell'evento internazionale dell'Expo: "Nutrire il pianeta. Energia per la vita".

Il taglio del discorso piace al pubblico e agli animatori, non appare spunto pretestuoso, anzi. Contiene il fascino intenso della verità tradita e contraffatta, che emerge limpida, semplice, elementare, con la sua essenza di necessità primaria. L'arte non è un di più. La sua suggestione è esaltata, non offuscata dalla percezione dei bisogni primari. Non è un caso se nella filosofia orientale i tesori del corpo sono i talenti. Il soma governa le leggi della ispirazione. Una lista di celebri opere figurative conferma la *liaison*. La mostra *Il cibo nell'arte*,⁸ per esempio, conta in catalogo alcuni capolavori, dai grandi maestri del Seicento a Warhol, più di cento dipinti di altissima qualità, che coprono un arco temporale di oltre quattro secoli e offrono al pubblico l'occasione unica e irripetibile di compiere un emozionante viaggio alla scoperta della rappresentazione del cibo e degli alimenti nelle varie epoche storiche. L'accurata scelta delle opere, effettuata dal curatore Davide Dotti, coadiuvato da un comitato scientifico internazionale, dimostra quanto le ricerche specialistiche più recenti hanno confermato: l'esistenza di un secolare e forte legame fra il cibo e le arti figurative, tra la straordinaria tradizione eno-gastronomica e la cultura artistica, in

dilemmi dell'onnivoro, I sensi del gusto, Buono da pensare, I segreti dei cibi-spazzatura e La ricostruzione del gusto, sono i titoli delle sezioni della mostra in cui si esplorano i meccanismi, sia istintivi che legati all'apprendimento, attraverso i quali l'evoluzione ha collegato il piacere derivato dal gusto alle proprietà nutrizionali del cibo. Tra biologia e cultura, cibo spazzatura e alta cucina, antropologia e neuroscienze, l'aforisma latino *de gustibus non est disputando* viene dunque ribaltato: del gusto si può, anzi è doveroso, discutere sia per l'interesse intrinseco dell'argomento sia per l'estrema attualità dei problemi di salute che sono determinati da un'alimentazione sbagliata, ma che hanno le loro radici proprio nei meccanismi del gusto, messi in crisi, nei paesi in via di sviluppo, ma ormai anche in quelli emergenti, da una disponibilità di cibo eccedente rispetto la necessità nei secondi, carente, invece, nei primi.

⁸ *Il cibo nell'arte: capolavori dei grandi maestri*, mostra organizzata, dal 4 gennaio al 15 giugno 2015, dall'Expo, dalla regione Lombardia e dall'Associazione amici di palazzo Martinengo, a palazzo Martinengo, con seminari a Collegno.

particolare per quanto riguarda l'Italia. Sala dopo sala, il visitatore scopre che i pittori attivi tra il XVII e il XIX secolo amavano dipingere i piatti tipici delle loro terre di origine e incontra, in talune opere, pietanze e alimenti completamente scomparsi, dei quali è difficile immaginare composizione e sapore. Inoltre, grazie alla collaborazione con i più rinomati dipartimenti di Scienze dell'Alimentazione delle università italiane, che hanno analizzato le tavole imbandite e le dispense immortalate nelle tele del Seicento e del Settecento, vengono fornite informazioni sull'alimentazione e i gusti dell'epoca. Nel menù della mostra compaiono dieci sezioni tematiche: L'allegoria dei cinque sensi, Mercati dispense e cucine, La frutta, La verdura, Pesci e crostacei, Selvaggina da pelo e da penna, Carne salumi e formaggi, Dolci vino e liquori, Tavole imbandite, Il cibo nell'arte del XX secolo.

I capolavori dell'arte antica di Recco, Baschenis, Brughel, Guercino, Salini, Todeschini dialogano con quelli dell'arte moderna e contemporanea di Magritte e De Chirico, Manzoni e Fontana, Lichtenstein e La Chapelle fino a Andy Warhol: un racconto avvincente dal barocco al rococò, dal romanticismo ottocentesco alle avanguardie del Novecento, per apprezzare, mai come prima d'oggi, le varie iconografie correlate alla rappresentazione del cibo, vissuto e proposto come oggetto ideale dell'esperienza multisensoriale.

Lo abbiamo notato, solo alcuni quadri conservano le forme e i colori di piatti e abitudini alimentari di epoche che furono e non sono più. Se c'è stato ed è ancora possibile l'oblio dei sapori, dipende anche dal ruolo di secondo piano assegnato alla memoria del palato e, in generale, a un'idea estremamente esile e incerta di cosa debba entrare a far parte del patrimonio culturale di un popolo insediato in un luogo: quell'insieme di beni, saperi e raffinate conoscenze, che insieme agli edifici monumentali, alle biblioteche, agli archivi, alle gallerie e ai musei, ai panorami e all'ambiente sono bene culturale, eredità da trasmettere. Per tramandare bisogna proteggere il patrimonio e stabilire le regole della cura, che si e-

stenderà necessariamente anche ai cosiddetti beni culturali immateriali.

È ciò che si è fatto con una certa naturalezza nei confronti delle creazioni alimentari e culinarie a base di grano. Recentemente anche il celebre *chef* Gualtiero Marchesi che, su commissione di parenti e amici, ha organizzato un evento artistico per festeggiare i propri ottantacinque anni, ha scelto capolavori di grano come tema della giornata. Piatti da guardare, piatti oggetto di ammirazione, protagonisti di riflessione su quell'ingrediente comune: il grano, appunto, che ha fatto dell'uomo nomade un animale stanziale.

3. La storia infinita dei capolavori di grano

La pasta ha da lungo tempo i suoi Pantheon e una sua memoria, ricca, simbolica, non priva di misteri e interrogativi senza risposta. Dovunque nel mondo, lo spaghetti mediterraneo è proposto dai ristoratori e scelto dai clienti con quel gusto speciale che si dedica alla consumazione di un rituale artistico e alla valutazione di prodotti che hanno lunga storia e, proprio per questo, sono entrati nella lista dei preferiti di chi sa ciò che vale e lo vuole. Alcuni cibi nascono come espressione di alta creatività. La percezione del cibo come capolavoro non è certo nuova e, fra tutti gli alimenti geniali, gli spaghetti e i maccheroni hanno già una significativa storiografia, nella quale si può a lungo frugare, senza mai esaurire il tema.⁹

Tommaso Marinetti, nella "Gazzetta del popolo" scriveva nell'aprile del 1930: «Necessaria l'abolizione della pastasciutta» e ribadiva alla radio il concetto:

... la cucina futurista sarà libera dalla vecchia ossessione del volume e del peso. La pastasciutta, per quanto gradita al palato, è

⁹ Isabella de Paz, *La saga della pasta*, «L'Illustrazione Italiana», Anno 103° Nuova Serie n.32, Milano, primavera 1992, p.53.

una vivanda passatista, perché appesantisce, abbrutisce, illude della sua capacità nutritiva, rende scettici, lenti, pessimisti.

Così si esprimeva e aggiungeva: «Non è adatta ai nuovi sforzi eroici e dinamici imposti alla umana razza». In altri termini: la civiltà delle macchine e della velocità avrebbe fatto a meno di questa delizia. Marinetti si lasciava ritrarre, però, al tavolo del ristorante Savini, occupato a consumare, usando in modo impeccabile la forchetta, tagliatelle e spaghetti. A chi sottolineava la sua mancanza di coerenza, rispondeva che la parola coerenza non avrebbe imboccato la strada del nuovo mondo. E qui, a volergli dar ragione, si uscirebbe dal tema e dal piatto. Di sicuro sappiamo che la pasta tiene e partecipa alla storia.

Fusilli o mezze tasche, maccheroni o spaghetti, tagliatelle o lasagne, bucatini o rigatoni: i termini, assegnati dai maestri del buon gusto ai vari tipi di pasta, sono vocaboli descrittivi di forma e sostanza, dei quali si ritrovano tracce lungo il percorso di evoluzione della nostra civiltà.

L'avventura inizia, come per l'era geologica della quale siamo protagonisti, nella terra fra il Tigri e l'Eufrate, nella mitica mezzaluna fertile, dove gli archeologi hanno trovato le tracce dell'invenzione dell'agricoltura, tratto specifico del periodo neolitico.

Siamo nati là, tra la Mesopotamia e la valle dell'Indo, sotto il sole cocente della Siria: noi e il grano. L'uomo e il suo cibo, che, dal tempo della semina a quello del raccolto, scandisce i tempi della convivenza civile.

Con il tramonto del nomadismo, si modifica il rapporto fra individui, nascono il piccolo e grande gruppo. Le famiglie, i popoli, le genti si uniscono per coltivare, raccogliere, trasformare il frutto della terra che li ha resi comunità, capace di rielaborare gli istinti d'amore, di pace, di guerra. Una manciata di chicchi di frumento ha mutato l'esistenza dell'uomo.

Per questo motivo il grano è oggetto di studio per l'archeologo come per il genetista.

"Siamo noi questo piatto di grano", dice la canzone. E la storia umana conferma. Per questo la pasta, elaborato nobile e conservabile dei chicchi, ha un suo museo a Pontedassio nella casa avita degli Agnesi e i suoi monumenti negli avveniristici edifici, dove la pasta viene prodotta a livello industriale. È anche protagonista di un romanzo che, come quelli di Umberto Eco, ha trama gialla e struttura multidisciplinare, concorrendo a comporlo medicina, diritto, politica, genetica e altre scienze ancora. La saga della pasta è da tempo oggetto di studi brevi e lunghi trattati. Permeata di orgogli, pregiudizi, di sottili misteri, è anche un capolavoro di aneddotica. Vista nel suo complesso può essere considerata un testimone a favore di una ipotesi cara a Claude Levy Strauss: le verità profonde dell'individuo e del gruppo, così come i retroscena della storia, si mettono a tavola volentieri, più o meno consapevolmente.

Giuseppe Mantovano, esperto in Storia dell'alimentazione, scrive:

In un catalogo delle collezioni più curiose e divertenti che, come i piccoli corsi d'acqua, contribuiscono a formare il grande fiume della storia, figurerebbe il grande museo degli spaghetti, nell'antica sede del Molino Agnesi di Pontedassio, in provincia di Imperia.¹⁰

Là è possibile trovare i documenti e gli oggetti che consentono di ricostruire la vicenda della nascita e dello sviluppo della pasta alimentare secca.

Le prime gramole, gli impianti di pulitura del grano, gli ingegni e le trafile offrono il loro schema strutturale a chi studia macchinari più moderni e sofisticati. Questi ultimi hanno consentito di realizzare, in modo raffinato e in quantità adeguata alla domanda, uno dei prodotti più sani dell'alimentazione mondiale. Non è un caso - sottolinea Giuseppe Mantovano - se questo miracolo arabo,

¹⁰ Giuseppe Mantovano, *La cucina italiana*, Milano, Newton Compton editore, 2005, p.383.

divenuto squisitamente italiano, è oggi oggetto di plagio in ogni parte del mondo.

In tutti i continenti si tenta di produrre pasta all'italiana, dovunque si consuma non per pura golosità, ma in omaggio alle sue qualità nutritive. Non contiene grassi, sazia. Conditata con il classico filetto di pomodoro scottato, aglio e prezzemolo, è l'alimento base di una dieta ipocalorica e ipolipidica, indicata per cardiopatici e obesi o, comunque, per quei protagonisti del nostro tempo, che vogliono avere una linea snella e limitare i danni dovuti a un ritmo di lavoro che provoca stress. Lo spaghetti è anche il piatto del vegetariano e del vegano. La rockstar Madonna dice di aver conquistato, molti anni fa, quando era una ragazzona abbondante, una linea invidiabile e parte della sua inarrivabile sicurezza, grazie a una piacevole dieta a base di maccheroni. Consumano tagliatelle e lasagne i numeri uno della Lucas-film. La pasta è adatta - dicono - a chi ispira vita e opere alla filosofia Zen.

La pasta ha oggi un ruolo di primo piano sulla tavola del mondo della produzione.

Vedeva lontano, dunque, Tommaso Jefferson il quale, come riferisce Giovanni Prezzolini in *Maccheroni & C*¹¹ aveva conosciuto e amato i maccheroni viaggiando in Italia. Egli incaricò William Short di acquistare a Napoli una trafila per iniziare una produzione di pasta in America. Una lettera di Short, che specifica i prezzi e i dati relativi al macchinario, conservata nel museo di Pontedassio, mostra con quale sollecitudine sia stato, allora, eseguito l'ordine superiore. Del resto, in un'epoca successiva, Marck Alfred Carleton, del Dipartimento statunitense per l'agricoltura, completò l'operazione importando alcune varietà di grano duro dalla Russia e trasformò il nord e parte del sud Dakota in uno dei più estesi granai del mondo, fornitore anche del mercato italiano, dipendente, già allora come oggi, dalla Russia. Taganrog, un porto fluviale alla foce del Don, sul Mar d'Azov, centro di raccolta dei migliori

¹¹ Giuseppe Prezzolini, *Maccheroni & C*, titolo originale: *Spaghetti dinner* - Roma, Newton Compton, 1934, p.133.

grani coltivati nella regione, non fu più l'unica meta dei produttori di pasta alimentare, anche se il nome della migliore materia prima resta legato a quella località. *Taganrog* è una parola magica nella favola del primo piatto italiano. Una parola che si intreccia con la storia ufficiale delle nazioni anche in chiave simbolica. Costantino Nigra, ambasciatore del Piemonte a Parigi, racconta, nel rapporto al suo governo, di una serata mondano-politica organizzata dall'imperatrice Eugenia, moglie di Napoleone III. Era la sera del 19 giugno 1860. L'illustre ospite aveva avuto l'idea di creare una serie di scenette allusive, mirate a rappresentare la situazione politica europea, con un particolare riferimento all'Italia. Un ciambellano basso e grassottello, il quale, anche nei lineamenti del volto, ricordava Camillo Benso conte di Cavour, venne invitato ad accomodarsi davanti a una mensa imbandita. Gli furono serviti: stracchino e gorgonzola, poi formaggio parmigiano, mortadella di Bologna, arance ed Aleatico. Il menu era composto da prodotti-simbolo dei vari stati italiani, che venivano via via annessi a quello piemontese. A conclusione del pasto furono offerti alla controfigura di Cavour i maccheroni alla napoletana, che egli rifiutò. L'imperatrice intendeva così sottolineare che la Francia accettava tutte le annessioni effettuate, ma in nessun modo avrebbe tollerato quella di Napoli. Gli eventi storici non furono poi rispettosi di questa dichiarazione di principio. E Cavour, che non aveva dimenticato lo scherzo e il gioco, quando il 7 settembre dello stesso anno Garibaldi entrò a Napoli, scrisse a Costantino Nigra: «I maccheroni sono cotti e noi li mangeremo». Lo stesso Nigra organizzò a Parigi, allora, un pranzo di gala, invitando quanti avevano partecipato alla festa dell'imperatrice Eugenia. Al posto dei ravioli al tartufo, che aprivano il menu ufficiale di rito dell'ambasciata piemontese, questa volta nella carta e sul tavolo figuravano i maccheroni napoletani al sughillo.

4. L'arte della pizza: bene culturale vivente

Parente in qualche modo della pasta, la pizza - lo abbiamo visto - si propone come patrimonio inalienabile dell'Umanità. E se qualcuno ha il dubbio che si tratti di un provvedimento eccessivo, sopra le righe, proviamo a immaginare il suo viaggio nel futuro. Potrebbe sopravvivere in versione modificata, realizzata con ingredienti non originali e riprodotta seguendo ricette che non ne garantiscono sapore, fragranza, digeribilità?

Non ci vuole una grande fantasia per immaginare una libera pizza del futuro, di ultima categoria come quella cubana. Le repliche rappresentano un rischio che sarebbe meglio non correre.

La Coldiretti, durante il "Forum Internazionale dell'Agricoltura e dell'Alimentazione" di Cernobbio, ha sostenuto la candidatura della pizza all'iscrizione nella prestigiosa lista che garantisce ai beni culturali scelti e registrati una speciale tutela. Sarà necessaria un'assoluta chiarezza sull'origine italiana degli ingredienti e sulle modalità di preparazione per garantire le condizioni igieniche ottimali.

Con la decisione della Commissione Italiana Unesco di sostenere l'arte dei pizzaioli, è iniziato un negoziato internazionale che coinvolgerà 163 Stati con valutatori indipendenti, che saranno chiamati a esaminarla per decidere, entro il 15 novembre 2016, se iscrivere o meno nell'elenco.

Così l'impegno si sposta a livello internazionale, per difendere e tutelare un prodotto simbolo dell'identità nazionale conosciuto in tutto il mondo, ribadisce Roberto Moncalvo, Presidente della Coldiretti:

Quando un prodotto viene globalizzato il rischio è che se ne perda l'origine. L'eventuale riconoscimento da parte dell'Unesco ci aiuterebbe a tutelare e promuovere l'autentica filiera produttiva della pizza napoletana, fondata su ingredienti di eccellenza, alcuni dei quali già certificati, e sulla sapienza artigianale acquisita ed elaborata dai pizzaioli professionisti.

Oggetto dell'iscrizione è, quindi, la cultura talentuosa del cuoco. Il modello giapponese nell'ambito della tutela dei beni culturali, prevedeva già, con molti secoli di anticipo rispetto ai sistemi occidentali, norme per la conservazione della sapienza unica di alcuni artigiani, scelti e capaci, i quali, per fare un esempio, si tramandavano, di generazione in generazione, la ricetta rara delle lacche. La legislazione nipponica parla di protezione dei "Tesori nazionali viventi-Niigen kokunho", in riferimento a uomini e donne impiegati nel campo dell'artigianato tradizionale e della rappresentazione, ai quali lo stato abbia conferito lo status di "Portatori di importanti beni culturali non tangibili" o "Junyo musei bunkazai hojisha".¹²

Una volta individuato un prodotto che si produce esercitando un atto artistico, si crea una selezione degli artigiani che avranno licenza di preparare ingredienti per l'arte che appagherà i sensi, tutti i sensi, senza esclusione del gusto.

Nel tempo della globalizzazione e della multisensorialità, questa operazione appare lecita e necessaria. È la linea guida dell'Expo anche e, soprattutto, in quel settore che è stato intitolato ufficialmente all'ArteScienza.

Filosofi, linguisti, esperti d'arte, giornalisti e *chef* hanno posto la domanda, contribuito a formulare ipotesi, insinuare il dubbio, suggerire accettabili proposte e risposte. Non si è parlato di quale sia il rapporto fra saperi e sapori in assoluto, ma di come i relatori, in quanto testimoni attendibili, portavoci dei loro ambiti di studio e analisi, ritengono che questo rapporto possa essere affrontato e descritto.

Massimo Bottura, il cuoco che più esplicitamente ispira alla creatività i gesti della professione gastronomica, ha chiamato in causa Lucio Fontana del quale ricorda l'affermazione:

¹² Donatella Failla, *La tutela dei beni culturali in Giappone in I beni culturali, in Profili di diritto comparato e internazionali*, a cura di Giovanni Cofrancesco, Roma, Istituto poligrafico e zecca dello stato, 1999, p 219.

Le arti seguono l'evoluzione del loro tempo, perché sono specchio dell'intelligenza del mondo. Così il cibo rispecchia la società, le sue convinzioni e l'etica. La cucina veicola messaggi e, come l'arte, è manifesto dei principi del suo tempo. E' giusto che si carichi di adeguata responsabilità. Come l'arte, sì, come l'arte.

Questo parallelo è il punto di partenza e il metodo dell'indagine. L'arte in quanto arte è stata sempre associata ai sensi e anche il cibo chiama in causa i sensi. Ryan Bromley,¹³ nel suo intervento sulle potenzialità della partecipazione del cibo all'arte oggi, ricorda che il gusto è sempre stato escluso dalla pratica estetica. Nella Grecia antica si assegnava la posizione di inferiorità al gusto, nella gerarchizzazione dei sensi, perché nessuno dei mezzi espressivi ha sapore. L'arte contemporanea, invece, sembra ansiosa di accettare il gusto in qualità di ingrediente. In questa direzione si muove l'opera di Rirkirit Tiravania e Marina Abramovic. D'altro lato, e in parallelo, oggi si cerca di superare la visione secondo la quale la cucina si limiterebbe a richiamare i sensi, perché la cucina esprime idee, le rende edibili così come scultura e pittura le rendono tangibili. L'arte rende visibile l'invisibile e il piatto rende materiale l'immateriale. Dietro l'opera c'è la volontà di cambiare e trasformare ciò che si è creato, tensione esplicitamente descritta da Marcel Duchamp. Così la culinaria creativa, o tecno-emozionale, cerca di esprimere il gusto dell'oceano in un piatto. Saper trasformare un oggetto che non nasce artistico in un'opera d'arte è messa in scena nella messa in scena, un'azione significativa. - dice Bromley - È anche sfida e provocazione. L'arte è emozione e la cucina, alla pari di ogni singolo prodotto che noi mangiamo semplice, così come lo troviamo in natura, è in grado di provocare ed essere emozione. Il capolavoro evoca e rievoca sensazioni e sentimenti. Il cibo ha un linguaggio simbolico capace di eccitare la memoria. Da Proust con le sue *madelaines* ad Anton Ego di *Ratatouille*, illustri autori e personaggi letterari testimoniano questa fatale qualità dei

¹³ Ryan Bromley, ricercatore presso la Oxford Broox University esperto in *Relazioni sensoriali* fra la percezione gustativa e artistica.

sapori, che rievocano emozioni dimenticate, pronte a riproporsi tali e quali anche a distanza di tempo. È vero. Anche questo si cerca nel cibo: l'emozione, il ricordo.

Oggi alcuni si accostano al cibo non per sfamarsi ma per ricordare e provare sentimenti, per meditare e riflettere. Questo non piace alla morale, che invita al rispetto di chi non ha cibo a disposizione per sfamarsi, figuriamoci per ricordare!

Il cibo ha goduto di scarsa considerazione nella scienza e nella filosofia anche e soprattutto per quanto riguarda il tema del piacere. È sempre presente la consapevolezza che, per la specie umana, il cibo non sia solo un bisogno primario. L'uomo mangia, non si nutre e basta. L'uomo pensa al cibo, lo immagina, lo evoca, lo desidera. Si ritiene che un'azione così bassa e animale non possa assumere alto valore. E così viene considerata da Platone con distacco e disapprovazione. Noi, invece, oggi sembriamo molto teneri nei confronti di quei golosi che Dante Alighieri relega all'inferno, con il maestro Ciacco. Kandinskji percepiva il senso musicale dell'azione figurativa e ci indicava la via dell'associazione estetica sensoriale. Si può escludere il legame creativo fra arte, saperi e sapori? Il colore, capace di evocare odori e gusti, avrà probabilmente un elevato valore espressivo?!

La filosofia si occupa del bello da sempre ma l'entrata del cibo nel dibattito restituisce originalità al dialogo tra fisica e metafisica, estetica e morale. Intanto il nome degli alimenti è uno solo: cibo. Parlarne a lungo crea ripetizioni, ridondanza, sazietà. Spinge ad esaurire rapidamente il tema e passare all'azione: sfamare.

Il grande obiettivo di nutrire il pianeta, nell'anno dell'Expo, sembra talvolta prevedibile e forzato: qualcosa di simile a una formula vincente ma dall'incerto contenuto. Eppure, la fame nel mondo è il problema, quello fondamentale, il conto che non torna, ingiustizia primaria e secondaria, causa prima ed effetto mistico della guerra fra l'uomo e se stesso, sopraffazione di umanità e umanesimo, senso e nonsenso dell'esistere qui e ora sul pianeta Terra. Sì, perché il cibo esiste in quantità valutata sufficiente. Mentre la distribuzione politica degli alimenti fa sì che pochi mangino

troppo, mentre molti non possono contare nemmeno su un pasto quotidiano. Non c'è dubbio, la locuzione nutrire il pianeta deve significare sfamarlo, cioè liberarlo dall'ingiustizia alimentare. Se la fame è ed è sempre stata, oggi è tempo della "sfame", una nuova parola che indichi la soluzione del problema, il risultato della ricerca, la risposta dell'Expo al titolo che si è incautamente ma coraggiosamente assegnata. Il cibo è un argomento molto nostro, ha osservato Luciano Fontana, direttore del "Corriere della Sera". Talmente nostro da trovare come la musica, altro tema tipicamente italiano, un suo linguaggio con vocaboli e locuzioni che si impongono a livello internazionale, come "piano", "allegro ma non troppo", "adagio" esattamente come "maccheroni, pasta, pizza, pizza-re". E, dopo l'Expo, il vocabolario dei neologismi accoglierà la "sfame", che indicherà sfamare, a costo moderato, nel rispetto del pianeta Terra e della salute e senza compiere inutili sacrifici, tutte le creature viventi del mondo.

ArteScienza

Rivista telematica semestrale

<http://www.assculturale-arte-scienza.it>

Direttore Responsabile: Luca Nicotra

Direttori onorari: Giordano Bruno, Pietro Nastasi

Registrazione n.194/2014 del 23 luglio 2014 Tribunale di Roma

ISSN on-line 2385-1961

Proprietà dell'Associazione Culturale "Arte e Scienza"