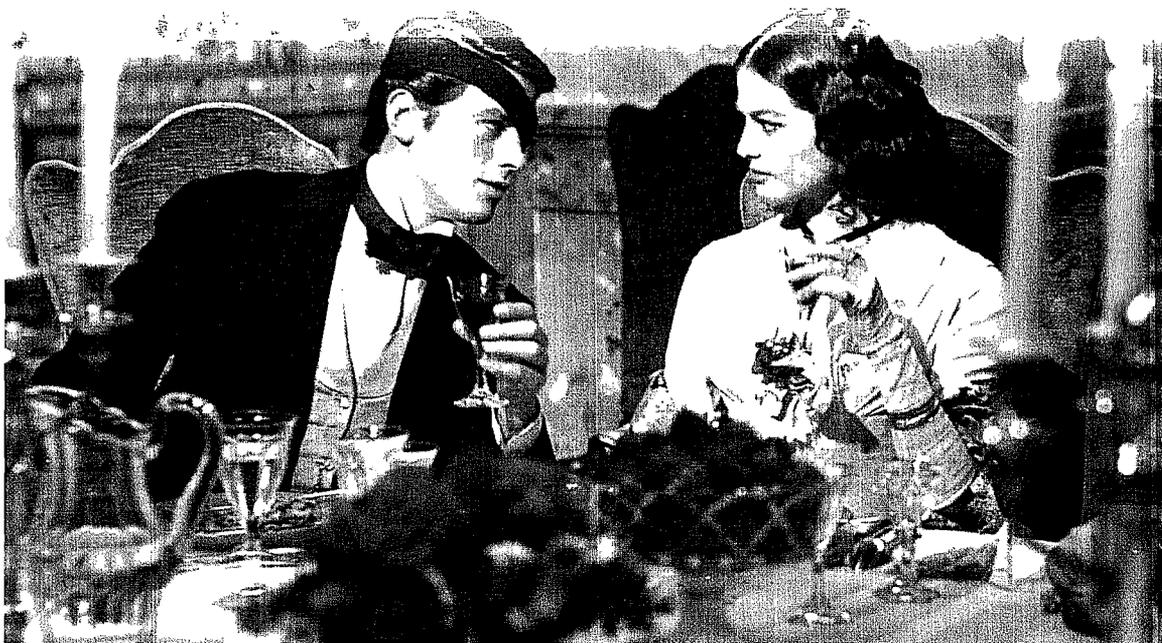


dolce vita

A DESTRA, ALAIN DELON  
E CLAUDIA CARDINALE  
IN *IL GATTOPARDO* (1963)  
DI LUCHINO VISCONTI.  
SOTTO, GIUSEPPE  
TOMASI DI LAMPEDUSA



## IL CIBO ITALIANO? UN GRANDE ROMANZO

LA STORICA **EMANUELA SCARPELLINI** HA RACCOLTO SETTE PRANZI TRATTI DA ALTRETTANTE OPERE LETTERARIE PER SPIEGARE COME È CAMBIATA LA NOSTRA TAVOLA. DALL'EPOCA DEL *GATTOPARDO* A QUELLA DEL FAST FOOD

di **MARCO BOLASCO**

Il cibo ci assedia, ci sommerge, il cibo è diventato parte importante dei nostri ragionamenti. Stiamo vivendo una fase storica nuova in cui il valore di come e cosa mangiamo ha assunto nuova visibilità e nuove valenze anche grazie alla comunicazione, che ce lo cucina e restituisce in tutte le salse e a ogni ora del giorno. Tanto da farci chiedere, ogni tanto, se oggi mangiamo per vivere oppure viviamo per mangiare. Eppure questo boom di visibilità aiuta ad aprire spazi e

a innovare riflessioni, perché il cibo è sempre figlio di un contesto. E i nostri modi di relazionarci con esso non sono che lo specchio della storia che stiamo vivendo. In qualche modo anche mangiando.

Un'ampia pagina di riflessione (anzi, per la precisione più di trecento) l'ha scritta per Laterza Emanuela Scarpellini, docente di Storia contemporanea all'Università di Milano. *A Tavola! Gli italiani in 7 pranzi* (pp. 352, euro 18, da oggi in libreria) è un interessante *excursus* che racconta cambiamenti di modelli e stili di vita del nostro Paese dal 1861 a oggi. Un

percorso che parte da sette «pranzi letterari» tratti da altrettante opere fra cui *Il Gattopardo* di Giuseppe Tomasi di Lampedusa, le *Novelle Rusticane* di Giovanni Verga, *La Cucina Futurista* di Filippo Tommaso Marinetti, *L'avventura di due sposi* di Italo Calvino e *Hamburger lady fa la raccolta dei punti* di Aldo Nove. Un testo fittissimo di informazioni e dati (utilissimo leggere nomi e cognomi, marchi industriali compresi, dal primo all'ultimo), che cerca di descrivere «come l'atto del mangiare sintetizzi fattori di tutti i tipi lungo complicate

stratificazioni storiche, che danno origine a forme che noi ripetiamo continuamente, a volte senza comprenderne più il lontano significato» scrive Scarpellini.

Il testo è intenso e gli spunti sono molti, fra boom economico e anni bui, panini, paninari e alta cucina, globalizzazione e diete. Tuttavia leggendo si ha talvolta l'impressione che la nostra cultura materiale confonda il cibo e la cucina con i modi del mangiare e i mutamenti dei costumi. Il tessuto col vestito, insomma. Se la storia del nostro rapporto con il cibo passa inevitabilmente e necessa-

SOTTO, FILIPPO TOMMASO MARINETTI (A SINISTRA) E ALDO NOVE. LE LORO PAGINE CHE PARLANO DI CIBO SONO STATE UTILIZZATE DA EMANUELA SCARPELLINI PER **A TAVOLA! GLI ITALIANI IN 7 PRANZI** (LATERZA) DA OGGI IN LIBRERIA



riamente per i cambiamenti economici e sociali dai quali derivano presunte nuove necessità alimentari, ambizioni o tendenze, viene voglia di chiedersi di più e di conoscere come queste si riflettano nel piatto e non solo nella sua forma. Capire, per esempio, perché il Sud ha vinto sul Nord, visto che oggi mangiamo tutti spaghetti al pomodoro cosa fino a qualche anno fa impensabile. O ancora perché consideriamo questo piatto dalle origini un po' cinese (spaghetti) e un po' americane (pomodoro) parte fondamentale della nostra identità tradizionale. Insomma parlare del cibo ci piace eppure non riusciamo a esplorarlo a fondo, per quello che è. È più spesso un veicolo per parlare d'altro, un interessante pretesto per leggere il mondo. Tutto giusto e sacrosanto, l'operazione è più che lecita. Ma non basta.

Per dare alla cultura materiale la dignità che le compete è necessario analizzare in profondità il nostro cibo, e i nostri piatti, per quello che sono. È necessario portare un artigiano, un agricoltore o un cuoco sul palcoscenico di una comunicazione che non li strumentalizzi ma guardi alle loro conoscenze e competenze. Per renderci conto che il nostro cibo è una delle più grandi ricchezze che possediamo. ■ ■