

Davide Rampello: «La grandezza della nostra cucina è data dalla grandezza della storia dell'Italia»

Davide Rampello: «La grandezza della nostra cucina è data dalla grandezza della storia dell'Italia»

Abbiamo chiesto a Davide Rampello un commento sul titolo della candidatura all'Unesco La cucina italiana tra sostenibilità e diversità bioculturale

di Davide Rampello

In un vertiginoso excursus rapsodico, Davide Rampello ripercorre tremila anni di storia del nostro Paese mettendo in luce ciò che fa della cultura gastronomica italiana un esempio unico al mondo. Oggi questo patrimonio di meravigliosa varietà che ci caratterizza dai tempi più antichi deve diventare un'occasione per riflettere sul significato dello stare assieme attorno alla tavola e per rifondare e rilanciare nel futuro tutti i valori legati al convivio.

Tutto nasce dall'agri-cultura

«La grandezza della cucina italiana è data dalla grandezza della storia dell'Italia. Il nostro Paese raccoglie una stratificazione di culture impressionante.

L'Italia preromana – quella dei Lucani, dei Sabini, dei Reti – era una terra straordinaria e, in un'epoca ancora “fredda”, la chiamarono Magna Grecia, la grande Grecia, desiderata per la dolcezza del suo clima dai Fenici, dai Cartaginesi, dai Greci stessi.

Gli Etruschi, che vi dimoravano, diedero inizio alla grande cultura latina (furono i primi tra le popolazioni dell'Italia centrale a coltivare la vite che, maritata con alberi d'alto fusto, maturava in modo particolare e probabilmente dava un vino acido).

I Romani, reinterpretando la cultura greca, elaborarono la cultura del progetto, il vero lascito al mondo occidentale (design viene dall'italiano “disegno” che a sua volta evoca l'espressione latina de signo, cioè “intorno al segno”). Partendo dall'eidon, “l'idea” dei Greci, arrivarono alla res, la “cosa”, la realizzazione. Lo testimoniano le decine di migliaia di chilometri di strade e di acquedotti costruiti, le oltre settecento città fondate e, soprattutto, quel corpus enorme di opere che ha informato di sé tutta la nostra cultura, dal De bello gallico al De rerum natura, dal De architectura al De agri cultura e al De re coquinaria, il primo grande testo di sistematizzazione sulla cucina. Noi abbiamo una grande cucina perché abbiamo avuto e abbiamo tuttora la più straordinaria agricoltura del mondo, elemento fondante della cultura romana. Da Virgilio a Cicerone, da Catone a Lucrezio, tutti amavano l'idea di uscire dall'urbs e andare nella loro villa fuori città per coltivare. Le Georgiche di Virgilio sono un capolavoro poetico e testimoniano una grande conoscenza della res agraria. L'opera De re rustica di Columella potrebbe essere uno strumento utile anche oggi, alla trattatistica mancano solo la chimica e la meccanica applicate alla terra. Questo patrimonio decade, viene perduto con la caduta dell'Impero Romano d'Occidente, ma la cultura monastica riesce a salvarne i contenuti. Con la sua Regola Ora et labora, Benedetto da Norcia è uno dei più grandi geni che ha avuto l'Italia. Orare vuol dire “pregare”, e preghiera è conoscenza. Conosci e lavora: lo straordinario patrimonio della cultura latina fu salvato dalla cultura monastica che fece rifiorire l'agricoltura».

Umanesimo: abitare e coltivare la diversità

«Nella grande stagione comunale, che è creazione italiana, i cento, mille comuni fonderanno sul concetto del “mettere in comune” la loro straordinaria forza di elaborazione. L'Italia non produceva materie prime ma le trasformava. Firenze lavorava le lane che comprava al Nord, in Normandia, in Inghilterra. La corporazione dei lanaioli divenne talmente ricca che pagò la realizzazione della cupola del Brunelleschi per la gloria della città. L'Italia dei principati, dei ducati, delle repubbliche, gli uni diversi dagli altri, generò architetture diverse, scuole di pittura diverse, di musica, di scultura, di culture diverse. Straordinaria è la considerazione della campagna che si ha nel Rinascimento, testimoniata dalla stampa di moltissimi trattati agrari. Marsilio Ficino, uno dei più sensibili umanisti, definisce la campagna “il giardino fuori città”. Ed è questo paesaggio agrario meraviglioso che interesserà i viaggiatori, i protagonisti del Grand Tour: Montesquieu, Montaigne, Goethe, Debrosse. Non dobbiamo stupirci di avere una grande cucina, perché abbiamo avuto migliaia e migliaia di contadini capaci di innestare alberi, ottenendo centinaia di varietà di mele, di ciliegie, di viti, di ulivi, di incrociare gli animali in funzione del lavoro e delle caratteristiche del territorio. Un esempio per tutti: sull'Appennino ligure scosceso, è stata creata una razza, la Cabannina, vacca di piccole dimensioni, baricentro alto con posteriori forti per saltare come una capra, e abituata a cibarsi delle foglie dell'ulivo. E, a proposito della sostenibilità, le nostre vacche italiane muoiono principalmente di vecchiaia, non sono attaccabili da malattie, non hanno bisogno di antibiotici, frutto anch'esso dalla sapienza millenaria dei contadini del nostro Paese. Noi portiamo impressa nel nostro DNA la capacità di progettare e di lavorare la fantasia, l'intuizione. Siamo un po' Longobardi e un po' Normanni, un po' Angioini e un po' Veneziani, un po' Franchi e un po' Goti, e Greci.

Articoli più letti

Davide Rampello: «La grandezza della nostra cucina è data dalla grandezza della storia dell'Italia»

Il limone abbassa la glicemia? La parola alla nutrizionista

di Angela Altomare

Colazione proteica: 5 idee per la settimana

di Redazione

30 ricette senza glutine davvero speciali

di Sara Suardi

Quando dico “cucina italiana” parlo allora non solamente di ciò che c’è oggi, ma di tutta la nostra memoria, della memoria gastronomica, della trattatistica rinascimentale: gli scalchi, gli chef tristellati di allora, erano umanisti raffinatissimi, i primi veri compilatori del patrimonio italiano, i primi che catalogarono i pesci, i vini, i formaggi, la selvaggina. E furono elaboratori straordinari che arrivarono a soluzioni estreme meravigliose per la gloria e il decoro del loro principe, della loro città, del loro ducato».

Risorgimento: mettere insieme le diversità

«L’Italia che si unisce ha bisogno di unificare i linguaggi, i comportamenti, le usanze. ? una vera e propria rivoluzione in cui cambia l’idea stessa di tradizione.

Nel 1891 Pellegrino Artusi pubblica *La scienza in cucina e l’arte di mangiar bene*, il primo testo dell’Italia unita, preceduto da due libri altrettanto importanti, *Pinocchio* (1881) di Carlo Collodi e *Cuore* (1886) di Edmondo De Amicis. Come giustamente dice Pietro Camporesi nella sua meravigliosa prefazione all’opera di Artusi nell’edizione di Einaudi, questi tre testi mettono insieme l’Italia attraverso il linguaggio, e la cambiano.

Tra la fine dell’Ottocento e l’inizio del Novecento ci sono però altri importanti fattori di cambiamento – non dobbiamo dimenticare la funzione fondamentale della Chiesa. Nel 1905 Papa Pio X promuove il Catechismo, la guida spirituale che unifica tutti gli italiani, dal contadino al cittadino, perché dà le regole morali sulle quali si istituisce l’unità nazionale. L’Italia è ancora totalmente analfabeta, ma è un’Italia coltissima perché coltissimi sono i contadini e gli artigiani nelle loro arti e mestieri. ? un Paese evidentemente analfabeta rispetto alla cultura cittadina, ma non è affatto un Paese incolto. Dal catechismo di Pio X nascono i “catechismi agricoli”, guide con le istruzioni di come si coltiva, e i trattati per l’igiene nelle famiglie e nelle scuole. Allora anche la cucina si trasforma. Accanto alle feste “pagane” legate alla mietitura, alla vendemmia, all’uccisione del maiale, la festa dell’Italia unita è la domenica, il giorno in cui gli italiani vanno in chiesa tutti insieme al suono delle campane. Le donne fanno sempre la pasta, ma la pasta della domenica è diversa. Il pranzo della domenica è diverso perché si santifica Dio.

Articoli più letti

Il limone abbassa la glicemia? La parola alla nutrizionista

di Angela Altomare

Colazione proteica: 5 idee per la settimana

di Redazione

30 ricette senza glutine davvero speciali

di Sara Suardi

Dopo la Prima guerra mondiale tutti imparano a fotografarsi, dal contadino all’aristocratico. Per la prima volta le foto dei nonni e dei bisnonni campeggiano nelle cucine, nelle stanze più umili delle campagne, diventano altari della memoria. Fino ad allora le uniche effigi erano quelle che aristocratici e borghesi potenti commissionavano ai grandi pittori. La fotografia rende democratica la memoria. Non a caso proprio alla fine degli anni Venti nasce una rivista che parla di cucina e ciò accade perché nello stesso periodo nascono l’economia domestica, l’igiene, l’educazione (Maria Montessori è importante quanto Pellegrino Artusi).

Dobbiamo essere coscienti che l’Italia, proprio perché ha saputo costantemente rielaborare questo patrimonio e continua a rielaborarlo tuttora grazie a una rinata consapevolezza di cuochi, osti, pizzaioli, è il primo Paese al mondo per cultura gastronomica. Le nostre trattorie, le pizzerie, le locande e i ristoranti sono rimasti l’ultima chiesa laica nella quale elaboriamo il rito più antico dell’uomo: il convivio, l’arte del vivere insieme».

Il senso e le opportunità di questa candidatura

«Bisognerebbe ripercorrere la profondità, la ricchezza accennate fin qui e diventarne consapevoli. Con un contadino o con un artigiano non è necessario parlare di sostenibilità perché la loro vita è sempre stata “sostenibile”. Un contadino non conosce

Davide Rampello: «La grandezza della nostra cucina è data dalla grandezza della storia dell'Italia»

la parola “biodiversità”, sa semplicemente che deve innestare l’albero per ottenere un frutto migliore del suo vicino e ne produce di meravigliosi, ma non usa il termine “biodiversità” come i cittadini, che non distinguono una pianta dall’altra. Solamente, assaggia il suo frutto e, se non sarà contento, farà un altro innesto.

Bisognerebbe che l’Italia tutta, e chi la governa, se ne rendessero conto. Quando sento dire che “anche la cucina è cultura” rabbrivisco. Perché questo senso di inferiorità? Tutto nasce dall’agricoltura, e noi abbiamo la più bella e straordinaria agricoltura del mondo. Il contadino è uomo che sceglie la terra, sa riconoscere se è basica o acida, conosce la meteorologia, i venti, le acque. Sa costruirsi la casa e gli attrezzi, si costruisce il tavolo – che è tavolo se ci lavora e tavola quando ci mangia –, la sedia, il letto, il carretto, la culla e la bara. Immaginarsi il futuro significa avere coscienza profonda di che cosa si è, perché solo chi ha una grande memoria può immaginarsi un grande futuro».

Testo raccolto da Maria Vittoria Dalla Cia