

Massimo Montanari

La cucina italiana patrimonio Unesco?

Parto da una parola, “immateriale”, vera parola-chiare per inquadrare il senso della candidatura della Cucina italiana a entrare nella “Lista rappresentativa del patrimonio culturale e immateriale” dell’Unesco, l’agenzia delle Nazioni Unite per l’Educazione, la Scienza e la Cultura. Questa Lista comprende, secondo la convenzione approvata nel 2003, «le prassi, le rappresentazioni, le espressioni, le conoscenze, il *know-how* che le comunità, i gruppi e in alcuni casi gli individui riconoscono in quanto parte del loro patrimonio culturale», ricreandolo e rivitalizzandolo di generazione in generazione – giacché le identità culturali sono un prodotto della storia, dunque in continua evoluzione.

La cucina sarebbe dunque un patrimonio “immateriale”? L’idea non è così ovvia se stiamo affettando una zuccina o gustando un tortellino. Ma deve essere chiaro che a essere candidati non sono i prodotti né le ricette, bensì i saperi, le conoscenze, le gestualità da cui quelle realtà nascono. In definitiva, il modo di pensare e di rapportarsi alla cultura del cibo.

Qualcuno si è chiesto a cosa servirebbe il riconoscimento Unesco alla cucina italiana, che è già tanto diffusa e apprezzata nel mondo. La domanda va rovesciata: in quale misura sarebbe utile all’Unesco promuovere l’immagine della cucina italiana? Uno dei criteri che guidano candidature come questa, relative al patrimonio culturale immateriale, è che esse abbiano un valore non solo rispetto alle comunità che vivono e praticano quell’esperienza, ma anche rispetto all’universo mondo.

Da questo punto di vista, a me pare che la cucina italiana costituisca un modello culturale interessante da proporre: essa infatti si è costruita attraverso un processo storico che mi piace chiamare “condivisione delle diversità”. Non esiste un modello unico per rappresentare la cucina italiana, che si articola in centinaia, forse migliaia di diversità locali: sono queste specificità locali a costituire la sostanza, l’essenza di ciò che chiamiamo cucina italiana. Per questo, ogni tanto si sente dire che la cucina italiana non esiste; che sarebbe solo la somma di tante culture locali. Effettivamente è questa la cifra distintiva della cucina italiana: la straordinaria differenziazione locale delle esperienze, dovuta sia a condizioni di natura geografica (suoli, altitudini, climi e microclimi che cambiano di continuo, su distanze ristrettissime) sia alle vicende del paese (il continuo alternarsi e sovrapporsi, nei secoli, di genti e culture diverse). E qui scatta l’equivoco, concettuale e linguistico: pensare la cucina italiana come una *somma* di culture locali non aiuta a comprenderne la natura, perché la cucina italiana non è il risultato di una somma, bensì di una *moltiplicazione*. Le esperienze locali, infatti, non sono isolate e autoreferenziali, ma fanno parte di un sistema dinamico, in cui ciascuna dialoga con le altre. La *condivisione delle diversità* è il vero paradigma della cucina italiana.

Questo paradigma risale indietro nel tempo: lo si osserva già nel Rinascimento e prima ancora nel Medioevo. In quei secoli l'Italia non esiste ma tutti parlano di Italia: letterati, artisti, cuochi, gastronomi. In tema di cucina si può citare un curioso testo del 1548, scritto dal milanese Ortensio Lando: si intitola *Commentario delle più mostruose e notabili cose d'Italia* ed è una guida di viaggio indirizzata a un immaginario viaggiatore orientale, invitato a percorrere l'intero paese da sud a nord, dalla Sicilia alla Liguria, alla ricerca di monumenti e opere d'arte ma anche di specialità gastronomiche. Anche queste serviranno a capire la cultura del paese. Evidentemente l'idea del turismo gastronomico non è un'invenzione del marketing contemporaneo... ma ciò che soprattutto importa notare è che questo *Commentario* si muove (come subito chiarisce il titolo) in uno spazio *italiano*, incurante di confini e di distinzioni politiche, anzi sottolineando la ricchezza di un patrimonio così diversificato, «secondo la varietà delli costumi italiani li quali più spesso si cambiano che non fa il cameleonte». Esiste dunque, da molti secoli, un contesto culturale (e non politico) che pensa all'Italia come spazio di condivisione di saperi e di valori, anche alimentari. Come gli artisti e i poeti, anche i cuochi viaggiano da una città all'altra, e con loro i mercanti e molti altri. Persone, cose, idee sono in continuo movimento.

L'Italia a cui pensa Lando non è una realtà politica e neppure (come sarebbe piaciuto a Metternich) una semplice realtà geografica. Questa Italia è uno spazio culturale: le «cose d'Italia» da notare e da ammirare ne costituiscono l'ossatura. Mille specificità locali, «secondo la varietà delli costumi italiani», vanno a definire un paese che può chiamarsi con un solo nome, Italia, proprio perché ci sono quelle «cose» a tenerlo insieme. Quella cultura è *italiana* ed è grazie a essa (*solo* grazie a essa) che l'Italia esiste. La gastronomia ne fa parte a pieno titolo. Prodotti diversi, ricette diverse, abitudini diverse, ma condivise entro uno spazio comune: figuriamocelo come una rete, un *network* di saperi, conoscenze, pratiche, gusti.

Credo che sul piano civile, etico, politico questo principio di “condivisione delle diversità” rappresenti un modello forse non unico ma certo originale, importante da ribadire a chi confonde la cucina italiana con un piatto di spaghetti, una fetta di prosciutto, un formaggio da grattugiare. Ciò che è utile far capire è che tutto ciò si fonda su una cultura della diversità, del confronto, dello scambio da cui alla fine è potuto scaturire uno straordinario patrimonio.

Un'immagine efficace per rappresentare la cucina italiana potrebbe essere quella del *mosaico*: un insieme di tessere diverse, ognuna delle quali è sé stessa, e però assieme a tutte le altre va a comporre un'immagine compiuta e coerente, che trascende ogni singola tessera. Non una semplice somma di elementi ma – come dicevo – una moltiplicazione, che quegli elementi mette insieme e fa interagire. Questa modalità, con cui la cucina italiana si è costruita nel tempo, credo sia un esempio interessante da proporre all'attenzione dell'Unesco, contrapponendolo a pregiudizi fondati sul localismo autoreferenziale.

Qualcuno pensa che la cucina italiana sia una creazione dell'ultimo dopoguerra perché un'Italia povera come quella arrivata fino agli anni Sessanta del Novecento non sarebbe stata in grado di elaborare una vera cultura gastronomica. Non condivido questa posizione, per almeno due motivi.

Anzitutto perché i poveri, anche loro, hanno elaborato nel tempo un proprio gusto e una propria cucina, sia pure scontrandosi con la necessità quotidiana di nutrirsi nel modo più economico e sicuro possibile. L'immagine «miserabilista» dei contadini del passato – mutuo l'espressione da uno storico francese, Florent Quellier – non corrisponde alla realtà e rischia di trasferire sul piano storiografico stereotipi trasmessi dalle fonti, che esprimono la visione distorta delle classi dominanti, ideologicamente interessate ad affermare e ribadire una abissale differenza fra sé e gli altri. Anche nella società della fame (se così vogliamo definire il mondo contadino di *ancien régime*) esiste una tradizione di cucina. A me piace perfino parlare di una «gastronomia della fame», che si attiva sotto lo stimolo della necessità – non senza piccole attenzioni al gusto – nei momenti di carestia o di maggiore difficoltà alimentare.

Ma non si tratta solo di questo: se anche volessimo circoscrivere ai ricchi il gusto del cibo (ciò che mi sembra discutibile sul piano etico, oltre che storico) non possiamo occultare la *loro* competenza in fatto di cucina. Un ricettario come quello di Bartolomeo Scappi, monumento dell'alta cucina italiana del Rinascimento, pubblicato nel 1570, evidenzia una densità e profondità di cultura gastronomica quale è difficile ritrovare negli attuali libri di cucina. E dunque, che in Italia la cultura del cibo abbia una storia secolare mi sembra fuori discussione, né si può obiettare che il gusto da allora è radicalmente mutato e che certi prodotti o certe preparazioni oggi ci disgusterebbero – giacché questo fa parte dell'evoluzione storica del gusto, anch'essa fuori discussione.

C'è di più. Nella tradizione italiana, la cucina destinata alle classi dominanti ha sempre mantenuto un significativo rapporto con la cultura popolare – si trattasse della cucina aristocratica del Rinascimento o della cucina borghese dell'Ottocento. Partiamo da un esempio relativamente vicino nel tempo, quello di Pellegrino Artusi: il suo ricettario si rivolge alla borghesia dell'Italia appena unita, a quelle che lui stesso definisce «classi agiate»; ma nelle sue ricette è chiarissima la dimensione popolare, soprattutto contadina. Dall'universo popolare sono attinte le ricette migliori, magari quelle festive, che poi vengono filtrate, “depurate”, affinate, però mantenendo un legame evidente con la cultura di origine. Il motivo per cui Artusi non ebbe successo soltanto tra le «classi agiate» ma anche fra i ceti popolari, è che le classi umili riconoscevano in quel manuale pezzi importanti della propria cultura. Basti citare la prima riga della prima ricetta – le prime parole con cui si avvia il testo artusiano: «Lo sa il popolo e il comune che per ottenere il brodo buono...». Artusi avvia il suo ricettario – e par quasi un manifesto, una dichiarazione di intenti – dando per scontato che il «popolo», la gente «comune» sa benissimo ciò che lui sta per raccontare. In questo modo la cucina italiana si delinea come luogo formidabile

di connessione sociale, oltre che territoriale. La condivisione delle diversità non agisce solo sul piano geografico, mettendo in gioco i territori in tutte le loro articolazioni. Essa opera anche sul piano sociale, mettendo in gioco esperienze e saperi diversificati: nel caso di Artusi, cultura contadina e cultura borghese. Ecco un altro motivo per spiegare la ricchezza di questa cucina in termini di varietà, ed ecco perché la si può veramente definire “nazionale”: perché tutti, direttamente o indirettamente, in qualche modo hanno contribuito a costruirla nel corso del tempo. La condivisione non è solo orizzontale (geografica, territoriale) ma anche verticale (sociale).

Questa convergenza di culture socialmente diversificate non si osserva solo nell'Ottocento borghese di Artusi ma anche nei ricettari medievali e rinascimentali: destinati a un pubblico decisamente minoritario – i ceti nobiliari, addirittura le corti regie – anch'essi però mostrano significative convergenze con le pratiche di cucina della gente comune. Convergenze inattese, giacché confliggono con i pregiudizi ideologici di cui è infarcita la cultura delle classi dominanti e di cui è coerente testimone la letteratura coeva. I ricettari però riservano uno spazio insolito (rispetto alla cultura carnivora delle aristocrazie europee del tempo) alle verdure, ai legumi, alle minestre di cereali, prodotti che la letteratura rappresenta come rustici, poveri, “umili”, ma che poi vediamo confluire (con le relative preparazioni) nei ricettari delle classi alte: evidentemente, i cuochi che lavorano a corte o nei palazzi nobiliari intuiscono quale potenziale di sapori e di piaceri si cela in quegli usi, in quelle pratiche. La carne resta al centro dei loro interessi, quasi per obbligo sociale, perché così è stato, storicamente, in tutte le cucine del potere. Ma nei ricettari elaborati nelle (e per le) corti italiane, alle ovvie e scontate attenzioni a pernici e fagiani, cervi e vitelle si affiancano ricette di cavoli e cipolle, bietole e rape, fave e fagioli. Questo è rimasto, nei secoli, un carattere distintivo della cucina italiana, e gli storici concordano nel riconoscere che la capacità di valorizzare i prodotti vegetali è stato il più significativo contributo dato dall'alta cucina italiana alla cultura gastronomica europea.

Anche il ricettario di Bartolomeo Scappi, vertice inarrivato di raffinatezze gastronomiche, include tante ricette di evidente estrazione popolare, semplici, “comuni”. Lui stesso riconosce di avere attinto informazioni da incontri con gente del popolo in questo o quel mercato: per esempio dai pescatori di Venezia, di Chioggia, di Ravenna. È ovvio che, nel momento in cui passa sulla tavola di una corte aristocratica, quella ricetta si arricchisce e si “nobilita”, ma ciò non ci impedisce di avvertire la presenza dei cuochi al mercato, in mezzo alla gente e ai venditori. Da Napoli a Milano, da Venezia a Palermo le corti aristocratiche si scambiano il personale di cucina, i prodotti, le idee, costituendo una rete privilegiata di esperienze condivise; ma ciascuna di queste esperienze “alte” mantiene un rapporto con le “basi” locali. In questo modo la cucina italiana si costruisce come esperienza collettiva: qualcosa sale *dal basso verso l'alto*, il che appare importante da sottolineare sul piano metodologico, perché se l'imitazione di ciò che fanno le classi

dominanti è pratica normale e abbastanza ovvia, meno ovvia è la disponibilità delle classi dominanti a valorizzare i saperi ordinari (ideologicamente rifiutati, gastronomicamente messi a frutto). Questo è un aspetto distintivo della tradizione italiana, non unico forse, ma certamente caratteristico, legato – credo – alla centralità politica, economica, culturale che le città hanno sempre avuto nella storia italiana: sono le città, infatti, a tenere insieme quei mondi altrimenti separati, configurandosi come spazi di incontro, di rimescolamento, di ibridazione fra culture diverse.

“La cucina italiana fra sostenibilità e diversità bioculturale” è il titolo scelto per presentare all’Unesco il dossier di candidatura della Cucina italiana. Entrambi i temi – sostenibilità e biodiversità – in modi diversi sono collegati alla forte presenza della cultura popolare nel percorso storico che ha accompagnato la formazione di questo patrimonio. Quello della *sostenibilità* è un concetto moderno, attuale perché oggi necessario, ma nel caso della cucina italiana costituisce una sorta di premessa originaria, derivata dalla dimensione popolare di questa cucina, che non casualmente ha trovato i suoi punti forti in elementi come la pasta, le minestre, le verdure, cibi eminentemente popolari, anche se rielaborati nei contesti dell’alta cucina – oggi dai cuochi dei grandi ristoranti, un tempo dai cuochi delle grandi famiglie. Anche rispetto alla *biodiversità* – intesa non solo e non tanto in senso materiale, cioè riferita alle risorse del territorio, ma anche e soprattutto in senso culturale, come diversità di atteggiamenti, gusti, costumi – è da ritenere storicamente decisivo l’apporto della tradizione popolare, capace di ricavare dalle risorse dei territori invenzioni culinarie ogni volta diverse. Una cultura come quella italiana, caratterizzata da centinaia di varietà di prodotti, più ancora che ai prodotti è legata alla fantasia, ai saperi e alle tecniche, alle abitudini, alle tradizioni che in ogni luogo si sono sviluppate. Da questa diversificazione e varietà di esperienze a un certo punto si sono stagliate le cosiddette “eccellenze”. Ora, è dimostrato che il genio nasce più facilmente là dove esiste un’alta e diffusa scolarità. Analogamente, le eccellenze gastronomiche presuppongono una sottostante ricchezza di esperienze “normali”. È appunto la “normalità” italiana quella che si intende candidare all’Unesco: non l’eccellenza di questo o quel prodotto, di questa o quella ricetta, ma l’attitudine storica a considerare “normale” la diversificazione delle idee e delle esperienze che ne derivano. Questa diversificazione, frutto del lavoro di tanti, è l’*humus* che quelle eccellenze ha consentito di realizzare.

Si dice che gli italiani parlano sempre di cucina, con toni appassionati e perfino litigiosi. È vero, e lo storico non può non chiedersi perché. Io credo che il fenomeno abbia motivazioni profonde: innanzitutto, la discussione si accende perché le realtà di cui si parla sono mutevoli, instabili e conoscono infinite varianti – e poiché, ovviamente, la “migliore” è sempre la mia, siamo obbligati a concludere che nessuna può veramente dirsi “migliore”. L’aspetto culturalmente significativo del discutere (e anche, paradossalmente, del litigare) è che non si discute (e non si litiga) su qualcosa che non interessa o non si conosce: ogni discussione presume un confronto,

presume che in qualche modo si sappia ciò che fa l'altro. La cultura del confronto è tipica del modo di essere italiano perché i vari "localismi" si conoscono e si confrontano. Perfino il dileggio delle abitudini altrui, che caratterizza il folklore contemporaneo ma si ritrova già nei testi medievali e rinascimentali, non sarebbe pensabile – ha osservato Vito Teti – se quelle abitudini non fossero note e magari sperimentate: le "ingiurie alimentari" (mangiapatate, trippecotte, cipollari, scolabrodo, mangiafagioli, mangiapolenta...) stanno ad attestare la varietà culinaria del paese e la sua condivisione in una rete di reciproca conoscenza. Tutto questo ci dice che nel sentire degli italiani il rapporto col cibo è qualcosa di molto intimo, profondo, essenziale nel modo di pensare e rappresentare sé stessi. Attraverso la cucina gli italiani "leggono" la realtà e raccontano la propria storia, individuale e collettiva, di famiglia e di gruppo. La storia stessa del paese è stata spesso pensata e raccontata con metafore gastronomiche. Come quando Cavour, nel 1860, mentre sta prendendo forma l'unificazione politica del paese, si sforza di spiegare al suo ambasciatore a Parigi cosa sta succedendo. Nel mese di luglio Garibaldi ha occupato l'isola e attende di sferrare l'attacco decisivo a Napoli. Cavour, mente politica dell'operazione, ritiene che per quest'ultimo passo sia opportuno indugiare un po' e per rappresentare la situazione scrive queste parole all'ambasciatore: «Le arance [leggi: la Sicilia] sono già sulla nostra tavola e stiamo per mangiarle. Per i maccheroni [leggi: Napoli] bisogna aspettare, perché non sono ancora cotti». Francamente non riesco a immaginare il primo ministro di nessun altro paese che si esprima in questo modo (e partorisca immagini come queste) in un momento così delicato e importante come quello dell'unificazione nazionale.

Io credo che gli italiani parlino sempre di cucina perché nell'appartenenza culturale, prima che in quella politica, riconoscono ed esprimono la propria identità. E credo che di questa cultura la tradizione gastronomica sia parte essenziale. Che la cultura del cibo trasmetta appartenenza, identità, memoria non è ovviamente un'esclusiva italiana, perché tutte le culture hanno un rapporto forte e profondo con i propri usi culinari; ciò che è tipico del modello italiano è (ripeto) il fatto di non avere un modello di riferimento omogeneo, ma di avere costruito un sentire comune attorno alla condivisione dei sentimenti e delle pratiche, dei gesti, dei rituali; di un "sentimento dei luoghi" ovunque diverso, ovunque uguale.