

## **Integrati e apocalittici in cucina**

Forlimpopoli, sabato 24 giugno, ore 17, Casa Artusi

**Elide Casali**

**«Aristarco Scannabue» e «Professor Stranamore».**

**Piero Camporesi (1926-1997) e la cultura alimentare italiana**

Italianista, storico, antropologo, Piero Camporesi, nasce a Forlì nel 1926; si trasferisce a Bologna nel 1978. Alla sua scomparsa nel 1997, il giornalista Baldassarre Molossi, segretario nazionale dell'Accademia Italiana della Cucina, ricordava come con Camporesi la cucina fosse entrata «all'Università» (il riferimento è all'edizione einaudiana dell'*Artusi* del 1970). Camporesi «È stato un maestro e ha scavato più di tutti nella ricerca e nelle ragioni storiche dell'alimentazione»; «le sue erano sempre lezioni universitarie ad alto livello e di non facile divulgazione»; «procedeva da antropologo nelle sue ricerche [...], non si occupava di ricette ma dei metodi, degli elementi che hanno condizionato la gastronomia come, ad esempio, il ruolo del fuoco nella cucina».<sup>1</sup> La fama di Camporesi è derivata dall'essere stato il maggior studioso italiano dei rapporti tra letteratura, miti popolari e alimentazione, «dai riti agrari ai fast food», compiendo «un viaggio nel ventre dell'Italia», in una serie di saggi raccolti in *Alimentazione folklore e società* del 1980 (rivisitato più volte fino a *La terra e la luna* del 1989), volume in cui sono raccolti i suoi interventi più significativi degli anni Settanta e Ottanta, a partire dall'*Introduzione* all'edizione dell'*Artusi*.<sup>2</sup>

La storia della cultura alimentare italiana nell'opera di Camporesi oscilla tra presente e passato, un passato compreso tra Medioevo ed età moderna con particolare riferimento al tardo Rinascimento e al Seicento, il secolo da Camporesi preferito e definito «fantastico» al punto da dichiarare: «avrei voluto essere un uomo del Seicento», «un oscuro scienziato [...] l'assistente di Francesco Redi, o un anatomista della Scuola inglese, un preparatore di cadaveri, un artista dell'imbalsamazione».<sup>3</sup>

La cronologia del percorso scientifico camporesiano presenta due date importanti: 1970, 1980. Il 1970 è l'anno dell'edizione nella Collana dei Classici della Letteratura Einaudi de *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene* di Pellegrino Artusi, che segnò nell'attività scientifica del docente romagnolo una cesura importante. Il pensiero camporesiano è noto: il lavoro artusiano rappresentò per lui un «trauma»:

«Ho avuto una partenza regolare, mi sono interessato al romanticismo, al barocco, ad altro ancora; sono stato petrarchista. Credo d'essere filologo. Ho lavorato su Di Breme, Borsieri, Alfieri [...] Normale routine. Poi l'incontro con l'Artusi, 15-16 anni fa, che fu traumatizzante. Lì capii quanti

<sup>1</sup> «L'Arena» 27 agosto 1997.

<sup>2</sup> P. Camporesi, *Alimentazione folklore e società*, Parma, Pratiche, 1980 e 1983; poi *La terra e la luna. Alimentazione folklore e società*, Milano, Garzanti 1995. Sulla produzione scientifica di Piero Camporesi vedi E. Casali, *Il bambino e la lumaca. Rileggere Piero Camporesi (1926-1997)*, Bologna, Bononia University Press 2017.

<sup>3</sup> *Conversazione con Miriem Bouzaher. Viaggia la nave* (testo apparso in francese, sede e anno di pubblicazione non identificati), tradotto in italiano in M. Belpoliti (a cura di), *Piero Camporesi, «Riga 26»*, Milano, Marcos y Marcos 2008, pp.148-160: 155-156.

strati possono coesistere in un libro di semplice cucina: lì trovai un economo, un amministratore, un dietista, un precettista [...]. Trovai, con la cucina, l'antropologia e i campi [...]. Fu per me un libro di rottura».<sup>4</sup>

Così raccontava Piero Camporesi a Claudio Marabini che lo intervistava per «La Stampa» nel 1985. Dall'appassionato lavoro artusiano nasceva il Camporesi del folclore alimentare, che innerva tutta la sua produzione degli anni Settanta; il Camporesi storico del “popolare”,<sup>5</sup> dei rapporti tra le culture del popolo, tra *Cultura egemonica e culture subalterne*, come dettava il titolo del libro dell'antropologo Alberto Maria Cirese pubblicato nel 1973, libro che Camporesi leggeva con attenzione, annotava prendendo appunti, schematizzando il suo pensiero, traducendo il rapporto tra le culture sul piano della storia e della cultura alimentare. In tale prospettiva, Artusi compare l'autore-guida, come viene documentato anche dal cartoncino di appunti allegato al libro di Cirese,<sup>6</sup> in cui l'intellettuale romagnolo declina alla cultura cucinaria il rapporto tra “culture”; sviluppa le riflessioni già esposte nel suo Artusi. Trasferisce in ambito alimentare il concetto di «folclorizzazione»<sup>7</sup> e di circolarità del sapere. Il testo detta:

La cultura (campagna) subalterna (popolare) / influenza la cultura egemonica (città) / ma poi nel tardo '800 la cultura borghese (anche scritta) / egemonizza (sotto ponendola a un processo di acculturazione) / la cultura contadina: espressione di ciò è l'Artusi / la ricetta in versi di O. Guerrini: tagliatelle al ragù<sup>8</sup> / regime alimentare urbano / [regime alimentare] extraurbano / fatti sociali / folclorizzazione [p.] 21 / Guerrini / *L'arte di utilizzare gli avanzi della mensa* / Artusi / *La scienza* / Stefani<sup>9</sup> / Tanara<sup>10</sup> (due dimensioni diverse). (fig. 1)

Le annotazioni autografe, vergate con penna rossa e lapis, dimostrano come il ricettario del forlimpopolese continuasse a resistere nella memoria dello studioso e a fertilizzare i territori incolti entro i quali si muovevano le sue ricerche; come entrasse nel “circolo” delle sue riflessioni successive all'esperienza artusiana relative a una storia “mossa” dell'alimentazione, pensata secondo un arco cronologico ampio e scandito in «età» cibarie, alla quale allude il contenuto del

<sup>4</sup> C. Marabini, *Camporesi: esplorò come un minatore gli strati dell'uomo*, «La Stampa» 10 agosto 1985. Per il passo dell'intervista vedi O. Ponte di Pino, *Il ponte e il cuneo*, in *Le buone arti. Per Piero Camporesi*, «Caffè Michelangiolo», 1998 (III), 2, pp. 10-13:12, poi «Riga 26», cit., pp. 261-269: 266.

<sup>5</sup> Il saggio camporesiano *Cultura popolare e cultura d'élite* apparve nel 1981 sul volume *Intellettuali e potere* della *Storia d'Italia* Einaudi (ristampato successivamente sempre presso la Casa Editrice torinese con il titolo *Rustici e buffoni* nel 1991).

<sup>6</sup> M. Cirese, *Cultura egemonica e culture subalterne. Rassegna degli studi sul mondo popolare tradizionali*. Seconda edizione accresciuta, Palermo: Palumbo 1973; Bologna, Biblioteca del Dipartimento di Filologia Classica e Italianistica «E. Raimondi»: Camporesi X III 17, con «materiale documentario allegato» (due cartoncini di appunti).

<sup>7</sup> Cirese, *Cultura egemonica e culture subalterne*, cit., p. 21.

<sup>8</sup> Argia Sbolenti (O. Guerrini), *Taiadèl con el persótt*, «Bologna la Grassa», numero unico, 6 gennaio 1907, p. 2.

<sup>9</sup> B. Stefani, *L'arte di cucinare*, Bologna, Bonaventura Pellegrini 1672.

<sup>10</sup> V. Tanara, *L'economia del cittadino in villa*, Bologna, per Giacomo Monti 1644.

secondo cartoncino di appunti allegati al libro di Cirese: «età del brodo / età del pane / età della piada / età della pizza / età del miglio (migliaccio: residuo)». <sup>11</sup> (fig. 2)

Ancora dall'Artusi nasceva il Camporesi storico della corporeità che inventò «il linguaggio del corpo»; il Camporesi storico della medicina, del sangue, di *regimina sanitatis* e di *regimina sub specie coquinaria*, di rimedi e *recipe* di sanità (lo studioso di Artusi, medico mancato – aveva iniziato i suoi studi universitari di medicina a Firenze poi abbandonati, sembra per non poter sopportare la vista del sangue – sangue a cui Camporesi ha poi dato uno dei suoi libri più significativi: *Il sugo della vita*, 1984). Nasceva, di conseguenza, il Camporesi «storico dei sensi» e degli odori de *Le officine dei sensi* (1985).

«Il fatto alimentare» riconosceva Camporesi nel 1985 (intervistato da Umberto Stefani per “Brescia oggi”), aveva rappresentato per lui il «crocevia da cui si sono diramati altri itinerari in altre direzioni»:

«La mia attenzione ai calendari e ai protocolli culinari si inserisce in questa necessità di esaminare le scansioni fondamentali del regime umano, di penetrare nei ritmi interiori dell'uomo: nei rituali sociali come nei risvolti religiosi, nella dimensione del concreto come nelle proiezioni simboliche». <sup>12</sup>

Il 1980 rappresenta l'anno in cui, mentre a Parma da Pratiche si pubblica *Alimentazione, folclore e società*, da il Mulino esce *Il pane selvaggio*, il libro di Camporesi più discusso, criticato, e anche per certi versi demonizzato. Dopo *Il paese della fame* (1978) – che racconta «la storia segreta della fame», «la scarna signora tormentatrice di budella vuote» (recensiva Alfonso Maria Di Nola)<sup>13</sup> – Camporesi continua a scrivere di Fame e Carestia: “il pane selvaggio” è «il pane fuggente»,<sup>14</sup> il pane negato dalle carestie e dalla miseria che ritorna nelle vesti del «pane papaverino»,<sup>15</sup> il pane «truccato» e «drogato», alloiato e alloppiato, tagliato con i semi del loglio o con i semi di papavero. Ne *Il pane selvaggio* si assiste alla rappresentazione di un paesaggio umano in bilico tra l'inferno del corpo e il paradiso della mente. Quando l'«invivibilità del reale» diventava insostenibile e il pane alloppiato instupidiva e incantava la fame, allora – scriveva Camporesi – si scatenavano «deliri tossici», «vertigini collettive».<sup>16</sup>

Con *Il pane selvaggio*, mentre gli studi camporesiani furono proiettati in uno scenario internazionale e tradotti in più lingue straniere,<sup>17</sup> Camporesi andava a configurarsi come l'italianista che oltrepassava i confini “disciplinari” per fare storia a modo suo, o come diceva lui stesso

<sup>11</sup> Casali, *Il bambino e la lumaca*, cit., p. 59.

<sup>12</sup> U. Stefani, *Sospesi tra tavola e altare*, «Brescia Oggi», 24 ottobre 2005.

<sup>13</sup> A. M. Di Nola, *La scarna signora tormentatrice di budella vuote*, «la Repubblica», 11 ottobre 1978.

<sup>14</sup> P. Camporesi, *Il pane selvaggio*, Milano, il Saggiatore 2016, cap. 2.

<sup>15</sup> *Ibid.*, cap. 15.

<sup>16</sup> *Ibid.*, capp. 12-13.

<sup>17</sup> *Bibliografia Camporesiana 1951-2008*, a cura di P. Tinti, in E. Casali, M. Soffriti (a cura di), *Camporesi nel mondo. L'opera e le traduzioni. Atti del Convegno Internazionale di Studi Forlì, 5-6-7 marzo 2008*, Bologna, Bononia University Press 2009, pp. 97-157.

dell'«antistoria», o creando, come scriveva Piero Meldini nel 1997, più che una «nuvelle histoire» «un nuovissimo genere letterario».<sup>18</sup>

Da quel momento (dopo l'uscita de *Il pane selvaggio*) la produzione camporesiana conosce un successo inarrestabile in Italia e nel mondo, con una rilevante ricaduta mediatica. I titoli dei suoi libri, la sua immagine, le sue parole rimbalzano sulle pagine culturali dei quotidiani e dei rotocalchi, e non solo in Italia. Recensioni, anteprime, interviste, premiazioni si succedono a ritmo serrato. A queste si aggiunge la «felice stagione» degli elzeviri che dal 1985 al 1990 scrisse per la terza pagina del «Corriere della sera» (e che si possono leggere nel volume *Il governo del corpo* del 1995, titolo che ci auguriamo possa presto essere ripubblicato da il Saggiatore, che sta riproponendo tutto il *corpus* dell'opera camporesiana: fino a questo momento sono usciti *Il pane selvaggio*, *Le belle contrade*, *Il sugo della vita*, *Il brodo indiano*). Dopo la sua scomparsa, Camporesi viene ricordato come lo «scrittore-studioso» che «insegnò la storia raccontando le delizie della tavola»;<sup>19</sup> «lo storico che amava il mondo pre-industriale»,<sup>20</sup> «ricostruì la storia dell'alimentazione»;<sup>21</sup> studiò «il cibo tra cultura e sociologia»;<sup>22</sup> «cantore di pane, sugo e vita»;<sup>23</sup> «lo scrittore della storia nascosta tra i fornelli»;<sup>24</sup> «il curioso dell'umanità minore»;<sup>25</sup> «il letterato che scoprì il “sugo della vita”»:<sup>26</sup> insomma «il nostro Lévi Stauss».<sup>27</sup>

Alla metà degli anni Ottanta lo scrittore Giorgio Manganelli<sup>28</sup> si chiedeva «Chi è Piero Camporesi?» e anche «Che cos'è Piero Camporesi?», riferendosi alla pluralità del profilo intellettuale e accademico dello studioso romagnolo e ai suoi libri, che (come scriveva Vittorio Telmon) erano libri «solitari», scritti «nella solitudine accademica, scientifica, editoriale, perfino giornalistica: erano libri fuori collana e senza recensori su misura».<sup>29</sup> Nel 1995, dieci anni dopo l'interrogativo posto da Manganelli, lo stesso Camporesi sembra rispondere all'autore di *Dall'inferno* (1985) precisando i tratti della propria carta d'identità, così come era andata modificandosi nel quarto di secolo precedente che lo aveva visto comparire sulla scena

<sup>18</sup> P. Meldini, *Morte di un predicatore*, «Slow Food», settembre 1998.

<sup>19</sup> *Morto Camporesi, insegnò la storia raccontando le delizie della tavola*, «L'Unità», 26 agosto 1997.

<sup>20</sup> R. Minore, *Addio a Camporesi, lo storico che amava il mondo pre-industriale*, «Il Messaggero», 26 agosto 1997.

<sup>21</sup> *È morto Camporesi. Ricostruì la storia dell'alimentazione*, «Il tempo», 26 agosto 1997.

<sup>22</sup> *Morto Piero Camporesi. Il cibo tra cultura e sociologia*, «La Provincia di Cremona», 26 agosto 1997.

<sup>23</sup> *È scomparso a 71 anni Piero Camporesi cantore di pane, sugo e vita*, «Il Resto del Carlino», 26 agosto 1997.

<sup>24</sup> T. Marrone, *Lo scrittore della storia nascosta tra i fornelli*, «Il Mattino», 26 agosto 1997.

<sup>25</sup> C. Altarocca, *Camporesi, il curioso dell'umanità minore*, «La Stampa», 26 agosto 1997.

<sup>26</sup> G. Ferroni, *Addio a Camporesi, il letterato che scoprì il «sugo della vita»*, «Corriere della sera», 26 agosto 1997.

<sup>27</sup> «Il Secolo XIX», 26 agosto 1997.

<sup>28</sup> G. Manganelli, *Come una stanza di torture la cucina di Camporesi*, «Corriere della sera», 12 luglio 1985, poi in «Riga 26», pp. 211-214: p. 211.

<sup>29</sup> V. Telmon, *Non sradicate Bertoldo: la lezione di Camporesi*, «La Stampa. tuttolibri», 28 agosto 1997.

accademica, culturale ed editoriale italiana come filologo. E lo fa con la sua consueta ironia e autoironia: «Dicono al nord delle Alpi che io sia uno storico sociale, altrove sembro uno storico-antropologo. Può anche essere. È strano però come svarino le etichette secondo i meridiani, come i profili mutino secondo la rosa dei venti. Sono tuttavia certo di non essere un letterato puro», anzi afferma:

«una carta d'identità non l'ho mai posseduta: non posso ritenermi uno storico (almeno nel senso tradizionale della parola), non sono un critico letterario (almeno nel senso stretto e un po' limitativo del termine), non sono un sociologo della letteratura (anche se credo di aver offerto qualche strumento e non pochi materiali ai professionisti di questa – chiamiamola pure così – disciplina), non mi sento un cattedratico (pur se da molti anni insegno in una italica università, senza mai essere stato assistente e portaborse di nessuno):<sup>30</sup> «posso solo dichiarare (come il Nolano) di essere “accademico di nulla academia”».<sup>31</sup>

A Miriem Bouzaher che durante un'intervista gli chiedeva: «In quale linea si pone come storico?», Camporesi rispondeva: «Non appartengo a nessuna scuola, sono un isolato, un marginale della storia e questa posizione mi va molto bene. Lei parlava di antropologia storica e letteraria. Aggiungerei antropologia della cultura popolare, a cui ho voluto dare dignità». Così Camporesi rivendicava con orgoglio l'originalità, l'unicità del suo percorso di studioso, di docente, di “saggista”, di storico dell'alimentazione, di storico che amava l'«idea di essere un becchino che scava nella polvere dei secoli per dar vita ai morti».<sup>32</sup>

C'è, tuttavia, una definizione “in positivo” che Camporesi non può inserire nella “lista” dei “non” attribuiti a se stesso, e che riconosce e confessa a Marco Belpoliti durante un'intervista, proprio in occasione dell'uscita de *Il governo del corpo* (1995), che contiene la descrizione della sua non-carta di identità: l'epiteto è “Aristarco Scannabue” .

Maestro di stile e di retorica, Camporesi rende in modo traslato e letterario il suo inconfondibile profilo ipercritico sulle manie e le mode del presente con una metafora, prendendo a prestito lo pseudonimo con il quale il letterato del XVIII secolo Giuseppe Baretti firmava la rivista «La Frusta letteraria», di cui era compilatore polemico e anticonformista rispetto alla cultura e alla letteratura dei suoi tempi: «A volte mi sento un flagellatore, una specie di Aristarco Scannabue di queste manie e mode italiane, ma non solo italiane: il culto del corpo, la paura dei lipidi, le diete, tutti questi aspetti che rendono triste la vita degli italiani. Ho avuto il piacere, scrivendoli, di entrare in un discorso euforizzante», spiega nel 1995 a Marco Belpoliti, durante un'intervista in occasione dell'uscita de *Il governo del corpo*,<sup>33</sup> micro-saggi ispirati alle diete (*Di carote si muore*)<sup>34</sup>, alle «donne allo yogurt e alla mozzarella»,<sup>35</sup>

<sup>30</sup> Camporesi era entrato all'Università con la libera docenza, nel 1969, dopo vari anni come professore e preside nelle scuole medie e superiori.

<sup>31</sup> P. Camporesi, *Il governo del corpo. Saggi in miniatura*, Milano, Garzanti 1995, p. 8.

<sup>32</sup> *Conversazione con Miriem Bouzaher. Viaggia la nave*, cit., 160.

<sup>33</sup> P. Camporesi, *Conversazione con Marco Belpoliti. Il corpo adorato fino al sacrificio del digiuno*, «il manifesto», 8 novembre 1995, poi «Riga 26», cit., pp. 170-174: 172.

<sup>34</sup> P. Camporesi, *Il governo del corpo*, cit., p. 23.

<sup>35</sup> *Ibid.*, p. 33.

all'aerobica<sup>36</sup>, a «tabelle caloriche e colesterolo»;<sup>37</sup> al vino al metanolo (*Il diavolo in bottiglia*),<sup>38</sup> ai cibi privi di odore,<sup>39</sup> alla demonizzazione della carne.<sup>40</sup>

L'«Aristarco Scannabue» di Romagna manifesta già la sua vena polemica nell'edizione de *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene* di Artusi: non passa inosservato ai suoi primi recensori il Camporesi che, nella prospettiva del dialogo tra passato e presente, si mostra ipercritico verso l'orientamento della cucina italiana alla fine degli anni Sessanta, verso gli «improvvisati» dietisti e i nutrizionisti che vedevano «con un certo sospetto», ad esempio, gli umidi. Riflettendo sui saperi cucinari tradizionali scomparsi, sulla perdita delle conserve e delle gelatine di frutta, ne individuava le cause nell'industria alimentare, nelle mutate condizioni di vita e nella «fine della civiltà dei campi». Nell'*Introduzione* si riferiva a tale processo come a un «imbastardimento», alla «pianificazione» e al progressivo imbarbarimento della cucina italiana, facendo osservare come il regime alimentare staccandosi dal «passato» perdesse il «senso del naturale», determinando un inevitabile cambiamento della stessa «immagine dell'uomo». Tali «puntate esemplari» sul «costume odierno» avevano fatto concludere a Lanfranco Caretti che per Camporesi la cucina costituiva «una sorta di falso scopo» per compiere un «discorso allusivo, e tacitamente “contestatorio”, sulla degradazione dell'individuo urbano e sull'azione alienante della società dei consumi».<sup>42</sup>

Il Camporesi “Aristarco Scannabue” affiora sia quando scrive che quando parla: giovedì 19 aprile 1984, sulla Terza pagina della «Nazione», appare la «settima tappa dell'inchiesta ideata e condotta da Pier Francesco Listri: La cucina. Come mangiamo? Per rispondere bisogna da un lato risalire la lunga storia antica della fame, dall'altro andare un momento nei supermercati e fra i fornelli. Perciò abbiamo incontrato il massimo storico alimentare, Piero Camporesi e uno dei massimi cuochi, Angelo Paracucchi». Il titolo del servizio, dunque, detta: «La lunga strada dall'Artusi al surgelato. Uno storico e un cuoco discutono la tavola degli italiani»: «Due uomini un problema». L'intervista a Camporesi è così sintetizzata: «L'Italia scopre l'esotico a tavola, ma la donna non sta più in cucina. Dall'Artusi a oggi è finito il brodo. Il confezionato ha bandito il tatto e l'odorato dalla tavola». Il discorso è intessuto di ragionamenti che rientrano nella topica dell'idea camporesiana del rapporto tra presente e passato e che si concludono con l'opinione su «Mangiare oggi», sintetizzata in un pensiero che può apparire (per utilizzare uno dei termini contenuti nel titolo di questo convegno) “apocalittico”. (fig. 3) Dopo secoli di fame, oggi

«i nuovi giovani, in fondo non mangiano, sgranocchiano. Il mangiare pare cosa da remoti primati, da ominidi. I nostri giovani non sanno cosa sia una crostata o una faraona. Sono condizionati dall'hamburger e dal pop corn. Tengono in bocca sempre qualcosa, ma non

---

<sup>36</sup> *Ibid.*, p. 30.

<sup>37</sup> *Ibid.*, p. 60.

<sup>38</sup> *Ibid.*, p. 71.

<sup>39</sup> *Ibid.*, p. 97.

<sup>40</sup> *Ibid.*, p. 67.

<sup>41</sup> P. Camporesi, *Introduzione* a P. Artusi, *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene*, Torino, Einaudi (1970) 1974, p. LXIX.

<sup>42</sup> L. Caretti, *Antropologia gastronomica*, «L'Approdo Letterario», settembre 1970, n. 51, pp. 121-122.

mangiano più nel senso pieno della parola. Finita la fame, da noi anche l'immaginario del mangiare sta svanendo. Diceva il grande Rabelais che il ventre è il motore della civiltà, tutte le tecniche sono figlie della fame. Forse si può ipotizzare la morte di un certo uomo occidentale legato al padre ventre, portatore di cultura e di civiltà». <sup>43</sup>

Complici le donne delle nuove generazioni (come si legge in un'altra intervista del 1989), che quando «hanno smesso di ciabattare in cucina, è finita una civiltà». <sup>44</sup>

Pochi mesi dopo la scomparsa di Piero Camporesi avvenuta il 24 agosto del 1997, nel gennaio 1998 esce per la Casa Editrice Einaudi l'ultimo volume degli *Annali della Storia d'Italia. L'alimentazione*, curato da Alberto Capatti, Alberto De Bernardi e Angelo Varni. Gli autori dell'*Introduzione* si soffermano sul processo di «rimozione del passato prossimo» nei primi cinquant'anni del Novecento (di fame di miseria, di povertà di gran parte della popolazione italiana), che «ha avuto un effetto liberatorio» attraverso «l'euforia di consumi liberi e generali». In questo clima, «solo Piero Camporesi ha fatto sentire la violenza del processo di crescita dei consumi e di sradicamento o "sbriciolamento" delle tradizioni, "proprio negli anni in cui si riscopriva il fascino e addirittura la necessità culturale della cucina regionale, anche in sintonia con la 'regionalizzazione' politico amministrativa del nostro Paese"». Come significativo in tal senso, viene citato il saggio che con il titolo *Il palato collettivo* compare nell'edizione accresciuta del 1983 di *Alimentazione, folclore e società*, uscito a Parma da Pratiche nel 1980, e che viene ristampato successivamente con il titolo *Spezzatino di soia* in *La terra e la luna* (1989), che «suona come la marcia funebre della cucina ottocentesca e regionale italiana, sopravvissuta a tutte le miserie ma non al boom economico». <sup>45</sup>

L'incipit del capitolo *Il palato collettivo* o *Spezzatino di soia* detta:

«Nuovi modelli alimentari, nuove tecniche di distribuzione, di vendita, di conservazione (le nuove tecnologie industriali e commerciali), nuovi stereotipi dietetici, insieme ad un accelerato ricambio sociale, culturale, mentale, l'aumento vertiginoso dei prezzi al mercato e al ristorante, il declino del pranzo di mezzogiorno, stanno radicalmente cambiando il sistema alimentare nazionale». <sup>46</sup>

«Il solco» «tracciato» da Camporesi pone tuttavia numerosi interrogativi, in merito al declino della buona tavola o alla conservazione di un patrimonio, lasciando ad altri studiosi il compito di ripensare i termini della crisi contemporanea». <sup>47</sup>

Piero Camporesi "Aristarco Scannabue", allora, come può essere definito in cucina: totalmente "apocalittico" o possiamo in qualche misura pensarlo come "integrato"?

<sup>43</sup> P.F. Listri, *La lunga strada dall'Artusi al surgelato*, «La Nazione», 19 aprile 1984.

<sup>44</sup> D. Pasti, *Il Professor Stranamore*, «Mercurio» suppl. a «La Repubblica», sabato 3 giugno 1989, p. 9.

<sup>45</sup> A. Capatti, A. De Bernardi, A. Varni, *Introduzione a Storia d'Italia. Annali 13. L'alimentazione*, Torino, Einaudi 1998, pp. XVII-LXIV: XXII.

<sup>46</sup> P. Camporesi, *Alimentazione, folclore e società*, Parma, Pratiche 1983, p. 243 (poi come *Spezzatino di soia* in *La terra e la luna*, Torino, Boringhieri 1989, p. 230; p. 304 dell'edizione Garzanti del 1995).

<sup>47</sup> Capatti, De Bernardi, Varni, *Introduzione a Storia d'Italia*, cit., p. XXIII.

Proviamo a rispondere affidandoci alle parole stesse di Camporesi, oltre a quelle scritte, a quelle pronunciate durante l'intervista rilasciata a Daniela Pasti per il «Mercurio», il supplemento de «la Repubblica» di sabato 3 giugno 1989.<sup>48</sup> Pochi mesi prima erano usciti alle stampe due dei titoli fondamentali della produzione camporesiana: nel febbraio da Garzanti venivano pubblicati *I balsami di venere* nella collana Erotika e nell'aprile da il Saggiatore *La terra e la luna*. Ho scelto questa testimonianza perché essa ci restituisce un Camporesi sessantatreenne non a tavolino e alla macchina da scrivere, o durante un'intervista "classica" nel suo studio, ma a tavola, a pranzo con la giornalista, alla quale esprime le sue osservazioni e i suoi commenti mentre consuma i piatti di un noto ristorante bolognese, "studiando" e commentando il menu. (fig. 4)

Scriva Daniela Pasti:

«Alla fine del pranzo in uno dei migliori ristoranti di Bologna [...] Piero Camporesi abbandona per un attimo il suo atteggiamento da storico imparziale, attento a non farsi accusare di nostalgia per il tempo passato, e lancia un sommesso grido di dolore. Il rimpianto di un'epoca finita non fa però parte del personaggio: [...] non è un apocalittico, anche se non lo si può propriamente definire un integrato».

La giornalista continua e spiega:

«Che non sia un apocalittico, lo testimonia, fra l'altro, il suo gagliardo appetito: i tortelloni alle erbe con formaggio di capra che il ristorante orgogliosamente inalberava sul menu non saranno magari stati fatti proprio a regola d'arte, ma sono stati rapidamente inghiottiti, così come il cervello fritto e il rosso Sangiovese che, a dir la verità, era leggermente inacidito. Ma che non sia un integrato lo dicono, fra le molte altre cose, anche i suoi frequenti dolori di stomaco risorgenti ad ogni insulto al buon gusto (sia in senso proprio che traslato), una dispepsia che accompagnava i suoi brevi e veloci sermoni contro la cucina dei nostri giorni, "fredda, anzi gelida, cellofanata, asettica all'esterno anche se profondamente inquinata all'interno"».

Che cosa «indigna» Camporesi? Lo indigna «lo stravolgimento delle tradizioni». Cosa «lo fa sussultare?» Lo fa sussultare «l'ibrido di brandelli di *nouvelle cuisine* e di cucina emiliana sul menu del ristorante [...] quasi più del pensiero dei dodici Fastburgers aperti a Bologna in pochi mesi». Scorrendo il menu, gli provocano due «dolorose fitte allo stomaco» il «"manzo al dragoncello" e il "carpaccio alla rucola"», che dettano all'autore de *I Balsami di venere* commenti e ricordi:

«La rucola ormai la mettono dappertutto. Dov'è finita, mi chiedo, la magica proprietà di questa pianta che nel Rinascimento veniva usata per svegliare gli appetiti sessuali? [Qui parla il Camporesi de *I balsami di venere*] La rucola di questi piatti non ha alcuna parentela con la vera rucola selvatica dal forte sapore che ormai si trova solo sull'Adriatico». E di fronte al piatto di «indivia brasata» Camporesi esclama: «orrore di verdure trattate al modo delle carni».

---

<sup>48</sup> Pasti, *Il Professor Stranamore*, cit.

«Il risotto al kiwi – poi continua a raccontare Daniela Pasti – lo induce ad una esclamazione di disappunto e al ricordo» della cucina di casa, «di un succulento risotto alla folaga» preparato dalla madre, commentando: «quel sapore aggressivo della folaga nel quale sentivi la salsedine, il cielo, il mare pulito, non l’ho mai più ritrovato. Del resto oggi la folaga è quasi introvabile, le beccacce i beccacini e i pivieri sono scomparsi». E dopo il ricordo del cibo familiare, di sapori e di odori scomparsi, Camporesi dichiara di non soffrire di «nostalgia», soffermandosi sulla sua “strumentalizzazione” da parte del sistema pubblicitario:

«ho documentato a sufficienza la durezza dei secoli passati, e poi oggi la nostalgia fa la felicità del pubblicitario, è un potente strumento di vendita: fa aleggiare il fantasma della nonna sui biscotti e le marmellate. Il genuino è diventato un mito dei più banali. Non si tratta di questo: constato, rendo testimonianza».

Precisa il suo oscillare tra passato e presente: «Inoltre scavare nel passato mi dà la patente per parlare del presente: quanto più ho dentro il demone del presente, tanto più ricerco i modelli antichi».

Camporesi aveva conosciuto il «vecchio mondo» alimentare attraverso la cucina di casa: «Ho avuto la fortuna di conoscere il vecchio mondo che dal punto di vista dell’alimentazione era assai più ricco e più denso di significati. Mia madre passava ogni giorno almeno cinque ore a impastare, mescolare, far lievitare. Mio padre mi ha insegnato l’amore per i libri antichi, faceva ogni giorno la spesa». Ai suoi genitori è dedicata la sua edizione dell’*Artusi*: «Ai miei genitori che mi nutrono con amore e competenza». Una volta a Vittorio Emiliani che gli raccontava «del mercato di bestiame, dei cavallari *ad Frampùl*» delle sue «otto macellerie», Camporesi «sorrise esclamando: “Ecco perché la mia mamma andava in corriera da Forlì a Forlimpopoli a comprare il bollito!”». <sup>49</sup>

Camporesi continua, e non è facile fermarlo, a elencare a Daniela Pasti i suoi modelli d’“epoca”:

«Il mio medico, che è morto a 98 anni e aveva l’autista, il cuoco e il giardiniere, era un cuciniere esperto. Ammalarsi con lui era un piacere, le sue visite duravano un’ora di cui cinque minuti dedicati alla diagnosi e il resto a parlare di sformati. La mia formazione si è compiuta prima degli anni Cinquanta, quando l’arrivo dei crackers, cioè della grande industria, ha preannunciato gli sconvolgimenti alimentari, rafforzati dalle migrazioni interne che hanno cambiato il profilo antropologico della nutrizione. Le grandi aree geografiche del burro e dello strutto sono state invase dall’olio di oliva e poi da quello di semi, in nome della leggerezza. Ma io ho fatto in tempo a vivere l’età del brodo e quella del burro. Ha notato che oggi il brodo è scomparso dalle mense?»

Così Camporesi si figurava la storia della cultura alimentare: una storia ritmata dal consumo degli alimenti.

Le considerazioni sul menu di quel ristorante non sono finite: a quelle già esposte se ne aggiungono altre con «l’arrivo del dolce, un alieno Mont-Blanc». Così Camporesi intesse una

---

<sup>49</sup> V. Emiliani, *Romagnoli & romagnolacci*, Bologna, Minerva 2014, pp. 49-51: 49.

delle sue più amate lezioni di storia dell'alimentazione declinata ai significati folclorici e simbolici dei cibi che ritroviamo ne *La terra e la luna*, seguendo le tracce de *Le feste agrarie russe* del grande folclorista russo Vladimir Propp, un libro che tanto lo aveva appassionato:

«Il pane e i dolci una volta erano gli alimenti più legati alla tradizione: celebravano le feste alte, sacrali. I dolci pasquali densi di uova portano un messaggio di rinnovamento e di rinascita incomprensibile alle nuove generazioni. Sono dolci gonfi, dilatati, dolci gravidi perché questa festa di primavera per le società agrarie era festa di fecondità e augurio di abbondanza. Sopravvivono ancora in alcuni posti i dolci rituali di carnevale e quelli dei giorni dei morti, che in Romagna erano chiamati “ossi di morto”, nei quali il dolce, la morte e la resurrezione tornano a coincidere ristabilendo quel colloquio con i morti che era la proprietà della cucina folclorica».

Quello che appare a Daniela Pasti come «Il Professor Stranamore» [definizione che ricalca il titolo del film di Stanley Kubrick, *Il dottor Stranamore, ovvero: come ho imparato a non preoccuparmi e ad amare la bomba*, 1964, tratto dal romanzo fantapolitico di Peter George, 1958], è un Camporesi che per certi versi mostrava di accettare il presente. L'intuizione della Pasti risulta giusta, se posta in relazione a quanto affermava lo studioso in una intervista di qualche anno prima (1985), dalla quale affiora già l'“Aristarco Scannabue” che sembra prendere le sembianze del “Dottor Stranamore”. Come notava la Pasti, la nostalgia del passato non apparteneva a Camporesi, che più volte torna a riflettere in termini più positivi sul presente rispetto al passato.

In occasione dell'uscita de *Le officine dei sensi* nel 1985 – un libro in cui Camporesi attraverso il corpo, i cibo e i vegetali, ricomponne la cosmografia interiore dell'uomo in una «avventurosa esplorazione tra iconologia e antropologia» – lo scrittore rilascia un'intervista a Umberto Stefani per «Brescia oggi» (24 ottobre 1985), dove torna a parlare sul tempo dell'oggi e quello del passato:

«Questi ultimi anni hanno dato all'uomo molte cose nuove e anche una straordinaria libertà di fare, di pensare, di essere, inconcepibile in passato. Non vedo perché, pur fra non pochi inconvenienti, la gente dovrebbe essere scontenta del presente e guardare al passato come a un eden perduto. Il passato era anche fame, buio, peste, paura, insicurezza, lavoro bestiale, fatica disumana, violenza, nascita difficile, morte precoce».<sup>50</sup>

Camporesi, che come docente e come scrittore ha cercato di cucire tra di loro le generazioni,<sup>51</sup> finisce per dare, se pur con un sorriso ironico, un'immagine più composta e conciliante del presente in relazione al passato, sfatando il mito del “sapere antico”:

«Non credo al mito del “sapere antico” e dell'ignoranza presunta dell'oggi. Ogni età ha avuto una sua cultura e non mi pare che l'attuale sia più bassa e più spregevole di altre ormai trascorse. D'altra

<sup>50</sup> U. Stefani, *Intervista a Piero Camporesi. Sospesi tra tavola e altare*, «Brescia oggi», 24 ottobre 1985.

<sup>51</sup> F. Telmon, *Non sradicate Bertoldo: la lezione di Piero Camporesi*, «La Stampa. tuttolibri», 28 agosto 1997.

parte quella di “sapere antico” è nozione troppo vaga per poter insegnare, oggi, qualcosa a qualcuno. A meno che non si intenda parlare ancora una volta del “naturale, del “genuino”, della “natura” perduta. Ogni secolo ha la sua Arcadia, ogni epoca si ritaglia un proprio paradiso immaginario. Ma quella natura sognata non è mai esistita. L’uomo – non si dimentichi – è eminentemente un animale culturale, scarsamente naturale. Oggi reso forte dalle tecnologie avanzate, ha un atteggiamento protettivo verso la natura non sentita più come matrigna, ma, semmai, come creatura indifesa. Direi che dall’età di Bacone ad oggi l’atteggiamento dell’uomo verso la natura si è capovolto, cosicché nessuno riesce più a vedere in balene e leviatani feroci mostri distruttori e incubi permanenti. Semmai il nuovo *planctus naturae*, l’elegia sulla natura morente, alimenta un nuovo genere di letterario manierismo. La “libido culinaria” dei nostri tempi mi pare un’innocua mania, una dilettazione arcadico-letteraria di gente che sa di aver rinunciato alla tavola come piacere e si limita a ripensarla come archeologia. In un mondo di veleni nascosti dappertutto (negli alimenti come nelle medicine, ————— perché non lasciare la gente a trastullarsi nei sogni del corpo felice e armonico o nelle celestiali visioni dietetiche? Se mai irresponsabile è chi pensa di portare la dietetica nelle scuole e di farne una scienza esatta per l’uomo nuovo».<sup>52</sup>

Nell’ambito dell’«indagine scientifica sull’alimentazione» nell’Italia del Secondo Novecento, la strada battuta da Camporesi è quella «di una storia antropologica ed etnografica», verso la quale le sue ricerche hanno creato una particolare «sensibilità»,<sup>53</sup> e non solo nel nostro Paese (il riferimento è al volume *La terra e la luna*). Ma Camporesi va anche oltre: nei suoi libri racconta la storia del latte e del formaggio: nel 1993 aveva organizzato a Bologna un Convegno internazionale di studi sul latte come «archetipo alimentare» e le sue metamorfosi. *Le vie del latte. Dalla Padania alla steppa* (1993) comprende un ritratto inedito di Petrarca (autore particolarmente amato e alter ego di Camporesi) a tavola nelle corti padane e mette a confronto due “modelli alimentari”: la “dieta mediterranea” e la dieta padana. Con *Il brodo indiano* (1990), la cioccolata, poi, fa conoscere il «Galateo culinario del ‘700». Porta il lettore «a tavola coi Lumi: il caffè, la cioccolata e la carne viperina», mostrando «come l’alimentazione possa essere una chiave di lettura efficace per capire un’epoca».<sup>54</sup> Come il consumo della cioccolata possa scandire il mutarsi di diete e di costumi da un secolo all’altro. Come nella dieta del “secolo molle” vengano bandite le carni viscide e pesanti, i sapori violenti e scorretti come formaggio, cipolla, aglio, le droghe della cucina secentesca, e si assista al «trionfo della cucina dell’occhio più che del palato».

Nella storia dell’alimentazione e della cultura italiana tutta l’opera di Piero Camporesi, a partire dall’edizione dell’Artusi del 1970 per arrivare al libro postumo *Camminare il mondo, Vita e avventure di Leonardo Fioravanti medico del Cinquecento* (1997), rappresenta un corpus di classici. E dico tutta poiché la cucina, i cibi e il bere costituiscono un filo rosso che intesse e inanella ogni libro dell’intellettuale romagnolo, che è un “classico” anche come scrittore, per la qualità, l’originalità, la profondità e la robustezza del suo stile. Uno scrittore che appartiene, come osserva Marco Belpoliti, alla generazione degli anni venti del Novecento, come Pasolini,

---

<sup>52</sup> *Ibid.*

<sup>53</sup> David Bidussa, *Non il solo pane grosso*, «il manifesto», 30 aprile 1998.

<sup>54</sup> R. Gonzaga, «Messaggero Veneto», 22 settembre 1998.

Calvino, Manganelli, Volponi, Parise, Sciascia.<sup>55</sup> Il suo è uno stile inimitabile (che «gli invidiamo», scriveva nel 1995 Beniamino Placido), una scrittura mimetica che parla dell'antico, una prosa che rappresenta il punto d'arrivo di un'esperienza sensoriale fortissima e indimenticabile, vissuta da ragazzo di tredici o quattordici anni, quando ebbe tra le mani un'antica edizione delle *Vite* di Plutarco: fu lì, ricorda Camporesi, che sentì l'odore del tempo, dei secoli e della storia.

Piero Camporesi è dunque un classico da “rileggere”: i suoi libri «vanno centellinati», letti con sobrietà e non con troppa ingordigia, poiché, scriveva Umberto Eco dieci anni orsono, «cercando di rappresentarci con l'immaginazione le cose che lui dice, si potrebbe essere presi dalla sazietà».<sup>56</sup> Vanno letti, dunque, con sobrietà, ma vanno letti.

---

<sup>55</sup> M. Belpoliti, *Nella scia di Calvino e Manganelli*, «tuttolibri», 4 marzo 1999.

<sup>56</sup> U. Eco, *Vagabondare per libri*, in E. Casali, M. Soffritti (a cura di), *Camporesi nel mondo*, cit., pp. 225-235: 234.