

ANDREA SEGRÈ

OLINDO GUERRINI E PELLEGRINO ARTUSI: RIFLESSIONE SU
AVANZI, SPRECHI, EDUCAZIONE ALIMENTARE AI NOSTRI TEMPI
[Forlimpopoli 2016]

1. Nel 1899, con una ricetta satirica, Olindo Guerrini fornisce a Pellegrino Artusi l'ultimo strumento per seppellire cucine ottocentesche e mode francesi. La loro corrispondenza, la loro amicizia sarà fondamentale per la nuova cultura gastronomica italiana. Il rapporto tra due personalità profondamente diverse per indole, esperienza e fama, ma attratte da reciproca stima e accomunate da una identità profondamente romagnola è stato trattato dalle altre relazioni di questo convegno. Nel centenario della morte di Olindo Guerrini, cercherò di trattare la "cucina degli avanzi" ritornata di grande attualità, anche grazie alla recente attenzione ricevuta a livello nazionale e internazionale della questione relativa agli sprechi alimentari. Che nel nostro paese ha portato anche all'approvazione di una legge per contrastare un fenomeno che ha assunto una dimensione assai significativa. Se è vero, sono dati dell'Osservatorio nazionale sullo spreco alimentare domestico (Waste Watcher di Last Minute Market), che lo spreco delle famiglie italiane rappresenta circa il 50% di totale della filiera agroalimentare pari a un valore superiore agli 8 miliardi di euro (dati riferiti al 2015).

L'arte di utilizzare gli avanzi della mensa esce postuma nel 1918 (si veda la riedizione a cura di Mariavittoria Andrini, Edizioni In Magazine, Forlì 2012) ed illustra una cucina essenzialmente povera che richiama la penuria alimentare cui lo stesso Guerrini era sottoposto tanto dal magro stipendio di bibliotecario dell'Università di Bologna quanto dalla precaria vita di poliedrico letterato. Tuttavia, come osserva

Andrini nella citata riedizione dell'opera di Guerrini, il libro non ha successo come quello di Artusi perché di fatto l'approccio agli avanzi non si richiama al risparmio e alla penuria, ma al gusto e alla disponibilità. In effetti - pensandoci- la cucina degli avanzi è, e non può essere altrimenti, una cucina di una mensa ricca, abbondante. Altrimenti non ci sarebbero avanzi, è evidente. Ma proprio in quel periodo storico, fino ad arrivare all'autarchia fascista, la borghesia dell'epoca farà sempre più fatica a procurarsi materie prime buone. Non ci sono più avanzi.

2. Il cibo avanzato riporta dunque a una mensa ricca, così come la sua cucina. Nel senso che gli avanzi c'erano – e ci sono ancora – sulle tavole abbondanti (da qui in avanti riprendo alcune “voci” del mio *Cibo*, il Mulino 2015). Quelle povere non avevano, e non hanno, avanzi. Gli “avanzi” compaiono relativamente tardi, almeno nella letteratura gastronomica. E solo con l'affermarsi della borghesia, ma anche nelle famiglie più abbienti si usava dare gli avanzi ai poveri ai poveri o ai conventi, ma mai buttati via. Prima i nobili erano ipernutriti, mentre braccianti, contadini, operai erano al limite della denutrizione (per questo, sia detto per inciso, non mi piace il termine “contadino” che molti non agricoltori usano oggi: richiama ad altro). Sia per quantità che per valore nutrizionale: i poveri mangiavano poco e male. Oggi, in un'epoca che pure per disponibilità alimentare non ha paragone rispetto ai decenni passati, la crisi economica e ambientale porta l'attenzione più su sprechi e scarti che sugli avanzi. Gettare via gli avanzi è peccato, ma significa che qualcosa è stato consumato, mangiato, bevuto, e che era troppo: una questione, in altre parole, di quantità. Sprecare e scartare vanno oltre. Avanzare, infatti, significa anche andare avanti. Nulla di buono deve restare nel piatto. È questione di educazione come dirò più avanti.

3. Gli avanzi o meglio gli scarti o sprechi possono tuttavia essere recuperati a beneficio di qualcuno. È questo il cibo beneficiato. Lo spreco utile, l'ossimoro promosso dall'economia Last Minute Market, dimostra che ciò che per molti è abbondanza, tanto da diventare spreco, per qualcun altro diventa opportunità per riempire la scarsità. Lo spreco alimentare può dunque trasformarsi in risorsa, almeno per qualcuno. Ma soprattutto può diventare per tutti il paradigma di una nuova società fondata sulle relazioni fra le persone, anche molto diverse e assai lontane. Così è fra chi dona un'eccedenza, un'impresa commerciale come un supermercato, e chi la riceve, un ente caritativo come una mensa per i poveri. Due mondi apparentemen-

te lontani, antitetici. Eppure la relazione donatore-beneficiario va appunto oltre il bene recuperato, che anzi è il mezzo che stimola la relazione diretta fra chi dona e chi riceve. Un sistema di recupero dei beni invenduti che coniuga, per davvero, solidarietà (più aiuti) con sostenibilità (meno rifiuti). Distruggere i prodotti prima del loro uso o della loro fine naturale è come farli morire, e con loro eliminare le persone che invece potrebbero consumarli. L'economia dell'ultimo minuto, il recupero sostenibile delle eccedenze a fini solidali, non può tuttavia essere visto come la soluzione dei problemi legati alla povertà e alla fame, peraltro crescenti in molte fasce della popolazione. Altrimenti basterebbe continuare ad aumentare gli sprechi, tanto poi si possono dare a chi ha bisogno: e i bisognosi aumentano parallelamente agli "spreconi". Non può essere così: dare gli avanzi dei ricchi ai poveri non è la soluzione del problema, che invece va affrontato a monte. Con la prevenzione e l'educazione.

4. Esiste allora un cibo, almeno come oggetto. Perché "maleducato" è invece il soggetto, chi lo mangia ovvero il consumatore-distruttore. Per non generalizzare - anche se la maleducazione alimentare riguarda una buona parte del mondo - prendiamo il caso dell'Italia, Repubblica fondata anche sul suo cibo. Essendo, il Belpaese, la "sede" naturale di un patrimonio agricolo ed enogastronomico che non ha, avrebbe, pari nel mondo (si veda Andrea Segrè, "Educazione alimentare e spreco di cibo: per una nuova economia domestica", in *Artusi. Una cultura per nutrire il pianeta*, a cura di T. Gregory e M. Bray, Istituto della Enciclopedia Italiana, Treccani, Roma 2015). Uso il condizionale perché in realtà non è detto che gli Italiani, noi tutti intendo, abbiamo contezza di questo privilegio, almeno osservando i dati che riguardano - negli ultimi decenni - alcuni fenomeni correlati. Ovvero l'articolato spreco alimentare a livello domestico, la dieta alimentare così lontana da quella mediterranea (tanto parlata quanto poco praticata), i crescenti livelli di obesità soprattutto nelle fasce giovanili (il più elevato di tutti è proprio in Campania, sede della dieta mediterranea), l'aumento della spesa sanitaria per disturbi di origine alimentare, le sempre più fantasiose sofisticazioni e frodi dedicate agli alimenti. In effetti è paradossale che il cibo, in Italia, non sia davvero riconosciuto come un "valore" nel senso più ampio di questo termine e neppure, di conseguenza, dei valori derivati: economici, ambientali, sociali, sanitari, relazionali. Valore e valori che potrebbero essere "tirati fuori" con una buona iniezione di educazione alimentare. Inserire l'educazione alimentare nelle scuole di ogni ordine e grado è un must. Del resto la scuola non è solo

il futuro, come troppo spesso si dice. Ma anche, e soprattutto, il nostro presente. L'educazione alimentare infatti prende, anzi prenderebbe, una parte importante della nostra società: gli studenti, le loro famiglie – e spesso sono i bambini che insegnano ai genitori – gli insegnanti. Se poi pensiamo che partendo dal cibo si potrebbe favorire l'integrazione nelle classi "multi" (etniche, religiose), se è vero che il cibo è identità, storia, cultura, tradizione, rispetto, relazione... cosa aspettiamo? (si veda Andrea Segrè con Simone Arminio, *Loro nel piatto. Valore e valori del cibo*, Einaudi, Torino 2015). Educare deriva dal latino *ex ducere*, tirare fuori il meglio del cibo, il suo valore, invece di 'mettere dentro' lo stomaco e la mente cibo "cattivo". Ma educare vuole anche dire allevare: il cibo educato è ben allevato, come un figlio. Bisogna (ri)partire da qui: un buon allevamento, essenziale direi, dei figli, dei genitori, degli insegnanti, delle piante, degli animali.