



I Dialoghi di Pistoia

È l'abitudine a mangiarlo che trasforma il cibo in tradizione

di **Marco Aime**

Come scrisse Ludwig Feuerbach: «Siamo ciò che mangiamo». Ogni società costruisce una sua “commestibilità culturale”, perché non ci cibiamo solo per nutrirci, ma siamo anche mangiatori sociali. Dobbiamo quindi ribaltare il rapporto tra il gusto e l'abitudine a mangiare un certo cibo.

● a pagina 9



Le idee

Se l'abitudine a consumarlo trasforma il cibo in tradizione

di **Marco Aime**

Come scrisse Ludwig Feuerbach: «Siamo ciò che mangiamo». Ogni società costruisce una sua “commestibilità culturale”, perché non ci cibiamo solo per nutrirci, ma siamo anche mangiatori sociali. Dobbiamo quindi ribaltare il rapporto tra il gusto e l'abitudine a mangiare un certo cibo: non è vero che non mangiamo una cosa perché non ci piace, non ci piace perché non la mangiamo. Il gusto collettivo non nasce quindi da un'attitudine innata, ma da una scelta. Per esempio, la nostra repulsione nei confronti degli insetti nascerebbe dalla difficoltà di approvvigionarsi facilmente di una quantità di tali animaletti sufficiente a nutrirci. Non essendo conveniente farlo, non abbiamo sviluppato l'abitudine a mangiare insetti, i quali, pur essendo

commestibili, finiscono pertanto per apparirci ributtanti. Non ci piacciono, perché non li mangiamo, appunto.

Il cibo, però, non serve solo ad appagare un fabbisogno calorico, deve anche soddisfare un appetito simbolico: deve essere «buono da pensare». Anche per questo I Dialoghi di Pistoia hanno scelto, come tema della quindicesima edizione, proprio il cibo per approfondirne le molte sfaccettature di carattere culturale. Per esempio, la ricerca di un cibo non contaminato da sostanze chimiche o non manipolato geneticamente, rivela non solo una coscienza di carattere nutrizionale o un timore della novità, ma anche il desiderio di un ritorno, almeno presunto, a un mondo rurale passato, preindustriale, a pratiche “tradizionali” considerate più vicine alla natura. La frutta e la verdura biologiche non vengo-

Ecco l'anticipazione dell'intervento che l'antropologo terrà domani a Pistoia come tappa di avvicinamento ai “Dialoghi”

no preferite solo perché considerate più sane da un punto di vista alimentare, ma anche perché alimentano un immaginario, che si contrappone al modello “industriale”.

L'abitudine al consumo fa sì che un piatto diventi “tipico”. Così se da un lato quel piatto appaga il gusto, costruito e modellato proprio sulla consuetudine, su un piano simbolico finisce in molti casi per trasformarsi in una sorta di marchio d'identità: gli italiani all'estero vengono spesso chiamati “maccheroni”, i belgi vengono derisi dai francesi perché divoratori di patate, mentre i francesi sono chiamati dagli americani “mangiatori di rane”. Sull'onda delle retoriche identitarie degli ultimi decenni, anche il discorso sul cibo si è arricchito di immagini e di narrazioni sul cibo “tradizionale”, “autentico”. In realtà, quei piatti o quei cibi molto spes-



so non sono autoctoni. Autoctona è l'abitudine di consumarli. Colonnata è nota per il lardo, perché in passato veniva consumato dai cavatori di marmo: la carne viene aromatizzata in loco, ma i maiali vengono dalla pianura, così come lo speck ci evoca il Trentino-Alto Adige, ma le Dolomiti non sono propriamente terra di suini.

Nei nostri piatti ci sono racconti di mondi diversi, a volte lontani. I commerci, le scoperte, le esplorazioni hanno sempre portato cose nuove sulle tavole della gente. Il cibo è sempre stato un grande viaggiatore. Pensiamo a come si è modificato il nostro panorama alimentare dopo l'arrivo di Colombo nelle Americhe. Alimenti ormai di routine come la patata o il pomodoro erano sconosciuti in Europa. La patata, peraltro, suscitò grande diffidenza tra i contadini europei e sebbene fosse già presente da oltre due secoli, solo verso la fine del

si: la pizza e gli spaghetti. La prima è l'evoluzione di un alimento originario del mondo arabo, i secondi sono arrivati sulle nostre tavole dalla Cina ed entrambi si accompagnano al pomodoro proveniente dalle Americhe.

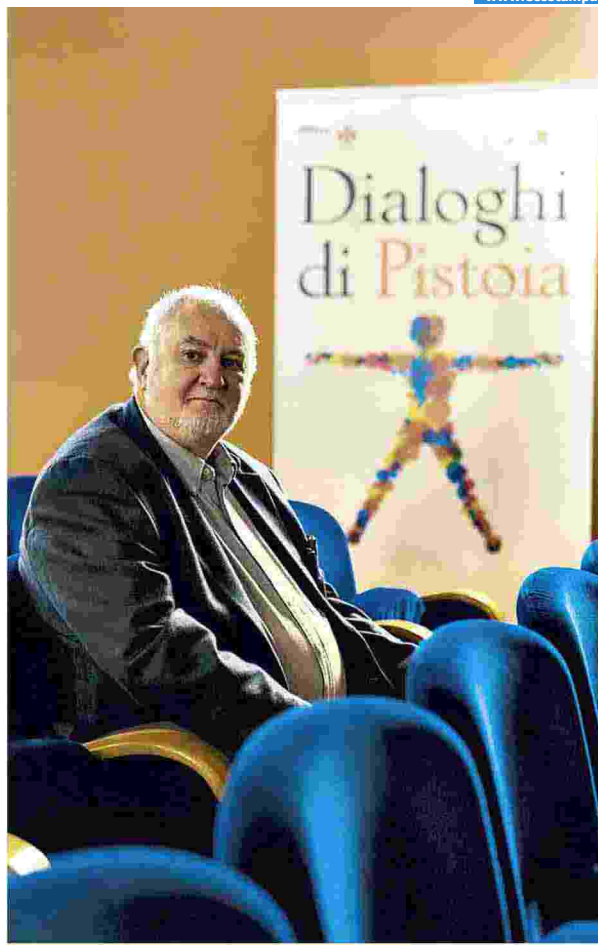
Il cibo è un'ottima metafora della cultura: è il prodotto di una lunghissima serie di scambi, mescolamenti e rielaborazioni, con buona pace di chi si affanna a ricercarne i confini netti e la "purezza".



Nei nostri piatti ci sono racconti di mondi diversi, a volte lontani. I commerci, le scoperte, hanno sempre portato cose nuove sulle tavole

Settecento ci si decise a provare a piantarla.

Polentoni è uno degli appellativi scherzosi e anche un po' denigratori con cui vengono definiti gli abitanti del nord Italia, eppure prima di Colombo il mais non esisteva in quelle vallate alpine, dove la polenta viene oggi considerata il più autentico dei piatti. La polenta è "tradizionale" non perché autoctona o perché storicamente legata a un territorio; lo è perché viene pensata così. La tradizione è spesso il prodotto di una proiezione del presente sul passato, piuttosto che il prodotto di una continuità storica profonda. Pensiamo ai due piatti «tipici» che ci identificano nel mondo e con cui ci identifichiamo noi stes-



Docente universitario
Marco Aime (nato a Torino il 4 novembre 1956) è un antropologo e scrittore italiano, docente di antropologia culturale presso l'Università di Genova



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

191174