

Cibo Il medievista oggi ospite dell'Istituto Alberghiero Mantegna per parlare di identità e tradizione italiana

Elogio del garbo tra i fornelli

Montanari: «Il cooking show è importato, la cucina è rispetto e accoglienza»

di **Nino Dolfo**

Prove del cuoco, Camionisti in trattoria, Master-Chef, Kitchen Duel, Chef per un giorno, Cucine da incubo, La Chef e la Boss, Il Boss delle torte, Il Re del cioccolato, Unti e Bisunti...

Dal digitale terrestre l'odore di soffritto esala e intride il guardaroba, per non parlare delle grottesche Disfide di Pancetta tra negrieri in toche bianche e sguatterai ai fornelli in stile talent.

Vi prego, ridateci la sobrietà di A tavola alle 7 con Ave Ninchi e Luigi Veronelli: correvano gli anni '70 e forse era un mondo migliore, in cui c'era ancora la "sacra fames" e non l'appetito bulimico di oggi.

Massimo Montanari, medioevista e docente di Storia dell'alimentazione all'Università di Bo-



Prezzi alle stelle
L'accuratezza, requisito prioritario, comunque la si trova anche in molte trattorie a prezzi contenuti

logna, una vera autorità del settore a livello internazionale, sarà ospite, oggi sabato 1 febbraio, dell'Istituto Alberghiero Andrea Mantegna di Brescia, dalle ore 10 alle 12, per una conferenza dal titolo: *L'identità italiana in cucina*. Un'occasione per riflettere sulla civiltà della tavola e anche indirettamente di politica, perché il cibo è comunicazione e in cucina il sovrano non esiste.

«Lei fa riferimento — contrappunta Montanari — alla violenza culinaria, molto deprecabile, di alcune trasmissioni televisive, al cooking show ("sei fuori, ti caccio..."). Format importati dall'estero che con lo spirito della cucina hanno ben poco a che fa-

re. Perché la cucina è per definizione il luogo dell'accoglienza, del garbo, del rispetto, della libertà, della diversità dei gusti e delle variabili locali: questa è la lezione di Pellegrino Artusi, registrata a fine '800 nel suo celebre ricettario, fondamento della cucina italiana moderna. Molto diversa da quella francese, più normata».

Parliamo di costi. Mangiar bene sembra non essere più un diritto, ma un lusso. Ha fatto notizia proprio in questi giorni l'hamburger a 95 euro.

«Posso capire che la qualità delle materie prime e delle procedure abbiano un prezzo. Non mi sento di condannare nessuno. Se uno ha uno sfizio, perché no? Questa è un tipo di cucina spettacolare: se uno va al cinema, sa cosa spende; se uno va all'opera, sa già che ci sono altri costi. L'accuratezza, requisito prioritario e non sensazionale, comunque la si trova anche in molte trattorie. La



Radici
Alla fine scopriamo che le radici delle nostre pietanze spesso sono gli «altri», come ricordava Marc Bloch

stessa che viene praticata nella dimensione domestica e quotidiana, quella che ci piace e scalda la vita. La migliore».

Tradizione e innovazione. La cucina conserva le regole, ma è anche "bastarda", tradisce. La carbonara, per esempio, è perennemente un focolaio di dispute.

«Stravinsky, il musicista, ha detto che la tradizione è un accumulo di novità. La tradizione si contrappone spesso all'innovazione, è vero, ma i due termini non vanno contrapposti tra loro, perché ogni tradizione nasce come innovazione di una tradizione precedente. Tutto ciò che si ritiene imm modificabile è morto,

perché la vita è movimento, e la storia cambiamento. Ho appena scritto un libro sugli spaghetti al pomodoro per **Laterza**, un piatto che è il segno identitario della nostra cucina e che ha impiegato circa duemila anni per costituirsi come tale, chiamando in causa l'Oriente, gli arabi, l'America... Noi siamo ossessionati dalle origini, che rivendichiamo come primato e invece sono più importanti gli sviluppi, che sono il risultato di incontri, scambi, incroci. Più andiamo a fondo nella ricerca delle origini, più le radici si allargano e si allontanano da noi, proprio come accade sotto le piante. Alla fine scopriamo che le radici, spesso, sono gli altri, come ricordava Marc Bloch, il più grande storico del '900».

Cucina bresciana: casoncelli e spiedo.

«Non la conosco, ma mi piace che esista una cucina bresciana ed è così che va definita. La cucina è fortemente locale e territoriale. La mitologia del casoncello appartiene alla tradizione della pentola e della

paste ripiene, che ha mille varianti e un'anima popolare. Lo spiedo invece, legato alla cacciagione, aveva origini aristocratiche. Era la cucina di Carlo Magno. Oggi mancano i volatili, si fa di necessità virtù, si opta per altre carni. È la riprova del cambiamento».

Ci consiglia un libro di ricette?

«Quello di Gualtiero Marchesi, *Oltre il fornello* (Bur). A differenza dei divi tv, lui non detta ricette dall'alto, spiega solo le tecniche per conservare tenera la carne, per rendere croccante il risotto, per non far perdere sapore alle verdure. Poi ognuno liberi la propria creatività. Leonardo ha scritto che la vita è movimento».

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Popolare Una scena di Masterchef, il programma di showcooking molto popolare

In classe

● Massimo Montanari (foto sotto), medioevista e docente di Storia dell'alimentazione all'Università di Bologna — considerato una vera autorità del settore a livello internazionale — sarà ospite, oggi sabato 1 febbraio, dell'Istituto Alberghiero



Andrea Mantegna di Brescia, dalle ore 10 alle 12, per una conferenza dal titolo: *L'identità italiana in cucina.*

