

TRA LE RIGHE

di Antonio Calabrò

Raccontare il cibo che ci racconta Quattro libri per tutti i sapori

Un omicidio nella notte, in una stanza chiusa a chiave, nel castello di Campoventoso, che ospita una modernissima azienda agricola. Una pietanza turca, il mezé, preparata in un'alba gelida con peperoni, noci e semi di melagrane.

Un lucroso commercio di carne in scatola un po' troppo piccante. E un fiorire di conversazioni sul cibo e gli affari tra l'Italia e l'Impero turco, all'inizio del Novecento. Siamo tra le pagine di "Il borghese Pellegrino", di Marco Malvaldi, Sellerio (272 pagine, 14 euro). E il protagonista è Pellegrino Artusi, all'epoca dei fatti anziano e celebre autore de "La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene", oltre che accorto mercante di stoffe. E, naturalmente, investigatore sagace (lo avevamo già visto all'opera in "Odore di chiuso"). Tra un dialogo mondano e uno scambio di ricette, un incantamento amoroso e un via vai di piccioni viaggiatori, bisogna scoprire chi ha ucciso un rispettabile banchiere che faceva da garante dei legami tra Italia e Turchia.

Malvaldi, ancora una volta, è maestro nel tratteggiare caratteri e collegarli ai contesti sociali. E a regalarci, citando i diari di Artusi, delle pagine straordinarie su quanto proprio il cibo possa fare da efficace legame tra i popoli: "La cucina è un linguaggio universale che ha bisogno di essere capito solo da chi lo pratica: forse solo la musica può stargli a pari".

Il "risorgimento gastronomico" auspicato da Artusi trova spazio nelle pagine di "Il paese dei maccheroni - Storia sociale della pasta" di Alberto De Bernardi, Donzelli (248 pagine, 32 euro). Perché appunto sulla diffusione della pasta, nelle sue tante varietà regionali e nella ricchezza dei condimenti per accompagnarla, si costruisce dal Settecento in poi una identità

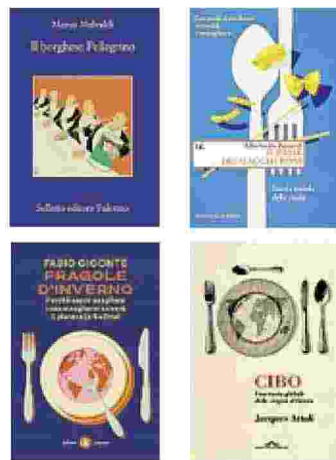
nazionale che ci connota storicamente anche all'estero. Cibo popolare, le cui origini si perdono nel tempo. Poi diffusissima, innanzitutto a Napoli, nei quartieri più poveri, per la sua forza di alimento semplice e nutriente. E infine eccellenza gastronomica diffusa nel mondo, superando lo stereotipo negativo degli "italiani mangiamaccheroni". Pasta fatta in casa. E pasta come prodotto industriale, con impasto di farina di grano duro e acqua, nelle fabbriche di Torre Annunziata e Gragnano, e rapidamente in città e paesi lungo tutta la penisola. Pasta centrale nella "dieta mediterranea" diventata simbolo di qualità della vita. Oramai, "farsi uno spaghetti" è molto più che semplicemente mangiare.

Ma cosa mangiamo, davvero? E quanto l'agricoltura e l'industria alimentare contemporanea incide sulla nostra salute e sull'ambiente? Ne scrive, con competenza, Fabio Ciconte, direttore dell'associazione ambientalista Terra!, in "Fragole d'inverno", Laterza (118 pagine, 15 euro), spiegando "perché saper scegliere cosa mangiamo salverà il pianeta e il clima". Abitudini di consumo, processi di produzione e riscaldamento globale "sono legati a doppio filo". E modificare appunto i consumi alimentari rinunciando alle "fragole d'inverno" e ai prodotti fuori stagione, ci aiuterà a vivere meglio, in un ambiente più equilibrato.

Ha un posto fondamentale, il cibo, nell'intera storia degli uomini: nutrimento, forza, identità. Disperazione, se manca. Felicità, nel dare senso alle feste. C'è tutto questo, e molto di più, nelle pagine di "Cibo - Una storia globale dalle origini al futuro" di Jacques Attali, Ponte alle Grazie (336 pagine, 20 euro). Attali, consigliere economico del presidente della Repubblica francese François Mitterrand, banchiere,

scrittore curioso e fecondo, parte naturalmente dalla scoperta del fuoco (forse, nella Cina del 550.000 a. C.) che rende il cibo, cotto, più commestibile e assimilabile.

E racconta lo sviluppo della civiltà: "Cibo, linguaggio e scrittura evolvono all'unisono". Le dighe e l'irrigazione degli agricoltori mesopotamici nel 6.000 a.C, i banchetti dei faraoni e le regole religiose e alimentari della Bibbia, il cibo elargito come segno di potere alla corte del Re Sole, sino al cibo in polvere del futuro. Con una preoccupazione: se tramonta il legame cibo-convivio, ci si avvia verso una disperata solitudine.



Cibo, linguaggio e scrittura evolvono all'unisono, spiega il francese Jacques Attali, consigliere di Mitterrand

