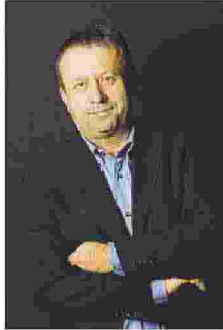


SEGNALI DI PACE  
Il presidente Usa Nixon mangia con il ministro degli esteri cinese Chou En Lainel 1972. Qui a fianco, Montanari



Massimo Montanari ripercorre i «segni» di potenza e di carisma che il cibo esprime sin dagli albori della Storia

# La cucina è politica (ma anche eros)

Due saggi laterziani raccontano la metafora alimentare

di ENRICA SIMONETTI

Nell'era pandemica, abbiamo detto addio ai banchetti, addio ai buffet e alle tavolate. Persino i «mangiatartine» più incalliti sono ridotti alle conferenze online, che si chiudono con un semplice «grazie a tutti» invece della solita corsa al piattino o del brindisi amichevole.

E allora, chiusi come siamo nelle cucine di casa o nel *delivery* da coprifuoco, leggiamo con ancora più piacere il bel racconto storico sul cibo e la sua metafora che emerge dal saggio laterziano *Cucina politica*, a cura di Massimo Montanari (pagg. 326, euro 20). Un saggio collettaneo nel quale si alternano voci e storie di esperti del... gusto del potere, con un excursus storico che parte da Carlo Magno e arriva ai tempi nostri, passando da Luigi XIV e persino dalla dieta maoista.

Le curiosità sono tante e, altro che vegani, basta addentrarsi nella parte storica iniziale, per capire che il potere è carne. Montanari, ad esempio, ricostruisce la *cibaria multa* per i tavoli dei re e esamina passi dello storico Liutprando in cui si esalta l'arte politica di andare a caccia, come esempio di carisma e di potenza. Lo faceva lo stesso Carlo Magno imperatore-gu-

statore; mentre venne aspramente criticato il «re greco» quando lo stesso Liutprando alla corte di Niceforo Foca constatò che... «ma che uomo è questo re dei Greci che mangia aglio cipolle e porri come un qualsiasi contadino ed è sempre frugale (*semper parcus*)?». Sì perché il potere non è mai a dieta.

Più avanti, nel volume, c'è una densa descrizione dei banchetti diplomatici, firmata da Bruno Laurioux, feste nate come tali tra il XIV e il XV secolo, accompagnando ad esempio colloqui e incontri sulla Guerra dei Cent'anni, con soggiorni imperiali e grandi ospitate. Tutto ciò oggi è tracciabile anche attraverso dipinti e miniature dell'epoca, in cui appaiono folle di commensali (oggi le chiameremmo assembramento!) e rituali gestuali politici carichi di metafore e di segnali al popolo. Il cibo come forma di linguaggio che lancia idee e valori: non solo segno di appartenenza a una comunità, ma anche pubblico potere, segnale di sicurezza alimentare ai sudditi, o simbolo di unione tra popoli diversi. Chi non ricorda la foto storica con il presidente Usa Richard Nixon che mangia con il ministro degli esteri

cinese Chou En Lai, usando le bacchette nel 1972? E anche, diremmo, sbirciando dai commensali, per capire come usarle?

Il piatto comunica, il piatto è un'icona parlante. E, sempre *Laterza*, ha pubblicato il mese scorso *L'eros gastronomico. Elogio dell'identitaria cucina tradizionale, contro l'anonima cucina creativa*, testo che esce postumo a firma di Tullio Gregory (scomparso nel 2019). Il quale nella vita è stato filosofo, ma anche grande gourmet. E qui nelle pagine dei suoi vari scritti,

scorrono le motivazioni della grande moda culinaria che imperversa, non soltanto in Tv, perché lo studioso nel saggio curato da Gianni Moriani, percorre un itinerario alla ricerca del senso di una ci-

viltà della cucina, di un gusto che rischia di essere dimenticato. Dai consigli di lettura ai decaloghi del perfetto gastronomo: ogni pagina è un inno al mangiar bene a quell'eros gastronomico che non va contenuto ma va tutelato per poter riconquistare - diceva Gregory - il patrimonio di tradizioni enogastronomiche, la gioia del convivio, l'aggregazione, il sapore della vita.

**TULLIO GREGORY**  
Il filosofo era anche un gourmet e ha definito i limiti della creatività