



Il piacere di leggere

Il cibo tra viaggio, estetica e potere politico

Antonio Calabrò

Il cibo è un viaggio, tra la memoria e l'invenzione. E un'impresa, tra la coltivazione, l'allevamento e la preparazione. E' un atto di cura e d'amore, dunque una responsabilità. Ed è un piacere, dei sensi e dell'immaginazione, del corpo e dell'anima. E tutto questo merita, da sempre, un racconto. Così come il racconto, nella tradizione e, fortunatamente, ancora nell'attualità, nasce attorno a una tavola imbandita. Ecco perché ha senso continuare a scrivere di cibo e divertirsi a leggerne. Come succede per le pagine di Iaià Caputo, «Il gusto di una vita», Damiani Editore, un vero e proprio lessico familiare che annovera ricordi d'infanzia (cibo come scoperta delle complessità del bello e del buono, ma anche dello sgradevole) e definizione delle relazioni sociali (le scelte alimentari dell'adolescenza, in controtendenza con le abitudini di famiglia), riti di gruppo (il pranzo della domenica) e scelte privatissime d'intimità (il cibo come coccola, seduzione, risposta al desiderio). Il libro, scritto con sapienza, come Iaià Caputo ha sempre dimostrato di saper fare, tiene insieme una diversità di punti di vista: figlia, moglie, madre, amica. E mostra bene il legame forte tra piacere e responsabilità, accudimento (la tradizione è rassicurante) e

invenzione, e cioè proprio quel modo molto personale di rielaborare il cibo che, anche nel piccolo d'una comunità di famiglia e di amici, costruire una nuova, originale, tradizione.

Un «elogio dell'identitaria cucina tradizionale, contro l'anonima cucina creativa», anima le intelligenti e divertenti pagine di Tullio Gregory in «L'eros gastronomico», una raccolta di scritti di uno dei più brillanti storici della filosofia contemporanea curata, per Laterza, da Gianni Moriani. «Se chiedo il bollito non voglio il piatto che richiama concetti di carni bollite, ma un carrello dei bolliti», sentenza Gregory, con gusto ben educato del piacere e sapida ironia. Si insiste sulla «civiltà della cucina», si gioca con le citazioni, a cominciare dal «Simposio» di Platone e si cerca di definire il percorso di una vera e propria «civiltà del gusto» che ha molto a che fare con l'identità di una comunità, locale o nazionale. Un'identità aperta e dialettica, naturalmente. La cucina è acquisizione, conoscenza, memoria, rielaborazione, nuova tradizione. Proprio come succede a una condizione che ha a che fare con la cultura.

Cambiando punto di vista, ecco «Aggiungi un selfie a tavola» di Luisa Stagi e Sebastiano Benasso, Egea, con un'acuta postfazione di Alessandro Cavalli. Si racconta «il cibo dell'era dei food porn media» e si gioca, con competente divertimento, sulle abitudini e le deformazioni nella

descrizione del cibo, tra pubblicità, competizioni tra chef in Tv e comunicazione perfino ossessiva sui social media. Il cibo diventa «oggetto, mezzo e messaggio». Subisce deformazioni. Ma tanto parlarne può anche portare a una educazione alimentare migliore, a una maggiore consapevolezza dei diritti e doveri legati alla cultura del cibo.

Si può anche discutere di «Cucina politica», come fa, con consueta competenza, Massimo Montanari, professore di Storia dell'alimentazione all'università di Bologna, curando, per Laterza, una raccolta di saggi su «il linguaggio del cibo fra pratiche sociali e rappresentazioni ideologiche». Si comincia con la tavola di Carlo Magno, «moderato nel mangiare e nel bere», per analizzare modelli alimentari e comunicazione politica, i «banchetti diplomatici» nella Francia del Trecento e del Quattrocento e poi il «lessico i gastronomico» della Spagna nei domini coloniali, per passare al «re fornaio» Luigi XIV, il Re Sole e arrivare, dopo i rapporti tra cucine nazionali e nuove tendenze politiche, alle relazioni tra cibi e globalizzazione e alle indagini su «cinema e politiche del vino», su «nativismi e contagi», sul gusto «come senso estetico-politico» e sul «cucinare come educazione estetica e politica». Il cibo, insomma, definisce relazioni di potere. E sta anche qui il suo profondo piacere.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Luisa Stagi, Sebastiano Benasso
Aggiungi un selfie a tavola
EGEA



Massimo Montanari
Gusti del Medioevo. I prodotti, la cucina, la tavola
LATERZA



Iaià Caputo
Il gusto di una vita
ED-ENRICO DAMIANI EDITORE



Tullio Gregory
L'eros gastronomico. Elogio dell'identitaria cucina tradizionale, contro l'anonima cucina creativa
LATERZA