



Dietro ogni piatto

‘Si fa presto a dire cotto. Un antropologo in cucina’ (Il mulino, 2023) è un libro scritto, con accuratezza e humor, da Marino Niola che, come si evince dal sottotitolo, è uno studioso dell'uomo e dei suoi comportamenti da un punto di vista socio-culturale. Per la sua colta passione per il cibo, e non solo, è presidente della Città del gusto di Napoli oltre che docente di ‘Antropologia dell'alimentazione’ all'Università Sant'Orsola Benincasa di Napoli e alle Facoltà di Scienze gastronomiche di Pollenzo e di Colorno. Possiamo dire che ha tutte le ‘carte in regola’ per occuparsi di un tema di cui oggi si parla e discute molto e, a volte, a sproposito. Pur essendo un volume di poco più di centocinquanta pagine, tratta con rigore scientifico e allo stesso tempo con leggerezza un tema di grande attualità.



Perché gli italiani mangiano la pasta al dente? La tempura è davvero un'invenzione giapponese? Perché la pizza ha conquistato il mondo? E perché il sushi ha conquistato noi? E cosa c'entrano il baccalà con il Concilio di Trento e il caffè con la nascita delle compagnie di assicurazione? Sono alcuni dei temi sapidamente affrontati da questo libro. L'espresso, il ragù, i tortellini, il pomodoro, la zucca, la mozzarella, il culatello, le frittelle, la cassata: molto più che semplici gourmandises, ci appaiono particolari decisivi di quel grande affresco che è la nostra storia vista attraverso gli usi e consumi di homo edens (nella quarta di copertina).

Il libro è suddiviso in cinque parti, in ognuna viene esaminato l'atto del mangiare. Niola fa un paragone veramente stringente tra alimentazione e linguaggio: *ogni cucina – scrive – anche la più semplice ed elementare, sottrae l'alimento al suo destino naturale per integrarlo in un sistema di combinazioni le cui regole discendono da criteri di selezione culturali [...]. Lévi-Strauss [...] sostiene in proposito che la cucina da una parte risponde alle esigenze del corpo e dall'altra dipende dalla maniera particolare con cui nelle varie parti del mondo l'uomo si inserisce nell'universo. Di conseguenza la cucina garantisce l'articolazione tra natura e cultura* (a pagina 9 del libro).

Insomma non c'è nessuna differenza tra il mangiare e il parlare, sono entrambe delle azioni che si apprendono sin dalla nascita. E le prime esperienze sono quelle che contano, quelle che tracciano l'imprinting per la vita futura. Il libro, dicevamo, è diviso in parti. La prima, dedicata alle regole del mangiare, mostra come le diverse regole di vita legate al cibo interagiscono nella storia sociale di un popolo. Scopriamo, per esempio, i divieti di mescolare i cibi, da quelli noti *kasher* a quelli Indonesiani (il 'no assoluto' a mangiare crostacei e uccelli insieme!), oppure come la simbologia del cibo viene espressa nel mondo cinematografico (per esempio, ne 'Il pollo ruspante' di Ugo Gregoretti, la famosa 'Ricotta' di Pasolini oppure gli spaghetti di 'Misericordia e nobiltà' del mitico Totò). La seconda parte (anche solo questa) è tutta da leggere. E' dedicata ai simboli del cibo, e la descrizione di come le diverse cotture rappresentino un differente approccio al cibo.

Chi di noi ha mai considerato la frittura come un modo di sorprendere il cibo? Lo diceva Brillat Savarin, ma noi ce ne rendiamo conto ancora? *Friggere, infatti, è cogliere il cibo alla sprovvista, fissarlo in una specie di incantamento [...] Perché se il segreto di una grande frittura è la sorpresa, il suo vero ingrediente è il tempo* (a pagina 49).

E che la tempura, leggerissima frittura del Sol levante, derivi dal latino *tempora* e che sia figlia delle frittelle dei Gesuiti che colonizzarono l'Asia? Insomma una fusione di storia, alimentazione e tradizione. Due sezioni del libro sono dedicate ai prodotti della terra e del mare. I frutti della

madre terra sono tutti una scoperta. L'olio, la cipolla, il carciofo (che è femmina, scoprite voi il perché!), e poi la zuccina, fortunata perché scarsa di sapore. E la frutta quanto ci può insegnare? La mela (*quante storie per una mela. Il più simbolico dei frutti, quello che mangiato una volta al giorno leva il medico di turno ...*), oppure ritrovare tutta la giovinezza concentrata nell'albicocca e infine conoscere la magia delle noci attraverso le storie e i poteri di questo frutto. A partire da Plinio che ne parla nella sua 'Naturalis historia'. Dopo i prodotti della terra, Niola tratta quelli del mare: i molluschi poveri (*una è il Calimero del mare, l'altra è la popolana più sexy degli abissi. La cozza e la vongola*), i pesci poveri (*il pesce azzurro. Il più simbolico dei pesci, l'emblema stesso della povertà in cucina*) e l'astuzia del polpo (*il più alto quoziente intellettuale di tutto il regno animale*).

L'ultimo capitolo, il quinto, è quello dedicato all'italianità. L'autore analizza, sempre con leggerezza, i miti italiani dalla pizza al caffè (*Qualità e gusto, socialità e velocità. Naturalmente in tazza piccola*), passando per i maccheroni e la colazione (*come dire che il buon giorno si vede dal panino. Ma non solo. Ci vogliono anche latte, burro e marmellata e miele. E, ça va sans dire, il caffè che ci chiama a raccolta gorgogliando dalla moka*). Il libro racconta molto di quello che siamo e di quanto abbiamo esportato in ogni latitudine nel mondo, con orgoglio tutto italiano.

Conclude con una riflessione: *I veri autori dei libri scritti da un antropologo sono i suoi informatori, coloro che hanno svelato l'essenziale delle conoscenze di cui egli rimane sostanzialmente un tramite. [...]* *gli autentici mandanti e ispiratori di queste pagine sono i protagonisti di una galassia del gusto che rappresenta il vero partito trasversale dell'Europa del sapore* (a pagina 143 del libro).

Se volete un 'assaggio' del libro lo trovate collocato in **sala Infodiv**, tra i libri di Scienze sociali e alimentazione **DIV 394.12.NIO.1**

Buona appetitosa lettura a tutti!

MRC

