

FONDAZIONE & TERRITORIO

news

Festival della Mente 2013 – Massimo Montanari

Parlare di cibo al tempo della crisi

Che senso ha parlare di cibo in un momento come questo, contrassegnato da una crisi epocale? È una fuga dalla realtà o un modo per affrontarla, o almeno per rifletterci sopra? In realtà, di cibo si è sempre parlato molto, anche se è solo da qualche decennio che l'argomento è al vertice delle attenzioni mediatiche. Al tempo della crisi, il discorso si diversifica e si arricchisce: si parla di piacere e di fame, di cucina e di economia, di salute e di sicurezza, di convivialità e di ambiente. Ci si interroga sul tema dello spreco, sulla necessità di utilizzare meglio le risorse, su scala planetaria ma anche nelle singole famiglie. Si riflette sulla nostra storia, sul valore identitario del cibo. Di cibo si parla molto perché il cibo stesso ha una straordinaria capacità di parlare, di esprimere – in maniera apparentemente semplice – la complessità del mondo che gli ruota attorno.

Che interazioni esistono tra società e cibo, dal punto di vista culturale?

Esiste un'interazione totale, nel senso che il cibo, inteso come prodotto di un lavoro che inizia dalla terra, e subisce un percorso di preparazione, esprime in maniera perfetta tutte le identità culturali della società, i suoi rapporti interni, i suoi progetti. Il cibo è forse l'elemento più semplice, per ricostruire i parametri culturali di una società.

E a questo proposito come definirebbe la nostra società dal suo stile alimentare?

La nostra società è in transizione, in cambiamento, sta vivendo un ripensamento sulla propria identità di società industriale. Abbiamo avuto un passato di società agricola, in cui il rapporto il rapporto con il cibo era diretto, la stragrande maggioranza della popolazione conosceva il processo

attraverso cui il cibo nasce, si trasforma, si prepara e si consuma. Con l'industrializzazione tutto questo viene meno, nella società industriale il rapporto con il cibo viene delegato ad altri, all'industria, alla ristorazione, ai commercianti, e il rapporto con il cibo tende a cadere nell'ignoranza, cioè alla non conoscenza.

La transizione cui faceva riferimento ci sta quindi riportando a una maggiore conoscenza del cibo?

Penso di sì; oggi esiste una domanda di conoscenza molto forte, un desiderio di riappropriarsi di questo rapporto diretto con il cibo che di fatto negli anni è venuto meno.

Questa tendenza è riscontrabile anche nella propensione di molti ad avere, anche in città, un proprio orto?

Certo, gli orti cittadini sono una moda, ma le mode indicano anche tendenze ed esigenze. Orti in città e trasmissioni televisive dedicate al cibo e all'alimentazione se osservati attentamente sono espressioni di un desiderio di prendere contatto con il cibo. Mi pare che quest'attenzione ai processi produttivi, alla semplificazione della filiera commerciale e alla preparazione del cibo a livello domestico sia propria soprattutto delle generazioni più giovani.

In quest'educazione al cibo mette anche i programmi televisivi?

In realtà i programmi televisivi dedicati al cibo, che hanno preso il sopravvento nei palinsesti, sono tante cose. Alcuni hanno coniato a questo proposito la definizione pornografia alimentare, cioè una cultura del cibo da guardare in modo compulsivo ed eccessivo che non necessariamente indica tutto quello che ci siamo detti prima. Però credo che la pornografia alimentare in televisione, al cinema, sulla carta stampata sia espressione di un bisogno più o meno inconsapevole di riappropriarsi di questa conoscenza, come dicevo prima soprattutto nelle giovani generazioni che hanno ripreso a cucinare in casa.

Quindi i giovani non sono più attratti dal junk food?

Secondo me sono più attenti a ciò che mangiano. I fast food non sono più di moda e sono scelti solo per motivi conviviali o economici. Questa attenzione del cibo da parte dei giovani ha portato a cambiare anche le tendenze alimentari proposte dai fast food, dal ridimensionamento delle carni, alle proposte di piatti di verdure, alla valorizzazione di prodotti locali. Il fast food è passato dalla globalizzazione del cibo, almeno da un punto di vista comunicativo, alla contro-globalizzazione.

In conclusione, come è nato il suo interesse storico-culturale nei confronti del cibo? Essere romagnolo ha avuto un peso?

Non so da dove nasca quest'interesse, può darsi che la provenienza geografica mi abbia influenzato. Quello che posso dire è che il mio interesse per il cibo è nato dopo il mio interesse per la storia. Studiando storia dell'alimentazione mi sono accorto di quanto fosse un argomento ricco di sollecitazioni e mi sono aperto anche alla cultura gastronomica.

Massimo Montanari, nato nel 1949, insegna Storia medievale e Storia dell'alimentazione all'Università di Bologna, dove dirige il master europeo in Storia e cultura dell'alimentazione. Fra i suoi lavori più importanti: L'alimentazione contadina nell'alto Medioevo (Liguori Editore, 1979); Atlante dell'alimentazione e della gastronomia (curato con F. Sabban, UTET, 2004). Per Editori Laterza ha pubblicato: Alimentazione e cultura nel Medioevo (1988), Convivio (3 voll., 1989-1992), La fame e l'abbondanza (1993), Il pentolino magico (1995), Storia dell'alimentazione (con J.-L. Flandrin, 1997), La cucina italiana (con A. Capatti, 1999), Il cibo come cultura (2004), Il formaggio con le pere (2008), Il riposo della polpetta e altre storie intorno al cibo (2009), L'identità italiana in cucina (2010), Gusti del Medioevo (2012). È anche autore di un manuale di storia per gli istituti secondari superiori: Vivere nella storia (3 voll., Editori Laterza, 2012).

E. Marchini