



**Flavio Pressacco**  
**Il crudo e il cotto: la cultura che dà da mangiare**

**Parole chiave:** Natura, Società, Cultura, Cucina, Prosciutto

**Keywords:** Nature, Society, Culture, Cooking, Ham

**Contenuto in:** Italiani nel mondo. Una Expo permanente della lingua e della cucina italiana

**Curatori:** Raffaella Bombi e Vincenzo Orioles

**Editore:** Forum

**Luogo di pubblicazione:** Udine

**Anno di pubblicazione:** 2015

**Collana:** Convegni e incontri

**ISBN:** 978-88-8420-931-3

**ISBN:** 978-88-3283-052-1 (versione digitale)

**Pagine:** 37-42

**DOI:** 10.4424/978-88-8420-931-3-05

**Per citare:** Flavio Pressacco, «Il crudo e il cotto: la cultura che dà da mangiare», in Raffaella Bombi e Vincenzo Orioles (a cura di), *Italiani nel mondo. Una Expo permanente della lingua e della cucina italiana*, Udine, Forum, 2015, pp. 37-42

**Url:** <http://forumeditrice.it/percorsi/lingua-e-letteratura/convegni/italiani-nel-mondo/il-crudo-e-il-cotto-la-cultura-che-da-da-mangiare>

# IL CRUDO E IL COTTO: LA CULTURA CHE DÀ DA MANGIARE

*Flavio Pressacco*

1. Una premessa: l'intervento è interdisciplinare e gli specialisti dei vari settori coinvolti mi perdoneranno se alcune delle cose che dirò sono per loro poco più che ben note ovvietà.

Ho scelto un'etichetta 'provocatoria': essa accosta il titolo di un famosissimo testo ad una frase che ribalta un pregiudizio/preconcetto fortemente diffuso nella percezione del ruolo economico della cultura.

Il crudo e il cotto è infatti il titolo della traduzione italiana, Levy Strauss 1966, di uno dei testi fondamentali, Levy Strauss 1964, nella storia del pensiero sul rapporto fra natura, società e cultura, in cui crudo e cotto hanno un significato ben più generale che si ricollega al dualismo-opposizione/complementarietà fra natura e cultura. Nello stesso tempo esso fa anche trasparente, e opportuno in questa sede, riferimento a due eccellenze della gastronomia del territorio della Regione Friuli Venezia Giulia, ove 'crudo' sta per prosciutto crudo di San Daniele, Denominazione di Origine Protetta (DOP) Europea dal 1966 e 'cotto' per prosciutto cotto Praga, Prodotto Agroalimentare Tradizionale (PAT) la cui trasparente origine mitteleuropea ha trovato nel XX secolo salvaguardia e continuità a partire dalla zona giuliana.

La seconda parte dell'etichetta intende sintetizzare un atteggiamento favorevole ad una visione positiva del ruolo economico della cultura, ben lontano dallo stereotipo sintetizzato dallo slogan secondo cui 'con la cultura non si mangia'.

2. Nell'impostazione di Levy Strauss il crudo rappresenta un consumo naturale e, in particolare quando si tratta di consumo di carne (o di pesce), senza particolari riti di mediazione culturale che vadano oltre l'alleanza dei cacciatori/pescatori (comunque in una logica associativa o di branco). Ma è solo con i riti associati al cotto e dunque con la scoperta e l'uso del fuoco (elemento determinante alla base di ogni cultura e socializzazione), e di altre tecniche, finalizzate sia a rendere il cibo più gradevole che a consentirne una miglior conser-

vazione, che si passa dalla natura alla cultura. È doveroso segnalare per completezza che nel cosiddetto triangolo culinario di Levy Strauss (vedi figura 1) compariva, accanto ai due vertici del crudo e del cotto, anche quello del fermentato e inoltre che il cotto stesso era suscettibile di una ulteriore triangolazione con i vertici dell'arrosto, del bollito e dell'affumicato. E se l'arrosto richiede solo la mediazione culturale del fuoco, il bollito esige l'intervento di strumenti appropriati (oggetti culturali come le pentole o i vari liquidi di cottura), e l'affumicato addirittura delle vere e proprie stanze o camere adatte alla bisogna. E ne approfittò per completare allora anche un triangolo regionale del prosciutto con il Sauris, crudo che, affiancando la cultura della salagione italiana a quella tedesca dell'affumicato, ha generato un altro prodotto di primo livello, che si fregia della qualifica di indicazione geografica protetta (IGP).

3. In generale si può dunque arguire che l'alimentazione ha una duplice funzione: energetica (naturale) e relazionale (culturale). L'interazione fra le due, comunque esistente anche nelle società umane primitive, è un profondo motore evolucionistico, anzi si potrebbe dire che è proprio il cuore del motore evolucionistico.

Trovata la possibilità di conservare il cibo i consumatori (cacciatori/raccoglitori) si trasformano in produttori (allevatori/agricoltori); ciò determina incremento demografico e opportunità, ma anche necessità, di utilizzo di nuovi territori e in definitiva influenza dell'uomo sull'ambiente.

Si può dire che nasce l'economia o meglio che l'uomo sociale si trasforma (o forse si meglio sarebbe dire si completa) in uomo economico. L'economia come scienza nascerà ovviamente molto più tardi; è significativo sottolineare che ciò avvenne proprio prendendo spunto dalle riflessioni sui processi di produzione e distribuzione del cibo.

I primi economisti scientifici (prima di Adamo Smith, Smith 1763) furono in effetti i fisiocratici, il cui principale esponente fu Quesnay, un enciclopedista, medico alla corte di Luigi XV. Essi elaborarono, Quesnay 1758, una coerente teoria dello sviluppo economico (e sociale) basato sul surplus dell'agricoltura e dell'allevamento, unico settore economico, in grado, a loro avviso, di generare un sovrappiù capace di avviare e mantenere in funzione il motore del progresso e dello sviluppo; all'opposto manifattura e commercio erano solamente in grado di distribuire quanto messo a disposizione dal settore primario. Questa impostazione fu molto influenzata anche dalla cultura di base del capostipite e in particolare dalla possibilità di ispirarsi alla circolazione del sangue per descrivere il meccanismo di movimentazione della ricchezza fra le varie categorie di cittadini. Si trattava di una visione radicale che, dopo un notevole successo iniziale, fu man mano ridimensionata, sicché il predominio, sia in pratica che nella teoria, passò dal settore primario al manifatturiero (artigianato e poi industria) e più recentemente ai servizi.

4. Peraltro, tornando indietro nel tempo, ci si può rendere conto che anche la stessa trasformazione industriale fu, almeno nelle sue fasi iniziali, fortemente trainata dall'obiettivo di aumentare la produttività in agricoltura e nell'allevamento (le macchine sostituiscono gli animali, investimenti infrastrutturali poderosi, a loro volta resi possibili dall'uso di macchine, aumentano la disponibilità di energia e di acqua, i fertilizzanti di origine chimica sostituiscono quelli naturali).

Quanto detto giustifica l'idea che in passato e in senso lato è proprio la cultura che indirettamente ci ha 'dato da mangiare', creando le premesse (culturali, appunto) dello sviluppo demografico e produttivo e dunque le condizioni per l'accumulazione di capitale e l'incremento della produttività del sistema. Queste erano condizioni necessarie, anche se non sufficienti, per permettere benessere e coesione all'interno di una comunità e anche per generare atmosfere appropriate di incontro/collaborazione/commercio fra membri di comunità differenti.

5. Questo ragionamento introduce alla seconda parte delle parole chiave del titolo: la cultura che (non) dà da mangiare. Qui il senso del dar (o non dare) da mangiare è diverso e molto più diretto e anche preciso dal punto di vista quantitativo: si esprime attraverso la contabilità economica, punta a individuare quanta parte del prodotto interno lordo di un paese la cultura è in grado di generare e si propone di misurare quanto la cultura consente di mangiare (o meglio di consumare in senso lato) a tutti i beneficiari dei redditi collegati a iniziative della 'filiera culturale'.

Trattasi, soprattutto nel nostro paese, di un approccio innovativo. Fino a ieri era opinione largamente prevalente e diffusa che la cultura non desse da mangiare. In effetti il panorama non sembrava incoraggiante: gran parte del prodotto del settore era generato dalla spesa governativa; gli investimenti privati erano scarsi e subordinati spesso a forti incentivi fiscali; altrettanto modesti (almeno a prima vista) i consumi privati.

A parziale scusante il fatto che in una società impegnata a sconfiggere la penuria (di cibo, alloggio, vestiario e altri beni e servizi di prima necessità), prima di tutto bisogna destinare le risorse scarse ai bisogni primari; solo in secondo tempo si potrà pensare al 'superfluo'.

6. Autorevole portavoce di tale atteggiamento mentale fu nel 2010 l'allora ministro Tremonti, che, commentando una manovra del Governo Berlusconi, rispolverò un ben noto detto latino: *primum vivere deinde philosophari*. Non pago, l'anno dopo in analoga circostanza, rispondendo a critiche su tagli ai settori della cultura, reiterò: con la cultura non si mangia, aggiungendo (scherzosamente ma non troppo): vado alla buvette a farmi un panino alla cultura, comincio dalla Divina Commedia! Tali episodi furono ampiamente commenta-

ti. Per una dettagliata ricostruzione della vicenda si veda ad esempio Arpaia - Greco 2013.

La paternità della frase latina è di problematica attribuzione anche per gli esperti di filosofia e storia antica. Secondo alcuni (in particolare Fumagalli 1921) si deve a Hobbes, secondo altri risale, forse tramite Seneca, al pensiero di Aristotele. Questi la intendeva però in un senso profondamente diverso da quello di Tremonti. Diceva Aristotele: «la filosofia non serve a nulla. Ma sappi che proprio perché priva del legame di servitù è il sapere più nobile» (si potrebbe dire dà sapore a tutto il resto). Quindi destinare parte della propria vita ad accumulare risorse sufficienti a garantire l'indipendenza dal bisogno materiale (vivere) è la premessa per poi godere liberamente del piacere di filosofare.

Ebbene, se passiamo dalla sfera personale alla dimensione collettiva, possiamo dire che negli ultimi due secoli, almeno in una certa parte di mondo, abbiamo vissuto (faticato collettivamente con successo) per sconfiggere la penuria e approdare al mondo dell'abbondanza. Purtroppo si è però creato un corto circuito. Anziché utilizzare il progresso per godere del 'superfluo filosofico', ci siamo orientati a godere del superfluo di beni di consumo, facendo degenerare il modello virtuoso in cui quei beni erano prodotti con l'obiettivo di sconfiggere la penuria.

7. A questo punto il problema è quello di definire con lucidità l'idea del superfluo e organizzare la società in modo che si 'mangi con la cultura', ovvero che (almeno larga parte de) il superfluo che siamo in grado di produrre sia destinato a investimenti e consumi in cultura (in qualità della vita, in filosofia), non in beni superflui.

Beninteso intendiamo qui filosofia in senso molto lato: certo cultura ma anche istruzione/formazione e più in generale salute/benessere/tempo libero, secondo l'approccio olistico consigliato dai più accorti studiosi (fra i tanti Oliver Sachs) dell'interazione mente/corpo. Giova sottolineare, e torno ancora ad una specificità della nostra regione, che essi riprendono e sviluppano scientificamente la visione che la tradizione del proto cristianesimo aquileiese attribuiva a San Marco e ai suoi seguaci Terapeuti (dell'anima e del corpo). Sul punto si vedano gli scritti di Gilberto Pressacco (Pressacco 2015).

Inoltre emerge sempre più chiaramente la percezione che anche il superfluo incorporato in beni tradizionali possa e debba essere valorizzato nobilitandolo con aspetti culturali.

È bene sottolineare che non si tratta di utopiche fughe in avanti di sognatori idealisti scollegati dalla realtà, ma di considerazioni supportate da analisi statistiche ed ampia e raffinata evidenza empirica. Sul punto basti consultare ad esempio i rapporti prodotti negli ultimi anni a partire dal 2011 da Unioncamere e dalla Fondazione Symbola. Nella premessa all'edizione 2012 (Symbola

2012, p. 5) il Rapporto descriveva il ruolo della cultura come «infrastruttura immateriale strategica per la generazione di ricchezza, e si proponeva di misurarne la capacità di creare valore aggiunto e occupazione sostenibile, anche mediante proiezione sui mercati internazionali». Nei rapporti si evidenziano alcune cifre significative di questa capacità della filiera culturale, pur ancora mantenuta ad uno stato spontaneo e quasi embrionale nel nostro paese: in particolare nell'ultimo rapporto sul 2014 (Symbola 2015) un valore aggiunto del sistema produttivo culturale pari a 78.6 miliardi di euro, pari a quasi il 5 e mezzo per cento del totale dell'economia (in Regione Friuli Venezia Giulia il 5,7%), frutto del lavoro di quasi 1.400.000 occupati diretti (in Regione il 6,5% del totale), e capace di esportare beni per oltre 38 miliardi di Euro. Se poi si considera la valenza strategica della filiera culturale considerando la sua capacità di attivare altri importanti segmenti del sistema economico (ricupero del patrimonio storico architettonico/turismo/commercio di prodotti tipici) si arriva ad una copertura del 15,6% dell'intero sistema economico in termini di valore aggiunto e del 18% dell'occupazione.

Il rapporto distingue quattro settori della filiera culturale intesa in senso stretto: l'industria culturale propriamente detta (film, video, mass media, video giochi e software, musica, libri e stampa); l'industria creativa (architettura, comunicazione, artigianato, design e produzione di stile); patrimonio storico-artistico-architettonico (musei, biblioteche, archivi, siti archeologici, monumenti storici); performance art e arti visive (rappresentazioni artistiche, divertimento, convegni e fiere). In senso allargato la filiera include anche il ricupero del patrimonio storico-artistico-architettonico, il turismo culturale e il commercio di prodotti tipici).

8. Ciò detto rimane aperta una questione di fondo. Il capitalismo del XXI secolo nelle sue varie declinazioni (in una sintesi ipersemplificatoria mercatista o keynesiano) è in grado di soddisfare la richiesta di sostenibilità implicita in questo approccio? Domanda decisiva e terribile nella cornice della globalizzazione confusa e asimmetrica di questo momento storico. Nemmeno le menti più raffinate sono state finora in grado di proporre una risposta soddisfacente. Ed in ogni caso anche solo un'analisi superficiale della questione richiederebbe uno spazio largamente superiore a quello qui consentito. Mi limito dunque ad un'altra considerazione. Il superfluo culturale può essere pagato da spesa governativa o venduto sul mercato (e in particolare anche agli stranieri collegandosi ad esempio al turismo/ alle esportazioni), le due opzioni essendo ad avviso di molti complementari e non alternative. In un mondo fortemente competitivo esse debbono convergere per garantire non solo qualità del 'superfluo culturale', ma anche ampia, oserei dire planetaria, riconoscibilità dello stesso.

Essa può essere fortemente accresciuta associandola a un richiamo territo-

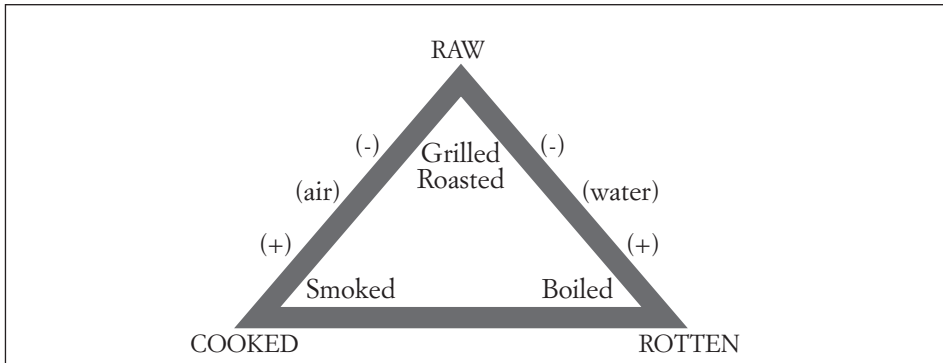


Figura 1. Il triangolo culinario.

riale coerente (un marchio territoriale). E questo a sua volta dovrebbe essere legato ad un unicum di saperi caratteristici e storia e tradizioni del territorio. Saperi e storia sono a ben vedere la componente decisiva della ‘filosofia aristotelica’: si mangiano e danno da mangiare. E qui il cerchio si chiude. A buon intenditor poche parole!

### Riferimenti bibliografici

- Arpaia - Greco 2013 = B. ARPAIA - P. GRECO, *La cultura si mangia*, Milano, Guanda, 2013.  
 Fumagalli 1921 = G. FUMAGALLI, *Chi l'ha letto*, Milano, Hoepli, 1921.  
 Levy Strauss 1964 = C. LEVY STRAUSS, *Le cru et le cuit*, Paris, Plon, 1964.  
 Levy Strauss 1966 = C. LEVY STRAUSS, *Il crudo e il cotto*, Milano, Il Saggiatore, 1966.  
 Pressacco 2015 = G. PRESSACCO, *L'arc di San Marc. Opera omnia*, vol. III, *Inediti, bibliografia, indici*, a cura di L. Declara, Udine, Forum, 2015.  
 Quesnay 1895 = F. QUESNAY, *Tableau Economique*, 1758. Ristampato da British Economic Association, London, 1895.  
 Sachs 2010 = O. SACHS, *Musicofilia*, Milano, Adelphi, 2010.  
 Smith 1776 = A. SMITH, *An inquiry into the structure and causes of the wealth of nations*, London, W. Strahan, T. Cadell, 1776.  
 Symbola 2012 = *L'Italia che verrà. Industria culturale, made in Italy e territori*, Rapporto 2012. I Quaderni di Symbola, Roma, Unioncamere, 2012.  
 Symbola 2015 = *Io sono cultura. L'Italia della qualità e della cultura sfida la crisi*, Rapporto 2015. I Quaderni di Symbola, Roma, Unioncamere, 2015.