



Giovanni Ballarini

Il ruolo dell'Accademia per la difesa della cultura gastronomica italiana

Parole chiave: Gastronomia, Cucina, Questione alimentare, Accademia Italiana della Cucina

Keywords: Cookery, Cooking, Food issue, Accademia Italiana della Cucina

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: 15-27

DOI: 10.4424/978-88-8420-931-3-02

Per citare: Giovanni Ballarini, «Il ruolo dell'Accademia per la difesa della cultura gastronomica italiana», 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. 15-27

Uri: <http://forumeditrice.it/percorsi/lingua-e-letteratura/convegni/italiani-nel-mondo/il-ruolo-dell2019accademia-per-la-difesa-della>

IL RUOLO DELLA ACCADEMIA PER LA DIFESA DELLA CULTURA GASTRONOMICA ITALIANA

Giovanni Ballarini

Confini della cucina italiana

La Civiltà della Tavola Italiana coinvolge un'ampia e variegata popolazione che non abita solo la penisola Italia, ma un'area mondiale segnata da confini variegati e spesso incerti, per i quali la denominazione di *finis* indica un limite oltre vi è il nulla. Un'area di popolazioni che arriva fin dove giunge la cultura identitaria italiana, che si esprime attraverso delle grandi varietà di linguaggi, da quello della sua lingua scritta e parlata, della sua arte in ogni suo aspetto, architettonico, pittorico, musicale, spettacolare e in questo anche cinematografico, dei suoi stili di vita e di maniere e forme dell'abbigliarsi, e non da ultimo anche dei suoi cibi e soprattutto della loro trasformazione culinaria e gastronomica. Nella complessa cultura italiana, quelli della cucina e della gastronomia sono importanti perché suscitano emozioni che arrivano fino alle profonde valli dell'inconscio umano, nel loro insieme costituendo la Civiltà Italiana della Tavola.

Forse duecento milioni sono gli italiani di varie generazioni all'estero, i cosiddetti 'italoderivati', ma molti di più coloro, certamente alcuni miliardi, che sotto diverse forme conoscono o vorrebbero conoscere l'Italia e la sua civiltà della tavola, anche nell'ineliminabile cultura del ritorno che caratterizza la nostra specie, che almeno in parte abbiamo ereditato dalle specie che ci hanno preceduto e trasformato quando ha accompagnato i nostri primi passi culturali. Un aspetto che ha bisogno di qualche considerazione per comprendere quale deve essere il ruolo dell'Accademia Italiana della Cucina per la difesa della cultura gastronomica italiana.

Cucina del ritorno

Una delle prime storie identitarie della nostra umanità, quella di Ulisse, è tutta dedicata a un ritorno segnato anche dal cibo di casa. L'eroe, quando sbarca

nella sua Itaca e celebra il suo trionfo sui Proci usurpatori, festeggia con un cibo particolare, il maiale arrostito, lo stesso animale che da selvatico l'ha ferito, provocandogli la cicatrice che lo fa riconoscere dalla sua nutrice.

Tempo e spazio sono i registri del ritorno messi in gioco in ogni cucina tradizionale, dando origine a un'ambivalenza che si esprime in un rassicurante ritrovare e in ripetizioni di riti, e al tempo stesso a una tranquillizzante conoscenza del territorio. In modo analogo, tempo e spazio sono registri che divengono novità che superano l'abitudine e la monotona consuetudine.

Il breve periodo di vita stanziale della nostra specie, al massimo una decina di migliaia di anni contro i quasi duecentomila anni della nostra presenza sulla terra, non ha cancellato gli istinti di nomadismo e di ricerca dei luoghi d'origine. Anche se inconsciamente, siamo ancora dominati dall'istinto sociale di un eterno ritorno che si compie in un tranquillizzante tempo circolare, nel quale in un non lontano passato si svolgevano la vita e l'alimentazione dei nostri antenati. Ogni attacco all'ordine del mondo, espresso anche attraverso i riti alimentari, costituisce una minaccia a un ordine rassicurante. Per questo, l'attaccamento al luogo di nascita o d'origine della propria famiglia o stirpe sono elementi costitutivi del nomadismo, che non è un caotico errare, ma una saggia interpretazione del tempo e dello spazio, dove i cibi e la cucina ne divengono interpreti.

L'allontanamento dai paesi d'origine e dei propri padri, la propria patria, suscita forme di nostalgia e il desiderio del ritorno, espressione di una mancanza e di un'attesa nella quale i ricordi legati al tempo ma soprattutto al luogo di provenienza o immaginati come tali, sono quelli di un'infanzia personale o di generazioni familiari precedenti ormai perdute e dove importantissimo è il ruolo dei cibi e delle loro trasformazioni, anche se spesso modificati e soltanto interpretati. Ambivalente è la nostalgia ambivalente, al tempo stesso una sofferenza e un piacere e, non di rado e in chi manca da molto tempo dal luogo d'origine, solo in parte placata da un nome, sul quale costruire un'immaginaria cucina di un impossibile ritorno per i milioni d'italiani che vivono fuori dall'Italia e di coloro che dall'estero si avvicinano alla cucina italiana.

In realtà e soprattutto negli ultimi decenni le trasformazioni accelerate di un mondo urbanizzato e industrializzato portano a vivere esperienze del tempo e dello spazio molto diverse e che coinvolgono tutte le dimensioni simultaneamente, anche quelle del mondo alimentare e della cucina. Da una concezione circolare del tempo siamo passati a quella di un tempo lineare, che dal Big Bang ci proietta verso un futuro ignoto che ci spaventa. Da un ambiente con produzioni alimentari diverse, l'agroindustria rende simili se non uguali gli alimenti prodotti nelle diverse parti del mondo, mentre il mercato sovranazionale offre gli stessi alimenti in ogni periodo dell'anno.

In relazione a un tempo circolare e a un tempo lineare, anche il ritorno ali-

mentare assume due diverse dimensioni, ambivalenti e in parte contrastanti. Da una parte prevale un ritorno nel tempo, cercando la cucina della tradizione, da un'altra parte vi è un ritorno nello spazio delle terre d'origine.

Al tempo stesso e come segno di un ineliminabile nomadismo, questa volta culturale, da parte di non oriundi italiani vi è la ricerca di esplorare la cultura italiana attraverso la sua cucina, anche in tempi e luoghi nuovi.

L'ora accennata eterogenea situazione determina complesse congiunture nella cucina italiana all'estero, coinvolgendo i prodotti, le ricette, i modi di preparazione e di presentazione dei piatti e soprattutto i ristoranti di cucina italiana, perché, al di fuori delle famiglie, è in questi ultimi che si dovrebbe trovare e quindi poter conoscere la cucina italiana.

Tutti gli esercizi che si qualificano di cucina italiana sono veramente tali? Le ultime stime parlano di oltre settantamila esercizi nel mondo, tra ristoranti, pizzerie e trattorie di cucina italiana, per un giro d'affari di trenta miliardi di dollari. Ogni giorno, in tutti – o quasi – gli angoli del pianeta ottocentomila persone lavorano per presentare i diversi aspetti della cucina italiana a oltre tre milioni di clienti. Cifre probabilmente parziali, considerando il continuo proliferare di esercizi che italiani non sono e che non interpretano correttamente la cucina italiana, il che costituisce un importante argomento da tenere sotto stretta osservazione e sul quale intervenire, considerando in particolare l'attuale situazione della cucina italiana e la sua attuale, rapida se non tumultuosa evoluzione. Qual è, infatti, oggi la cucina italiana? Una storia intessuta anche di parricidi e fratricidi.

Parricidi e fratricidi

Un'altra storia identitaria della nostra cultura ci ricorda il ruolo fondante di un parricidio e di un fratricidio, entrambi connessi al cibo e soprattutto al suo uso. Nella Bibbia, la trasgressione del frutto proibito è anche un'uccisione simbolica del potere paterno, ed è dal valore sacrificale dei cibi vegetali e d'origine animale che origina il fratricidio di Caino su Abele. Il parricidio è un archetipo presente in diverse culture e religioni, soprattutto in quella greca: tra i più famosi vi sono Edipo e Crono, il padre di Zeus, e un altro parricidio famoso è quello di Bruto che uccide il padre adottivo, Giulio Cesare. Altri fratricidi del mito sono quelli di Eteocle e Polinice figli di Edipo, e nella storia, quello di Romolo e Remo.

Anche la storia della cucina e della gastronomia può essere letta attraverso il duplice atto d'uccisione paterno e fraterno, in un inconscio collettivo che può aiutare a interpretare l'attuale situazione della cucina italiana, che oggi vive sul parricidio di Pellegrino Artusi e nel fratricidio tra le cucine regionali.

Tralasciando più o meno lontani passati e considerando solo gli ultimi due secoli, la Cucina Borghese Moderna trova il suo maggiore interprete e quasi nume tutelare in Pellegrino Artusi, che viene prima attentato dal Futurismo marinettiano e poi ucciso con l'avvento della *Nouvelle Cuisine* nella seconda metà del secolo ventesimo. Nel vuoto lasciato dalla scomparsa di un padre e nel quadro dei contrasti fraterni tra le cucine regionali, si ha anche lo scontro tra le cucine dell'olio da una parte e del burro e lardo dall'altro, che si concretizzano anche in una lunga e discussa serie di contaminazioni, tra le quali è esemplare quella del burro nel pesto ligure.

Modifiche frutto di sperimentazioni per una parte lecite e che identificano il tramonto della Cucina Borghese Moderna alla quale facevano riferimento anche le cucine regionali italiane e che all'estero era identificata come cucina italiana.

Tramonto della cucina borghese

L'eclissi della borghesia è il comune denominatore di una crisi che ha investito, con uguale intensità, la politica, l'economia, la società¹. Infatti, la cucina borghese moderna, nata durante il XVIII secolo, ha il suo massimo sviluppo e fastigio tra la fine del XIX e gli inizi del successivo XX secolo. In seguito mostra segni di sfaldamento e decadimento, e tra la fine del secolo appena concluso e l'inizio del terzo millennio dell'era corrente, anche in Italia la cucina borghese entra in un crepuscolo autunnale, si sta spegnendo e pare essere avviata a una fine.

Con la scomparsa della cucina borghese vi è una perdita di valori identitari, assenti nella cucina frammentata dell'emergente classe media. Questo spiega e in buona parte giustifica le ansie e le paure, anche alimentari, e non pochi degli errori nutrizionali comportamentali che caratterizzano l'attuale società. Nel crepuscolo della borghesia e della sua cucina svanisce un sistema tradizionale e al tempo stesso aperto, che garantiva la cultura alimentare alla società intera, assicurando opportunità per tutti e non soltanto privilegi per pochi. Attraverso la cucina borghese, infatti, è stato possibile acquisire nuovi alimenti che oggi caratterizzano la cucina italiana, dalla pasta di grano duro, alla melanzana, alla patata fino al pomodoro.

La terra e il territorio al quale fa riferimento la cucina borghese, che era capace di leggerlo e interpretarlo, ora non esistono più. La cultura contadina di una società agreste, con la sua cucina, oggi è morta. Nel nostro tempo, il mondo rurale si è ridotto a un misero tre o cinque per cento, senza peso sociale e politico, e in gran parte ha perduto una cultura che aveva faticosamente

¹ Cfr. G. DE RITA, A. GALDO, *L'eclissi della borghesia*, Roma - Bari, Laterza, 2011.

costruito nel corso dei millenni. Oggi il mondo agricolo si sta trasformando in aziende che mirano all'efficienza produttiva, cambiando di anno in anno coltivazioni secondo le richieste del mercato, e dove operano sempre più numerosi gli stranieri. Al contadino con una cultura autoctona di radici antiche, si è sostituito un imprenditore sempre più tecnologico che guarda con progressiva attenzione alla finanza. Non ci s'illuda se di pari passo sono comparsi e sono entrati nel mondo dei media fenomeni elitari di nicchia. Tra questi vi sono i falsi paradisi agrituristici, i sempre più raffinati coltivatori biologici e biodinamici, i cerebrali cultori di una 'terra madre' che hanno successo di pubblico in manifestazioni fieristiche o in sagre cittadine. Oggi bisogna costatare che si sono persi i valori e le certezze della cultura contadina. Valori e certezze radicati nella solidità della propria terra e di rapporti codificati, che non possono essere sostituiti da una serie di sapori retrò, ampiamente superati².

La cucina del ceto medio che la sostituisce è lo specchio di una società appiattita, priva di memoria e d'ideali, senza slanci, che ha perduto non tanto la capacità, quanto la voglia di crescere con una propria autonomia, idonea soltanto a copiare e imitare modelli stranieri, sempre più di tipo industriale. Il vuoto lasciato dalla scomparsa della cucina borghese lascia spazio a una folla di sfrenate pulsioni individuali, che ai più alti livelli portano al divismo e alla spettacolarizzazione culinaria, mentre ai livelli più bassi alle irregolarità e ai disturbi dei comportamenti alimentari individuali e sociali che si esprimono nella anoressia, bulimia e nella dilagante epidemia dell'obesità.

Dobbiamo rassegnarci a un'incontrastata scomparsa della cucina borghese con i suoi valori e la sua funzione di guida, in un sempre più complesso sistema di costumi alimentari, che determinano la qualità della vita? O dobbiamo invece sperare in una sua eclissi che possa permettere un nuovo risorgimento?

In cucina, i segnali di un'inversione di tendenza non mancano, ma non è sempre facile individuarli e soprattutto interpretarli in una prospettiva ampia e aperta al futuro. Alcuni segnali sono forti ed evidenti, altri più deboli e nascosti, ma nel complesso rivelano la costruzione di nuovi paradigmi, nei quali la civiltà della tavola dovrà considerare diverse e rinnovate nuove declinazioni sociali, che vanno dalla compatibilità ambientale al benessere nelle catene produttive. In ogni caso non si potrà mai tornare al passato, anche se nella costruzione – o ricostruzione – del futuro molti degli elementi del passato saranno adoperati e riutilizzati, ma in nuove architetture.

² Sia pure schematicamente non si deve dimenticare che i *comites* di Carlo Magno, i suoi compagni, furono inviati a governare le contee del suo impero come conti. Nelle contee e contadi diedero avvio alla nascita della cultura contadina, e non a caso, ancora in tempi a noi vicini ogni casa contadina aveva la sua corte con gli animali di bassa corte.

Cucina postmoderna e ricostruzione delle tradizioni

Niente è più facile di rimanere conservatori, ma niente è più difficile di essere moderni e vivere il proprio tempo conservando il passato, conoscendo e interpretando il presente, per costruire un futuro che mantenga e migliori la tradizione.

Modo è un avverbio latino che significa ‘ora’, ‘poco fa’ e ha dato origine alla parola ‘moderno’ che indica qualcosa di recente, attuale, contemporaneo, accaduto da poco.

Per la cucina, che è sempre più lenta a modificarsi rispetto ad altri aspetti della cultura, quasi certamente per la sua valenza identitaria, la modernità in Europa inizia nel diciottesimo secolo, ma si afferma e si sviluppa nel successivo a seguito dei profondi rivolgimenti sociali provocati dalla Rivoluzione francese e sotto lo stimolo dell’industrializzazione, che coinvolge tutte le attività sociali. In cucina divengono moderni, cioè attuali, i ‘fuochi’ che in tempi successivi modificano la cucina, dal fuoco diretto della legna a quello di carbone, poi del fornello a gas, fino ad arrivare al calore di origine elettrica e a quello generato nel cibo stesso da onde elettromagnetiche. Lo stesso è per gli strumenti di cucina, dalle pentole alle diverse e sempre più ricercate attrezzature e via di seguito.

Le tradizioni restano anche quando cambiano, ed è sempre più evidente che la transizione postmoderna non è altro che un grande laboratorio di costruzione e di ricostruzione delle tradizioni. In quest’ultima situazione bisogna operare per una cucina italiana, che affonda le sue antiche radici nella ricchissima varietà delle cento, mille e più tradizioni insediate nella quasi infinita diversità territoriale e culturale del paese. Nell’attuale non facile stagione della transizione postmoderna, fucina di nuove o rinnovate tradizioni, è sempre più valida la necessità di tutelare le tradizioni della cucina italiana promuovendone e favorendone il miglioramento. Un miglioramento intelligente che deve trovare un nuovo slancio interpretativo in una cultura del cibo e in una civiltà della tavola all’insegna di uno stile e di un buongusto che devono rimanere tipicamente italiani.

L’attuale processo di postmoderno gastronomico s’inserisce in un quadro sociale ed economico molto complesso³ e rompe con la tradizione moderna sui due piani differenti dei processi di preparazione, trasformazione e presentazione dei cibi cucinati e su quello della gastronomia.

Lo stile alimentare della transizione postmoderna si collega e s’interseca con

³ Come ulteriore esempio dei complessi rapporti che vi sono tra società economia e gastronomia si può citare quello della GRO (Grande Ristorazione Organizzata), nella quale s’inserisce il fenomeno Mc Donald che – qualunque sia il giudizio che ne viene dato – ha avuto una espansione che non può essere negata e che deve indurre a ricercare le cause e le condizioni del successo.

una dilagante frammentazione culturale e con la tendenza ad avere più identificazioni, in uno stile di vita *casual*. Si è parlato e si continua a parlare di *cucina fusion*, nella quale, nello stesso piatto o menù sono mescolati cibi provenienti da stili alimentari diversi. Ben più importante, anche come elemento d'identificazione culturale gastronomica, è lo stile alimentare sincretista nel quale vi è la prima colazione all'italiana (cappuccino e cornetto), a mezzogiorno compare il *fast food* in tutte le sue varianti (paninoteca, tavola calda ecc.) e la sera emerge una cena con ricerca della tradizione (sia locale, sia esotica o etnica), ma anche la *cena evento*. Questo modo di alimentarsi è completamente diverso da quello codificato dalla cucina borghese, con una diversa composizione e struttura dei pasti di mezzogiorno e della sera.

Il postmoderno sembra, per ora, orientarsi verso una *cucina sincretista*, dove la cucina diversificata diviene un elemento d'identificazione di una nuova cultura nella quale domina più la diversità che l'uniformità e la costanza. Nella transizione postmoderna, i rapporti tra cibo e bevanda spesso mostrano un'inversione. Nel sincretismo cibo – bevanda o, più precisamente bevanda – cibo, la bevanda sempre più di frequente sembra assumere un ruolo caratterizzante il pasto, spesso un minipasto, e la scelta del cibo. L'innovazione alimentare, tipica del nostro periodo, si manifesta in modo più marcato e si sviluppa nel bere: sia come innovazione di prodotto sia, soprattutto, d'uso. La *tavola post-moderna* è sincretista anche nei luoghi del mangiare, in modo particolare di quelli nei quali il pasto anche importante come quello della sera, diventa la parte importante della serata ed è vissuta come un'esperienza, *the dining experience*, per soddisfare non solo i sensi, ma anche la psiche, tramite un'atmosfera stimolante. Da qui l'importanza e l'attenzione a tutto quanto converge sul pasto: qualità del cibo e della bevanda, musica e spettacolo, design sia della tavola e suoi oggetti, ambiente, luce e quant'altro favorisce la convivialità.

Oggi diviene sempre più difficile definire e classificare i luoghi del mangiare e del bere. Ristorante, trattoria, osteria erano luoghi che nella cucina borghese avevano una ben precisa designazione, dove si collocavano anche cibi e ricette e modi di uso. Oggi, pur con le debite eccezioni, domina il multiuso alimentare, in locali dove al cibo sono anche associate altre attività, in una *tavola postmoderna* variegata, cangiante e sotto molti aspetti fluida e cangiante.

Su questa linea, Giorgio Grignaffini⁴, distingue diversi modi di creazioni gastronomiche, anche in relazione ai consolidati processi tradizionali, con modifiche molteplici e che in parte si possono ricordare, anche se alcuni di questi sono abbastanza noti, tanto da essere divenuti delle ideologie o mode alimen-

⁴ G. GRIGNAFFINI, *La cucina concettuale*, «Rivista dell'Associazione Italiana di Studi Semiotici on-line», 28 maggio 2004. Dello stesso autore vedi anche: *Sapori di parole*, «Nuove Effemeridi», 37 (1997) e *De l'ésthésie au jugement*, «Nouveaux Actes Sémiotiques», 33 (1998).

tari e, tra queste, la decostruzione di Ferran Adrià o il minimalismo di Gualtiero Marchesi.

Per Ferran Adrià⁵ la decostruzione è il «metodo che consiste nel disgregare ciascuno degli elementi di un piatto e sottometerlo a modificazioni di *textura* e temperatura. Il risultato conserva il genoma del piatto originario». La decostruzione del piatto si accompagna alla decostruzione del menù, dove si lavora sull'opposizione di continuo – discontinuo. Da un piatto unico che mescola ingredienti e temperature si passa ad una serie di assaggi nei quali gli stessi ingredienti, con i loro trattamenti, sono presentati in successione⁶.

Con il minimalismo, Gualtiero Marchesi cerca la massima semplicità in tutto il procedimento di preparazione e presentazione di un piatto, anche tradizionale, rendendone evidente l'essenza. Esempio è il suo Riso Giallo, nel quale concede soltanto l'indicazione visiva della foglia d'oro.

Decostruzione associata a ricostruzione e minimalismo necessariamente non si escludono, in modo particolare quando affrontano la categoria continuità - discontinuità. In questo divengono un importante elemento innovativo che caratterizza la cucina postmoderna nei confronti di quella tradizionale, particolarmente quella italiana.

Un indirizzo dell'attuale gastronomia è l'accentuata creatività, che non si oppone, ma anzi si collega alla tradizione e al territorio, come riconosce lo stesso Ferran Adrià⁷, uno dei cuochi più innovativi, secondo la seguente scala creativa, nella quale sono elencate quattro tappe di intervento e di rielaborazione delle manipolazioni sulle ricette tradizionali.

- Riproduzione di ricette già esistenti, nel pieno rispetto della tradizione e quindi in base anche a lavoro filologico, uso di materie prime originali, tecniche collaudate ecc.
- Ricreazione di una ricetta già esistente, attraverso cambiamenti d'ingredienti e, o di tecniche. Si tratta d'interventi da considerare tradizionali, come quelli che, ad esempio, nelle paste ripiene asciutte della pianura padana hanno portato, dai tortelli di ricotta ed erbe, a quelli di zucca e di patata, oppure al passaggio dalle cotture dal tegame al forno.
- Creazione di una ricetta con o senza riferimenti a piatti già esistenti, con l'uso di nuove materie prime (ad esempio tutte le ricette italiane con il salmone affumicato) oppure utilizzando tecniche nuove per quel piatto (ad

⁵ F. ADRIÀ - J. SOLER - A. ADRIÀ, *El Bulli, 1998-2002*, Girona, El Bulli Books, 2002.

⁶ Ad esempio, nella decostruzione di una parmigiana (o parmigiana) di melanzane, dove queste sono prima fritte e poi passate al forno assieme al formaggio, vi è la presentazione in successione o in accostamento dei componenti ora indicati, al fine di metterne in evidenza le specifiche caratteristiche organolettiche di tesatura, palatabilità, aroma, sapore ecc.

⁷ Adrià - Soler - Adrià 2002, op. cit. in nota 5.

esempio la cucina alla lampada applicata alle paste) o processi di decostruzione (nel senso sopra considerato).

- Creazione di nuove tecniche e nuovi concetti culinari capaci di coinvolgere il modo di cucinare (stile gastronomico⁸) e, o gli usi delle preparazioni alimentari (stile alimentare⁹).

Su quest'ultima linea si ravvisano le seguenti possibilità che possono trovare origine non soltanto nei cuochi che lavorano nei ristoranti, ma nella sempre più diffusa GRO (Grande Ristorazione Organizzata) e nella ricerca gastronomica industriale.

- Creazione di nuove tecniche, non raramente associate a nuovi concetti culinari e gastronomici.
- Combinazione e/o associazione d'ingredienti ed elaborazioni che si estendono a tecniche, concetti, stili e caratteristiche.
- Uso o costruzione di stili che si basano sulla memoria e quindi, sia pure a diverso livello, si rifanno alle tradizioni, ma anche ad altri ambiti: stili elaborati sui prodotti del territorio (cucina del territorio); cucine ispirate a specifiche culture regionali o di tipo etnico (cucine etniche).
- Costruzioni di stili che si basano e, o tra loro combinano diversi elementi di diverso tipo: minimalismo gastronomico; simbiosi o scambi culinari e, o gastronomici; modifiche o innovazioni nella struttura dei piatti e dei menù; sviluppo di cucine d'alto livello con utilizzo di prodotti e di elaborazioni industriali specializzate; ecc.

La nuova 'questione alimentare'

Ogni società deve affrontare e risolvere la propria 'questione alimentare'. Compito quanti mai difficile nella nostra società, frammentata, in rapido e tumultuoso cambiamento.

Nell'attuale questione alimentare, la malnutrizione non è una conseguenza delle moderne tecnologie del secolo diciannovesimo o ventesimo, o della cattiva distribuzione degli alimenti. A questo riguardo non bisogna dimenticare le condizioni dell'antichità, le malattie e soprattutto le carestie comparse in perio-

⁸ Molto complessa è la situazione degli stili gastronomici. Abbastanza chiara è la situazione per alcuni di quelli divenuti storici e codificati anche da trattati divenuti classici, non raramente individuata tramite un autore, ad esempio la 'cucina borghese italiana dell'Artusi'.

⁹ L'innovazione negli stili alimentari riguarda, ad esempio, l'uso o il riuso di una ricetta tradizionalmente destinata come pietanza, come stuzzichino per un aperitivo. In questo ambito, nella costruzione dei servizi con autoservizio (self service o buffettistica) vi è un ampio riuso di ricette tradizionali rivisitate ed adattate al nuovo stile alimentare.

di storici e recentemente oggetto d'ampie ed esaurienti rassegne critiche. Nonostante che le malattie alimentari, le carestie e le sofferenze umane siano antiche, è la moderna scala di grandezze di questi mali, documentata dalle indagini statistiche, che fornisce dimensioni realmente impressionanti del grave problema alimentare mondiale. Si tratta di un problema con molteplici dimensioni, ma soprattutto d'ordine morale.

Quello che oggi è divenuto maggiormente evidente è la dimensione assoluta del problema, e cioè la quantità numerica della popolazione umana colpita da fame, anche se si può pensare vi sia stata una riduzione percentuale del problema. Tuttavia, vi è anche da considerare che il problema della fame oggi assume una nuova dimensione nelle sub carenze, sia di tipo energetico sia proteico, vitaminico e minerale. Le popolazioni colpite da subcarenze subiscono gli effetti negativi che si manifestano con una minore resistenza alle malattie, minore attività intellettuale, ridotta lunghezza della vita e così via.

Altrettanto importante è oggi un altro aspetto della malnutrizione, quello che si manifesta con sovrappeso e obesità, tanto che si ritiene che nel mondo vi siano tante persone con malnutrizione da carenza, quante da sovrappeso! Anche l'obesità che colpisce i popoli ricchi è un'espressione di malnutrizione.

Un altro orientamento che si fa strada è che le radici della malnutrizione, in tutte le società sono prevalentemente di tipo culturale. In quest'ambito sono anche da inserire le concezioni 'religiose' in senso lato, ed anche le abitudini e le mode che in un certo senso confermano l'opinione dei funzionalisti.

D'altra parte non è possibile introdurre un alimento o un modello alimentare, pur adeguato alle necessità fisiologiche o nutrizionali, senza tenere conto della cultura della popolazione che deve riceverle e da qui i nuovi concetti di nutrizione culturale e di una politica nutrizionale, ai quali segue una necessaria, nuova educazione del consumatore.

Nutrizione culturale, politica nutrizionale

La 'nutrizione culturale', nata nell'antichità e maturatasi nel ventesimo secolo, può concretamente contribuire alla soluzione dei problemi nutrizionali del mondo moderno. Di conseguenza è un importante strumento per la costituzione di un equilibrio alimentare mondiale, necessario al raggiungimento di una pace mondiale. In quest'ambito s'inserisce anche l'attuale questione alimentare, prevalentemente di tipo culturale. L'attuale alimentazione europea, e in questa quell'italiana, caratterizzata da un'abbondante disponibilità alimentare e da una assai remota eventualità di carestie e di fame, e il cui problema è piuttosto di una produzione eccedente del settore agrozootecnico, pone di fronte a tutta una serie di nuovi problemi che nel loro insieme caratterizzano l'attuale

questione alimentare. La produzione alimentare in Europa oggi comporta problemi di qualità, piuttosto che di quantità che tendono a essere affrontati e risolti anche attraverso un nuovo modo di produrre, che comprende ad esempio sia il prodotto biologico sia alla lotta integrata. La produzione alimentare deve tenere conto non solo degli aspetti economici della politica agraria e di trasformazione degli alimenti, ma anche degli aspetti relativi alla salute pubblica. Oggi stiamo passando da una politica alimentare ad una politica nutrizionale.

Politica nutrizionale. Fin dal 1990 si è ritenuto necessario avviare una politica nutrizionale che integri e superi una sia pure importante politica alimentare. La politica nutrizionale deve avere scopi e obiettivi definiti chiaramente, che devono essere fatti propri dai responsabili della pianificazione agrozootecnica e industriale.

J.E. Asvall, direttore regionale per l'Europa dell'Organizzazione Mondiale della Sanità nel 1990 affermava che per promuovere una politica nutrizionale aderente alle problematiche alimentari bisogna assicurare quanto segue.

- Le politiche di produzione agroalimentare devono impegnarsi a rendere più facilmente disponibili alimenti con caratteristiche di 'promotori di salute'.
- Le politiche dei prezzi e quelle che regolano la pubblicità, la preparazione e la vendita degli alimenti devono indirizzare il consumatore ad acquistare alimenti sani.
- Le politiche d'educazione devono incoraggiare il consumatore all'acquisto d'alimenti protettivi e all'adozione d'abitudini alimentari sane.

Una politica nutrizionale comporta una serie di sfide e può suscitare l'opposizione dell'industria agroalimentare e di trasformazione degli alimenti, quando comporti – com'è molto frequente, se non inevitabile – una profonda modifica delle pratiche agricole, d'allevamento, di trasformazione e di marketing.

Pressioni per modificare la disponibilità alimentare possono provenire sia da nuove normative, sia dai consumatori stessi che rispondono alle campagne d'educazione nutrizionale, modificando le proprie scelte d'acquisto.

Le autorità governative non possono ignorare le implicazioni economiche delle varie proposte di modifica, sebbene i costi relativi di tali cambiamenti possano essere contenuti, se le modifiche sono specificate e introdotte in un periodo ragionevolmente lungo, in modo da adeguare la produzione.

In una strategia per la realizzazione di una politica nutrizionale le iniziative governative destinate ad avere un impatto sulla dieta della popolazione, e quindi collegare la produzione agrozootecnica, con l'alimentazione e la sanità al fine di assicurare:

- Disponibilità d'alimenti per il consumatore.
- Impatto di alcuni alimenti (grassi soprattutto saturi, zuccheri semplici, alcole, cloruro di sodio aggiunto) sulla salute.
- Educazione del pubblico.

Educazione del consumatore

La sfida dell'educazione del consumatore è uno degli aspetti più importanti della moderna questione alimentare.

Il consumatore italiano sempre più sta abbandonando lo stile alimentare tradizionale e si trova disorientato, se non frastornato, da una ridda d'informazioni spesso contrastanti che gli sembrano continuamente mutare.

Pur non trascurando un edonismo alimentare del quale vi sono molti segni (a iniziare dall'esplosione gastronomica) il consumatore è sempre più indirizzato a ricercare e apprezzare negli alimenti caratteristiche definite o definibili, ma soprattutto è necessario non solo garantirgli il prodotto, ma renderlo edotto anche di dove e come nasce l'alimento che gli è offerto.

Divenuto preoccupato e attento alla propria salute oggi il consumatore richiede agli alimenti sanità e sicurezza e quindi qualità, ma al tempo stesso non si fida delle sole parole, sia per gli alimenti di macromercato che di micromercato ed il consumatore oggi esige un'informazione chiara, corretta e soprattutto sicura.

La necessità di un'informazione dei consumatori è quanto mai importante, ma al tempo stesso delicata, nel settore dell'alimentazione, che viene a costituire un importante meccanismo di legame e coordinamento tra la politica sanitaria, quell'agricola e quell'alimentare.

Certamente non basta rendere obbligatorie l'etichetta di composizione e di nutrizionalità (energia, proteine, grassi, fibra, ecc.) degli alimenti, ma soprattutto per gli alimenti del territorio, tipici o di nicchia sarà indispensabile un'azione specifica.

Un'adeguata educazione del consumatore non può essere ottenuta con messaggi di tipo pubblicitario e in ogni modo troppo brevi per essere completi ed al tempo dirimere ogni dubbio. Una mancata o carente educazione alimentare del consumatore parte dall'informazione su come nasce, si sviluppa e arriva sulla tavola il cibo. Già questo genera perplessità, dubbi, incertezze e soprattutto ansie e paure che da un punto di vista psicologico sono indubbiamente giustificate e non devono essere sottovalutate.

Ansie e paure sono inoltre aumentate dall'odierna possibilità di scoprire contaminazioni che un tempo erano ignote e la cui presenza è divulgata senza la necessaria precisazione se esiste e quale eventualmente è il rischio o il reale pericolo. Inoltre il consumatore si dimostra largamente disinformato sullo stesso concetto di rischio, non solo in ambito alimentare, ma in tutti gli altri settori della vita.

Nel nostro tempo viviamo una situazione paradossale: mai come oggi la sicurezza degli alimenti ha raggiunto livelli altissimi e al tempo stesso è cresciuta la paura e l'insicurezza psicologica del consumatore. Se da una parte le persone sono più attente a quello che consumano, da un'altra fanno.

Per chi suona la campana

«Non sappiamo se cambiando si migliori, ma sappiamo che per migliorare bisogna cambiare», ha affermato Winston Churchill, e su questa linea si muove l'Accademia Italiana della Cucina.

In ogni modo, per affrontare il cambiamento bisogna conoscere le condizioni nelle quali si opera, sia in Italia e sia all'estero, e in questo sta il ruolo della Accademia Italiana della Cucina, con le sue delegazioni e i suoi centri studi.

«L'Accademia Italiana della Cucina, Istituzione Culturale di rilevante interesse pubblico, ha lo scopo di tutelare le tradizioni della cucina italiana, di cui promuove e favorisce il miglioramento in Italia e all'estero», recita l'articolo 2 del suo Statuto, specificando che «promuove e favorisce tutte quelle iniziative che, dirette alla ricerca storica e alla sua divulgazione, possono contribuire a valorizzare la cucina nazionale in Italia e all'Estero anche come espressione di costume, di civiltà, di cultura e di scienza».

In questa prospettiva l'Accademia studia i problemi della gastronomia e della tavola italiana, formula proposte, dà pareri in materia, opera nella promozione di iniziative idonee a favorire una migliore conoscenza dei valori tradizionali della cucina italiana, promuovendo anche la conoscenza degli esercizi che in Italia e all'estero offrono una seria garanzia del rispetto e dell'osservanza della tradizionale e caratteristica nazionale, regionale e locale.

Se tradizione è la trasmissione nel tempo, da una generazione a quelle successive, di memorie, notizie, testimonianze, e anche le memorie così conservate, il termine si collega a quello di tradimento, l'atto e il fatto di venire meno a un dovere o a un impegno morale o giuridico di fedeltà e di lealtà.

Le tradizioni possono, anzi devono cambiare, e mai come oggi, proprio nella cucina italiana, devono essere ricostruite, perché mai come oggi osserviamo cambiamenti che diventano tradimenti delle diverse realtà che erano state create nelle cucine locali e soprattutto nella Cucina borghese moderna che si era venuta costituendo negli ultimi due secoli e della quale stiamo assistendo al tramonto, se non alla sua morte. Se il cambiamento è necessario, il tradimento è come il rintocco di una campana che ci ricorda il messaggio di John Donne raccolto e diffuso da Ernest Hemingway: «...and therefore never send to know for whom the bell tolls. It tolls for thee» (...non chiederti mai per chi suona la campana. Essa suona per te).