



LA CUCINA TRADIZIONALE

DI GIANNI FRANCESCHI

Una cucina nazionale italiana non esiste. Non esiste perché non è mai nata, né poteva nascere. Ci sono certamente dei piatti tipici di questa o quella regione che sono diventati un po' dei "piatti simbolo" della tavola italiana, e fra questi si possono indicare i maccheroni e la pizza, entrambi napoletani, e i tortellini, emiliani. Ma questo non significa che questi piatti siano tali da caratterizzare "tutta" la cucina che si fa in Italia. Esistono infatti differenze profonde, spesso insormontabili, sul modo di preparare un determinato piatto. Prendiamo come esempio i tortellini, una pasta imbottita da brodo molto comune. Essi sono caratteristici di una zona bagnata dal Po che comunemente viene definita "Bassa padana", vale a dire i territori alla sinistra e alla destra del fiume a cavallo tra Emilia e Lombardia. Ebbene, qui ci sono città distanti ciascuna dall'altra non più di una trentina di chilometri, e in ciascuna città si prepara questa pasta imbottita in un modo diverso, dandole un nome diverso. A Piacenza si chiamano "anvéin", a Cremona "marubini", a Parma "anolini", a Reggio Emilia "cappelletti", a Modena e Bologna "tortellini", a Mantova "agnoli". Se l'involucro è sempre uguale (una sfoglia di farina e uovo, tirata molto sottile), se la forma è quasi sempre uguale (ci sono leggere varianti), è nel ripieno che ci sono le maggiori differenze. A Parma e Piacenza è pane grattugiato impastato nel sugo dello stracotto di vitello con formaggio parmigiano reggiano grattugiato, uovo e noce moscata. A Reggio Emilia il ripieno è analogo, solo che la carne di vitello viene cotta al tegame

Questo saggio del direttore della rivista accademica è tratto da una lezione che ha tenuto qualche tempo fa all'Università dei Paesi Baschi a San Sebastiano, in Spagna. Era un discorso rivolto a degli studenti stranieri ma l'attualità degli argomenti e il particolare carattere dei temi svolti ne formano un'immagine sufficientemente completa, attraverso un racconto in forma discorsiva e accattivante.

con i suoi aromi, insieme a carne di pollo, poi tritata finissima e impastata con il formaggio, l'uovo e la noce moscata. A Modena al posto del pollo si usa il maiale e si aggiunge anche la mortadella. A Bologna si fa come a Modena, ma con il prosciutto al posto della mortadella. A Mantova si aggiungono salame e pancetta di maiale. L'unico denominatore comune sembra essere l'aroma di noce moscata. Un po' poco per dichiarare "omogeneo" un piatto tanto variato e dissimile.

Non esiste, quindi, una cucina italiana in quanto tale. Esiste però un ricco mosaico di cucine regionali e locali, strettamente legate al territorio e all'ambiente umano. Anzi, se il territorio fornisce i prodotti fondamentali, è l'uomo che con la sua fantasia, la sua arte, la sua passione, la sua durezza riesce a trasformare il prodotto in qualcosa di sempre uguale ma, non sembri un contrasto,

sempre nuovo e irripetibile. È sempre nuovo, infatti, perché la fantasia non ha limiti e l'esperienza porta a scoperte sempre nuove. Se così non fosse, in Italia si mangerebbe ancora come ai tempi del romano Apicio, che ci ha lasciato ricette interessanti sotto il profilo storico, ma completamente estranee al gusto contemporaneo.

Dal romano Apicio a oggi, molti abissi sono stati superati. In Italia abbiamo avuto un tipo di cucina diverso secondo le varie epoche. Da una cucina medievale siamo passati alla cucina aristocratica del Rinascimento, e da questa a una cucina borghese, fino all'attuale modo di cucinare che non è né borghese né aristocratico ma, piuttosto, tecnologico. Con questo, questo, da approfondire convenientemente.

Il lato più appariscente della cucina italiana d'oggi, comunque, è quello che potremmo definire "merceologico". È infatti il prodotto dell'industria e del commercio alimentare, oltre che della pubblicità. Molti prodotti un tempo reperibili soltanto in aree ristrette e caratteristiche, dando così al prodotto stesso la qualifica di "tipico", oggi in Italia si trovano ovunque, dalle Alpi alla Sicilia, grazie anche alla grande distribuzione. Così, per esempio, il tarallo, quel biscotto salato e piccante, dai molti gusti e di tante forme, tipico dell'ex Regno delle Due Sicilie, oggi si trova anche in tutti i supermercati dell'Italia centrale e settentrionale. E la stessa cosa si può dire per i già citati tortellini, oggi prodotti su scala industriale e venduti in tutta l'Italia. Anzi, si parlò tempo fa di individuare un piatto-tipo che fosse il simbolo di

una ipotetica cucina italiana, peraltro mai esistita. Ebbene, come denominatore comune venne suggerito il tortellino, che avrebbe dovuto chiamarsi addirittura "tortellino tricolore", dai colori della bandiera italiana. Ma la proposta cadde nel nulla, soprattutto perché non aveva idonee basi né culturali né storiche né tradizionali.

A questo fenomeno di omogeneizzazione non hanno contribuito soltanto i bisogni alimentari universali indotti dalla reperibilità dei prodotti e dalla pubblicità. Sono state in larga parte determinanti anche le forti migrazioni interne, specialmente dal Sud verso il Nord della penisola, molto intense dopo la seconda guerra mondiale e specialmente nel decennio 1960-1970.

Quale è stato il risultato di questa omogeneizzazione? Primo effetto è stato una monotonia alimentare negativa, negativa soprattutto perché nemica del buon gusto, della cucina tipica, della tradizione e soprattutto della ricchezza dei motivi gastronomici. Una cucina sterile, quindi senza fantasia. E, soprattutto, senza passato e senza futuro. Ma con un presente, oltretutto, precario.

Se una cucina italiana in quanto tale non esiste, abbiamo però in Italia un patrimonio inestimabile di cucine regionali e locali ciascuna con caratteristiche proprie. Oggi, si sta parlando molto di federalismo. Ma in Italia il federalismo c'è già, esiste ed è ben radicato nella gastronomia, nella tavola, oltre che nel Dna delle persone. È però un patrimonio difficile da mantenere intatto. Da un lato ci sono i conservatori a oltranza, coloro che vorrebbero ogni piatto preparato secondo la ricetta della nonna, se non della bisnonna, con tutto il corredo di grassi animali, soffritti, frittiture, burro, salumi, e via di questo passo. Da un altro lato ci sono i possibilisti, quelli cioè che vorrebbero mantenere intatta la tradizione, però seguendo le prescrizioni della



moderna dietetica: quindi, ricette della nonna sì, ma senza burro, senza salumi, senza fritti e soffritti. Infine, i modernisti, o rivoluzionari dei fornelli: questi vorrebbero lasciarsi alle spalle, bruciando i ponti, tutto il ricchissimo bagaglio di tradizione e di esperienza, studiando il passato soltanto come elemento storico da non imitare, e lanciandosi nelle avventure e nelle sperimentazioni gastronomiche più spericolate, magari seguendo pedissequamente, anche in ritardo, i dettami dell'ormai tramontata "nouvelle cuisine" francese.

Queste tendenze sono tutte estremiste, ciascuna a suo modo. Si dimentica infatti che non può esistere presente senza passato, né futuro senza presente. Ciascuna di queste tre grandi unità temporali è infatti in perpetuo divenire, "panta rei", tutto scorre, nulla è fermo, come dicevano i filosofi greci. Prendiamo un piatto tipico, un piatto-simbolo della cucina italiana: i maccheroni. Questo tipo di pasta venne introdotto in Sicilia dagli Arabi, nel corso della loro dominazione durata tre secoli. Questi maccheroni venivano conditi con olio, o burro, o formaggio, o sugo di carne. Poi Cristoforo Colombo scoprì l'America, e tra le tante novità alimentari giunte in Europa dal Nuovo mondo ci furono anche i pomodori. Così i maccheroni furono conditi con la salsa di pomodoro. È un esempio di come il passato, cioè i

maccheroni, si sia sposato con il presente, il pomodoro. Ma ci fu anche un futuro: la salsa di pomodoro si unì alla carne, dando vita al ragù. Si sposò ai molluschi, ai crostacei, dando vita ai maccheroni alla marinara. È stato un continuo divenire, che ancora non si è arrestato. E c'è da augurarsi che non si arresti mai.

La difesa della tradizione gastronomica si può, e si deve, svolgere attraverso stadi successivi. Il primo stadio è rappresentato dalla famiglia. Il bambino, infatti, appena smesso di succhiare il latte materno, entra in contatto con quei sapori, quegli aromi, quegli odori che ne formeranno il gusto e lo accompagneranno per tutta la vita, se non interverranno altri fattori a inquinarlo. A Napoli si racconta, a questo proposito, un divertente aneddoto. Come si sa, a Napoli (più che altrove in Italia) i maccheroni sono il cibo sovrano, il piatto più gradito. E i maccheroni sono conditi con il ragù, un sugo particolarissimo che viene preparato facendo bollire a lungo la salsa di pomodoro insieme a un particolare taglio di carne bovina con olio, cipolla, aromi e vino. La preparazione del ragù è un punto d'onore per ciascuna massaia napoletana. Dunque, una giovane sposa il primo giorno di vita coniugale chiede al marito cosa desideri per il pasto di mezzogiorno. E lui risponde: "Maccheroni con il ragù". La sposina ci mette tutto l'impegno e, quando il marito ha terminato il suo piatto di maccheroni, gli chiede come li abbia trovati. "Buoni - risponde - ma il ragù non è come quello di mamma". Il giorno dopo la sposina raddoppia l'impegno, ma il giudizio del marito non cambia. La sposina è davvero disperata, e giorno dopo giorno, moltiplica le sue cure, ma il risultato è sempre quello. Finché, un giorno, distratta da una vicina che l'ha chiamata chiedendole qualcosa, la sposina lascia bruciare il ragù, che si attacca al fondo del tegame, e diventa nero e con un ama-

ro sapore di bruciaticcio. Non c'è più tempo per fare un nuovo ragù, e la sposina, rassegnata, lo serve così com'è al marito. Il quale, alla prima forchettata di maccheroni, esclama: "Finalmente, questo è proprio il sugo di mamma!". Evidentemente "mamma" lasciava bruciare nel tegame, regolarmente ogni giorno, il ragù per i maccheroni e il figlio, assimilandone il sapore, aveva adattato nel tempo il proprio gusto a quel sottofondo amarognolo, facendolo diventare gradevole e gradito.

Il senso del gusto, anzi del "buon gusto" a tavola, nasce dunque in famiglia, nella primissima infanzia. Poi, verrà influenzato dalla scuola. Oggi, una gran parte dei bambini consuma il pasto di mezzogiorno alla mensa scolastica. E qui vengono in genere serviti piatti freddi o precotti e riscaldati, privi di gusto ed estranei alla tradizione gastronomica locale, ma soprattutto difforni rispetto al gusto che i bambini si sono lentamente costruito in famiglia. Per esempio vengono serviti ai bambini polpa di granchio surgelata importata dalla Cina, carne di tacchino scongelata o minestre liofilizzate che spesso vengono rifiutate. Le cosiddette "tabelle dietetiche" elaborate dagli specialisti fanno la somma delle proteine, delle vitamine, dei minerali, dei carboidrati e dei grassi necessari al bambino, senza nessun rispetto per il suo gusto, e soprattutto per la sua abitudine al gusto.

Sarebbe invece necessario che l'educazione alimentare, almeno come viene praticata nelle scuole italiane, non fosse basata sulle calorie ma sui sapori, sui profumi, sugli aromi di un determinato alimento. Altrimenti tanto varrebbe mettere i bambini tutti in fila e praticare a ciascuno, a mezzogiorno, una fleboclisi nutritiva che garantisca tutti gli apporti vitaminici, calorici eccetera.

È qui, allora, che dovrebbe intervenire la società, attraverso le strutture politiche, amministrative ed economiche, per promuovere una corretta educazione al gusto nella scuola. Educazione utilissima, anzi necessaria, specie in un periodo in cui la famiglia molto spesso non assolve pienamente al proprio ruolo di educatrice primaria al gusto del bambino.

Ma siccome in natura non esiste il vuoto assoluto, e dovunque se ne crea uno, esso viene immediatamente colmato, ecco che qui subentra il ruolo primario della nostra Accademia, un organismo che può, anzi deve colmare (e spesso ci riesce) i



vuoti creati dalla famiglia, dalla scuola, dalla società. L'Accademia ha elaborato tempo fa, attraverso il proprio Centro studi, un documento dedicato proprio all'educazione del gusto nelle scuole, documento inviato a tutti gli organi responsabili statali e regionali. E questo allo scopo di determinare una svolta nei programmi scolastici di educazione alimentare (oggi limitati al concetto salutistico e dietetico del cibo) trasformandoli in programmi per l'educazione al gusto. Gli organi competenti hanno dimostrato interesse a questo progetto, e si spera che possa diventare soggetto di un provvedimento legislativo. Intanto, in molte scuole italiane,

Accademici della Cucina tengono lezioni di educazione al gusto, in via sperimentale, su invito ufficiale di insegnanti, direttori e provveditori agli Studi, per gli allievi delle scuole elementari e medie.

L'educazione al gusto delle nuove generazioni (ma un insegnamento del genere sarebbe utile anche alle cosiddette "generazioni di mezzo") è il primo passo, importantissimo, verso la salvaguardia, il mantenimento e la rivalutazione delle tradizioni gastronomiche tipiche del territorio.

Stanno guadagnando spazio, interesse e clientela i ristoranti "etnici", chiamati piuttosto ristoranti "regionali" e, talvolta, anche ristoranti "tradizionali". Si tratta di locali dove vengono serviti esclusivamente o quasi piatti tipici di una determinata regione. Così in Italia troviamo spesso, specie nelle grandi città (come Roma, Milano, Torino), delle "trattorie toscane", o dei ristoranti siciliani, sardi, emiliani, romagnoli, napoletani: le regioni, cioè, che hanno una tradizione gastronomica più caratteristica e meglio differenziata rispetto alle altre. Ma non sempre al nome inalberato sull'insegna del ristorante corrisponde all'interno una corretta interpretazione della cucina che viene proposta. Anche qui, si rende necessaria una riflessione sociologica. Molti di questi ristoranti sono nati con tutte le carte in regola. All'inizio in cucina si realizzavano davvero, e cucinati con maestria, i piatti tipici promessi dall'insegna. Poi il titolare, oriundo del territorio cui la cucina si riferiva, è invecchiato. La moglie, che stava egregiamente ai fornelli, è invecchiata anche lei. I genitori, nella stragrande maggioranza dei casi, non hanno ritenuto opportuno avviare i figli al lavoro paterno e materno, facendone dei professionisti come me-

dici, avvocati, ingegneri. Senza dubbio bravissimi nella loro professione, ma completamente estranei alla gestione dell'attività di famiglia. Così, in cucina sono stati assunti cuochi e aiuto cuochi diplomati dalle scuole alberghiere che, lo sappiamo, insegnano in genere agli allievi un'asettica "cucina internazionale" d'impronta perlopiù francese. In questo modo l'insegna del locale rimane la stessa, ma all'interno la realtà non corrisponde più alle promesse e alle premesse.

Però qualche istituto alberghiero (ce ne sono decine e decine, sparsi in tutto il territorio) sta imboccando la strada della tradizione. Compito molto difficile, perché prima di educare gli allievi bisognerebbe formare gli insegnanti. E anche in questo settore l'Accademia sta svolgendo un ruolo estremamente importante. In accordo con il Ministero della Pubblica Istruzione, in una dozzina di istituti alberghieri italiani si sono svolti in via sperimentale dei corsi di formazione per gli insegnanti teorico-pratici, corsi programmati per fornire loro gli elementi fondamentali per comprendere l'importanza della cucina tradizionale, illustrandone la storia, gli sviluppi, le motivazioni socio-economiche, le ragioni anche dietetiche. Questi corsi hanno suscitato nei docenti un interesse straordinario, tanto che molti di essi rivolgono al Centro studi dell'Accademia svariati quesiti mirati a conoscere questo o quel dettaglio, ad approfondire questa o quella sfumatura. Un esempio, che indica anche quanto sia di scarso rilievo la preparazione "culturale" di questi insegnanti: uno di essi ha chiesto chiarimenti sulla differenza esistente, nella lingua italiana, tra "pranzo" e "cena". E questo perché nei ristoranti e negli alberghi è diventato consueto l'uso della terminologia francese per cui al mattino non si fa più "colazione" ma "prima colazione", a mezzogiorno non c'è più il "pranzo" ma la "se-

conda colazione", alla sera non esiste più la "cena" ma il "pranzo", che in Italia è sempre stato il pasto del mezzogiorno. E così via.

Questa carenza culturale e la conseguente acquiescenza nei confronti di certe mode internazionali o francesi (in Italia la "nouvelle cuisine" ha avuto momenti di frenetica esaltazione collettiva, ora per fortuna pressoché svanita) rappresentano un grande pericolo per la conservazione e la rivalutazione delle cucine regionali tipiche tradizionali.

Un altro ruolo importante in questa azione, più di educazione e divulgazione che di difesa, lo svolgono le guide gastronomiche. L'Accademia ha da molto tempo la propria "Guida ai ristoranti d'Italia", pubblicata nel corso degli anni da alcuni tra i maggiori editori italiani e ora sulla strada di una edizione in proprio completamente riveduta e trasformata sia nella veste che nella struttura. Ma l'esistenza di molti ristoranti regionali in cui si segue correttamente la cucina di un determinato territorio, l'insegnamento negli istituti alberghieri mirato verso la cucina della tradizione, il valore propeudeutico delle guide (e anche la pubblicazione di molti testi storici e di ricettari spesso correttamente elaborati), tutti questi elementi non bastano.

Non bisogna dimenticare, infatti, che anche il cuoco più bravo del mondo si troverebbe in difficoltà se non potesse disporre degli ingredienti giusti indispensabili per la preparazione di un piatto. Occorre quindi salvaguardare, accanto alle ricette e alla tradizione gastronomica, le produzioni agro-alimentari tipiche, in genere a carattere artigianale, che spesso sono le uniche a consentire la corretta esecuzione di un piatto tradizionale. L'abbandono delle campagne da parte di molte popolazioni contadine che si sono riversate verso l'industria, ma soprattutto la scarsa redditività del lavoro agricolo

hanno portato alla scomparsa, o alla rarefazione, di molti prodotti. Oppure, li hanno resi talmente rari e costosi da scoraggiarne l'acquisto, specie da parte della ristorazione pubblica. Oggi la produzione agro-alimentare tradizionale è minacciata dalle biotecnologie, ma è già rimasta vittima della chimica (concimi, diserbanti, anticrittogamici ecc.) e di una meccanizzazione spinta. I prodotti non hanno più il gusto, la consistenza, le caratteristiche organolettiche che avevano solo qualche decennio fa. Ci sono, è vero, le cosiddette "colture biologiche" che impiegano solo fertilizzanti di origine animale o vegetale, ma la produzione scarsa (tale perché non viene forzata artificialmente) impone sovente prezzi proibitivi.

A tutto questo si aggiunge il "rischio Europa". L'Italia fa parte della Comunità europea, e spesso giungono da Bruxelles quelle disposizioni perentorie chiamate "direttive" che in genere non tengono conto delle varie realtà locali, imponendo norme di carattere generale sovente penalizzanti. Sarebbe facile proporre degli esempi. Ne basti uno solo. Una direttiva comunitaria impone che i caseifici siano dotati di due gabinetti, uno riservato agli uomini, uno alle donne, piastrellati fino all'altezza di un metro e 60 centimetri. Tale norma si dovrebbe applicare anche alle malghe alpine, sui pascoli estivi d'alta montagna a oltre duemila metri d'altitudine. Queste "malghe" sono piccole costruzioni in pietra dove i guardiani delle mandrie dormono avvolti in un sacco a pelo, e dove vengono prodotti anche pregiatissimi formaggi d'alpeggio come la fontina della Val d'Aosta. È inutile sottolineare l'assurdità di un provvedimento del genere, assieme all'ovvia difficoltà, se non impossibilità, di controllare che la norma comunitaria venga rispettata.

La necessità di avere ingredienti giusti al momento giusto e per i piat-

ti giusti (che è un po' la filosofia della "cucina del mercato", unico aspetto positivo della "nouvelle cuisine" prima che arrivasse all'esasperazione di se stessa) viene sentita in modo particolare da chi gestisce all'estero un ristorante di cucina nazionale. Purtroppo, la difficoltà di reperire, su un mercato straniero, prodotti alimentari freschi coltivati o allevati in territori spesso lontani migliaia e migliaia di chilometri, viene talvolta superata con l'impiego di prodotti locali non completamente idonei, o con prodotti conservati, sia surgelati che in scatola. È vero che la rapidità dei trasporti, specialmente aerei, è in grado di annullare tempi e distanze.

Ma i problemi sollevati dalla presenza di molti ristoranti "stranieri" in un Paese occidentale, sia europeo che americano, sono di ordine ben più complesso. Prima di esaminare le cause del loro successo, bisognerebbe vedere i motivi che sono alla base della loro improvvisa espansione. E come esempi, vorrei prenderne due: la cucina italiana e la cucina cinese. Sono infatti due estremi che si toccano, almeno sotto certi aspetti.

Da alcuni anni, la cucina italiana sta vivendo all'estero un momento di grande espansione. Dopo decenni e decenni di presenza grigia e anonima di ristoranti e trattorie italiane in ogni parte del mondo, c'è stato un autentico boom, dovuto soprattutto a un grandissimo salto di qualità. Un censimento recente, ma abbastanza approssimativo per difetto, ha scoperto che nel mondo ci sono almeno quindicimila ristoranti italiani. Ma non è nel numero la ragione del successo, essa risiede soprattutto nella qualità. La ristorazione italiana all'estero ha saputo infatti compiere enormi progressi, conquistando prima di tutto la cucina dei grandi alberghi internazionali, a quattro o cinque stelle. In questi alberghi sta sostituendo lentamente, ma con determinazione, i tradizionali ristoranti di cucina francese (che sarebbe me-

glio definire di "cucina internazionale"). Ha giovato molto a questa scaltata verso il successo lo spirito d'iniziativa di alcuni grandi cuochi italiani, come Sirio Maccioni con "Le Cirque", Gianluigi Morini del "San Domenico" e Tony May a New York, Angelo Paracucchi a Parigi, Alfredo Beltrame e il suo "Toulà" a Mosca e Pechino, Pinchiorri e Sabatini a Tokyo. Ma, soprattutto, la qualità è risultata la carta vincente. Qualità raggiunta con l'impiego degli ingredienti giusti, al momento giusto, per il piatto giusto. Ingredienti fatti arrivare dall'Italia, se necessario in aereo per garantirne la freschezza. Ecco perché la maggior diffusione all'estero dei ristoranti italiani di successo è, almeno per il momento, limitata ai grandi alberghi di lusso o ai locali di fama internazionale: infatti il trasporto aereo della maggior parte degli ingredienti freschi necessari fa lievitare i prezzi, che possono essere sostenuti solo da una clientela di classe superiore.

Completamente diverso, anzi opposto, un discorso sul proliferare della cucina cinese in Europa. In Italia poi, è un'autentica invasione. Non si riesce nemmeno a farne un censimento, perché la loro geografia è quanto mai mutevole: se ne aprono e se ne chiudono in continuazio-

ne. A Roma, ce ne sarebbero oltre trecento, su circa duemila ristoranti e trattorie. Ma non è tanto la quantità, a preoccupare, quanto la qualità che lascia quasi sempre a desiderare. Eppure, hanno successo. E il fatto che ce ne siano tanti, seppure con fluttuazioni accentuate, ne è la prova. Questo successo dipende da molti fattori: prima di tutto la curiosità e il gusto della novità. Poi il fascino di una cucina esotica, orientale. Infine, i prezzi bassissimi. In un ristorante cinese medio si pranza con 7 euro, mentre in una trattoria anche modesta se ne spenderebbero non meno di 25. E in un ristorante di classe media anche più di 50 euro a persona. Questo è possibile ai cinesi perché la conduzione dei locali è in genere a carattere familiare, e anche perché vengono utilizzati ingredienti di scarsa qualità. Ma soprattutto, e questo è il guaio, spesso non adatti alla cucina cinese.

E qui tocchiamo un altro punto dolente della questione: la scarsa fedeltà alla cucina originale. Prima di tutto (almeno nel caso dei cinesi) nella maggioranza dei casi in cucina non ci sono cuochi esperti, ma spesso solo dei dilettanti improvvisati e pasticcioni che s'illudono di saper cucinare con facilità piatti di una grande cucina come quella cinese, una tra le più difficili, varie e complicate del mondo.

In secondo luogo, si cerca di adattarne i sapori e gli aromi fondamentali al gusto occidentale, europeo in particolare. In terzo luogo, si usano ingredienti non idonei, spesso surgelati o conservati in scatola.



La stessa cosa può dirsi, ma con minori problemi, per i ristoranti spagnoli, tedeschi, francesi, sudamericani. Anche i ristoranti con cucina africana hanno difficoltà a reperire gli ingredienti giusti e necessari.

Un discorso a parte lo meritano i ristoranti giapponesi. Questi, a differenza di quelli cinesi, non sono ristoranti popolari, ma di classe superiore. Praticano prezzi piuttosto elevati, più o meno in linea con i ristoranti italiani, e offrono una cucina di indubbia qualità.

La società è in continuo divenire, non è mai uguale a se stessa. Un tempo per avvertirne i mutamenti occorre secoli, motivo per cui la struttura della società appariva statica. Negli ultimi due secoli, il moto si è fatto più veloce, sempre più veloce, cosicché le trasformazioni si possono percepire, diciamo così, anche a occhio nudo. Una delle trasformazioni più evidenti è quella dei ritmi biologici.

L'uomo medio, cioè l'uomo medio europeo, e quindi anche quello italiano, oggi è più sedentario, alieno dagli sforzi fisici, si sposta preferibilmente con mezzi meccanici che non impongono uno sforzo muscolare, svolge più frequentemente un lavoro intellettuale, intendendo per "intellettuale" tutto quello che non è "manuale".

Il lavoro in fabbrica non è più pesante come un tempo. Casomai, è più alienante: non procura fatica ma genera stress. Un effetto psichico, non fisico. Tutto questo ha portato ad un sostanziale cambiamento dei ritmi biologici determinati dai cicli quotidiani, cioè dal lavoro, dal riposo, dal sonno, dallo svago e dall'assunzione di cibo. Il diverso approccio al cibo ha così portato anche a modificazioni profonde nel gusto per cause sia fisiologiche che psicologiche. Prima di tutto quella che si può definire la "perdita del palato", cioè l'organo che presiede al gusto. Sembra che questo organo si sia im-

provvisamente atrofizzato, perdendo la propria funzione primaria, che è quella di far sentire all'uomo il piacere dei sapori. Le cause fisiologiche risiedono nella circostanza che l'uomo, in genere, non conosce più la fame, ma soltanto l'appetito.

Ma cambia anche, e profondamente, quella condizione psicofisica che è il desiderio del cibo. Molto spesso, poi, capita che si mangi senza avere nemmeno appetito, solo per abitudine, golosità, curiosità, socialità. Ecco, allora, un altro modo, completamente diverso, di avvicinarsi al cibo, gustarlo, apprezzarlo, giudicarlo: qui entriamo nel campo delle componenti psicologiche.

Quindi forme nuove e diverse nell'approccio al cibo e nel modo di gustarlo.

Poi c'è lo spostamento delle funzioni gastronomiche dalla cucina casalinga alla tavola pubblica. Qui la trasformazione sociale è ancora più veloce, perché strettamente legata allo sviluppo tecnologico. Dal frigorifero al frullatore, dal forno a microonde fino alla friggitrice elettrica e al surgelatore, tutta una gamma di attrezzi e utensili ha invaso le cucine tradizionali. Ma non si tratta solo di attrezzi. Ci sono anche i generi alimentari, oggi in scatola, sottovuoto, surgelati, precotti, preconditi, prelavati: basta introdurli nel forno o buttarli in padella e in pochi istanti il pranzo è pronto. La fretta porta anche a queste aberrazioni.

Ma bisogna tenere nella debita considerazione anche un altro aspetto del problema, ed è un lato non trascurabile. L'uomo moderno si trova di fronte a una cucina casalinga monotona e omogenea, sempre uguale a se stessa.

Anche se cambiano gli ingredienti, i piatti sono sempre uguali: l'industria alimentare attira l'uomo moderno con profumi, sapori e aromi sempre più sofisticati ma uno simile all'altro, indistinguibili al palato e all'olfatto, creando addirittura un certo

ruolo di dipendenza. Oggi, in casa, si mangia come al ristorante.

L'uomo moderno, colpito da quella monotonia e da quella omogeneizzazione, talvolta ha dei soprassalti di ribellione e va alla ricerca di una cucina della fantasia da contrapporre a quella domestica della monotonia e dell'omologazione. Così, va a mangiare al ristorante, alla ricerca di qualcosa di nuovo, e lo trova, senza accorgersi che si tratta invece di qualcosa di vecchio. Infatti oggi molti ristoranti hanno adottato un tipo di cucina che potremmo definire "casalinga", ma non casalinga contemporanea, di oggi: piuttosto "casalinga di ieri". La cucina di casa e la cucina del ristorante, dunque, si sono trasformate in una specie di vasi comunicanti che si scambiano i ruoli.

Così il gusto, sulla strada della propria evoluzione, s'incontra con una benefica involuzione.

Per concludere occorre tirare le somme dei vari aspetti della gastronomia, della cucina, delle abitudini alimentari, del gusto, delle tradizioni e delle cucine regionali o etniche. Stiamo certamente attraversando un periodo di dubbi, di incertezze, di inquietudini, e non soltanto per quanto si riferisce alla tavola e al cibo. Ma il panorama non appare del tutto sconsolante. Sono infatti molti gli elementi positivi riscontrabili nell'epoca in cui viviamo. Una ventina di anni fa, un saggista mezzo tecnico e mezzo filosofo, Roberto Vacca, scrisse un bel libro dal titolo "Il Medioevo prossimo venturo". Forse questo nuovo Medioevo noi lo stiamo vivendo; magari non ce ne accorgiamo nemmeno, ma lo stiamo vivendo. Non bisogna però dimenticare che in tutta l'Europa, dopo i tempi oscuri del Medioevo, ma soprattutto in Italia, c'è stato lo splendore del Rinascimento. E a questo nuovo Rinascimento della tavola noi siamo vicinissimi.

See International Summary page 115