

«La grande politica si vede a tavola Non siamo più né sobri né regali»

Negli ultimi decenni i menu del Quirinale sono diventati «un po' squallidini» dice Ballarini, presidente dell'Accademia italiana della cucina che va scoprendo Bergamo e le sue tipicità

DI CARLO DIGNOLA

Nell'ultimo numero di «Civiltà della tavola», la bella rivista dell'Accademia italiana della cucina, si discute del grande successo dei cuochi in tv proprio mentre i ristoranti, con la crisi, arrancano; dell'invenzione della maionese (un viagra del '600, pare) e dei tramezzini del conte di Sandwich; delle virtù dell'aglio, delle origini farmacologiche dello zafferano, di come si apparecchia in modo raffinato una tavola, della vera natura del grano saraceno (che grano non è) e persino della misteriosa origine del Tiramisù (Treviso, 1970), che oggi è la quinta parola italiana più diffusa al mondo, al pari con «mozzarella». Giovanni Ballarini nel suo editoriale discute di food-blog («in Italia ce ne sono 3.500») e dei «gastrofanatici» che - stima - sono «ben 4 milioni e mezzo». Professore emerito dell'Università degli Studi di Parma Ballarini, presidente dell'Accademia - il delegato di Bergamo è l'avvocato Lucio Piombi, che ha preso il posto che per molti anni è stato del conte Grumelli Pedrocca - si dedica alla cultura dell'alimenta-

zione da trent'anni, e studia soprattutto i suoi rapporti con la società, l'economia, la salute.

Oggi di cucinasi parla in tutte le salse, non trova?

«Non c'è giornale che non abbia un inserto gastronomico, non c'è televisione che non abbia un programma sui cuochi. Secondo l'Istat ogni anno escono 700 libri di cucina: due al giorno. Sgombriamo subito il campo da un equivoco: come l'Accademia della crusca non è un'associazione di mugnai, l'Accademia dei lincei non è un clan di animalisti, così l'Accademia della cucina non si occupa di cuochi, padelle o cose del genere. Noi ci occupiamo della cultura del cibo, di tutto ciò che

non è nutriente nel mangiare. Non siamo dei dietisti».

Come è nata questa Accademia?

«Fu fondata sessant'anni fa da persone come Orio Vergani, grande giornalista, e Dino Buzzati - scrittori sui quotidiani li definirei - assieme a gente come Arnoldo Mondadori, Edoardo Visconti di Modrone, Giò Ponti. Vergani nel '53 lanciò un grido: la

cucina italiana muore».

Già allora?

«Era l'inizio dei cambiamenti, dell'immigrazione interna al Paese. Lui andava in Francia come inviato speciale e vedeva che là c'era coerenza a tavola, piatti identitari, vini adeguati. Invece da noi c'era molta confusione. Subito l'Accademia ha fondato una serie di delegazioni: oggi ce ne sono 211 in Italia, 77 in 40 Paesi esteri, tutte impegnate nella tutela della cucina italiana. E tutelandola, naturalmente, si tutela che il prodotto italiano, ad esempio i vini».

Ma esiste davvero una cucina italiana?

«Più che altro esistono tante cucine regionali. Regioni gastronomiche però, non amministrative: a tavola, per fare un esempio, l'Emilia non è affatto la Romagna. In Italia ad ogni giornata di cammino la cucina cambia. Quella bergamasca non è quella di Brescia né quella di Milano. E in montagna si mangia in modo diverso che in pianura. Abbiamo contato 700 formaggi e quasi altrettanti salumi tipici, tradizio-

nali e documentati: questa enorme diversificazione è la nostra forza».

Cosa siete venuti a fare, quest'autunno, a Bergamo?

«Le nostre delegazioni si riuniscono circa otto volte l'anno, sempre in ristoranti diversi, e discutono i problemi dell'alimentazione in tutti i loro aspetti. Abbiamo un Centro studi nazionale e altri regionali. Ogni sei mesi si riunisce la nostra consulta, il cosiddetto senato dei 30 "maggiori", di cui 15 sono nominati a vita - come in tutte le accademie che si rispettano. Abbiamo esaminato gli aspetti amministrativi, finanziari, di strategia culturale dell'Accademia e questa volta siamo venuti a Bergamo. Non c'eravamo ancora stati, anche se abbiamo grande interesse per la cucina bergamasca. L'Accademia da sempre difende le tipicità locali».

Avete un'attività editoriale di alto livello.

«Oltre alla rivista mensile, fatta dai nostri accademici, ogni anno pubblichiamo due libri, stampati in 10 mila copie ciascuno, per Italia e per l'estero. L'ultimo è sulle

carni perdute, il cosiddetto "quinto quarto". Cerchiamo di spiegare come i tagli più poveri venivano utilizzati una volta, le diversità nei singoli territori, le ricette locali più importanti. Ne abbiamo fatti altri sul pranzo della domenica, il falso in tavola, la cucina delle festività religiose, i formaggi, il pane, il cioccolato, il gelato e la cucina del freddo, la pizza, le paste ripiene, le conserve calabresi... Per l'anno prossimo ne stiamo preparando uno sul riso. Abbiamo celebrato i 150 anni dell'Unità d'Italia con uno studio - che abbiamo consegnato personalmente a Giorgio Napolitano - su come l'Unità abbia influenzato la cucina e viceversa la cucina abbia aiutato a unificare gli italiani. Uno dei nostri accademici di Bologna colleziona menù, ne ha 80 mila: grazie ad essi abbiamo costruito una piccola storia d'Ita-

lia attraverso i ricevimenti al Quirinale, sotto 4 re e 11 presidenti della Repubblica. Uno di questi menu però non lo abbiamo pubblicato: era del 1938, attorno a quella tavola c'erano Adolf Hitler, Hermann Göring e una bella serie di futuri imputati al Processo di Norimberga. Fu la volta che Pio XII sbarrò le porte del Vaticano e se ne andò a Castel Gandolfo».

I menu delle classi alte - come dice la parola stessa - si scrivevano in francese.

«Fino a re Umberto I tutti i menu e le carte dei vini. Fu la regina Margherita all'inizio del '900 a introdurre l'italiano. Anche la struttura dei pranzi iniziò a cambiare in quegli anni».

Tra uova al tartufo e quaglie arrostiti, «fegato grasso» di Strasburgo e

pasticciera siciliana si leggono liste davvero luculliane...

«Devo dire che, purtroppo, gli ultimi menu del Quirinale sono un po' squallidini, in genere in questi anni si sono ridotti a sole tre portate. Il fatto è che quando si prepara un ricevimento internazionale ormai bisogna partire due mesi prima a chiedere se ci sono delle intolleranze, dei precetti religiosi da rispettare... A proposito di sobrietà: è rimasto famoso un aneddoto su Luigi Einaudi, presidente piemontese, che alla fine di un pranzo prese tra le mani una mela e disse: "Com'è grossa? Chi fa metà con me?". Altri tempi. Einaudi era uno che mandava le lettere di Stato pagando lui i francobolli».

Cosa pensa della cucina di oggi?

«La cucina è lo specchio di una società. Una società agricola ha

una cucina agricola, una società borghese una cucina borghese. Una società un po' caotica ha una cucina un po' caotica. Noi siamo in un momento estremamente interessante che io posizionerei fra il I e il II secolo d.C., quando, in un'era di mondializzazione, vi fu un'esplosione di varietà a tavola. Girando per Bergamo ho visto che c'è lo gnocco fritto che viene da Reggio Emilia ma anche i kebab. Ma questo è già capitato nel lontano passato, in periodi di integrazione tra culture diverse. La stessa polenta, il pomodoro, il baccalà non sono certo prodotti lombardi. A Bergamo arrivavano un po' da tutto il mondo attraverso Venezia. Questi processi però un tempo erano molto più lenti, oggi in pochi anni nelle nostre strade si è creata una certa Babele». ■

© RIPRODUZIONE RISERVATA

*In Italia ogni anno
escono 700 libri
dedicati alla cucina:
due al giorno*

*«Il cibo è sempre
lo specchio della
società: oggi andiamo
verso una Babele»*



C'era una volta Twitter

Lo stomaco sano è squisitamente conservatore. Pochi radicali hanno una buona digestione

SAMUEL BUTLER



Il presidente Giovanni Ballarini

www.ecostampa.it



1



2



3

1. Carlo Azeglio Ciampi al Quirinale con la regina Elisabetta II nel 2000. 2. Francesco Cossiga con Mikhail Gorbaciov nell'89; 3. Un menu del 1883

DAL LIBRO «I MENU DEL QUIRINALE»