

La cucina come identità

Sorbini: oggi è riscoperta e difesa di un territorio

Rita Boini

Qual è la situazione della cucina italiana, attualmente?

«È finita una cucina generalista, che nasce negli anni '60 del Novecento ed era in qualche modo la conseguenza del boom economico. In quegli anni gli italiani cominciarono ad uscire e a frequentare i ristoranti. Quel tipo di cucina rappresentava, in qualche modo, la diversità della cucina familiare e veniva letta come una cucina della modernità. Sono stati introdotti alcuni ingredienti come la panna da cucina, non presente nella cucina familiare, sono nate delle aberrazioni gastronomiche, come le penne nelle alla vodka, la panna diventava il collante di piatti fatti con piselli e il prosciutto, si badi bene, cotto e non crudo, era un tipo di cucina senza legami con il territorio, ma a suo modo una cucina nazionale, la trovavi da Nord a Sud. C'era un'improvvisazione nel mestiere del cuoco, in quanto tutti pensavano di potersi mettere dietro i fornelli e cucinare per altre persone. Questa è la fotografia della cucina a partire dagli anni '60».

Come è cambiato rispetto al passato più recente, a questa rivoluzione degli anni '60?

«C'è un cambiamento rispetto al passato più recente, a questa rivoluzione degli anni '60?». «L'1° novità di oggi, non anche esse».



Gannara La Sagra della cipolla, a settembre

sultato di un percorso che va avanti da più di 10 anni e ha dato risultati notevoli alla cucina italiana, consistono soprattutto in tre elementi. Il primo è la cucina del territorio, la riscoperta gastronomica di un determinato territorio. Infatti è difficile parlare di una cucina regionale, proprio a causa della storia del nostro paese, ma piuttosto si può parlare della cucina di singoli territori che hanno avuto delle materie prime ed elaborato una cultura della loro trasformazione. Il secondo elemento è la cucina creativa, che si è sviluppata sul filo di grandi chef, Gualtiero Marchesi, Angelo Paracucchi, tanto per citare; ed è stata influenzata da tendenze anche non italiane, come la nouvelle cuisine. In questa cucina c'è l'esaltazione dei sapori naturali, che è paragonabile a quella rivoluzione culturale nella Francia del Seicento. In quell'epoca i francesi dissero "bisita alla cucina italiana", che era una cucina dove le spezie imperavano. I francesi dissero che il porro deve sapere di porro, e così via, volevano tornare ai sapori naturali. La stessa cosa si è ripetuta da noi negli anni '80 del Novecento. In ultimo vi è da sottolineare un terzo elemento, di novità, quello della cucina delle contaminazioni, dove vengono ad incontrarsi culture geografiche territoriali con quelle di culture altre, non



La mensa allestita per gli immigrati ad Ellis Island, New York, nel primo Novecento. Questa è la foto in basso sono tratte dal libro recensito in pagina.

solo italiane. Oggi la cucina italiana è mediamente molto cresciuta di qualità».

La cucina delle famiglie, invece, quali vie sta percorrendo, oggi?

«Nelle famiglie c'è un po' di tutto, convivono alla cucina e il ricorrere a surgelati e precotti. La disponibilità a cucinare è diminuita di molto rispetto ad una volta, anche perché sono molte di più le donne che lavorano. Anche se per molti diversi si torna al passato, con momenti di cucina quotidiana ed altri di cucina festiva. Si cucina quando si ha tempo e si ha tempo quando non si lavora. Inoltre vi sono molti più utilizzi di una volta che cucinano, soprattutto per il piacere di farlo, nel tempo libero».

Cosa pensa della tendenza di assomigliare e privare di ciò che vogliono esprimere le ricette "tradizionali"?

«Quando parliamo di tradizione gastronomica dobbiamo essere consapevoli del fatto che non ci troviamo mai di fronte a realtà statiche. La cucina non è mai stata ferma, ma piuttosto è il risultato di una cucina in divenire. Ad esempio il risotto alla milanese in molti vecchi ricettari ha tra gli ingredienti zafferano e il midollo,

oggi il midollo non si usa più, tranne qualche eccezione in qualche famiglia. Eppure non ha cambiato nome, è sempre risotto alla milanese. Ogni piatto deriva da un processo di sostituzione, eliminazione, aggiunta. Puoi sostituire certi ingredienti ed avere ugualmente quel piatto. Quando andiamo in un ristorante romano pensiamo che l'amatriciana sia fatta con pancetta, cipolla, pomodoro, invece è senza cipolla. Questa è la storia dell'alimentazione, alcuni ingredienti rientrano nella preparazione di un piatto fino a quando qualcuno non li sostituisce. Si deve stare attenti quando si parla della tradizione. Codificare ricette come quella della "ribollita" o dell'acquacotta, piatti poveri fatti con le verdure e i legumi che si avevano a disposizione, è impossibile. Se una ribollita è buona è perché è stato bravo il cuoco che l'ha cucinata, non perché c'erano più o meno fagioli di cavolo rispetto ad una ricetta che non è mai esistita».

Dunque la cucina non ha mai seguito schemi rigidi?

«No, assolutamente. Dico di più. È sempre esistito uno scambio città-campagna, anche in questo caso possiamo parlare di contaminazione. In cucina di città contengono elementi della cucina contadina, la cucina contadina risente di quella urbana».

Se non ha senso codificare le ricette, con quali altri modi si possono salvare le antiche tradizioni?

«Il fatto è che c'è il problema di salvare le ricette, si rischia di perdere del piatto della tradizione perché nessuno ha mai raccolto la ricetta, nessuno fa più e neanche ricorda un certo tipo di piatto. Solo cinquant'anni fa c'era un numero molto maggiore di pasta o di salumi, molti di questi prodotti sono andati persi e nessuno li produce più ne ricorda l'esistenza».

Quanto alle sagre cosa si può dire oggi?

«Nella maggior parte dei casi non vi è altro che la spalla alla ricerca sulla cucina del territorio, non vi è alcun rapporto tra la cucina della sagra e quella locale. Molte sagre sono dedicate a prodotti che non hanno alcun rapporto con il luogo, oppure sono dedicate a prodotti non di stagione, come certe sagre degli asparagi in autunno. Per fortuna, anche se rare, vi sono delle eccezioni. La sagra della cipolla di Gannara, ad esempio, è una meraviglia. Vi sono la tradizione ed un prodotto del territorio, la cipolla di Gannara, che è aquilana, dolce ma di una dolcezza tutta sua, particolare. Questa cipolla viene cucinata in vari modi, c'è la tradizione, ma anche l'innovazione, la creazione. Un esempio che seguita ed uno dei tanti piccoli episodi che ci confortano sul futuro della nostra cucina».

Il libro "Migrazioni e culture alimentari": un'opera di Seppilli, Sorbini e Paolini. Ma a tavola siamo ormai cittadini del mondo

PERUGIA. Alla cucina degli emigranti italiani all'estero ma anche alla cucina che la cucina all'estero dei nostri emigranti ha avuto sulla nostra cultura alimentare è dedicato "Migrazioni e culture alimentari", da poco uscito ed edito dall'Editoriale Umbra (7 euro). Il testo è frutto di un lungo lavoro di ricerca svolto dai tre autori, Alberto Sorbini, antropologo con interesse verso i temi dell'alimentazione, del viaggio, del turismo e della pubblicità, Davide Paolini, giornalista enogastronomico ed autore di ricerche e libri nel campo dell'alimentazione e dell'antropologo Tullio Seppilli. Gli autori ripercorrono l'altissima del contadini italiani, ben lontani da quella del nostro immaginario. Infatti essa era scarsa e ripetitiva, incentrata prevalentemente su zuppe, pane e legumi, cui in diverse zone del centro-sud poteva sostituirsi la polenta. La maggior parte degli italiani soffriva di problemi di denutrizione e di sottoalimentazione, la pasta, al contrario di quanto non si crede, ricorreva raramente nella dieta dei contadini e, quando questo avveniva, nei mo-

menti festivi, era fatta in casa, generalmente con acqua e farina. Il durante la traversata per arrivare in America o nella permanenza in America che i nostri immigrati cominciavano a conoscere alimenti che prima loro conoscevano appena, come la carne di bue fresca, il baccalà, il tonno sott'olio. L'emigrazione transoceanica si rivolgeva, in prevalenza, verso tre paesi: l'Argentina, il Brasile, gli Stati Uniti. Nel primo due la carne era l'alimento principale della dieta dei lavoratori, si capivono le abitudini dei paesi di

provenienza, dove il curcio compariva raramente. Questo ed altri che altri fattori determinano in una serie di comportamenti e dinamiche tra le cucine, dei vari paesi, di cui i fusi migratori sono portatori e che nel libro vengono descritti in modo scientifico ma anche appassionante. Molta attenzione è dedicata anche alla ristorazione e alle sue vicende legate alla presenza degli italiani in America. Un libro di interessante lettura, utile anche a chi si occupa degli attuali problemi dell'immigrazione in Italia da altri paesi.



Venditori di mittli a Little Italy, New York