

RIFLESSIONI GEOGRAFICHE SULL'ALIMENTAZIONE NELLA CULTURA ITALIANA E MEDITERRANEA

GRAZIELLA GALLIANO

L'alimentazione è un'esigenza fisiologica essenziale alla vita umana, animale e vegetale, che si è alquanto diversificata nel corso della storia, dalla necessità di cibo per la sopravvivenza all'elaborata arte culinaria dei nostri tempi, che ha portato alla ricerca scientifica l'esigenza di analizzare i vari apporti nutritivi degli alimenti unitamente ai pregi dei loro sapori¹.

Un contributo fondamentale è dato dall'etnologia che considera gli usi dei popoli nelle diverse regioni della Terra e distingue una enorme varietà di cibi e bevande, tanto da definire l'uomo "onnivoro", ma le differenze fra un popolo e l'altro non consistono soltanto nei diversi cibi che essi attingono al mondo esterno quanto soprattutto nella diversa manipolazione e preparazione².

Il sistema alimentare viene oggi «inteso come un codice culturale, un linguaggio che esprime criteri di appartenenza di individui a un gruppo culturale e del gruppo culturale a un luogo..., un messaggio con proprie regole di composizione e una propria complessità, che riflette i valori e le fondamentali categorie concettuali di una cultura...». Inoltre, «ogni cultura alimentare è dotata di una propria identità che ne comunica le origini, i processi di trasformazione, il ruolo economico svolto nel passato e nel presente e la composizione sociale della popolazione, frutto di condizioni, di processi, di funzioni, di significati culturali, di valenze simboliche e di attribuzioni di valori. Risulta, dunque, evidente la centralità che l'alimentazione, in quanto crocevia delle varie realtà culturali, assume in ogni civiltà, non solo come valore materiale, ma anche per l'ampiezza di determinazioni e di correlazioni e per la simbologia che assume, configurandosi come un "soggetto" con cui la collettività caratterizza il territorio... Ne è un valido esempio la cultura alimentare italiana che, in quanto mediterranea, vede confluire nel rapporto con il cibo valori, rituali e significati diversi, proponendosi quale occasione e veicolo di esperienze assai complesse, che vanno ben oltre la funzione nutrizionale» (Barilaro, p. 161)³.

Infatti, solo a partire dal 1880 gli studi sono aumentati in modo considerevole e negli ultimi tempi hanno raggiunto dimensioni mastodontiche. Nella bibliografia italiana un punto di riferimento è il volume della Storia d'Italia edito da Einaudi nel 1998 per l'approccio metodologico⁴.

Dalle numerose indagini emerge una contraddizione di fondo, per le dinamiche dei fabbisogni della popolazione da un lato e dall'altro le riflessioni elitarie, per l'evoluzione dei consumi svincolati dall'idea di necessità nutritiva per adeguarsi ai canoni conviviali, edonistici ed estetici, in sintesi i due poli della fame e dell'abbondanza, di necessità e di gusto⁵.

Il ruolo della Geografia come scienza che studia il territorio «dove l'uomo trascorre l'intera sua esistenza e dove esplica tutte le sue funzioni: vivere, lavorare, abitare, muoversi...ed anche mangiare» è stato messo in evidenza dai colleghi afferenti al Gruppo di ricerca "Geografia Medica" dell'Associazione dei Geografi Italiani. In occasione dell'Ottavo seminario internazionale dedicato alla "Geografia dell'alimentazione" svoltosi a Roma nel 2004, l'organizzatore, il collega Francesco De Santis, ha messo in evidenza come lo studio del rapporto tra geografia e alimentazione possa essere effettuato da diversi punti di vista così riassumibili:

- *storico*, in quanto viene analizzata l'evoluzione nel tempo di questa branca determinante per l'esistenza dell'uomo, specie se rapportata ai tanti aspetti connessi con la cultura, con l'arte, con la letteratura...

- *sociale*, per l'interferenza dei fattori demografici, per l'instaurarsi di rapporti fra popolazione e risorse, per gli aspetti economico-produttivi dovuti al livello di tecnologia raggiunto, dai rapporti di produzione e di distribuzione delle risorse, tanto che non si tratta soltanto del problema nutrizionale, ma anche della non-nutrizione e/o della mal nutrizione, o meglio ancora della fame, piaga che sempre affligge le tante popolazioni dei cosiddetti paesi in via di sviluppo;

- *politico*, in quanto scandisce i modi di intervento nel processo produttivo e di distribuzione dei beni, e si rapporta ad ideologie che condizionano gli atteggiamenti mentali ed i rapporti dell'uomo con il cibo;

- *economico*, in quanto riesce a suscitare enormi interessi sia a livello di produzione delle derrate alimentari, coinvolgendo spesso grandi società transnazionali, sia a livello della distribuzione degli alimenti prodotti nelle varie parti del mondo;

- *antropologico ed etnologico*, che vede il cibo come espressione non solo delle colture intese come coltivazioni ma delle varie culture, come elemento a volte folkloristico, come simboli che spinge il sistema alimentare ad assumere una valenza semiotica trasformandosi in codice comportamentale con precise funzioni di comunicazione, fino a diventare, soprattutto oggi, in un mondo ormai in completa globalizzazione, quasi oggetto di desiderio standardizzato ed "imposto" dalle multinazionali del settore;

- *psicologico*, in quanto la nutrizione può essere connessa a varie tipologie di disturbo del comportamento alimentare che, oltre a ricollegarsi all'ambito sociale, tocca in profondità la psiche dell'individuo, dando luogo a fenomeni di assunzione eccessiva e smodata di cibo (bulimia e obesità) o al suo rifiuto totale (anoressia);

- *filosofico*, intendendo il termine "filosofico" nell'accezione di pratica di vita, in quanto determinati comportamenti alimentari come l'essere vegetariani, ad esempio, si ricollegano a precise scelte esistenziali che vanno sotto il nome di filosofie di vita. Se si vuole invece considerare il termine nella sua accezione più pura, quindi di studio a livello teoretico, il tema dell'alimentazione ricorre solo in

alcuni autori della filosofia antica e viene comunque inserito all'interno di sistemi che dettano comportamenti adeguati al mantenimento di uno stile di vita regolato che conduce all'atarassia;

- *medico*, che considera il cibo come elemento indispensabile per mantenere il corpo in piena efficienza fisica, sia come causa di malattie, quando non se ne fa un corretto uso, come nelle patologie legate all'obesità (Paesi ricchi), o quando la quantità giornaliera non è sufficiente, evidenziando così una diffusa denutrizione (Paesi poveri), che, spesso, ingenera ulteriori stati patologici;

- *statistico*, che si occupa, prevalentemente, della quantificazione di calorie necessarie ad una dieta corretta ed equilibrata in cui concorrono vari nutrienti: protidi, glucidi, lipidi, sali minerali, acqua e vitamine. Esistono tuttavia numerose variabili, che non consentono di stabilire l'incidenza di ognuno dei suddetti elementi che possono essere rapportati al peso corporeo, al sesso, all'età, all'attività svolta, al tipo di clima, all'ambiente in cui si vive.

A questi aspetti se ne possono aggiungere numerosi altri, come quello assai importante della religione che con le proibizioni alimentari condiziona le varie attività produttive, e quello di alcune coltivazioni, come il frumento, l'olivo e la vite, che hanno avuto enormi effetti sul paesaggio mediterraneo.

Sul piano teoretico, si riconosce all'economista inglese Thomas Robert Malthus (1766-1834) la teoria in base alla quale la popolazione tende a raddoppiare ad ogni generazione, e quindi circa ogni 25 anni, a causa dell'aumento del benessere degli uomini, mentre lo sviluppo dei mezzi di sussistenza segue ritmi meno rapidi⁶. Fra l'aumento della popolazione e la produzione agricola si forma così un divario al quale però sia la natura sia l'uomo cercano di porre rimedio, sempre secondo Malthus, con mezzi repressivi come le epidemie, le guerre, la mortalità infantile, ecc., oppure preventivi come il controllo delle nascite, innalzamento dell'età per i matrimoni, ecc.⁷

L'allarme alimentare di Malthus è stato momentaneamente spento dalla FAO, l'Organizzazione per l'Alimentazione e l'Agricoltura alla quale aderiscono quasi tutti gli Stati del mondo ed è oggi presieduta dal Senegalese Jacques Diouf. La FAO nel 1995 ha dichiarato che «il pianeta è in grado di offrire a ciascuno la relativa razione alimentare» (De Santis, p. 26) e comunque noi stessi oggi ne riconosciamo l'infondatezza dato che la popolazione ha ormai superato i 6 miliardi e quattrocento milioni di abitanti, con un aumento della disponibilità di calorie da 2.300 a 2.750⁸.

Le profonde trasformazioni che hanno coinvolto le attività umane in questi ultimi anni hanno recato enormi cambiamenti nelle abitudini alimentari soprattutto nelle popolazioni colpite dalla globalizzazione che tende ad uniformare anche i consumi e quindi la produzione, a scapito della tipicità delle colture e del legame del cibo con l'ambiente e a vantaggio invece dell'aspetto economico. Con lo sviluppo industriale che in Italia è stato dirompente a partire dalla metà del se-

colo scorso si sono verificati profondi cambiamenti per l'abbandono dei prodotti richiedenti lunghi tempi di lavorazione e di cottura.

Uno dei caratteri etnologici più importanti dell'alimentazione italiana che la distingue anche dagli Stati europei rientranti nella stessa fascia climatica è la preparazione della pasta che risale al popolo latino, in particolare i maccheroni. Enorme importanza ha avuto in Europa a partire dal secolo XVI la diffusione della patata, del mais, del pomodoro, del cacao, ed altri alimenti che hanno salvato dalle carestie le popolazioni europee (Doria, pp. 17-29).

È noto che l'organismo umano ha bisogno di carboidrati (farinacei, patate...), di proteine d'origine animale (carne, latte e derivati, pesce, uova...) e vegetale (semi di soia, piselli...), vitamine (verdura e frutta) unitamente a grassi e minerali. In diverse aree geografiche, soprattutto africane, dove, per esempio, la base nutritiva è costituita dal miglio la popolazione non riesce a soddisfare le necessità fisiologiche a causa dell'insufficienza delle proteine e la mancanza di amminoacidi di origine animale. Queste gravi carenze sovente si uniscono alle conseguenze di catastrofi naturali e ad epidemie rendendo molto difficile l'intervento sanitario. La sottoalimentazione agli inizi del terzo millennio viene riconosciuta come cronica in 800 milioni di persone per l'assenza quasi totale di elementi energetici, soprattutto i carboidrati, e più di due miliardi di persone sono considerate malnutrite per le carenze di proteine, vitamine e minerali (Dinucci, 2000, p. 104)⁹.

L'Italia è caratterizzata da una ricca tradizione alimentare che tuttavia risente oggi moltissimo del consumismo, con i cambiamenti di carattere economico e sociale che hanno portato alla sostituzione dei cibi preparati in casa con quelli precotti o confezionati dalle industrie, in vendita soprattutto presso i grandi supermercati, e la frequentazione dei cosiddetti *fast food* nati per rispondere alle esigenze di tempo durante le pause lavorative. In Italia i primi fast food sono sorti intorno al 1985¹⁰. Inoltre, l'efficienza della "fastizzazione" è dovuta in gran parte alla manodopera giovanile non specializzata che viene assunta solo a *part-time* e con contratti di formazione che difficilmente si trasformano in contratti a tempo indeterminato.

Per il geografo, ma non solo, è importante il problema ecologico perché anche se nelle campagne pubblicitarie dei fast food viene dichiarato il rispetto per la natura per l'uso di confezioni che provocano limitati danni ambientali e per il riciclaggio, per esempio, dell'olio di frittura, i fast food non possono essere ancora valutati come vere aziende ecocompatibili. Inoltre, la necessità di uniformare gli alimenti confezionati ha favorito una riduzione delle varietà genetiche locali e l'uso di biotecnologie: per esempio, la diffusione a livello mondiale di un tipo di patata (Burbank) dapprima presente solo nell'America settentrionale, il grande dispendio energetico per la confezione e poi l'uso di alimenti congelati, la moltitudine dei rifiuti derivati dall'uso e getta. Enorme è poi il consumo di carne e quindi lo sviluppo dell'allevamento bovino: questo richiede 10 calorie di

cereali per ottenere 1 caloria di carne. L'allevamento viene effettuato nelle stalle sottoponendo gli animali all'ingrasso e quindi con grande spreco di risorse. Nell'America Meridionale, essendo l'allevamento diffuso allo stato brado sono state abbattute enormi foreste che hanno comportato l'incremento della desertificazione e i ben noti cambiamenti climatici (Orecchio, pp. 131-140)¹¹.

L'ampliamento dei confini dell'Unione Europea ha portato sulle tavole degli italiani nuovi alimenti come la carne di renna, mentre la globalizzazione ha favorito quella di struzzo. Altri alimenti che cinquant'anni fa caratterizzavano la mensa dei poveri oggi sono diventati di prim'ordine come il merluzzo, i cui banchi di pesca si sono alquanto impoveriti negli ultimi decenni soprattutto sulle coste europee bagnate dall'Atlantico. Nell'alimentazione non solo italiana ha avuto un certo successo la ricerca delle novità, tramite offerte sul mercato di sostanze come alghe, grassi e strutti che, dopo essere stati adeguatamente trattati, sono entrati nei componenti dei dolci e dei gelati¹².

Altri due cereali che un tempo alimentavano soprattutto la mensa dei poveri oggi sono diventati di moda: del mais viene esaltato il contributo depurativo e disintossicante, il contenuto di betacarotene essenziale per la pelle e la vista e nella versione integrale l'effetto sull'elasticità dei vasi sanguigni. L'orzo utilizzato per l'alimentazione degli animali viene oggi unito alle farine per le minestre per il suo controllo sulla glicemia e il colesterolo ematico; inoltre esso viene coltivato a costi bassi perché non richiede particolari tecnologie¹³.

Nella cucina italiana hanno ormai fatto ingresso molte erbe e spezie e hanno recuperato il tempo perduto anche i fiori, che sono stati molto usati nella nostra cucina durante il Rinascimento. La lunga lista di prodotti esotici comprende il fiore Himalayano *Down to earth* contro i calcoli, nonché olii essenziali, acque aromatiche, radici, essenze... (*Ibidem*).

La conoscenza del rapporto del cibo con le tradizioni locali è un mezzo importante per conservare la propria identità culturale. Il cibo viene infatti considerato una fonte di auto-rappresentazione e alcuni alimenti sono assurti a simboli di una nazione. Per secoli in Italia il pane ha costituito l'alimento base dell'alimentazione, tanto che sono state combattute guerre per il pane, sono stati indetti scioperi o assalti ai forni¹⁴.

In campo alimentare la globalizzazione viene considerata però anche come un'opportunità perché favorisce la diffusione nel mondo delle conoscenze sulle caratteristiche delle produzioni locali, regionali o nazionali, che hanno conservato uno stretto rapporto con la terra d'origine. All'individualismo dettato dai nuovi ritmi temporali si accompagna la standardizzazione dei pasti e l'internazionalizzazione dei gusti, tanto che lo stesso prodotto alimentare può essere consumato con le stesse caratteristiche in diverse parti della superficie terrestre. Ma alla cultura del *fast food* si oppone oggi la cultura dello *Slow Food* che sta nascendo in Italia con grande successo soprattutto nelle aree rurali già coinvolte in esperienze di

agriturismo.

La proposta degli *Slow Food* mira a recuperare “cibi dimenticati” oppure poco sfruttati nella concezione della “conservazione tramite consumo”, che si basa sulla considerazione che alcuni prodotti naturali e animali scompaiono perché ne diminuisce la domanda sul mercato.¹⁵

Il fondatore e presidente internazionale, Carlo Petrini, ha osservato che nel corso degli ultimi anni si sono verificati profondi cambiamenti, soprattutto per quanto concerne l'attenzione del pubblico sul problema della genuinità del cibo a causa di alcuni gravi danni alimentari alla salute (SARS, aviaria...). Sono stati registrati notevoli miglioramenti che tuttavia spesso non si sono trasformati in occasioni di approfondimento, perché il cibo è stato interpretato come elemento del folclore, mentre è rimasta in secondo piano l'importanza culturale del cibo. Parimenti agli inizi non si dava peso alla necessità di salvare i cibi in via di estinzione, ovviamente perché erano ritenuti privi di valore commerciale e quindi senza futuro. La manifestazione riscuote un crescente successo di pubblico non solo italiano, a dimostrazione della validità degli scopi dell'associazione: la difesa e la valorizzazione della biodiversità alimentare e l'educazione al gusto. Quest'anno per la prima volta un intero Padiglione è stato dedicato ai Presidi, i prodotti da salvaguardare, circa 300 organizzati in cinque gruppi per ogni continente. L'Italia, rappresentata dalle sue Regioni amministrative, ne offriva circa 200 con una vasta gamma di formaggi e frutta¹⁶.

Contemporaneamente al Salone del Gusto si svolge da due anni un evento altrettanto interessante, denominato *Terra Madre*, una *convention* mondiale di agricoltori, allevatori e pescatori che al proprio lavoro uniscono la preoccupazione per il rispetto dell'ambiente. Si tratta di circa 5 mila persone che appartengono a circa 1.600 comunità del cibo, provenienti da 150 Stati del mondo¹⁷.

La manifestazione è stata chiusa al pubblico data la larga partecipazione dei presenti. La sua prima edizione era stata inaugurata da Vandana Shiva, la sostenitrice della cosiddetta “libertà dei semi”, contro i progetti dell'industria biotecnologica che li modifica geneticamente e poi li brevetta. La sua associazione, *Navdanya*, cioè “nove semi”, significa “nuovo dono”, il dono di semi antichi ai contadini di oggi. L'associazione ha creato banche comunitarie di sementi per la salvaguardia e la distribuzione delle varietà autoctone¹⁸.

A Roma si è svolta in contemporanea un'altra manifestazione dedicata agli *Italiani e il cibo* nel corso della quale sono stati resi noti i risultati di un'indagine svolta su 1326 persone sul gusto del mangiare e la sicurezza alimentare. Emerge una scelta dei cibi dettata dall'apparenza e la ricerca dei cibi perduti, cresce la voglia dei controlli e di informazione diffusa¹⁹. Probabilmente è per questi motivi che in Italia hanno un certo rilievo, anche se limitatamente locale, le sagre e le feste dei piccoli paesi, che richiamano alla mente eventi storici del passato negli stessi luoghi d'origine oppure hanno solo un significato folcloristico²⁰.

Sul piano commerciale svolgono un ruolo molto importante le politiche di tutela dei marchi di produzione, con l'etichettatura delle confezioni in base alle norme vigenti, che esercitano un forte richiamo turistico. Sono organizzati i cosiddetti "tour gastronomici" per l'apprezzamento della produzione locale, anche se la motivazione di fondo è la ricerca di nuove motivazioni per incrementare l'offerta turistica e in questi casi la gastronomia riesce a valorizzare il territorio. Infatti, la funzione del ristoro occupa uno dei dieci posti della cosiddetta catena turistica, talvolta il più importante perché trainante fra le potenzialità dell'offerta (*Ibidem*, p. 127).

Un ruolo sempre più incisivo sta assumendo in Italia la pubblicità soprattutto televisiva del cibo sano e genuino con immagini tratte dal suolo, i suoi prodotti e le tavole dove viene consumato. Nei messaggi rivolti ai media si enfatizzano le capacità nutritive dell'alimento in stretto connubio con la salubrità dell'ambiente in cui è stato coltivato o prodotto.

La stessa crisi della modernità viene sentita nella coscienza collettiva come necessità di riappropriarsi dei valori culturali, i valori simbolici e identitari che ogni popolazione attribuisce al proprio sistema alimentare. Mentre spariscono i generi di vita tradizionali aumenta l'interesse per gli alimenti e le modalità di produrli del passato²¹.

In Italia i ristoranti etnici vantano una lunga tradizione ma solo in questi ultimi tempi hanno raggiunto una diffusione enorme e alquanto eterogenea a causa dell'immigrazione: l'ultima guida dei ristoranti d'Italia ne conta 2.600 con un'alta concentrazione di piccoli luoghi di ristoro gestiti da stranieri soprattutto nei centri storici delle città. Nella mia città, Genova, i ristoranti etnici sono 114 e sono sorti grazie ai flussi immigratori, che hanno comportato presenze ormai da tutti gli stati del mondo.

Tuttavia, come sostiene Edgar Morin «più che ad una invasione pura e semplice del cibo "altrui", assistiamo a complessi fenomeni di sincretismo alimentare, con ricostruzioni, adattamenti, voli di fantasia e adeguamenti al mercato dei cibi originali» (in Capatti ecc. p. 1015) e nello stesso tempo, come sostengono Jean-Louis Flandrin e Massimo Montanari nella loro fondamentale *Histoire de l'Alimentation* (1996) le differenze all'interno di uno stesso prodotto possono essere sensibili da paese a paese e citano per esempio il pane bianco della Gran Bretagna che è ben diverso da quello francese, italiano o spagnolo (*Ibidem*).

L'alimento italiano ritenuto l'espressione culinaria sia globale che locale (glocale) è la pizza.²² La tradizione associa l'invenzione della vera pizza alla creatività dei più umili ceti sociali della Napoli settecentesca, dopo l'invenzione dei mulini a cilindri d'acciaio e l'uso del pomodoro²³.

Sul piano della ricerca scientifica uno dei filoni seguiti dai geografi che ritengo particolarmente interessante è quello promosso dall'Università di Firenze in collaborazione con la Regione Toscana dedicato alla memoria storica del territorio

rurale, come risulta dal relativo sito *web* nella sezione “Cultura”. Dalla schedatura dei mestieri e delle attività a rischio di estinzione i ricercatori sono passati alla valorizzazione delle aree rurali attraverso le emergenze naturalistiche e i prodotti agroalimentari tradizionali²⁴. Tuttavia come ai tempi di Plinio il Vecchio – che nella sua *Storia Naturale* citava le principali culture con riferimenti alle zone geografiche di produzione – ancora oggi la specificità geografica di alcuni prodotti è documentata da precisi toponimi, come le ciliegie di Lari, il basilico di Pra, ecc.²⁵

Il concetto di “tipicità” avvallato dalla tradizione, relativo ai prodotti alimentari garantisce l’identità territoriale e quindi diventa simbolo della storia locale e nel contempo un’attrattiva turistica. Si tratta quindi di un’operazione culturale per la quale occorre unire gli aspetti economici agli eventi culturali, informare le nuove generazioni della propria identità per utilizzare a loro vantaggio le trasformazioni, una forma di solidarietà *infra* e *inter* generazionale che garantisce la tradizione e favorisce l’innovazione attraverso la persistenza culturale e la condivisione dei valori storici.

NOTE

¹ In base alla definizione dell’Enciclopedia Italiana risalente al 1950 gli alimenti sono «sostanze che introdotte nell’organismo servono a sopperire al suo dispendio in forze vive, a fornirgli i materiali di riparazione e di accrescimento, se questo si verifica, e a fornirgli infine alcune sostanze (vitamine) indispensabili al normale svolgimento di funzioni fondamentali per la vita dell’individuo e della specie» (voce *Alimentazione*, pp. 498-9). In uno dei primi trattati sulla *Fisiologia del gusto*, Brillat-Savarin nel 1826 ha sentenziato: “Dimmi quel che mangi e ti dirò chi sei” e forse da allora nell’immaginario collettivo è diffusa la convinzione che «noi “siamo quello che mangiamo”, ma questo che cosa significa? Prima di tutto che il nostro corpo si forma e si “costruisce” in diversi modi a seconda del tipo di “mattoni”, cioè di cibo, con cui lo costruiamo; proprio come un edificio l’organismo degli esseri umani può avere problemi se il “materiale” usato per la sua “costruzione” non è di buona qualità» (De Ghantuz Cubbe, p. 5). Nella prefazione all’opera di Turro sulle *Origini della conoscenza* Unamuno scrive “conosci e percepisci ciò che mangi” che induce Finzi a sostenere “*edo ergo sum*” e a considerare il cibo come un mezzo per raggiungere le 6 dimensioni del benessere (emotiva, vocazionale, fisica, spirituale, intellettuale e sociale) da sostenere con l’educazione e l’informazione (Galvani, pp. 142-3).

² Dopo i popoli primitivi che vivevano di caccia e pesca, già i pastori che si nutrivano prevalentemente di carni degli animali hanno iniziato a lavorare i prodotti del latte e con la civiltà agricola viene continuata l’attività di caccia e pesca e si moltiplicano gli animali domestici. Conosciuta l’utilità dei cereali, l’uomo non si limita alla loro cottura, avendovi introdotto varie fasi di lavorazione, dalla macinazione dei grani alla fabbricazione del pane e delle paste.

³ Queste tematiche sono affrontate molto di recente nella storia della letteratura, mentre in passato l’attenzione era posta essenzialmente sull’aspetto nutrizionale. Si fa risalire ad Ippocrate di Cos (460-380 a.C.) l’importanza degli alimenti per sopperire alla perdita di calore per l’espiazione

della pelle e ad Aristotele le trasformazioni del cibo nel corpo umano. In seguito dalla Storia Naturale di Plinio il Vecchio si scorre tutto il periodo medievale sino a Paracelso (1493-1541) che effettua una prima distinzione fra gli alimenti e le sostanze dell'organismo. Durante l'Illuminismo si fissano le basi della dottrina moderna dell'alimentazione, che riconosce nel carbonio, nell'ossigeno, nell'idrogeno e nell'azoto i componenti fondamentali. Lo sviluppo tecnologico e i progressi della chimica organica hanno proceduto in modo parallelo con la letteratura.

⁴ I curatori ritengono la storia dell'alimentazione una prospettiva di indagine utile a cogliere, dall'angolatura specifica delle sue variabili, i mutamenti profondi della società italiana, perché il cibo rappresenta «ad un tempo, una spia significativa ed una conseguenza del complesso intreccio tra continuità e trasformazione che ha attraversato i processi di modernizzazione delle società industriali dalla metà del Settecento ai giorni nostri. In una multiforme maglia interpretativa, il rapporto qualitativo e quantitativo del livello alimentare si intreccia infatti con i mutamenti dell'agricoltura, tanto nei suoi profili produttivi quanto in quelli organizzativi, sottoposta alle rotture determinate dalla sua mercantizzazione prima e successivamente dalla sua contraddittoria integrazione in un modello di sviluppo industriale» (p. XVII). Nel caso italiano... questo processo procede per tentativi e continue false partenze e la "rivoluzione" ottocentesca... si muove a fatica in un universo alimentare caratterizzato dalla denutrizione di massa dei ceti popolari delle città e delle campagne. Nell'Italia contemporanea si intrecciano i percorsi dell'emigrazione e della marginalità sociale, la scoperta dei diritti dell'infanzia, l'emergere della differenza di genere fino alle mutazioni degli stili di vita e dell'immaginario collettivo acceleratisi negli ultimi quarant'anni.

⁵ Un'altra ragione deve essere messa in evidenza: l'esclusione dalla letteratura culinaria del patriomonio umanistico imputabile al destinatario che sino alla metà dell'Ottocento era la servitù domestica e in seguito la moglie o madre di famiglia, il che giustifica l'esclusione dalle biblioteche famigliari dei libri di cucina. Solo di recente «la struttura del libro di ricette e del menù è stata finalmente integrata con foto, disegni, riproduzioni, ...ricordi, documenti, testimonianze vengono a fatica assorbiti dal ricettario, senza consolidarne l'impianto... La cultura alimentare vince l'ostracismo grazie ad un numero sparuto di intellettuali, ma resta divisa nelle sue espressioni: la didattica domestica e professionale, l'edizione di manoscritti e libri antichi, la storia dei commerci e dei consumi, le memorie locali...» (Capatti, ecc., p. XXIX). Certo non mancano nelle maggiori biblioteche italiane i preziosi trattati rinascimentali dei cuochi spesso segreti e i saggi francesi che hanno dominato la letteratura ottocentesca, ma anche nella stessa formazione studentesca l'alimentazione viene delegata alla fisiologia o all'agronomia non avendo avuto uno statuto disciplinare suo sino a qualche decennio fa. perché sono diverse nel tempo e nello spazio le esigenze nutritive dell'uomo secondo il genere di vita, dell'ambiente circostante, delle stesse capacità nutritive dei singoli prodotti e delle conoscenze dei vari popoli per la loro preparazione, conservazione e utilizzo.

⁶ In particolare, l'aumento demografico avverrebbe in progressione geometrica di ragione due (2, 4, 8, 16, 32, ecc.), invece la produzione agricola può aumentare, nel caso migliore, in progressione aritmetica di ragione due (2, 4, 6, 8, 10, ecc.).

⁷ Questa teoria ha un significativo collegamento con l'«enunciazione della legge sul salario che tende spontaneamente al livello delle sussistenze, poiché qualunque aumento sarebbe annullato dalla espansione delle popolazione, prima compressa nel suo istinto vitale dalla limitatezza del salario; sul piano della politica economica il principio stesso porta a suggerire un insieme di misure tendenti a scoraggiare i matrimoni precoci, ad abolire le leggi sui poveri e le altre forme di assistenza pubblica, a dissuadere qualunque azione volta al miglioramento salariale». La teoria

maltusiana, inoltre, riconosce alle «sussistenze il limite minimo del salario, ma al di sopra di tale limite il salario può variare per effetto della variazione della domanda e dell'offerta di lavoro e della domanda e offerta dei beni di consumo operaio» (Duchini, p. 111).

⁸ Tuttavia l'ultimo rapporto della FAO (2006) denuncia che 854 milioni di persone sono a rischio e che cresce il numero delle persone sottotonutrite. Inoltre, bisogna precisare che esiste e si va sempre più approfondendo «la disuguaglianza nella distribuzione degli alimenti sia sotto il profilo della quantità (sottoalimentazione e denutrizione) sia sotto quello della qualità, con conseguente crescita dei caratteri di malnutrizione (ipo e iper)». Tale disuguaglianza è dovuta in gran parte all'intervento dell'uomo e al modo di gestire le risorse naturali, sia quelle rinnovabili che rappresentano la maggioranza in campo alimentare sia quelle non rinnovabili, destinate ad esaurirsi. Alla fine degli anni Ottanta si riteneva che la linea di 2.750 calorie-per abitante-al giorno separasse le aree geografiche con risorse alimentari sufficienti da quelle sottoalimentate, queste ultime definite «fasce della fame» (*hunger belt*), comprendenti i territori in cui il sovrappopolamento è forte rispetto alle risorse disponibili e quelle in cui le risorse sono sottoutilizzate (Vallega, 1989, pp. 94-96).

⁹ D'altro lato, un'alimentazione composta di grassi e zuccheri in eccesso genera altri rischi per la salute, come l'obesità, che comporta una riduzione della capacità lavorativa e un aumento della spesa sanitaria. Altre malattie sono ricollegabili essenzialmente ai disturbi alimentari, come l'anoressia e la bulimia che, per esempio, in Italia colpiscono il 10% della popolazione femminile d'età compresa fra i 25 e i 30 anni, più di due milioni di persone in valore assoluto.

¹⁰ La loro offerta alimentare è in genere ricca di grassi, di proteine animali e di zuccheri, ma assai carente di fibre vegetali. La fortuna dei fast food è data da un menu limitato a pochi alimenti e soprattutto dalla velocità del servizio, oltre che dai prezzi contenuti. Infatti, una caratteristica di questo tipo di ristorazione – che peraltro ha riscosso molto successo – è la quantità del prodotto a scapito della qualità. Le statistiche registrano la nascita di un nuovo locale per il fast food ogni cinque ore sul nostro pianeta. Il cibo perde ogni peculiarità ambientale per assumere connotati di universalità ma anche di omologazione del gusto e quindi della società, favorendo l'economia di piantagione a discapito di quella tradizionale, quindi monopolizzando l'industria alimentare, come pure la diffusione di alcune malattie dovute a nuovi virus o batteri.

¹¹ Dal punto di vista sociale si rilevano profondi cambiamenti a partire dalla vita familiare, perché è diminuita l'esigenza di riunirsi per il pranzo o la cena, mentre aumenta la frequentazione dei ristoranti per gli incontri di lavoro, per il turismo, per le manifestazioni culturali ecc.

¹² In questa sede desidero ricordare che gli studiosi affermano che il *Kamut* è un tipo di grano nato 6 mila anni fa in un'area compresa fra l'Egitto e la Mesopotamia giunto quasi senza cambiamenti sino ad oggi: è molto più ricco di proteine rispetto agli altri cereali, è antiossidante e molto digeribile; in Italia viene utilizzato per la piadina della Romagna e dopo una lavorazione del *Kamut* che ne elabora il glutine si ha il *seitan*, mentre il farro non risulta che abbia avuto manipolazioni dai tempi antichi. Il grano rinvenuto presso una tomba di una regina egizia è stato presentato da un archeologo ad un convegno di antropologia alla fine degli anni '70 e dopo diverse prove si è riusciti a coltivarlo nella regione delle Marche.

¹³ Molto interessante è la storia della pianta dell'immortalità, l'Aloe vera o *barbadiensis* del genere delle Liliacee, che ha origine nella mitologia greca con le feste annuali per la trebbiatura (il termine deriverebbe dal greco *Halos*, aia), ma viene documentata dai papiri di 3.500 anni fa. Si può dire che tutte le civiltà l'hanno conosciuta: oltre agli Egizi e ai Greci, i Sumeri, i Maya, i Cinesi, i Giapponesi, i Tuareg, gli Indiani. Una descrizione dei suoi rimedi per la salute risale a

Plinio il Vecchio e la tradizione narra del viaggio di Alessandro Magno all'isola di Socotra per curare le ferite dei soldati e risulta che Cristoforo Colombo l'abbia utilizzata per i marinai colpiti dalla malnutrizione; le ricerche recenti ne riconoscono addirittura le proprietà antitumorali. Altrettanto interessante è la storia del cioccolato e quindi del cacao, coltivato 6 mila anni fa nei bacini dell'Orinoco e del Rio delle Amazzoni e in seguito nel Messico per le sue proprietà energetiche; gli Aztechi lo usavano anche come moneta. Giunto in Europa il cacao venne lavorato per i suoi poteri medicamentosi ed ebbe grande successo tanto da entrare nell'industria agli inizi del 1800.

¹⁴ Celeberrimo è quello di Milano descritto da Alessandro Manzoni. Mi piace anche ricordare che «una delle più importanti accademie della lingua italiana, quella della Crusca, ha elevato il pane a simbologia della purezza e l'iconografia delle sue famose "pale" è quasi interamente dedicata alla macinazione e panificazione del grano» (Morazzoni, p. 126).

¹⁵ Fra alcuni esempi: le galline piccole in Africa, la mela renetta in Pianura padana, il tacchino in Piemonte, ecc. Per reintrodurre questi prodotti sui mercati occorre una complessa operazione culturale che ne evidenzia i valori tradizionali, quelli nutritivi e meno dannosi per l'organismo (come la carne bianca) e i prezzi più bassi di altre carni (Galvani, pp. 141-150). Con il recupero della tradizione alimentare si recupera la re-identificazione del gusto, come avviene sempre più frequentemente nelle manifestazioni denominate "Saloni dei Sapori o del Gusto" che si svolgono a livello internazionale, nel corso dei quali vengono illustrati i modi e i tempi di produzione nel passato di determinati prodotti alimentari, invitando gli agricoltori o gli allevatori ad impraticarsi dei modelli della tradizione per entrare nell'apprezzato campo dell'artigianato locale. Proprio pochi giorni fa si è concluso a Torino il Salone del Gusto organizzato ogni due anni a partire dal 1996 dal movimento *Slow Food*, un'associazione cosmopolita.

¹⁶ Per i visitatori vengono organizzate mostre sugli antichi mestieri e Laboratori didattici per le scuole, per gli ospedali e per le carceri. Si tratta di lezioni di degustazione, svolte dai produttori e da esperti, decontestualizzando il momento degustativo da ogni connotazione nutrizionale. Un'altra innovazione sono i *Master of Food* che si configurano in laboratori e lezioni teoriche su una ventina di categorie merceologiche, considerate come università popolari che si stanno diffondendo sul territorio italiano (Petrini, pp. 156-7). Visitando gli stand, anche chi non ama il cibo non può rimanere estraneo ai sapori e agli odori delle vie dei Formaggi, dei Salumi, degli Orti e delle Spezie, dell'Olio e conservati, del Grano (cereali, pasta, pane), della Carne, dei Dolci e degli Spiriti (dolci, cioccolato, miele, confetture, distillati) e la via della Birra, che ci consentono di incontrare sia prodotti ormai ben noti in Italia come il *tofu*, il formaggio di soia che limita il colesterolo secondo la cultura vegetariana-vegana, oppure alcuni cibi che si conservano a lungo senza il ricorso alla tecnologia, come un altro formaggio, il *Kebabek*, uno dei tanti *muni* realizzati dalle donne libanesi, senza latte perché ottenuto dal grano fermentato in acqua, cotto e rifermentato per due volte, oppure lo stoccafisso di Soroya nella Norvegia settentrionale, dove i merluzzi sono pescati solo con l'amo (sistema di pesca sostenibile) e consegnati entro due ore per l'essiccazione all'aperto senza il congelamento. Interessante è anche la conservazione naturale della patata del Perù che viene esposta sia al gelo notturno sia al sole e si conserva per più di 10 anni. Fra le varietà di caffè figurava nello stand della Lavazza anche quello della Giordania, corredata dal profumo dell'aroma e del vasellame tipico per la sua lavorazione.

¹⁷ Nel giorno dell'inaugurazione (26 ottobre 2006), alla presenza del Presidente della Repubblica Italiana, erano presenti circa mille cuochi fra i più famosi a livello internazionale, nonché 411 scienziati e docenti universitari, allo scopo di divulgare i risultati delle loro ricerche e, nello stesso tempo, di valorizzare i prodotti delle cosiddette terre povere. Nel catalogo di Terra Madre

per quanto concerne la Giordania sono indicati i Produttori di spezie di *Deir Alla*, governatorato di *Al Balqa*, una comunità di famiglie che raccolgono erbe e piante selvatiche nelle montagne o in pianura, tra le specie soprattutto rosmarino, timo, finocchietto e rosa.. Le erbe sono raccolte per essere macinate ed essiccate in barattoli all'ombra; uno spuntino gustoso è il pane con una spolveratina di *zatar*, un misto di timo, sesamo e *sumac*, una spezia dal sapore di limone che si ottiene macinando bacche secche di sommaco, un arbusto delle Anacardiacee. Il referente della comunità è Safran Jaser Mahmoud Alsaleem (Khaldoun2004@yahoo.com).

¹⁸ Un *seed saving* che difende il seme dalla proprietà intellettuale delle multinazionali, mirando ad un'economia alimentare basata sulla biodiversità. Secondo la Shiva l'economia alimentare è dominata da monopoli e monoculture, dall'industrializzazione della produzione e la globalizzazione distributiva che hanno portato un miliardo di persone alla fame e due miliardi all'obesità, distruggendo la vita dei contadini e delle specie. Con i suoi semi Shiva intende difendere anche la libertà degli agricoltori dalle multinazionali rivendicando la biodiversità contro le pochissime colture mondiali.

¹⁹ Scopriamo che gli Italiani si documentano sulle etichette, che privilegiano il vetro rispetto alla plastica o alle lattine, che avvertono con maggiore preoccupazione i fattori negativi correlati ai pesticidi, all'uso di ormoni, agli organismi geneticamente modificati, agli additivi chimici (www.AGCOM.IT).

²⁰ Ricordo, per esempio, la festa del polentone, cioè del prodotto della semplice cottura in acqua del mais, che si svolge annualmente in alcuni paesi della provincia di Alessandria: essa rievoca l'episodio di una carestia invernale nel corso della quale i contadini ebbero in dono della polenta dal marchese o dal ricco proprietario del feudo e riuscirono così a sopravvivere. Ma oggi la ricorrenza viene festeggiata nel mese di agosto non tanto perché il mais è appena raccolto quanto perché i piccoli centri sono maggiormente frequentati dai turisti.

²¹ Un notevole successo hanno le pubblicazioni destinate agli agricoltori e agli allevatori, come pure quelle dell'arte culinaria. Questa viene affiancata da proposte innovative che tendono a cambiare le abitudini alimentari tradizionali degli Italiani, come per esempio la sostituzione del nostro "cappuccino" della prima colazione (accompagnato da fette biscottate e marmellata di frutta) con caffè d'orzo, yogurt e cereali, frutta esotica di diversa provenienza. Nello stesso tempo, la moda alimentare degli ultimi anni ha rivalutato la cosiddetta cucina mediterranea nell'alimentazione, dopo un periodo di insuccesso a causa della presenza dei carboidrati ritenuti in eccesso nelle diete ipocaloriche e comunque da evitare in simbiosi con carne o patate nella cosiddetta dieta dissociata, che favorisce un massiccio consumo di cibi vegetali.

²² Le cui origini da taluni sono fatte risalire al II millennio a. C. in Egitto con la scoperta della lievitazione naturale dell'impasto di acqua e farina di grano e l'aggiunta di verdure anche nel vicino Oriente. Le proto-pizze sono rintracciabili anche nella Grecia di Platone con il formaggio (chiamate *maḗzā*) e nella Roma repubblicana con vari condimenti. La parola pizza compare però per la prima volta solo nel secolo IX, in alcuni documenti della Campania che definiscono così una forma di pane, simile alla focaccia o alla schiacciata; successivamente dal Rinascimento fino al manuale di Pellegrino Artusi (1891) il termine "pizza" è sinonimo di "torta" o "timballo".

²³ Si diffonde l'usanza di consumare la pizza presso i forni a legna e per strada. Ma il passaggio nelle altre regioni italiane avviene solo nel secolo scorso, forse dopo l'apprezzamento del Re d'Italia e della moglie Margherita che nel 1889 visitando Napoli firmò una lettera di ringraziamenti ancora oggi conservata presso la Pizzeria Brandi. Con il boom economico degli anni '60 la pizza diventa un fenomeno di massa ed oggi ne elogiama il carattere interculturale e la inter-

pretiamo come una forma di comunicazione universale (Siniscalchi,2005).

²⁴ Sono stati indagati i legami fra i prodotti e i territori d'origine, mettendo in evidenza gli aspetti culturali del territorio nei moderni processi di sviluppo locale, mirando alla salvaguardia ambientale contemporaneamente alla sostenibilità dello sviluppo. Le difficoltà incontrate da questi ricercatori per risalire all'origine di un prodotto alimentare sono numerose, perché ogni coltivatore è sempre intervenuto per migliorare la produzione e quindi ha dato vita a nuove varietà e negli ultimi decenni è stata l'industria alimentare che ha apportato drastiche selezioni.

²⁵ Ma il dibattito sulla rinaturalizzazione ambientale pone interessanti interrogativi ai quali gli studiosi non possono rispondere: le pinete costiere della Toscana devono essere sostituite con le leccete dell'antica foresta planiziale o con le pinete coltivate al tempo della signoria dei Medici-Lorena? Per convenzione è stato assunto il secolo XVIII come riferimento temporale per la tradizionalità, data l'abbondanza di documenti d'archivio.

BIBLIOGRAFIA

- AA.VV., *Agri-Food Chains and Environment*, in A. Montanari (a cura di), *Food and Environment. Geographies of Taste*, Roma, Società Geografica Italiana, 2002, pp. 46-67.
- C. BARILARO, *L'alimentazione tra cultura e identità*, in C. Palagiano, G. De Santis (a cura di), op. cit., pp. 161-167.
- A. BRILLAT-SAVARIN, *Fisiologia del gusto*, in *Brillat-Savarin letto da Roland Barthes*, Palermo, 1978.
- C. BRUSA, 2004: *Anno Internazionale del Riso*, in "Ambiente, Società, Territorio. Geografia nelle Scuole", n. 1, genn./febr. 2004, pp. 7-12.
- P. CAMPORESI, *Alimentazione, folklore, società*, Parma, Pratiche Ed., 1980.
- P. CAMPORESI, *La terra e la luna*, Milano, Garzanti, 1995.
- A. CAPATTI, A. DE BERNARDI, A. VARNI, *L'alimentazione*, in "Storia d'Italia", Annali 13, Torino, Einaudi, 1998.
- A. CAPATTI, M. MONTANARI, *La cucina italiana. Storia di una cultura*, Roma-Bari, Laterza, 1999.
- L. CASSI, M. MEINI, *I prodotti agroalimentari tradizionali della Toscana. Un percorso fra economia e cultura*, in "Ambiente...", nn. 4/5, ottobre 2005, pp. 47-50.
- V. CASTELLANI, *Coffee Books. Viaggio alle radici del caffè*, Savigliano (CN), Ed. Gribaudo e Lavazza, 2006.
- M. CRESTA, P. SCARDELLA E F. GRIPPO, *Ecologia e geografia dell'alimentazione. Guida all'analisi nutrizionale delle popolazioni*, Napoli, Idelson-Gnocchi, 2000.
- G. DE GHANTUZ CUBBE, *Alimentazione*, in "La rete del sapere", Brescia, La Scuola, 2005.
- F. DE SANTIS, *Geografia, salute e alimentazione*, in C. Palagiano, G. De Santis (a cura di), *Geografia dell'alimentazione. Atti dell'Ottavo Seminario Internazionale di Geografia Medica* (Roma, 2004), Perugia, Edizioni RUX, 2005, pp. 19-30.
- M. DINUCCI, *Il sistema globale 2000*, Bologna, Zanichelli, 2000.
- F. DUCHINI, *Malthus, Thomas Robert*, in "L'Enciclopedia", vol. 13, Torino, UTET, 2003.
- M. FINZI, *Aspetti sociali e culturali dell'educazione alimentare*, in ANCC e ARCC (a cura di), *L'educazione alimentare in Europa*, Bologna 23-24 ottobre 1981, Imola, Galeati, 1982, pp. 19-27.
- D. GALASSI, *Acquacoltura, alimentazione, salute*, in C. Palagiano e G. De Santis (a cura di), op. cit., pp. 437-444.
- M. G. GRILLOTTI DI GIACOMO (a cura di), *Geografia e agri-cultura per «seminare meno e arare meglio»*, in "Geotema", n. 5, 1996, Bologna, Patron.

- Chef Kumalé, *Kebab alla riscossa*, in “Vie del gusto”, ottobre 2006, pp. 106-113.
- S. MILANO, R. PONZIO, *Report Presidi*, in “Slow Food”, n. 22, novembre 2006, pp. 146-150.
- Ministero dell’Ambiente e della Tutela del Territorio, *Atlante dei prodotti tipici dei parchi italiani*, Cuneo, Imago, 2002.
- A. MONTANARI, *Tracce di gusto*, in Touring Club Italiano e Società Geografica Italiana, *Riflessi italiani. L’identità di un Paese nella rappresentazione del suo territorio*, Milano, 2004.
- M. MONTANARI, *La fame e l’abbondanza. Storia dell’alimentazione in Europa*, Bari, Laterza, 1993.
- M. MONTANARI, *Il cibo come cultura*, Bologna, CLUEB, e Bari, Edizioni La Terza GLF, 2004.
- M. MORAZZONI, *Dall’omologazione alla “re-identificazione” del gusto*, in C. Palagiano, G. De Santis (a cura di), op. cit., pp. 125-129.
- F. ORECCHIO, *La globalizzazione del gusto e la diffusione dei fast food*, in C. Palagiano, G. De Santis (a cura di), op. cit., pp. 131-140.
- C. PALAGIANO, G. De Santis (a cura di), *Geografia dell’alimentazione*. Atti dell’Ottavo Seminario Internazionale di Geografia Medica (Roma, 2004), Perugia, Edizioni RUX, 2005.
- D. PANTINI, *Prodotti tipici e ristorazione un rapporto da costruire*, in “Origine. Il sapore del territorio italiano”, settembre-ottobre 2006, pp. 10-11.
- D. PAOLINI, *I luoghi del gusto. Cibo e territorio come risorsa di marketing*, Milano, Baldini&Castoldi, 2000.
- C. PETRINI, *Buono, pulito e giusto. Principi di nuova gastronomia*, Torino, Einaudi, 2006.
- J.-R. PITTE, *La géographie du gout, entre mondialisation et enracinement local*, in “Annales de Géographie”, 2001, n. 621, pp. 487-508.
- G. QUAGLIARELLO, *Alimentazione*, in *Enciclopedia Italiana Treccani*, 1950, vol. II, pp. 498-9.
- G. REBORA, *La cucina medievale italiana tra Oriente ed Occidente*, Università di Genova, 1996 (Genova, Ed. Brigati).
- S. SINISCALCHI, *Pizza e integrazione culturale degli immigrati. Riflessioni geografiche*, in C. PALAGIANO, G. DE SANTIS (a cura di), op. cit., pp. 255-264.
- V. TETI, *Il colore del cibo. Geografia, miti e realtà dell’alimentazione mediterranea*, Bari, Melteni, 1999.
- A. VALLEGA, *Geografia Umana*, Milano, Mursia, 1989.