

# Montanari: «Gli show di cucina ci hanno fatto riscoprire il cibo»

dal nostro inviato

ELENA NIEDDU

**SARZANA.** Un piatto vegano, un plateau di sushi, del cioccolato sopraffino e una trasmissione televisiva con chef impegnati in una gara tra i fornelli. In apparenza hanno ben poco in comune. In realtà, un fil rouge c'è: è il tentativo di colmare una lacuna di conoscenza che, per due generazioni, ha allontanato l'uomo da ciò che mangia. Massimo Montanari, professore di Storia medievale e di Storia dell'alimentazione all'Università degli Studi di Bologna e direttore del Master Europeo di Storia e Cultura dell'alimentazione, ha parlato di "Cibo al tempo della crisi" al **Festival della Mente** di Sarzana.

**Professore, pensa che in futuro sempre più persone saranno vegetariane o vegane?**

«È una prospettiva che può avere senso. La carne non ha più quel prestigio che aveva in passato, a causa degli avvertimenti dei medici, della diffusione del sentimento ecologista o di tendenze animaliste. Si riscontra, però, più nelle élite che non nella cultura di massa».

**Dalle élite alla massa senza ritorno. Un déjà vu?**

«Il caso più clamoroso è quello delle spezie, elemento elitario e distintivo che dava

prestigio alle tavole ricche. Quando è aumentata la loro disponibilità, però, le spezie sono sparite dall'alta cucina; e nel Seicento le élite le hanno abbandonate, riscoprendo le verdure».

**Il biologico: è corretto parlarne come di una moda?**

«Moda non è una brutta parola per dire che un fenomeno si diffonde. Non dobbiamo però dimenticare il legame emotivo con ciò che mangiamo: non si parla solo di prodotti, ma di idee, valori, concetti».

**Cosa c'è, oggi, nel nostro immaginario del cibo?**

«Dobbiamo sempre distinguere i ricchi dai poveri. Nel nostro immaginario ci sono l'ambientalismo, la salute, il rispetto degli animali. Solo una di queste idee, la salute, è antica. Se guardo la gente fare la spesa, però, mi viene in mente anche un altro elemento: il costo, che può arrivare a collidere con l'idea di salute».

**È stato sempre così?**

«No. Nella società contadina l'economia si attuava in forma diretta: si sceglievano, ad esempio, i semi da piantare. Oggi si dipende dal mercato. Siamo più indifesi».

**E come se fossimo, in un certo senso,**



Massimo Montanari

**alienati rispetto al cibo.**

«Un po' di alienazione c'è, ma dalla conoscenza. Il cibo è diventato un prodotto, prendiamo atto della sua esistenza, ma non controlliamo il processo produttivo. In atto, però, c'è un meccanismo di controtendenza».

**In che termini?**

«C'è più attenzione a cosa si mangia, a come si produce. La diffusione ossessiva dei programmi di cucina è una moda che esprime la riappropriazione delle tecniche di trasformazione del cibo, un processo dal quale almeno due generazioni sono state espropriate».

**Nello stesso senso si può leggere l'edonismo?**

«L'edonismo è figlio del voler sapere e quindi del voler distinguersi. E poi il frutto della liberazione da un incatenamento culturale cui la tradizione cristiana ci aveva legato. Mangiare in certe epoche è stato vissuto con disagio».

**C'è poi la curiosità per le cucine di altri Paesi.**

«È uno degli aspetti positivi della globalizzazione. Ma attenzione, non è così ovvio: il cibo è un soggetto sensibile alle ideologie, può assumere un valore o il suo contrario. In questo caso, esprimere reale interesse per la cultura altrui o essere guardato con sufficienza, come se fosse folklore».

nieddu@ilsecoloxix.it

© RIPRODUZIONE RISERVATA

