

La cucina italiana? Un'invenzione postmoderna che non esiste nei fatti. La provocazione (?) del prof Di Renzo

1 Agosto 2023

di Sara Del Vecchio



ROMA – La cucina italiana e la sua grande varietà: l'esatto opposto di un modello gastronomico unitario. La definizione arriva da **Ernesto Di Renzo**, docente di Antropologia del Turismo, Antropologia dei patrimoni culturali e gastronomici e Antropologia del Gusto all'Università Tor Vergata di Roma e docente di Antropologia dell'Alimentazione all'Università di Teramo.

Incuriositi da un post "provocatorio", pubblicato sui social, lo abbiamo contattato per capire meglio il suo punto di vista e approfondire il valore storico e culturale della cucina italiana, le cui contaminazioni sono di fondamentale importanza.

"La cucina italiana è un'invenzione postmoderna che esiste più nelle dichiarazioni di chi ha interesse a farla esistere che nei fatti di chi la mangia". Tempo fa ha scritto questo post. È una sorta di provocazione la sua? Cosa intende dire

esattamente?

È un'affermazione che in parte vuole essere una provocazione e in parte vuole essere il ribadimento di un punto di vista che ho avuto modo di esporre più volte per iscritto, nelle lezioni universitarie e nelle interviste televisive. La provocazione si collega al grande battage mediatico relativo alla proposta di candidatura della cucina italiana come patrimonio dell'umanità in sede Unesco. È un'operazione legittima, sotto certi aspetti utile, che altri hanno già fatto in passato. Vedi per esempio la Francia nel 2010 con il suo *Repas gastronomique des Français*. Nello stesso tempo, però, è un'operazione che non convince molto dal punto di vista delle motivazioni che la sottendono e che rimandano alla doverosa necessità di dare il giusto riconoscimento alle eccellenze della cucina nazionale, come se l'Unesco fosse una sorta di massimo ente certificatore idoneo a distribuire marchi di qualità da spendersi in chiave di competitività politico-commerciale e di esaltazione identitaria e non invece come se fosse ciò che esso in realtà è, ossia un organismo internazionale volto a perseguire la solidarietà e l'armonia tra i popoli attraverso la diffusione della conoscenza, l'incoraggiamento all'educazione e la promozione della cultura. Una cultura antropologicamente e latamente intesa, di cui anche il cibo ne rappresenta un'espressione costitutiva e primaria.

Come definirebbe la cucina italiana?

Penserei a molte cose, alcune delle quali chiariremo in questa intervista. Intanto la definirei come la più biodiversa nella sua composizione di ingredienti. Questo fatto si ricollega sia a questioni di tipo storico, politico e culturale, sia soprattutto a questioni che hanno a che vedere con la particolare geografia del nostro Paese. Vede, l'Italia è come un ponte steso tra l'Europa e l'Africa che, oltre a occupare gradi di latitudine significativamente estesi, presenta al suo interno dislivelli altimetrici: si va dagli ambienti tipicamente glaciali a quelli tipicamente tropicali, con tutte le possibili differenze di tipo climatico che possiamo immaginare e con tutti gli effetti che tali differenze sono in grado di generare sugli ambienti fisici e su quelli viventi. Il convergere di questi fattori ha reso l'Italia uno dei maggiori *hot spot* della biodiversità animale e vegetale, con conseguenze sul piano della disponibilità di materie prime da utilizzare in campo culinario. Una sorta di tavolozza dotata di tutte le sfumature cromatiche immaginabili con cui realizzare un dipinto gastronomico completo di tutti i suoi dettagli compositivi, artistici e di fantasia. Tanto per essere concreti, si pensi al solo fatto che in Italia i vitigni ammessi alla coltivazione dallo speciale registro ministeriale delle varietà autoctone sono complessivamente 627 mentre le cultivar di olivo sono oltre 500, numeri che non conoscono eguali in Europa e altrove. Considerando come fonte attendibile Slow Food, si pensi che l'Italia possiede ben 367 dei 647 presidi esistenti nel mondo, e che dei 6.133 prodotti dell'Arca del Gusto, censiti a livello planetario, ben 1.147

sono italiani. Cullarsi sulla mera contabilità dei numeri sarebbe però un errore assai grave nel voler rivendicare primati in campo culinario. Questo è bene che lo si comprenda, altrimenti si corre il rischio di campare sugli allori e di pensare che sia sufficiente possedere beni e prodotti affinché questi stessi si trasformino in risorse e in destinazioni con cui sostanzare il settore del commercio e quello del turismo. Questo è esattamente ciò che cerco di far comprendere agli studenti dei miei corsi di Antropologia dell'alimentazione dell'Università di Tor Vergata e dell'Università di Teramo affinché imparino a ragionare, e progettare, non in termini di slogan ma di originalità e capacità creativa. Esattamente quello che hanno fatto nella storia gastronomica nazionale tutti coloro alla cui opera si deve l'affermazione mondiale del brand Cucina italiana.

Si può affermare che le recenti contaminazioni hanno fatto perdere di vista la vera identità della cucina italiana?

Assolutamente no e le spiego perché. Quando si parla di cultura, e la cucina è cultura tangibile e materiale a tutti gli effetti, le contaminazioni non costituiscono affatto fenomeni patologici e negativi da combattersi con gli strumenti del protezionismo, del rifiuto della diversità e della levata di scudi. Le contaminazioni, che possiamo anche chiamare ibridazioni, meticcianti, acculturazioni, sono il carburante che predispone allo sviluppo e al cambiamento. Sono inoltre gli elementi di innovazione sui quali si innestano i processi di costruzione delle identità rendendole dinamiche, fluide e relazionali: esattamente il contrario di come le si pensa. Se non ci fossero le contaminazioni probabilmente vivremmo ancora ai tempi della scoperta del fuoco e niente di ciò che oggi ci appartiene lo avremmo a disposizione: non parleremmo neanche l'italiano, non avremmo lo stile gotico nelle nostre chiese, non esibiremmo i tatuaggi sui nostri corpi, non festeggeremmo Babbo Natale. E con questo vengo al discorso dell'identità della cucina italiana, non mangeremmo tutte quelle cose che normalmente mangiamo e che consideriamo italianissime. Si pensi a tutti gli insaccati che per essere conservati richiedono massicce dosi dei non-italiani pepe e peperoncino; si pensi alla polenta o al ragù, che per poter essere preparati richiedono l'utilizzo dei non-italiani mais e pomodoro; si pensi alla cassata o al babà, che per poter essere confezionati necessitano dei non-italiani zucchero, canditi e rum. Potremmo andare avanti senza sosta fino a scoprire che nella cucina italiana c'è talmente tanta di quella contaminazione da creare serissimi imbarazzi a chi si ostina a considerarla come una cucina etnica. Ma perché farlo? È davvero così importante rivendicare la purezza? Un eminente antropologo contemporaneo, **James Clifford**, ha scritto nel 1988 un libro dall'allusivo titolo *I frutti puri impazziscono* proprio con lo scopo di allertare dalle pericolose rivendicazioni di autenticità. Rivendicazioni che servono più agli interessi della competizione politica che alle necessità contingenti delle persone o alle soddisfazioni degli stomaci.

La nostra cucina è stata da sempre esaltata e considerata tra le migliori al mondo. Crede sia sbagliato sostenere questa tesi?

Se per migliore intendiamo la più buona o quella delle eccellenze mi permetta di dire di sì, è sbagliato. O quanto meno è ingenuo e presuntuoso sostenerlo. Nel primo caso perché buono è un concetto talmente individuale e piegato alla soggettività dell'esperienza da permettere anche a un islandese che mangia carne di squalo putrefatta di poter dire che il suo cibo è davvero il più buono che possa essere mangiato su questa terra e nessuno potrà negarglielo di fare. Nel secondo caso ritengo sia sbagliato, o quanto meno impreciso, considerare quella italiana come la cucina delle eccellenze enogastronomiche, al pari di quanto spesso sentiamo dire da più parti con toni trionfalistici e auto-elogiatori, perché, a ben pensarci, il termine eccellenze presuppone il riferimento a una scala valutativa di tipo gerarchico dove i gradini che vengono implicitamente considerati includono i livelli dello scarso, del sufficiente, del discreto, dell'ottimo e infine dell'eccellente. Va da sé che attribuirsi quest'ultima aggettivazione significa reputarsi migliori e superiori rispetto a tutti gli altri che seguono nella scala. E questo in antropologia si chiama culturocentrismo, o più precisamente ancora gastrocentrismo. Resta a questo punto da chiarire: e allora perché la cucina italiana, a livello di immaginario collettivo, è considerata la più buona al mondo? Per tante ragioni che non basterebbe un intero libro a elencarle. In realtà credo che se la cucina italiana debba rivendicare, e a giusta causa, dei primati che le appartengono questi vadano ricercati in questioni che rinviano alla sua estrema varietà compositiva, alla sua forte componente di creatività, alla sua incessante apertura verso tutti i generi di contaminazioni, alla capacità di riassumere tutte le possibili differenze sociali, culturali ed economiche comprendendole all'interno di un unico modello alimentare: la cucina italiana, appunto. Una cucina che sa essere al contempo ricca e povera, aristocratica e popolare, festiva e ordinaria, locale e regionale, montanara e marinara, ebraica e araba, vegetale e animale, raffinata e semplice. Una cucina che sa fare della creatività, dell'originalità e dell'artigianalità manifatturiera la sua cifra unica ed esclusiva. Una creatività e una originalità così spiccate ed evidenti da dare origine a 1.300 tipologie di pasta a partire da semplicissimi ingredienti: acqua, farina e qualche volta, uova. Se poi tutti questi tipi di pasta siano in grado di trasformarsi anche in qualcosa di buono e di eccellente per il palato, direi che questo dipende più dalle capacità e dalla bravura di chi li cucina che non dall'effetto di un postulato e osannato genio italiano.

FOTO

