



Il patrimonio agro-alimentare

Evoluzione dei costumi alimentari e del gusto tra tradizione ed innovazione

di **Marta Lenzi**

esperta di storia della gastronomia e del costume

L'essenziale in breve

Oggi i nostri pasti iniziano con il salato e terminano con il dolce, condiamo la pasta con il sugo di pomodoro, scegliamo cosa e quando mangiare, ma non è stato sempre così. Il cibo, inteso come elemento di identità sociale e culturale, è infatti caratterizzato da scelte e preferenze mutate nei secoli. Il gusto che ne consegue è sapore, una sensazione individuale, ma è anche sapere, condizionato anch'esso dalle situazioni culturali, economiche e sociali. Alla base delle tradizioni ci sono contaminazioni gastronomiche risultanti dall'incontro di culture differenti, dallo scambio continuo tra i popoli. Negli ultimi decenni, è stato recepito il modello alimentare globalizzato offrendo di tutto e di più, in qualsiasi momento, anche al rischio di perdere peculiarità e identità. Il nostro patrimonio agroalimentare, unito a una maggiore consapevolezza del valore del cibo, diventa il punto di partenza per rivalutare la cucina locale, intesa come sintesi e integrazione tra tradizione, creatività e innovazione. I consumatori hanno compreso che i cibi sono un aggregato di storia, riscoprendo così le proprie radici, registrando un nuovo interesse verso prodotti e specialità gastronomiche tipiche, oggi migliori e più affidabili grazie alle innovazioni del settore.



Per capire meglio: qualche nozione di base

Garum: una specie di salsa di pesce putrefatto tipica dell'epoca romana ottenuta dagli intestini e da altre parti di scarto dei pesci, fatti macerare nel sale, mescolati con spezie, erbe aromatiche, olio, aceto, miele, vino, datteri e fichi.

Maestro Martino: originario del Canton Ticino, a metà del XV secolo (oggi Svizzera, allora Stato di Milano) è considerato il primo cuoco moderno della storia, ovvero colui che inizia a cambiare il gusto dell'epoca con sapori più discreti, impiegando erbe aromatiche e prodotti semplici come le verdure. Ha lavorato presso le maggiori corti rinascimentali italiane, a Milano alla corte degli Sforza, a Roma presso la corte papale.

DOP - Denominazione di Origine Protetta: certificazione che tutela quegli alimenti la cui qualità e caratteristiche dipendono esclusivamente dal territorio in cui sono prodotti: tutte le fasi del ciclo produttivo avvengono in un'area geografica determinata.

IGP - Indicazione Geografica Protetta: certificazione attribuita a quei prodotti agricoli e alimentari per i quali almeno una fase del processo produttivo deve avvenire in una particolare area geografica. Entrambe le certificazioni tutelano i consumatori da prodotti non idonei immessi sul mercato.

Filiera agroalimentare: insieme delle attività tra loro collegate che concorrono alla realizzazione e alla commercializzazione di un prodotto finito: agricoltura, manifattura, canali distributivi e consumo.

Filiera corta permette un rapporto più diretto tra produttori agricoli ed utilizzatori finali dei prodotti (a chilometro zero, filiera cortissima).

Filiere-territorio o a intensa vocazione territoriale soprattutto per il lattiero-caseario, il vitivinicolo, l'olio di oliva.

Calendario Popolare: Luglio



Il cibo come strumento d'identità sociale

I cibi hanno sempre viaggiato e continueranno a viaggiare, rivoluzionando la vita degli uomini. La maggior parte dei prodotti è stata introdotta e trasformata da grandi eventi socio-culturali, fenomeni paragonabili, in un certo modo, all'odierna globalizzazione: come la rivoluzione neolitica nella Mezzaluna fertile, la civiltà araba nel Medioevo, la scoperta dell'America e la Rivoluzione Francese. La cucina è luogo di condivisione e di trasformazione; il cibo favorisce il contatto tra culture, ma non ne esce indenne. Esistono alimenti che accompagnano l'uomo da sempre, come il grano, l'olio e il vino, mentre altri sono dimenticati, come il *garum* romano; alcuni sono messi da parte come il miele, sostituito dallo

zucchero, ma oggi di nuovo considerato perché più salutare; altri vengono trasformati come il mais, che è stato usato in farina per farne pappe e pane, secondo gli usi europei. La scoperta dell'America ha introdotto nuovi prodotti e nuovi gusti, molti dei quali inizialmente incontrarono molta resistenza: dal mais ai fagioli, dalla patata, accettata solo durante le tremende carestie del XVIII secolo, al pomodoro, impiegato come condimento della pasta dalla fine del '700, unitamente a numerosi altri ortaggi e frutta, alla base della nostra odierna alimentazione quotidiana. Il gusto del nuovo, al contrario di oggi, era ancora contenuto. I secoli passati sono caratterizzati da un'etica sociale dell'alimentazione, dove il mangiare è uno dei segnali di distinzione. Rarità e/o abbondanza sono all'origine del meccanismo di formazione del gusto, a seconda che il riferimento sociale sia la classe povera o ricca. Sino al XVII secolo il gusto era basato sull'idea dell'artificio e della mescolanza dei sapori: pietanze agrodolci create con l'uso contemporaneo dell'aceto e del miele e dall'anno Mille degli agrumi e dello zucchero di canna portati dagli Arabi; un uso abbondante delle spezie, vero e proprio status symbol del ceto più agiato; una combinazione tra dolce e salato. Raro e costoso, lo zucchero fu considerato a lungo come una spezia, presente in ogni piatto, anche sulla pasta con formaggio e burro. La cucina dei poveri era invece caratterizzata dal sale, utilizzato soprattutto nella conservazione dei cibi e si basava su abitudini alimentari determinate da una più semplice reperibilità dei prodotti: cereali, verdure e pesce sono stati a lungo l'elemento principale dell'alimentazione contadina. Solo nei giorni di festa, legati ai tempi rurali e ai momenti fondamentali delle stagioni, vi era l'occasione di mangiare diversamente. Ai nobili erano riservati alcuni alimenti simbolo, come la selvaggina di piuma, mentre al popolo erano destinati i prodotti del suolo, secondo la convinzione che mondo naturale e società umana fossero organizzati secondo una struttura verticale simile suddivisa in gerarchie ordinate e chiuse. Il calendario liturgico condizionava le scelte a tavola, con la netta distinzione tra giorni di magro e di grasso, alternando il lardo all'olio, la carne al pesce, il formaggio alle verdure. Nel tempo è avvenuto un mutamento funzionale di certi cibi, è cambiato il loro ruolo. La cucina si è sviluppata sulla scomposizione dei sapori, valorizzando i prodotti più semplici e, dalla fine del XVIII secolo, si sono attenuate le differenziazioni



Calendario Popolare:
Giugno e Novembre

Illustrazioni tratte da un
calendario popolare di inizio
XVII incise da Adriaen Collaert,
disegni di Joos De Momper.

sociali. Il passaggio dalla scarsità di prodotti all'abbondanza ha generato la necessità di prodotti di nicchia, riconoscendo in quei cibi poveri del passato un valore gastronomico importante e perduto. Allo stesso modo, è nata un' esigenza di tutela delle peculiarità e di specializzazione di determinati territori. Una maggiore cultura del cibo, un ritorno alla stagionalità, per il piacere di gustare la qualità nel rispetto della produzione. Tutto ciò anche grazie alle certificazioni e la valorizzazione delle identità territoriali.

Esempi dalla Svizzera e dall'Italia. Una nuova tipicità tra consuetudine e progresso

Presenza costante nelle prime civiltà, il farro era usato dai romani per polente (puls), minestre, pappe. Come altri cereali minori, rimase caratteristico dell'alimentazione contadina o utilizzato come foraggio. Con l'attenzione che si pone oggi al cibo come strumento di salute, il farro è diventato un prodotto di nicchia dalle grandi virtù e proprietà benefiche. È il cereale meno calorico in assoluto. **Il farro della Garfagnana**, la più importante zona di coltivazione italiana, nel 1996 ottiene la **certificazione IGP**.

Al contrario un bene di lusso come lo zafferano è diventato comune. Sino al XVII secolo le spezie segnavano il confine tra ricchi e poveri, erano dimostrazione di potenza, completamente disancorate dalla ricetta. Quando l'approvvigionamento diventò più semplice, iniziò il loro cambiamento sociale. Oggi questa spezia, considerata ancora "oro rosso", è utilizzata sia per piatti salati che per piatti dolci. Lo **Zafferano di Mund** nel **Canton Vallese**, con una produzione di nicchia di circa 3 Kg all'anno, ottiene il riconoscimento **DOP** nel 2004.

La Valle dell'Emme in Svizzera, nel Cantone di Berna, è il classico esempio di filiera-territorio. Risale al XIII secolo la tradizione di produrre un gustoso formaggio durante i mesi in cui gli alpeggi erano accessibili per il pascolo, ma è a metà del 1500 che il formaggio prende il nome della valle in cui veniva prodotto, a dimostrazione del forte legame che intercorreva tra le sue caratteristiche ed il territorio di origine. Nel corso dei secoli la produzione dell'**Emmentaler** si fece più intensa, grazie alle caratteristiche degli alpeggi locali, situati ad altitudini meno elevate rispetto a quelli della fascia alpina e quindi praticabili per periodi dell'anno più lunghi, ed alla presenza del fiume Emme che facilitava il trasporto delle forme. Nel 1813 nasce il primo caseificio della valle a cui se ne aggiunsero numerosi altri. Il legame indissolubile con il territorio, il rispetto delle tradizionali tecniche di lavorazione e le caratteristiche uniche che ne derivano, gli è valso il marchio **DOP** dal 2006.

Altro territorio con una storia simile è la **zona del prosciutto di Parma in Italia**. Già in epoca romana l'area era celebre per l'allevamento dei maiali e la produzione dei prosciutti. È solo però durante il Medio Evo che il mestiere viene ufficialmente riconosciuto, con la costituzione autonoma della corporazione dei Lardaioli. L'attività, sostanzialmente intatta nei suoi passaggi salienti, si è tramandata fino ai giorni nostri ottenendo nel 1996 la **DOP**. La produzione può avvenire solo nell'area geografica pianeggiante e collinare della provincia di Parma, concentrata prevalentemente attorno al comune di Langhirano.



Domande e nuovi stimoli

Come si evolveranno le nostre abitudini alimentari e di conseguenza i nostri gusti? Mangeremo tutti cavallette e altri insetti? Saremo rinuncianti ai gusti e ai piatti che non appartengono alla nostra tradizione? Su una tavola virtuale, intesa come *Arca di Noè*, cosa vorremmo salvare, recuperare dal passato e cosa cambieremmo?

Bibliografia

Flandrin J.L. - Montanari M., Storia dell'alimentazione, Laterza, 1997

Harris M., Buono da mangiare, Einaudi, 2006

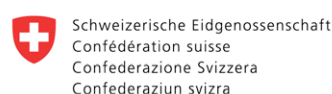
Montanari M., Il cibo come cultura, Laterza, 2007

Letture consigliate

<http://online.scuola.zanichelli.it/enogastronomiacucina/wp-content/uploads/Evoluzione%20cucina.pdf>

www.eat-ing.net

www.slowfood.com



Ambasciata di Svizzera in Italia

