

CULTURA & SPETTACOLI

cultura@giornaledibrescia.it

Il saggio

L'excusus di Antonella Campanini dall'antichità alla Convenzione Unesco del 2003

La consapevolezza giuridica è stata solo l'ultima tappa di un lungo percorso

«COSÌ NEI SECOLI ABBIAMO FATTO DEL CIBO UN PATRIMONIO CULTURALE»

Sergio Caroli

Se non pochi nel mondo antico furono gli autori che si occuparono dell'origine dei prodotti alimentari e dei luoghi di elezione delle produzioni, ponendo così le premesse di quelle che oggi chiamiamo «denominazioni di origine», i secoli che vanno dal crollo dell'Impero a Romolo Augustolo a Lorenzo il Magnifico vedono la nascita e lo sviluppo della cultura alimentare in Europa. Fu l'intensificarsi degli scambi, dei prodotti, delle merci e delle idee a creare una cultura dell'alimentazione diffusa su scala continentale. Partendo dal fondamento che tale cultura rappresenta un patrimonio dell'umanità, Antonella Campanini ne offre una rassegna storico-letteraria nel saggio «Il cibo. Nascita di un patrimonio culturale» (Carocci). L'abbiamo intervistata.

Prof.ssa Campanini: quando si afferma la consapevolezza giuridica che l'alimentazione rappresenta un patrimonio dell'umanità?

Si tratta di una consapevolezza molto recente. La convenzione Unesco del 2003, che riguarda il patrimonio culturale immateriale dell'umanità, apre la strada anche ad aspetti che riguardano il cibo: non tanto alla sua materialità, quanto agli usi a esso legati, alle modalità di produzione, di trasformazione e consumo. In altre parole, a quanto l'uomo, nel corso del tempo, ha costruito intorno al cibo. Con il mio libro ho cercato di dimostrare che la consapevolezza giuridica è tuttavia semplicemente l'ultima tappa di un lungo percorso che, dall'Antichità ai nostri giorni, ha condotto in quella direzione. Non abbiamo inventato nulla bensì formalizzato e ratificato quanto era andato formandosi nei secoli.

Cosa si intende per «gastrotoponimo»?

È un felice neologismo coniato alcuni anni fa da Alberto Capatti e indica il nome di luogo

legato a un prodotto, naturale o trasformato, o a una ricetta culinaria. Nel momento in cui un autore utilizza un nome di luogo per differenziare il prodotto o la ricetta di cui sta parlando, lo sta legando a quel luogo e, al tempo stesso, sta gettando le basi per la sua esportazione e per farlo divenire quello che, con un termine abusato, si definisce oggi «un'eccellenza».

Lei scrive che un umanista rinascimentale, il Platina, ebbe un ruolo assai importante nell'invenzione degli usi gastronomici? Perché?

Platina, in realtà, più che inventare codifica e, soprattutto, diffonde. Nella seconda metà del XV secolo, è il primo autore che ha l'idea di scrivere un'opera che potremmo definire «gastronomica». S'interessa al cibo per le sue ripercussioni sulla salute degli individui, ma anche, e forse soprattutto, poiché ne avevano trattato gli autori classici - Plinio il Vecchio «in primis» - e non vuol essere da meno. Platina trae da quegli autori quasi tutte le notizie che fornisce, ma, quando si tratta di passare dalla descrizione dei singoli prodotti alimentari alle ricette culinarie, la sua unica fonte (debitamente citata) è Maestro Martino, cuoco alla corte papale nello stesso periodo. Non sembra un caso: Martino mette per iscritto le proprie ricette in una forma didattica innovativa e Platina le inserisce nel suo trattato, traducendole in latino e assicurando loro, di conseguenza, una diffusione europea, che prescinde dalle barriere linguistiche.

Perché nella storia degli inventari italiani di cucina un posto di grande rilievo occupa l'Istituto Nazionale di sociologia Rurale fondato nel 1959?

L'Insor è probabilmente il primo ente a porsi il problema della tutela di un patrimonio agricolo che rischiava, nel secondo Dopoguerra, la scomparsa, o almeno la decimazione, a causa della tendenza all'abbandono delle campagne. L'Insor non è il primo redattore d'inventari gastronomici e ha un illustre precedente nel Touring Club, ma l'idea di diffondere la conoscenza dei

«Il termine gastrotonimo è un felice neologismo che lega i luoghi a prodotti e ricette»



Antonella Campanini

Docente e saggista



In copertina. L'immagine scelta per illustrare il saggio edito da Carocci

Trattatisti e sovrani con cuochi e artigiani

Il saggio «Il cibo. Nascita di un patrimonio culturale», di Antonella Campanini (Carocci editore, 159 pagine, 16 euro), illustrando inventari, ingredienti, ricette e usi alimentari a partire dal mondo greco sino all'oggi, percorre la storia dell'evoluzione della società nel suo complesso. Vi prendono corpo in primis trattatisti del Rinascimento (ad esempio Paolo Giovio e Ortenio Lando, Caterina de' Medici), ma anche sovrani e popolani, ambasciatori, vescovi e papi nonché scienziati e uomini di cultura, cuochi e artigiani. L'autrice è ricercatrice in Storia medievale e insegnante di Storia dell'alimentazione e Storia dei prodotti tipici nell'Università degli Studi di Scienze gastronomiche di Pollenzo (Cuneo).

prodotti alimentari per evitarne l'estinzione e incentivarne la varietà e lo sviluppo è, in quel momento, soprattutto sua.

Perché attraverso il cibo riusciamo a comprendere il processo verso la costruzione di un'Europa culturalmente unita?

Al momento della caduta dell'Impero Romano d'Occidente, l'Europa è un insieme eterogeneo di popolazioni dalle differenti culture e dai tanti modi di nutrirsi. Se i celti, i germani e in generale i cosiddetti «barbari» considerano la carne (selvaggina, soprattutto) come valore fondante della loro alimentazione, le abitudini greche e romane sono molto diverse e mettono al centro i cereali e gli altri prodotti della terra. Lentamente, nel corso del Medioevo, le due culture stemperano le differenze, fino a farle scomparire. L'alimentazione di età moderna, identificabile come «europea», nasce proprio da questo processo.

LUTTO NELL'ARTE

Figlio di un italiano emigrato in California, era stato premiato alla carriera dalla Biennale di Venezia e dal presidente Barack Obama

ADDIO A JOHN BALDESSARI: CREMÒ I SUOI QUADRI DOPO AVERLI RIPUDIATI

Alessandra Baldini

Unno dei più famosi artisti americani contemporanei, John Baldessari, è morto a 88 anni nella sua casa di Venice, in California. Lo ha annunciato la galleria Marian Goodman, che lo rappresentava, definendolo una persona «intelligente» e un artista «incomparabile». Baldessari, che aveva realizzato migliaia di opere combinando immagini e parole e inserendo una dose di umorismo nell'arte concettuale, era stato premiato alla Biennale di Venezia del 2009 con il Leone d'Oro alla carriera e nel 2014 aveva ricevuto dal presidente Barack Obama la Medaglia nazionale per le Arti.

Figlio di un robivecchi italiano emigrato in California e di una infermiera danese, Baldessari aveva iniziato la sua carriera come pittore semiestratto. A metà anni 60 aveva cominciato a

sperimentare oltre la tela, girando film, creando collage e installazioni. Nel 1970 era diventato famoso prendendo le distanze dalla sua produzione precedente: aveva bruciato i quadri ripudiati del periodo 1953-1966 nel crematorio di una impresa di pompe funebri di San Diego, usando poi le ceneri per fare biscotti. «The Cremation Project» - o meglio, l'urna che conteneva i dolcetti - fu esposto al MoMa di New York nella mostra «Information», la prima importante rassegna di arte concettuale organizzata in America.

Influenzato da Marcel Duchamp e a sua volta ispirazione per altri artisti contemporanei (David Salle, ad esempio, lo definì «un gigante», in senso sia letterale sia metaforico), Baldessari traeva le sue immagini dai mass media o dal cinema. Tra le altre opere, un anno dopo «The Cremation

Project», aveva creato «Will Not Make Any Boring Art», per cui aveva istruito studenti a scrivere questa frase («Non farò arte noiosa») sulle pareti di una galleria.

Più recentemente, nel 2007, «Beethoven's Trumpet (With Ear)» era quello che dice il titolo: una gigantesca cornetta accanto a un altrettanto grande orecchio replicato in sei edizioni fuse in bronzo.

Protagonista di oltre 300 mostre, Baldessari aveva tra l'altro esposto a Documenta 7 Kassel (1982), alla Biennale d'arte di Venezia (1997) al MoMa (1994), al Deutsche Guggenheim di Berlino (2004) e alla Fondazione Prada di Milano (2010). Tra 2009 e 2011 la retrospettiva itinerante «Pure Beauty» ne aveva portato l'opera dalla Tate Modern al Los Angeles County Museum of Art e al Metropolitan di New York.