

# L'IDENTITÀ COMUNE NASCE A TAVOLA, COME IL CIBO HA UNITO L'EUROPA

Il libro di Antonella Campanile identifica alcuni ingredienti usati nel Vecchio Continente. Il Medioevo ha rappresentato la culla dello sviluppo di una cultura culinaria omogenea

**L'**idea che una serie di ingredienti conosciuti e apprezzati in età medievale – una parentesi lunghissima che va dalla caduta dell'impero romano alla scoperta dell'America – abbia contribuito a costruire uno spazio comune europeo risultante in esito a incontri e contaminazioni, acquisizioni e rifiuti di culture tra popolazioni in grado di acquistare progressiva consapevolezza di una comune identità, rappresenta il filo conduttore del documentato studio di Antonella Campanile. In effetti, la tavolozza alimentare si presenta estremamente differenziata, da un lato, nell'area dei Paesi del mediterraneo dove diffuso è il consumo di pane, vino e olio quali prodotti di un'antica e fiorente attività agricola; mentre per ragioni legate al clima ed abitudini differenti nell'entroterra le comunità di origine celtica e germanica sono indotte a nutrirsi dei prodotti della caccia e di quelli spontanei della terra. È solo con la diffusione del cristianesimo che si crea un ponte con la tradizione romana assicuran-



**Antonella Campanile**  
**IL CIBO E LA STORIA:**  
**IL MEDIOEVO EUROPEO**

Carocci editore  
2016, 176 pagg., 14,00 euro

do la presenza in qualsiasi latitudine di prodotti che integrano una dieta variata con la connotazione di un primo patrimonio gastronomico comune che "riposa proprio sulla conciliazione tra identità che, per alcuni secoli, si sono guardate da lontano, poi studiate, e giunte a questo punto cominciano a capirsi" (pag. 45).

## AFFINITÀ E DIVERGENZE... A TAVOLA

Piuttosto i ricettari segnalano differenze non ricucibili con culture diverse com'è per il pane lievitato in opposizione agli azimi ebraici e alle focacce basse degli arabi; la discriminante del maiale tra le carni ammesse oltre al trionfo del vino a discapito di altre bevande di fermentazione quale prodotto di una società europea colta e raffinata. Resta, però, lo scambio a rappresentare la leva fondamentale per appagare nuovi gusti attraverso la contaminazione delle culture alimentari così da escludere la sola dipendenza con l'ambiente naturale. La for-

tuna delle spezie è documentata, ad esempio, dai viaggi e dalla circolazione di idee; mentre è la fondazione di miti a spiegare, in talune circostanze, l'origine di prodotti di successo come la pasta made in china nell'occasione di fortunate circostanze: così per le gesta di tal signor Macaroni, marinaio italiano che faceva parte della spedizione di Marco Polo capace di inventare una zuppa per il gradimento di Kublai Khan in cui galleggiano dei "cordoncini arricciolati" ricavati tramite la pressione dell'impasto di farina da un rudimentale scolapasta.

## UN VIAGGIO CHE CONTINUA

Anche le conoscenze mediche che accompagnano la diffusione di alcuni alimenti non si arrestano alle frontiere e portano a superare le differenze a tavola documentando una acquisita omogeneità del regime alimentare soprattutto dei ceti nobili e ricchi che, nei differenti paesi, mangiano più o meno allo stesso modo. Cambia, invece, l'alimentazione dei poveri e dei villani che dipende in larga prevalenza da ciò che la terra offre e in base alle diverse latitudini e al variare delle singole stagioni. Sempre, tuttavia, ciascuna ricetta resta legata ad una sorta di marchio di provenienza che testimonia uno sviluppo legato ad un luogo ed a un tempo definito, se bene a forza di circolare si modifica e si perfeziona, tanto che nei libri di ricette ormai composti in lingua volgarizzata e non più soltanto in latino l'arricchimento dell'esperienza fatta da cuochi consentirà di proseguire un viaggio nella cultura alimentare che non pare ancora arrestarsi.

