

Un affresco poco rassicurante

Chiedo un poco di pazienza al lettore perché questo capitolo descrive una situazione ben nota, che tuttavia ritengo indispensabile come premessa ai discorsi che seguiranno. Una nuova prospettiva gastronomica non può prescindere da alcune constatazioni, che vanno esplicitate subito per meglio comprendere in seguito le connessioni con la scienza gastronomica e per capire come una corretta applicazione di certi principi in campo alimentare possa portare benefici complessivi, in futuro.

A sostenere i ragionamenti, inserirò in questo capitolo – ma anche nei successivi – una piccola serie di quelli che per comodità definisco *Diari*. Si tratta di esperienze da me vissute, scelte perché esemplificano le varie teorizzazioni che provo a fare nel libro, e perché trovo che una materia complessa come la gastronomia si debba servire anche della conoscenza diretta, del viaggio, del contatto con altre culture o con le proprie radici più profonde. Non si può diventare gastronomi soltanto sui libri: bisogna praticare, incuriosirsi, cercare di leggere la realtà con i sensi e venendo a contatto con ogni possibile diversità, parlando con le persone, gustando. Né si può diventare gastronomi soltanto frequentando i ristoranti: bisogna conoscere i con-

tadini, chi produce e trasforma il cibo, chi si arrovella per rendere il sistema di produzione-consumo più giusto, sostenibile e piacevole.

Nel mio lavoro, ho avuto la fortuna di farne molte, di queste esperienze: e ognuna di esse ha influito moltissimo sulla mia formazione e sull'elaborazione delle idee che leggerete. Mi piace raccontarle, lo trovo utile perché questi momenti hanno segnato un percorso, sia di vita che di pensiero: a queste storie e all'umanità che hanno coinvolto devo gran parte del contenuto di questo libro.

I tre *Diari* che seguono descrivono altrettante situazioni tipiche del mondo agricolo e della produzione del cibo che si sono venute a creare a partire dal secondo dopoguerra. Sono tre fotografie complesse del cambiamento avvenuto nella seconda metà del xx secolo a livello sociale, economico e culturale, un cambiamento che non trova precedenti nella storia dell'umanità.

DIARIO 1. PEPERONI E TULIPANI

Nel 1996 mi trovavo, come spesso mi accade tuttora, a viaggiare lungo la SS 231 che collega Cuneo ad Asti passando per Bra, la cittadina di provincia in cui abito e dove ha sede il movimento internazionale Slow Food. Ancora oggi, nonostante sia in costruzione un'autostrada che collegherà i due capoluoghi, questa trafficata striscia d'asfalto che attraversa il basso Piemonte è un po' il nostro unico collegamento con il resto d'Italia. Porta a est, e a ogni viaggio verso Milano o verso il Centro-Sud la si percorre.

Il basso Piemonte è storicamente votato all'agricoltura: ha una storia fatta anche di fame e stenti in passato, ma presto

arricchita dall'arrivo della piccola industria e dall'instaurazione di un circolo quasi virtuoso tra produzioni agricole tradizionali di elevata qualità – tra cui spiccano alcuni tra i migliori vini italiani –, l'esportazione di tali prodotti e un turismo internazionale in espansione, attratto dall'estrema bellezza di alcuni paesaggi collinari e da quelle che obiettivamente sono vere e proprie meraviglie enogastronomiche.

La SS 231 attraversa questi territori e, oltre a essere famosa per la sua scomodità, è diventata in qualche modo il simbolo del benessere che ha “colpito” i miei territori natali. È tutto un susseguirsi di capannoni industriali, centri commerciali e grandi supermercati, veri orrori architettonici, e soltanto in certi tratti resistono alcune serre dove si coltiva ancora qualcosa. Deprime attraversare tanto squallore, anche perché la lentezza del traffico su questa arteria consente di meditare ogni volta a lungo sui risvolti dello “sviluppo”.

Lungo la SS 231 – basta fare piccole deviazioni – la frequenza di ottimi ristoranti e osterie tradizionali che servono una rigorosa cucina di territorio è nettamente sopra la media rispetto al resto d'Italia: è qui che posso dire di aver incominciato a studiare gastronomia da autodidatta, e debbo ai migliori cuochi, cuoche e contadini di questo territorio una parte fondamentale della mia formazione di gastronomo.

Ma ritorniamo a quel giorno del 1996: di ritorno a casa mi fermai da un amico ristoratore che non vedevo da alcuni anni e che sapeva cucinare una leggendaria peperonata.¹ Volevo riassaggiarla per rinfrancarmi dal viaggio estenuante che stavo terminando; invece, con sommo disappunto,

1. «La peperonata è un umido di origine emiliana ora diffuso in tutta Italia in più varianti. Quella piemontese è particolarmente saporita e al dente grazie al peperone carnoso e dolce della varietà “quadrato d'Asti”» in Grazia Novellini (a cura di), *Ricette di Osterie d'Italia. 630 piatti di cucina regionale*, Slow Food Editore, Bra 2001, p. 53.

consumai una peperonata tremenda, del tutto insapore. L'abilità dello chef era fuori discussione, e chiesi dunque spiegazioni di un simile impoverimento del gusto. L'amico mi spiegò che non utilizzava più la stessa materia prima con cui faceva quella peperonata che riecheggiava nella mia memoria gusto-olfattiva: i peperoni quadrati d'Asti, una varietà carnosa, profumata e gustosa, non erano quasi più prodotti nella zona. Al loro posto impiegava perciò peperoni importati dall'Olanda, meno costosi, coltivati in maniera intensiva da varietà ibride per ottenere un risultato ottimo alla vista, con i loro colori sgargianti, perfetti per l'esportazione («in una cassetta ce ne stanno trentadue, non uno di più non uno di meno, e sono tutti belli, sempre uguali», mi disse), ma drammaticamente insapori.

Presi atto che la favolosa peperonata era sparita e mi riavviai verso Bra. Passando per uno di quei tratti di statale dove ci sono ancora le serre, mi volli fermare: lì una volta crescevano i peperoni quadrati d'Asti! Cosa diavolo c'era, adesso, sotto quei teli di nylon? Incontrai un contadino, mi confermò che appunto là, fino a pochi anni prima, si coltivavano quei magnifici ortaggi. Ma ora non più e mi disse in dialetto: «Non conviene, gli olandesi costano meno e nessuno ce li compra più, i nostri! Danno lavoro ed è tutta fatica buttata al vento!». «Ma allora – replicai –, cosa coltivate ora?». Sorrise: «Facciamo crescere bulbi di tulipano! Poi li spediamo in Olanda per farli fiorire!».

Sobbalzai. Toccavo con mano i paradossi dell'agro-industria combinata con la cosiddetta globalizzazione: peperoni che valicano confini e attraversano monti in cambio di tulipani; prodotti simbolo di due territori coltivati a più di mille chilometri di distanza l'uno dall'altro, a stravolgere due consuetudini agricole che li hanno resi tipici e,

evidentemente, ben inseriti negli ecosistemi originali; una varietà di peperoni meravigliosa in via di estinzione; una ricetta tradizionale completamente snaturata; chissà quanto inquinamento da fertilizzanti e pesticidi, e soprattutto da emissioni di gas di scarico nell'atmosfera da parte di Tir e altri mezzi di trasporto circolanti per l'Europa.

Per me quel giorno fu la data d'inizio ufficiale dell'ecogastronomia: la materia prima dev'essere coltivata e prodotta in maniera sostenibile, la biodiversità e le tradizioni alimentari e produttive locali vanno salvaguardate a tutti i costi.

DIARIO 2. TEHUACÁN

Nell'estate del 2001 un viaggio mi portò prima a San Francisco, dove si tenne il primo congresso nazionale di Slow Food Usa, e poi in Messico – una terra e una cultura cui sono molto legato –, dove non mi recavo da tempo. Laggiù risiedetti per un periodo nel Distretto Federale, l'immensa Città del Messico, dove constatai lo stato di estrema miseria in cui vivono milioni di persone, fuggite dalle campagne dopo aver venduto la poca terra che possedevano e finite a intasare i sobborghi della capitale in cerca di chissà quale fortuna. La piccola agricoltura familiare di sussistenza non rende più, i vicini Stati Uniti d'America creano illusioni con il luccichio dei loro prodotti e fanno nascere nuovi bisogni, ma soprattutto si registra l'invasività dei metodi dell'agricoltura industriale, che riducono la manodopera, rendono difficile restare fuori da un circolo vizioso (fatto di commercializzazione di sementi, fertilizzanti e pesticidi: tutti prodotti "combinati" tra loro) imposto dalle multinazionali, e impoveriscono di

saperi tradizionali una cultura agricola formatasi in millenni di storia.

In Messico, dove le civiltà precolombiane hanno domesticato il mais e tanti altri prodotti oggi alla base della dieta di milioni di persone nel mondo, la biodiversità è ancora da record. Per restare al solo mais, mi è stato raccontato che quasi l'80% delle oltre mille varietà autoctone formatesi nei secoli in perfetta armonia con i diversi ecosistemi messicani è stato brevettato negli anni da multinazionali americane alla ricerca di nuovi ibridi.

Oggi queste varietà autoctone sono state sostituite gradualmente proprio dagli ibridi americani, che necessitano di un maggiore quantitativo d'acqua (sebbene il problema delle risorse idriche in molte aree del Messico sia drammatico) e sono anche molto meno validi dal punto di vista nutrizionale, nonché del gusto. Le *tortillas* a base di mais ammolato in acqua con un po' di calce (la presenza di tanto calcio in un alimento così diffuso ha fatto sì che i problemi odontoiatrici in Messico rimanessero pressoché sconosciuti fino a cinquant'anni fa) erano – e in parte restano – un prodotto casalingo, cucinato con abilità dalle donne e ricco di gusti diversi a seconda delle varietà di mais impiegate. Una ricchezza gastronomica da non sottovalutare, che assieme all'infinita diversità delle varie cucine tradizionali degli indios, sempre basate sui prodotti autoctoni, configura la gastronomia messicana come una delle più complesse al mondo.²

2. A questo proposito si ricorda, insignito del Premio Slow Food per la Biodiversità 2003, José N. Iturriaga de la Fuente, figlio di uno storico eminente, José E. Iturriaga, e di una donna appassionata di cibo, nato a Città del Messico nel 1946. Laureato in Storia e in Economia, ha lavorato per il governo messicano ventotto anni. Il lavoro lo ha portato nei quattro angoli del paese, soddisfacendo la sua passione per i viaggi

La diffusione delle colture intensive di mais ha minacciato anche altre specie vegetali, per esempio l'amaranto, una varietà storica alla base della dieta degli Aztechi assieme a fagioli e mais, che venne bandita già dai primi colonizzatori perché associata in qualche modo ai sacrifici umani rituali che quelle civiltà praticavano. L'amaranto è diventato rarissimo, progressivamente dimenticato dalle colture agricole locali: peccato che non soltanto sia una pianta che ha bisogno di pochissima acqua per compiere il suo ciclo produttivo, ma sia anche in grado di integrare in modo ideale la dieta povera dei contadini.

Quell'estate mi recai dunque a Tehuacán, nello Stato di Puebla, per conoscere un progetto eccellente – tanto da meritarsi il Premio Slow Food in difesa della biodiversità del 2003 – che mira alla reintroduzione dell'amaranto in una zona tra le più povere del Messico, dove avanza inesorabile

e spingendolo a leggere le osservazioni degli stranieri che per secoli hanno visitato il paese. Tali ricerche gli hanno permesso di compilare una bibliografia autorevole in più volumi. A metà degli anni Settanta, Iturriaga ha cominciato la ricerca che più lo appassionava, quella sul cibo di strada e la cucina casalinga. "I miei libri sono i mercati", afferma, "i miei archivi sono le strade". Buona parte delle decine di libri e degli innumerevoli articoli che ha scritto riguarda il cibo; tutti parlano della gente, della geografia, dell'economia e del suo paese natio. Dal 1994 al 2001 Iturriaga è stato il responsabile di tutti i programmi finanziati dal governo messicano riguardanti l'arte e la cultura popolare del paese in qualità di direttore generale della Dirección General de Culturas Populares, un dipartimento del Consiglio Nazionale Messicano della Cultura e delle Arti. Nei sei anni in cui ha ricoperto questo incarico ha potuto conciliare tutte le sue passioni, mobilitando centinaia di dipendenti del dipartimento per passare al pettine i 31 stati messicani, sulla base del suo collaudato metodo di ricerca. Questo sforzo ha richiesto uno studio approfondito che ha anche portato alla luce testi rari e sconosciuti. Un aspetto ancor più importante è stato la preservazione di ricette che non erano mai state registrate in alcuna forma e la raccolta di informazioni su piante e prodotti alimentari che rischiavano di scomparire a causa del processo di urbanizzazione e internazionalizzazione delle nuove generazioni messicane. La squadra capeggiata da Iturriaga ha sfornato ben 54 volumi su numerosi aspetti dei cibi indigeni e importati. L'opera è una pietra miliare, un contributo fondamentale per la conoscenza del retaggio gastronomico del Messico.

la desertificazione. Il progetto Quali, ideato e condotto da Raúl Hernández Garciadiego, è tra l'altro combinato con un disegno di rigenerazione delle risorse idriche che trovo geniale e che riprende pochi, saggi accorgimenti degli antichi abitanti di queste terre.

Visitai una minuscola fattoria a conduzione familiare, per vedere in concreto un piccolo appezzamento di amaranto e sentire dalla viva voce dei contadini che cosa pensassero del progetto. Ero accompagnato dai responsabili di Quali, da alcuni miei collaboratori e da Alicia De Angeli, nota chef di Città del Messico e grande studiosa di cucine indie messicane, che ripropone con maestria nel suo ristorante.

La povertà della famiglia che visitammo era evidente ma molto dignitosa, e i suoi membri esprimevano soddisfazione per aver trovato una pianta, l'amaranto, che cresceva meglio e consentiva di guadagnare qualcosa in più rispetto al mais. La casa era essenziale, alcuni bambini scorrazzavano nella piccola aia punteggiata da oggetti fuori uso, da resti di bottiglie di Coca-Cola o da involucri vuoti di Pan Bimbo.³

Il campicello di amaranto era molto vicino all'abitazione e mentre tornavamo verso casa dopo aver visto quelle piante variopinte, colsi un'interessante conversazione tra Alicia De Angeli e la moglie del contadino che faceva gli onori di casa. Entrambe si soffermarono lungo il ciglio del brevissimo sentiero che stavamo percorrendo, tutto costeggiato da sterpaglie: a dire il vero, la casa era com-

pletamente circondata di sterpaglie. L'interesse delle due donne – entrambe cuoche, ma molto diverse tra di loro: insieme formavano un bel contrasto, l'una bianca, di radici europee, appartenente all'élite benestante del Distretto Federale, l'altra indigena, semplice, una donna sulla quarantina segnata da evidenti e continue fatiche – era concentrato su una di quelle piante spontanee. Alicia De Angeli: «Quest'erba è magnifica! La conosce, vero?». «No, perché?», rispose la padrona di casa. «È un'ottima base per *caldos*,⁴ molto nutriente e saporita. Le ricette che ho ritrovato grazie alle mie ricerche provengono proprio da questa zona, sono tipiche della vostra etnia». La perplessità della contadina rimase timidamente stampata sulla sua faccia, mentre chiedeva delucidazioni alla chef bianca su come preparare zuppe utilizzando la pianta in questione. Meticolosamente, Alicia De Angeli le spiegò la ricetta. Visitammo la cucina di casa: l'essenzialità dell'attrezzatura e delle poche cose che avevano in dispensa raccontava da sola la difficoltà di mettere ogni giorno qualcosa nel piatto. Intorno alla casa crescevano erbe spontanee che per secoli i loro avi avevano imparato a utilizzare per nutrirsi e curarsi, mentre loro oggi ignoravano del tutto come impiegarle e la stessa possibilità di consumarle. La *tabula rasa* dell'industrializzazione agricola, della modernizzazione, aveva compiuto anche qui il suo corso: poche varietà coltivabili dei prodotti più diffusi, poco redditizie in questo ambiente sempre più arido, ed ecco che la popolazione locale in un paio di generazioni aveva perduto tutti i saperi tradizionali che consentivano la sussistenza grazie ai frutti spontanei della natura. Una conoscenza gastronomica semplice, un

3. È il più noto marchio di pane confezionato dall'industria alimentare messicana, che sta via via sostituendo le *tortillas* di mais nella dieta quotidiana degli strati poveri della società, creando molti problemi nutrizionali in un Paese dove, tradizionalmente, non si è mai consumato il pane bianco di frumento.

4. Brodi e zuppe.