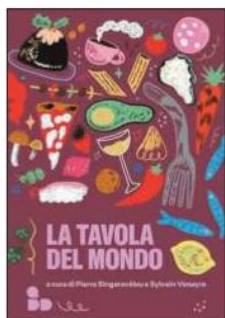


SAGGIO

Un viaggio culinario alla scoperta di cibi e sapori che diventano patrimonio culturale

Se gli alimenti non smettono di girare il mondo intero

DI ALBERTO FRAJA



«La tavola del mondo»
Di Pierre Singaravélou e
Sylvain Venayre
(Add Editore, 504 pagine,
22 euro)

Quando l'uomo s'attovaglia, che si tratti di mangiare in una trattoria di Trastevere piuttosto che in un bistrot parigino, in una «reharana di Jaipur» oppure in un ristorante di Katmandu, la sua convinzione è quella di essere in procinto di delibare leccornie tipiche, perché non replicabili, della tradizione culinaria del paese in cui si trova. Da quando il sapere culinario e le pratiche gastronomiche sono diventate patrimonio culturale immateriale, il cibo viene sempre più spesso rappresentato come un simbolo nazionale. Non sembrano, tuttavia, essere dello stesso parere Pierre Singaravélou e Sylvain Venayre, autori di *La tavola del mondo* (Add Editore, 504 pagine, 22 euro). Nel libro, i due storici sostengono che, quantunque le origini dei vari alimenti si perdano nella notte dei tempi e le rivendicazioni di appartenenza abbondino, dentro un piatto non ci sono solo una geografia e una miscela di sapori che ci piace pensare «tradizionali»: i cibi, in realtà, non hanno mai smesso di viaggiare. Ciò ha comportato, a partire soprattutto dalla seconda metà del XVIII secolo caratterizzata da tre fenomeni, nuovi desideri identitari, lo sviluppo dell'industria e accelerazione degli scambi commerciali, il manifestarsi di una ibridazione degli ingredienti e delle ricette.

Il volume è prodigo di esempi. Per dire, tutti oggi mangiamo facilmente le patate fritte e sappiamo che le patate vennero diffuse nel XIX secolo come rimedio contro la fame e le carestie, ma forse non tutti

siamo a conoscenza del fatto che nel 1560 il sovrano spagnolo Filippo II mandò al papa i tuber per curarne la gotta, e dunque con uno scopo medicale. E che dire del sandwich? Si è convinti che si tratti di una leccornia tipicamente yankee. In realtà ha ormai da tempo raggiunto una natura universale che ha dato origine a varianti culinarie locali: il Cubano della Florida ha seguito i lavoratori migranti dall'Avana alle fabbriche di sigari; il banh mi, introdotto nell'Indocina coloniale con un pane di tipo francese a base di riso e farina di grano, è ancora diffuso in Vietnam. In India, il vada pav, distribuito alla stazione ferroviaria di Dadar a partire dal 1971, ha sostituito ricette di influenza britannica. Anche la nostra pasta ha subito un processo di globalizzazione che passa attraverso l'assortimento di rielaborazioni locali di questo prodotto ormai universale; si pensi (per dirne una) agli spaghetti a la huancaína della cucina popolare peruviana. La massificazione delle migrazioni su scala mondiale a partire dal 1830 portò gli irlandesi, gli scozzesi e gli inglesi a promuovere il whisky in tutto il mondo; gli italiani, la pizza e l'olio d'oliva; i giapponesi, il maki e il sushi; i turchi, il döner kebab; gli indiani, il curry e il tikka; i cinesi, il dim sum e i vietnamiti, la zuppa pho. Sarà tutto vero. Resta il fatto che un motivo ci sarà perché la cucina italiana è stata la prima al mondo a essere riconosciuta dall'Unesco come patrimonio culturale immateriale dell'umanità per la sua inimitabilità e varietà. Vuoi mettere una bella Amatriciana con gli spaghetti a la huancaína?

© RIPRODUZIONE RISERVATA

