

scienze PAPPAMONDO

di **Giuliano Aluffi**

Quando il glaciologo Claude Lorius lasciò sciogliere un cubetto di ghiaccio millenario nel suo whisky, durante una spedizione in Antartide nel 1965, non immaginava di stare per rivoluzionare la scienza. Osservando le bollicine che risalivano dal ghiaccio, ebbe un'intuizione: quell'aria intrappolata poteva raccontare la storia dell'atmosfera terrestre. Nacque così la paleoclimatologia moderna: in Groenlandia e in Antartide oggi si estraggono cilindri di ghiaccio che conservano bolle d'aria risalenti, a seconda della profondità, fino a 800 mila anni fa; è così che si è provato che la concentrazione attuale di CO₂ nell'atmosfera è la più alta degli ultimi 800 mila anni.

Ma il ghiaccio non è l'unico archivio: anche la nostra dispensa lo è. I prodotti che ci sono dentro – il barattolo di pomodori, il sacchetto di pasta, il vasetto di vaniglia – custodiscono tracce di commerci, migrazioni, conquiste, schiavitù e invenzioni. Questa è l'idea alla base di *La tavola del mondo* di Pierre Singaravélou e Sylvain Venayre (Add editore), un viaggio attraverso tempo e spazio che parte proprio dal cubetto di ghiaccio e racconta la storia di novanta alimenti comuni.

«Il cibo è un'ottima metafora delle culture», osserva l'antropologo Marco Aime, curatore dell'edizione italiana insieme alla traduttrice Magda Redelli. «Tendiamo a immaginare le culture come qualcosa di autoctono e immutabile. In realtà, proprio come i piatti che mangiamo, sono il risultato di continui scambi e contaminazioni». L'esempio più rivelatore è quello dei simboli nazionali. «Pizza e spaghetti vengono spesso considerati l'essenza dell'italianità, eppure la loro storia attraversa continenti: il pomodoro arriva dal Sudamerica, gli spaghetti



Quante invenzioni in punta di forchetta

Dal pomodoro alla margarina fino all'acqua frizzante, dietro gli alimenti più comuni c'è una storia di scoperte, commerci e conquiste. Ce lo racconta un antropologo

nascono in Cina e la pizza ha origini arabe», sottolinea Aime. «Gli inglesi identificano il tè con la propria identità nazionale pur non avendo mai coltivato una sola pianta di tè in patria. Il piatto più identitario del mio Piemonte, la bagna càuda, è a base di acciughe anche se il mare è lontano centinaia di chilometri».

Il kebab alla tedesca

Pochi cibi raccontano questa circolazione globale meglio del *döner kebab*. Nato nell'Impero ottomano come piatto servito nei ristoranti, venne trasformato negli anni Settanta dai lavorato-

ri turchi emigrati in Germania. Nel quartiere berlinese di Kreuzberg la carne dello spiedo verticale finì dentro un pane rotondo, accompagnata da insalata e salse: un formato rapido, adatto alle pause di lavoro. Fu questa versione tedesco-turca a conquistare l'Europa. «Quello che definiamo cibo "turco" non sarebbe esistito com'è oggi senza la Germania», continua l'antropologo. «Così come quello che è oggi uno dei piatti più tipici della Corea del Sud, il *budae jjigae* (stufato della base militare), non esisterebbe senza gli americani». Nacque infatti negli anni Cinquanta dopo la Guerra di Corea,



MAREN CARUSO / GETTY IMAGES

quando le comunità sorte attorno alle basi americane recuperavano carne in scatola, würstel e altri avanzi delle razioni statunitensi, mescolandoli con ingredienti coreani come kimchi, tofu e noodles. Figlio della scarsità e dell'occupazione, oggi è comfort food, oggetto di nostalgia e simbolo nazionale.

Altre identità alimentari, invece, nascondono contributi esteri meno evidenti. «Lo champagne è l'emblema della Francia, eppure molte innovazioni decisive per il vino spumante moderno furono sviluppate in Inghilterra: dalle tecniche di rifermentazione, cruciali per le bollicine, alle bottiglie più spesse capaci di resistere alla pressione interna» osserva Aime. «Con il tempo, però, il racconto nazionale francese ha assorbito tutti questi contributi. La storia del cibo non riguarda solo chi inventa qualcosa, ma anche chi controlla marchio, territorio e memoria». È evidente anche nel caso della vaniglia. Per decenni, fuori dal Messico, la pianta produceva fiori ma non frutti, perché mancava il suo impollinatore naturale, un'ape centroamericana. Ma nel 1841, sull'isola di Bourbon, lo schiavo dodicenne Edmond Albius inventò una tecnica di impollinazione manuale che consentì la coltivazione mondiale della vaniglia.

Lo champagne, emblema francese, deve in realtà molto alle tecniche innovative sviluppate in Inghilterra. Come la rifermentazione, cruciale per le bollicine, e le bottiglie spesse

«Quasi tutta la vaniglia naturale del pianeta deriva da quel gesto», dice ancora Aime. «Albius, però, morì in povertà: non gli fu concesso di brevettare l'idea».

Manioca e cianuro

Alla schiavitù è legata anche la tapioca, ricavata dalla manioca amara, radice che contiene cianuro naturale. Nel Settecento, nelle piantagioni americane, il suo veleno veniva usato dagli schiavi per togliersi la vita o avvelenare gli oppressori. Solo complessi processi di lavorazione la resero sicura, tanto che

■ Cultura nel piatto

La tavola del mondo di Pierre Singaravélou e Sylvain Venayre (Add editore, 504 pagine, 22 euro)



dall'Ottocento, paradossalmente, fu rilanciata come alimento salutare e sicuro per bambini e convalescenti, cancellando quasi del tutto la memoria delle sue origini tossiche.

Le vicende degli ingredienti cambiano anche il loro significato culturale, come nel caso della margarina, che nacque nel 1869 come sostituto economico del burro destinato ai poveri e ai marinai francesi. Negli Stati Uniti venne presto guardata con sospetto come "burro artificiale", tanto che le lobby lattiero-casearie tentarono di imporre una colorazione rosa per distinguere la margarina dal burro. «Più recentemente la margarina si è reinventata, trasformandosi in un prodotto più salutare (con l'aggiunta di Omega-3 e steroli vegetali che tengono basso il colesterolo) e, paradossalmente, più amico della natura rispetto al burro», osserva l'esperto. «Per molti il burro è entrato nell'immaginario negativo legato allo sfruttamento degli animali, e un prodotto artificiale come la margarina trova nuovo spazio in questo orizzonte etico. Ciò rafforza l'idea di Claude Lévi-Strauss: un cibo non deve essere solo buono da mangiare, ma anche "buono da pensare"». Ossia il valore simbolico conta quanto quello nutrizionale: per questo gli alimenti possono assumere significati opposti in epoche diverse.

La storia dell'acqua frizzante lo dimostra. Quando nel XVIII secolo Joseph Priestley imparò a intrappolare l'anidride carbonica nell'acqua, il risultato fu considerato una medicina, e per oltre un secolo l'acqua gassata venne venduta nelle farmacie e prescritta dai medici. Solo più tardi, soprattutto nei Paesi anglosassoni, si trasformò in una piattaforma industriale a cui aggiungere zuccheri, aromi e coloranti. Da quella genealogia nacquero le moderne bevande analcoliche – comprese Coca-Cola e Pepsi, entrambe create originariamente come tonici salutari – che oggi, nelle versioni più caloriche, sono associate all'obesità. □

© riproduzione riservata