

A14

125

Cibo, società e scienza dell'alimentazione

a cura di
Claudio Stroppa



Copyright © MMVII
ARACNE editrice S.r.l.

www.aracneeditrice.it
info@aracneeditrice.it

via Raffaele Garofalo, 133 a/b
00173 Roma
(06) 93781065

ISBN 978-88-548-1055-6

*I diritti di traduzione, di memorizzazione elettronica,
di riproduzione e di adattamento anche parziale,
con qualsiasi mezzo, sono riservati per tutti i Paesi.*

*Non sono assolutamente consentite le fotocopie
senza il permesso scritto dell'Editore.*

I edizione: aprile 2007

Indice

- 7 *Prefazione*
di Corrado Barberis
- 9 *Introduzione*
di Claudio Stroppa

PARTE PRIMA **La socialità del cibo**

- 15 FAUSTO CANTARELLI
Cultura, alimentazione, storia e qualità della vita
- 81 CARMELO CARABETTA
Alimentazione e cultura del narcisismo
- 101 ALESSANDRO BOSI
Il cibo nella società multiculturale
- 111 ROSANTONIETTA SCRAMAGLIA
Cibo, effetti e relazioni sociali
- 133 ALESSANDRO PORRO E ANTONIA FRANCESCA FRANCHINI
Cibo, alimentazione, nutrizione, medicina, storia
- 153 MARCO ALESSANDRO VILLAMIRA, DIEGO BARALDI
ANNA BALGERA, ALESSANDRO CAVELZANI
Psicologia dell'alimentazione: il cibo come varietà neghentropica
- 169 MARCELLO CESA-BIANCHI, CARLO CRISTINI, GIOVANNI CESA-BIANCHI
Qualità della vita e alimentazione degli anziani
- 205 GIOVANNI CORDINI
Alimentazione, profili giuridici

PARTE SECONDA
I prodotti tipici regionali

- 231 GIOVANNI BALLARINI
Gastronomia, antropologia di un'emozione
- 283 ALBERTO CAPATTI
Nascita del turismo gastronomico in Italia
- 313 CLAUDIO STROPPA
Civiltà contadina, riso e risotto
- 329 ULDERICO BERNARDI
Mangiar bene, mangiar sano, mangiar veneto
- 337 GIANFRANCO BETTIN, ETTORE RECCHI
Pan d'un giorno, vin d'un anno:
proverbi, morale e alimentazione nella tradizione toscana
- 353 FRANCO MARTINELLI
Evoluzione della cucina ligure in una città militare industriale:
La Spezia 1900–1930
- 367 MARIA SASSI
Vitivinicoltura di qualità e capitale territoriale nell'Oltrepò Pavese
- 385 MAGDA ANTONIOLI CORIGLIANO
Un approccio alla valorizzazione integrata delle risorse agricole
e territoriali: le strade del vino e dei prodotti tipici
- 403 ROSA GIULIANO PROCACCINI
Le ricette più significative del Castello di Chignolo Po (Pavia)

Prefazione

di CORRADO BARBERIS

Caro Claudio,

anche quest'anno sei riuscito a mettere insieme un gregge di valentuomini egregi (non ti sfugga il bisticcio) riservando a me il ruolo di cane e a te stesso quello di pastore. Nella tua umiltà di pastore, anzi, di vergaro, che con la verga riduce le belanti all'ubbidienza, hai però voluto anche farti pecora tu stesso, deliziandoci con il tuo rapporto fra risotto e risata. Attenzione, però, perché la realtà è sempre un passo al di là dell'immaginazione, e ricordo di aver registrato, in un recente repertorio bibliografico di studi cerealicoli, anche la traduzione italiana del famoso libro di Bergson su *Le rire*, inevitabilmente tradotto con *Il riso*.

Dal 1983, quando l'Istituto Nazionale di Sociologia Rurale lancia i temi oggi trattati con tanta competenza dai tuoi collaboratori, molta acqua è passata sotto i ponti. E non si è trattato sempre di acqua limacciosa, ma talvolta anche cristallina. In particolare, in questo quarto di secolo la cucina italiana (e, al suo seguito, anche l'enologia) ha compiuto passi da gigante. Eravamo allora alle calcagna dei francesi, oggi li abbiamo raggiunti e superati nell'opinione pubblica internazionale. Anche la battaglia dei prodotti tipici ha segnato meriti successi proprio quando tutto sembrava perduto: l'alleanza sanitaristica fra l'autorità di Bruxelles e le nostre ASL, o USL che si chiamassero allora, sembrava vincente. Il rumore sollevato dal suo tentativo di abolire il lardo di Colonnata ha portato a un'inversione di tendenza. Il fatto sembrò così enorme, le proteste furono così vibranti da indurre il commissario europeo per l'agricoltura Fischler a consentire le famose deroghe per i prodotti tradizionali, contati in Italia in oltre 4.000. Un successo al quale ha contribuito anche l'Istituto Nazionale di Sociologia Rurale, editore dell'*Atlante dei prodotti tipici*. Chi avrebbe immaginato, solo

dieci anni orsono, che saremmo tornati a bere latte non pastorizzato, con il pieno consenso delle autorità sanitarie, visti gli enormi progressi igienici compiuti dai nostri allevamenti? Purtroppo, alla deroga di legge non corrisponde una sufficiente diffusione dei punti vendita. Ma il principio è affermato e il buongustaio gode il sollievo che avrebbe un dongiovanni cattolico al quale venisse annunciato che il Padreterno ha abolito il sesto comandamento, quello di non fornicare.

Il tuo libro si iscrive in questo cammino di speranza.

Corrado Barberis

Presidente dell'Istituto Nazionale di Sociologia Rurale (INSOR)

Introduzione

di CLAUDIO STROPPA

Stiamo osservando da un po' di tempo che all'ombra delle grandi mete di viaggio e di vacanza "anonime manifestazioni sviluppatasi trenta anni fa" si sta allargando l'attenzione verso la conoscenza dei luoghi con modalità di viaggio che potremmo definire sempre più vicine allo spirito del gran tour del Settecento. Un rinnovato rapporto con i luoghi, quindi, aperto alla scoperta delle manifestazioni della realtà locale nei suoi aspetti più particolari e profondi. La presente raccolta di saggi offre la possibilità di interpretare e definire attraverso le leggi delle scienze sociali la ricerca del gusto e della tipicità e quindi le motivazioni ed il senso di scelte orientate verso una possibilità di osservazione ed approfondimento che sta interessando una fascia ampia di persone.

Infatti, si tratta di un fenomeno che inizia ad avere dimensioni tali da poter essere considerato in termini economici importanti e quale fattore di ulteriore sviluppo, nonché come fatto in grado di incidere sui nostri comportamenti. Come sempre avviene nei casi in cui gli aspetti sociali di un fenomeno sono assunti quali fattori di descrizione ed analisi, gli elementi ambientali risultano essere spesso determinanti nella comprensione di ciò che avviene ed in questo caso si può sostenere che il tema in oggetto ben rappresenta tale possibilità. Il tipico è qualcosa di unico, un modello originario, una matrice in grado di legittimare un prodotto che ha le sue radici nel territorio. Il tipico racconta la storia dei luoghi, ne comunica l'immagine all'esterno, diventa così elemento di richiamo, imprime impulso alla frequentazione di località diverse. Il tipico permette di approfondire la conoscenza del territorio in tutti quegli aspetti in cui il richiamo alla storia è indispensabile per coglierne i valori. È un viaggio condotto dal gusto, che non è solo un senso, ma una guida attenta attraverso località e comunità con le proprie espressioni, credenze e sistema di significati e relazioni che rendono un territorio una testimonianza permanente della propria unicità. In questo contesto

i luoghi si apprestano ad aprirsi come un libro densissimo di segni, mai causali o gratuiti, l'insieme di questi segni costituisce il paesaggio, le forme di socialità, il gusto ed il tipico diventano messaggi che se raccolti da chi osserva guidano alla comprensione di quel disegno organico e coerente che è un paesaggio con le sue genti e la sua storia.

Siamo sempre più "globali" ed indistinti, dentro di noi si fa strada il desiderio del particolare, dell'unico. Si diffonde la voglia di radici, la ricerca di memorie e tradizioni a fronte della standardizzazione che porta inevitabilmente al livellamento del gusto, e parimenti la profonda convinzione che il prodotto tipico si collochi in una importante nicchia di mercato connotata da un trend di sviluppo di medio periodo, ma condizionata dall'esistenza di premesse culturali che ne costituiscono la chiave di interpretazione e lo strumento più immediato di promozione sul territorio.

Da quando l'uomo abita la terra ha sempre avuto il problema del mangiare. Simbolo di questo problema è la famosa mela che Eva dà ad Adamo. All'inizio i popoli furono cacciatori e mangiatori di frutta, erbe e bacche, solo verso il v millennio a.C., iniziarono le coltivazioni e gli allevamenti di bestiame; altra testimonianza di questo periodo sono i graffiti del Tassili (Sahara), del Balzi Rossi vicino a Ventimiglia e di Altamira in Spagna.

Le prime prelibatezze apparvero con i Greci, più ad Atene che a Sparta, ma i veri epicurei furono i Romani, e molti autori ne elencano i piatti: altro esempio è la famosa cena di Trimalcione nel *Satyricon* di Petronio Arbitro (I secolo d.C.).

Il ritorno dei barbari, e in genere tutto il medioevo, evidenzia più un'alimentazione a base di carne (era molto diffusa la cacciagione per la presenza di molte foreste) mentre per la presenza di guerre, carestie e pestilenze, era diffusa la fame. Solo dopo il 1200, in epoca comunale, cominciano ad apparire le cucine locali, ancorché non molto differenziate; molto più raffinate le cene descritte in *Mille e una notte*. Iniziano i viaggi (alla fine del 1200 Marco Polo va alla corte del Gran Khan), e molti prodotti sconosciuti arrivano nella penisola italiana, anche poi per la presenza delle repubbliche marinare.

Ma l'epoca della buona cucina riappare nelle corti rinascimentali ove i principi, che danno feste e vogliono dare buona opinione di sé,

specie agli ospiti stranieri, abbondano di piatti diversi sulle loro tavole. Gli Sforza, Venezia, i Gonzaga, i Medici, Napoli ma soprattutto i papi e i cardinali vogliono mangiare bene e varie sono le descrizioni della preparazione da parte di famosi cuochi delle portate; inoltre anche da parte del popolo vengono organizzate feste, specie in onore dei Santi Patroni, fiere mercantili, e sorgono diverse buone locande, con vitto e pernottamento. Il 1500 è austero a causa delle lotte religiose mentre, 1600, il Barocco, torna alle grandi tavolate e famosi sono i festini di Luigi XIV, il Re Sole, a Versailles.

Il 1700 è il secolo dei lumi, e molti sono gli scambi culturali–alimentari, anche per le importazioni di prodotti nuovi quali il cacao, il tacchino e la patata dal Nuovo Mondo.

Con il 1800 gli spostamenti sono continui come anche i viaggi in Italia sia per vedere il paesaggio e la cultura, sia per mangiare buoni piatti e bere buon vino. Prodotti poveri come la pizza e la polenta si nobilitano mentre oltre agli spaghetti si diffonde il consumo del riso.

Con il 1900 il turismo da elitario diventa di massa e sorgono le cucine regionali; dalla gita per il pranzetto domenicale fuori porta nasce il mito del week–end e si diffonde l’uso della seconda casa, spesso al mare e in montagna. La borghesia ha le sue abitudini quotidiane, e se le porta, anche quando si sposta per breve tempo: quanto si conosce fuori, poi lo si cerca nei negozi in città.

Dal secondo dopoguerra con la diffusione dei supermercati, si ripetono le esposizioni dei prodotti regionali che affascinano il consumatore, e in ciò contribuisce anche l’integrazione di nuovi immigrati, specie dal sud nelle grandi aree urbane. Negli ultimi anni, poi con l’arrivo degli extracomunitari, si moltiplicano i ristoranti etnici, che rappresentano una novità per molte persone, quindi una nuova cultura. Ma questo *melting pot* eterogeneo, la presenza dei McDonald’s e di ristorazione simile, provocano una reazione alla ricerca di una “alimentazione perduta”. *Mangio bene, ergo sum*, diventa il nuovo motto, per cui appaiono sempre più libri sull’arte del mangiare, la ricerca di una tipicità, l’educazione al gusto... e anche la possibilità di informare le nuove generazioni.

I grandi personaggi politici hanno i loro grandi cuochi e Vissani ne è un esempio: la stessa televisione *docet*. I marchi di qualità a protezio-

ne dei prodotti, gli stessi articoli su quotidiani e sulle riviste producono integrazione tra cibi esotici e cibi nostrani, spesso ciò illustrato da belle fotografie. E infine gli stessi scandali alimentari portano a maggior riflessione su ciò che si mangia e a difendere il prodotto genuino, meglio se nazionale: il secolo XXI potrebbe essere la scoperta di “un'alimentazione perduta”.

Claudio Stroppa

PARTE I

La società del cibo

Cultura, alimentazione, storia e qualità della vita

di FAUSTO CANTARELLI *

1. Produzione alimentare ed etica

Prima del terzo millennio, sono trascorsi due secoli, l'Ottocento e il Novecento, durante i quali la maggiore preoccupazione dell'uomo è stata rivolta al profitto, agevolato dalla forte crescita demografica le cui conseguenze potevano essere diverse, ma tutte favorevoli, come la caduta del rischio economico delle imprese e la sottovalutazione dell'etica; oggi, nel tentativo di rimettere un po' d'ordine, si preferisce fare riferimento a nuove politiche agroalimentari, alimentari e ambientali e non più alle vecchie politiche agricole, che hanno avuto qualche responsabilità nel determinare le attuali forzature, sempre che la società umana si sia finalmente decisa a rivolgersi al benessere e, con la sicurezza, anche alla longevità della gente, nel rispetto dell'etica. In questo contesto, con gli ambienti degradati, è cresciuto anche il rischio alimentare che ha aperto la strada alle agricolture integrate e biologiche con cui ha assicurato la piena salubrità degli alimenti, evitando la contaminazione del cibo e dell'ambiente, rinunciando a furbizie e inganni e, infine, ripristinando situazioni analoghe a quelle storiche, come avveniva prima che si scatenasse l'avidità dell'uomo, che ha fatto saltare la spinta alla qualità, alla salubrità del cibo e alla tutela dell'ambiente con costi altissimi a carico della società umana.

Durante i due secoli di caccia ostinata al profitto, i sistemi alimentari e ambientali del passato hanno rischiato il tracollo, come si deduce dalla lettura del *Millennium Ecosystem Assessment*, una sorta di documento con l'imponente monitoraggio dell'ecosistema, svolto tra il 2001 e il 2005 da 1365 tra scienziati ed esperti per conto dell'ONU. L'enorme

* Economista, Università di Parma e Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo-Bra-Colorno.

lavoro, presentato nelle principali capitali del mondo nel marzo del 2005, puntualizza lo stato dell'ecosistema e del sistema agroalimentare che, nell'ultimo mezzo secolo, ha subito cambiamenti ancora più rapidi ed estesi, coinvolgendo anche l'Italia del "miracolo economico" e facendo più danni di quanto fosse avvenuto nell'intera precedente storia dell'umanità. Quanto alla produzione agricola a fini alimentari, nell'ultimo dopo guerra, sono state richieste dosi massicce di mezzi tecnici di sintesi chimica, per potere sfamare la popolazione, oltre ad altri interventi sul patrimonio genetico delle specie allevate e coltivate, non raramente in monocoltura con arature profonde ad opera di mezzi pesanti, ecc. Il peggioramento della situazione ambientale è stato provocato anche e specialmente dalla selezione dei ceppi delle specie patogene che, aumentando la resistenza ai pesticidi, hanno avuto bisogno di antiparassitari sempre più potenti e dannosi e dosi crescenti.

Di fronte all'aggravarsi dei danni provocati dallo sviluppo intensivo dell'ultimo secolo e mezzo, parte dell'umanità ha sentito il dovere di reagire per tempo, correndo ai ripari con decisioni drastiche, per rimettere la situazione sotto controllo e garantire la compatibilità delle azioni con la vita stessa degli uomini, degli animali e degli altri organismi viventi, mentre la parte preminente era rimasta indifferente.

Il nuovo modello di consumo ha un alto contenuto energetico per la maggiore incidenza delle calorie di origine animale, aumentate al nord e al sud d'Italia, e per l'utilizzo di energia meccanica che, insieme, ha fatto aumentare il costo sociale per il confezionamento dei prodotti alimentari, l'incorporazione e l'aggiunta di servizi, per l'espansione della ristorazione commerciale e per la sostituzione del lavoro domestico femminile con il lavoro *extra moenia*; infine, il modello di consumo è spesso considerato insoddisfacente sul piano nutrizionale e qualitativo, specie se confrontato con la "dieta mediterranea" di riferimento.

La sazietà alimentare rende l'alimentazione meno appagante per cui l'uomo, quando è saturo, comincia a preoccuparsi per la salubrità del cibo e per la qualità alimentare e per il proprio stato di salute e si rivolge ai prodotti più sicuri, quelli biologici, che hanno raggiunto successi produttivi e di consumo inattesi, con riconoscimenti ufficiali arrivati da ogni parte. Se è vero che la fase di intensa crescita della produzione bio-

logica si è bloccata, come confermano le ultime rilevazioni statistiche, l'andamento incerto del comparto — vi sono cali nei consumi di ortofrutta e aumenti nella drogheria e nei latticini — ha fatto comunque registrare nel 2004 un aumento complessivo del consumo del 4,5%.

L'evoluzione recente della domanda alimentare è guidata dalla preoccupazione dei consumatori per la propria salute, oggi ritenuta a rischio per ciò che si mangia, per il poco movimento, per la professione, spesso svolta in luoghi chiusi, per le emissioni nocive presenti nell'ambiente, ecc.

Il tempo del profitto ad ogni costo, sostenuto dal forte e continuo incremento demografico, ha perso molto dello smalto iniziale e non ha più la stessa presa, come dimostrano le difficoltà emergenti nella gestione dei più importanti gruppi dell'industria internazionale e i sempre più numerosi e convinti riferimenti alla storia, alla cultura, all'arte, ai monumenti e agli alimenti del passato e al modo di farli partecipi del proprio tempo libero.

Si stanno così aprendo nuove prospettive favorevoli alle aree più ricche di storia, cultura, paesaggio e anche per quelle che hanno fatto nascere e posseggono una antica cultura alimentare con cibi e gastronomie d'autore. Sicilia, Sardegna e Penisola italiana, dove è nata e si è consolidata la prima civiltà dell'alimentazione occidentale, hanno molto da dire e da mostrare in proposito; lette le aspirazioni dell'uomo in questi termini, il ricco patrimonio nazionale non permette di escludere nulla, neppure la prospettiva più favorevole, compresa l'accelerazione dello sviluppo economico nelle località più impegnate in questa direzione, quando riescono a valorizzare le ricche risorse storico-culturali e paesaggistiche del sito, la qualità alimentare e gastronomica della tradizione e la qualità della vita dell'uomo e degli animali; nel 2002, ad esempio, il PIL è aumentato dello 0,4% con entità superiori nel centro Italia (0,9%) e nel Mezzogiorno (0,7%) rispetto al nord; anche l'aumento dell'occupazione, nello stesso anno, è salito mediamente dell'1,1% nel Paese con valori più alti nel centro e nel sud (1,4%). Nell'anno in corso si stima che il PIL possa aumentare all'1,5%. Ma il PIL, indicando le quantità prodotte senza alcun riferimento alla qualità, si presenta in termini anacronistici, tanto che oggi sono in corso tentativi per sostituirlo. Ne troviamo traccia nel Buthan,

uno dei paesi più piccoli del mondo, dove di fronte ai cambiamenti del contesto, tra i monti dell'Himalaya, i reggitori della cosa pubblica hanno escogitato il FIL, in sostituzione del PIL, dove effe sta per felicità, in applicazione di una formula matematica non facile e, per questo, non ancora nota. Su questo argomento, l'economista britannico *Richard Layard* è arrivato ad analoghe conclusioni, proponendo di correggere e perfezionare il calcolo del PIL, inserendo degli indicatori riguardanti le relazioni familiari, la situazione finanziaria, il lavoro, la libertà, gli amici, la salute e altri valori personali. Analogamente, oltreoceano, lo psicologo *Daniel Kahneman*, premio Nobel per l'economia nel 2002, ha pensato bene di mettere a punto, nel *Centre for Health and Wellbeing* (Università di Princeton), insieme al collega *Alan Krueger*, un indicatore della felicità basato sulla misurazione scientifica del piacere esistenziale (*National Wellbeing Account*).

Sempre su questo tema, è stato proposto da *Hendrie Weisinger*, docente all'università statunitensi di New York e di Washington, *l'Emotionale Intelligence*, termine coniato nel 1999 da due psicologi dell'università di New Memphis e di Yale, *John Mayer* e *Peter Salovey*, che intendono mettere sotto controllo i pensieri e le emozioni fino a concludere l'analisi anche con il profitto; la tecnica consiste nell'impiego delle idee che di solito non vengono prese in considerazione. È evidente che l'uomo è alla ricerca di nuovi indicatori che siano più significativi di quelli del passato e, quindi, più attendibili per conoscere e misurare la qualità dell'esistenza anziché l'entità del profitto.

Secondo queste indicazioni, che sono reali, ma non ancora troppo significative e tanto meno definitive, il Mezzogiorno starebbe già in fase di lento recupero sulla Pianura Padana, a dimostrazione che qualcosa si sta muovendo in una nuova direzione anche senza adeguati investimenti e programmi, riducendo la portata dei vecchi concetti in base ai quali il sud dell'Italia e le grandi isole avrebbero potuto progredire solo con apporti di capitale pubblico.

Per cambiare obiettivi si era già mossa anche l'ONU che aveva convocato a Rio de Janeiro nel 1992 l'*Earth Summit*, la seconda conferenza sull'ambiente, individuando e introducendo il concetto di *sviluppo sostenibile*, il cui significato prevede che possa realizzarsi una crescita

demografica, purché non provochi danni economici, e una crescita economica, purché non provochi danni ambientali.

Dieci anni dopo, a *Johannesburg*, nell'agosto del 2002, il mondo, riunito di nuovo per fare il punto sulla situazione, ha decretato che l'obiettivo da raggiungere è lo *sviluppo sostenibile*, da considerare come il modello economico–sociale e comportamentale che non soltanto si avvale di prodotti sostenibili, nel rispetto delle risorse naturali, ma si preoccupano anche della tutela, nel tempo, del benessere individuale e sociale. Inoltre, la sostenibilità ha da diventare cultura diffusa, una specie di stile di vita del popolo italiano che, come altri principi, quali la democrazia e la libertà, soprassedono alla pace, chiedendo di realizzarla, in armonia con un corretto sviluppo e con la protezione dell'ambiente, che sono interdipendenti e indivisibili.

Arrivati al terzo millennio, di fronte all'appesantimento dei rapporti dell'uomo con il cibo e al peggioramento della situazione ambientale, è aumentato il numero dei consumatori italiani scontenti dell'andazzo generale, i quali, con una determinazione mai vista prima, si dimostrano decisi a privilegiare le antiche prassi e la qualità esistenziale, cominciando a rinunciare alle forzature di ogni tipo e genere e a ricorrere all'eccesso delle protezioni, per garantire maggiori salubrità e qualità alimentari e ambientali; sono riflessioni che hanno coinvolto anche la produzione biologica, che è diventata il metodo preferito dagli Italiani per produrre alimenti sicuri e puliti; questa discesa in campo non è di vecchia data, ma ne è già noto l'intero percorso, segnato dalle normative comunitaria e nazionale, che la contrappongono ai processi produttivi convenzionali, perché non scaricano contaminazioni e scorie sulla società umana e sull'ambiente, ma fanno affidamento sulla sana gestione dei comportamenti umani e delle risorse ambientali piuttosto che ricorrere all'uso di correttivi con immissione di energie esterne.

Con il nuovo approccio ritorna in azione anche l'etica, la scienza dei doveri, come l'ha definita Aristotele, con il compito di scegliere con cognizione di causa i nuovi obiettivi che l'uomo intende perseguire per non intaccare la libertà di ognuno e per non affossare le responsabilità di tutti; così l'etica non è solo responsabilità verso se stessi, ma diventa anche solidarietà verso gli altri, l'intera comunità e le generazioni future.