

CUCINA E SOCIETÀ

La storia d'Italia è una questione di buon "gusto"

Inaugura a Mestre all'M9 una mostra sul nostro rapporto con il cibo e la cucina
Dagli anni Settanta al futuro, storia di un senso che li racchiude tutti

dal nostro inviato **Luca Ferrua**

I MESTRE Il gusto non è solo un senso. È un punto di vista, una lente attraverso la quale guardare l'Italia per scoprirla migliore, più simile a quello che vorremmo fosse. Perché tutto quello che succede nelle cucine è inclusivo, accoglie, trasforma, contamina non solo in orizzontale, non solo i territori e i loro esponenti quando vengono in contatto, ma anche le classi sociali, alto e basso. Al punto che tutti gli elementi diventano le tessere del mosaico del "Gusto" italiano e come in ogni mosaico alla fine le tessere perdono di importanza perché vince il risultato finale. Il quadro.

Per scoprirlo vale la pena di fare una gita a Mestre, all'M9, il museo del 900 dove da oggi è aperta la mostra "Gusto, gli italiani a tavola, 1970-2050" curata da Massimo Montanari, docente di Storia dell'alimentazione all'Università di Bologna, e Laura Lazzaroni, giornalista e scrittrice.

Una grande mostra pop che ha alcuni meriti. Quello di mettere per la prima volta in fila tutti i pezzi della tradizione gastronomica italiana dagli anni Settanta in avanti: gli ingredienti, i cuochi - che ancora nessuno chiama chef - ma anche gli strumenti del cucinare, gli spot che ci convincevano a comprarli e costruivano la narrazione di quello che eravamo quando ci sedevamo a tavola. Vedere tutto insieme, leggere le parole del "gusto", interpretarle, guardare, ascoltare, toccare, vivere l'intera rassegna senza usare i due sensi fondamentali per la gastronomia, ovvero gusto e olfatto, ci obbliga a pensare ad accorgerci, ad esempio, come spiega Massimo Montanari: «Che il gusto italiano ha una capacità unica, mettere insieme cose che non hanno nulla in comune ma che insieme funzionano». Pensate agli spaghetti al pomodoro, un simbolo del "Gusto" italiano. La pasta secca di formato lungo ha origini persiane, quella dei cinesi è una fake news ampiamente smentita, gli arabi la portano in Sicilia dove nel Dodicesimo secolo nasce la prima industria pastaria della storia. La



Il talento di mettere insieme cose che non hanno nulla in comune eppure funzionano



▲ Ingredienti
In questa pagina alcuni dei materiali consultabili alla mostra dell'M9. In particolare qui sopra, il primo numero della rivista La Gola disegnato da Gianni Sassi nel 1982

salsa di pomodoro arriva dalle tradizioni americane e gli italiani la importano dalla Spagna nel Seicento, ma solo due secoli dopo a Napoli pasta e pomodoro si incontrano perché prima, a condire la pasta era solo il formaggio. Il pomodoro spazza via il cacio e a quel punto scendono in campo aglio, cipolla oppure il peperoncino, altro prodotto arrivato dall'America. E poi si accodano il basilico o l'olio d'oliva, prodotto antichissimo ma mai entrato tra le opzioni per condire la pasta perché gli venivano preferiti il burro o il grasso di maiale.

Quando nel piatto arrivano gli ingredienti che conosciamo oggi siamo a fine Ottocento e bisogna aspettare il secolo dopo per vedere gli spaghetti conquistare l'Italia come elemento fondamentale della meridionalizzazione che nel secolo scorso ha cambiato, per sempre, la cucina italiana. È solo un esempio di quella contaminazione, inclusione o meticcio che non si fermano mai, che oggi trasformano i condomini in biodiversità gastronomiche di profumi e gusti.

Il "Gusto" come incontro è solo uno degli aspetti della mostra all'M9 ma è quella che ci offre una chiave di lettura rigorosa per affrontare l'esposizione aperta fino al 25 settembre. È un viaggio lungo ottant'anni nell'Italia. «La mostra che M9 ha voluto - spiega Luca Molinari, direttore scientifico del mu-

...é la base d
d'ogni min
perché ha
la famosa
**RISERV
SAPOR**

DUE COLLANE PER LETTORI CURIOSI



SU ROBINSON DA DOMANI IN EDICOLA

La pace è femmina il racconto di Rumiz

La guerra non ha un volto di donna è il titolo di uno splendido libro del premio Nobel Svetlana Aleksievic. E se la prima vittima di questa guerra in corso da un mese in Ucraina è la verità, la seconda sono proprio le donne, ucraine e russe alla stessa maniera. A loro Paolo Rumiz - da «viaggiatore di periferie» qual è, che nelle profonde campagne dell'ex impero sovietico ha trovato personaggi femminili eterni, alla Tolstoj - dedica il viaggio in copertina su *Robinson*, in edicola da domani con *Repubblica* e poi per tutta la settimana.

Un viaggio in cui racconta la scelta di Nataša che da un giorno all'altro lascia l'Italia per tornare a casa: un gesto che rappresenta la vita che non si arrende in una parte d'Europa più di ogni altra devastata nel tempo da guerre e stermini di massa. «È tornata in Ucraina», scrive Rumiz, «a piantare patate. Il conflitto sarebbe finito e allora si sarebbe dovuto pur mangiare, ha detto».

Se la guerra non ha volto di donna dunque la resistenza alla guerra invece è femmina in Russia, ci dice ancora Rumiz. Lo vediamo, oltre che nelle parole di Svetlana Aleksievic, anche in quelle di Nadežda Mandel'stam che no-

Il ritorno dello scrittore che rievoca volti e voci delle donne da Ucraina e Russia

vant'anni fa dovette imparare a memoria le poesie del marito morto in un gulag siberiano per poterle tramandare a noi. O nell'immagine di Jelena Andrejewa Ossipowa, sopravvissuta all'assedio di Leningrado, la vecchina col cartello "Pace nel mondo" trascinata via dalla polizia, e in quella della giornalista Marina Ovsyannikova che interrompe una trasmissione della tv di stato dicendo «Protestate, non possono arrestarci tutti».

È per questo che Rumiz «nel frastuono ansiogeno dei media» preferisce ascoltare la voce delle donne. Badanti soprattutto, che in Italia sono presenti a migliaia e con cui lui - confessa - ha parlato spesso, da prima della sollevazione in piazza Majdan a Kiev. «Sono donne che non guardano al gioco dei potenti, ma vanno al sodo: alla povertà, alla corruzione, ai tagliamenti delle mafie. Sono le badanti che, a ogni ritorno a casa col loro mazzetto di euro, sono state tagliate da maschi che riscuotevano tangenti in nome della patria». È come se si viaggi a Est, vuole dirci Rumiz, fossero soprattutto viaggi nel tempo, un'escursione nelle radici contadine perdeva della nostra parte d'Europa.



seo - è una vera officina, in cui abbiamo individuato, assieme ai nostri curatori, al comitato scientifico e a un folto gruppo di esperti e istituzioni, una lunga serie di microstorie che possono aiutarci a capire la ricchezza e la densità del gusto italiano per il cibo, la complessità dell'ecosistema ambientale e sociale cui è collegato e le potenzialità che possiede come risorsa vitale da esplorare per guardare alle sfide future. Una riflessione dovuta oggi più che mai, visto il

momento storico che stiamo attraversando, in cui pandemia e guerre stanno sicuramente influenzando il nostro rapporto con il cibo».

Il viaggio comincia prima degli anni Settanta facendo incontrare ai visitatori Bartolomeo Scappi, il cuoco simbolo del Rinascimento, e Pellegrino Artusi. Le loro storie testimoniano che noi italiani a tavola siamo così da sempre. La mostra poi è svelata da otto stanze del "Gusto". Da quello italiano con le sue forme e la sua tavola degli elementi, a quello "della casa" ricostruito con elettrodomestici, cucine, oggetti, ma anche ricettari e una collezione sorprendente di foto di tavolate. Poi si racconta il "Gusto fuori casa" con la convivialità e la condivisione: dai grandi chef simbolo dell'Italia contemporanea alla Festa dell'Unità. Si prosegue con il "Gusto dell'Industria", quello "del viaggio", "dell'incontro", "di oggi" e "del futuro".

Che ci lascia con una considerazione tranquillizzante. Il "Gusto" vince sempre. Vi ricordate quanto tutti prevedevano che, in un futuro certo, avremmo mangiato pillole o pastiglie senza sapore? Bene nel futuro di oggi anche gli astronauti cercano cibo che oltre a sfamare lo stomaco sfami anche la mente. E per quello ci vuole il "Gusto".



L'EVENTO
La mostra *Gusto! Gli italiani in tavola 1970-2050*, a cura di Massimo Montanari e Laura Lazzaroni, è in corso fino al 15 settembre negli spazi del M9 - Museo del '900 di Mestre. Include oggetti, immagini, installazioni, video. Info su: www.m9museum.it

Triennale Milano

Fondation Cartier
pour l'art contemporain

Raymond Depardon

La vita moderna

15 ottobre 2021 - 10 aprile 2022
Triennale Milano, viale Alemagna 6