



## ANTEPRIMA

Massimo Montanari, *Il mito delle origini*

08 Ottobre 2019

Seguendo le tracce del nostro piatto identitario per eccellenza, Massimo Montanari risale a tempi e luoghi distanti, dall'Asia all'America, dall'Africa all'Europa, dalle prime civiltà agricole alle innovazioni medievali, fino a vicende di qualche secolo fa, o dell'altro ieri.

“È fuori discussione che la pasta sia un segno identitario dell'Italia a tavola, perfetta immagine di una cultura (non solo gastronomica) che paradossalmente trova nella varietà delle declinazioni locali la sua cifra unificante e distintiva. Centinaia di formati e migliaia di ricette, realizzate con prodotti diversi e con diverse procedure, sono legate a singole città e territori rurali, che in quelle preparazioni riconoscono storie, tradizioni, gusti diversi, disseminando nel paese in modo capillare una cultura del cibo che non ha pari al mondo quanto a varietà e imprevedibilità. Ciascuna forma, ciascuna preparazione ha la sua storia, racconta esperienze e gusti particolari, legami più o meno forti con le produzioni locali o con le offerte del mercato. Questa incredibile varietà di forme e di sapori, che l'industria alimentare tende a restringere – non potendo rappresentarli tutti – ma non ha alcun interesse a cancellare, si riconduce tuttavia a una parola e a una sostanza, la *pasta*, divenuta ormai da tempo l'icona della cucina italiana.

Icone nell'icona, alcune ricette e alcuni formati si sono fatti spazio fra gli altri, imponendosi come simboli primari della cucina nazionale. Gli spaghetti al pomodoro, possibilmente conditi col formaggio parmigiano, sono il segno identitario per eccellenza. Così almeno è percepito da fuori – e sappiamo che le identità, prima ancora di diventare il collante 'interno' di una comunità, si nutrono di prospettive esterne, che necessariamente semplificano e riducono, come quando in una fotografia si passa dallo zoom al grandangolo, occultando i particolari dell'insieme. «Visto da uno straniero disinformato», hanno scritto Odile Redon e Bruno Laurioux, il primo piatto italiano «non è che un piatto di spaghetti con la salsa al pomodoro e il parmigiano grattugiato».

Ragioniamo allora su questo piatto, sulle cui *origini* è ovviamente lecito interrogarsi. La curiosità è il motore di ogni scoperta. Ma altrettanto lecito è dire, fin da subito e seguendo l'avvertimento di Marc Bloch, che non tanto ci interessa sapere (se mai fosse possibile) chi per primo ebbe l'idea di prepararlo, o chi per primo lo assaggiò, quanto interrogarci sulle «condizioni ambientali», i luoghi, i percorsi che consentirono di 'allevare' l'idea portandola a tale fortuna da diventare, *oggi*, segno identitario di una cucina e di una cultura.

Lo storico dovrà dunque stabilire rapporti e cronologie, individuare cause ed effetti, rilevare, fra le opposte idee di destino e di caso, quella ben più efficace della circostanza e dell'*occasione* – il *kairós* dei Greci – ossia la volontà e la capacità di cogliere una circostanza e di metterla a profitto per costruire qualcosa di utile. Per fare questo dovremo muoverci indietro e avanti nel tempo. *Indietro*, per trovare le 'radici' che rendono possibile l'esistenza di questo piatto (radici al plurale, giacché una ricetta è realtà complessa, che richiede l'interazione fra semi diversi, ghiande di varia provenienza). *Avanti*, alla ricerca delle ragioni ambientali che a un certo punto giustificano il successo, l'innesto di questo piatto nella tradizione italiana.

Proporrò dunque una sorta di *decostruzione storica* del piatto, alla caccia dei suoi elementi costitutivi – gli ingredienti che lo compongono, le tecniche con cui essi vengono preparati, assemblati, trasformati. Ma non solo. Oltre ai prodotti-base e ai procedimenti attraverso i quali essi prendono forma saranno le modalità d'uso a richiamare la nostra attenzione, giacché ogni cucina si configura come un *sistema*, all'interno del quale ogni elemento occupa un posto preciso – come una parola in una frase – e assume un senso specifico. La logica e la 'grammatica' del sistema saranno, quindi, altrettanto importanti da mettere a fuoco, per valutare il ruolo (oltre che le caratteristiche) del nostro piatto.

Ma innanzitutto, quali elementi scegliere? Giacché la varietà che caratterizza la cucina italiana – mai, per sua fortuna, codificata o ridotta a modelli omogenei e conformi – si ritrova in ogni ricetta, suscettibile di infinite varianti negli usi locali, sociali, generazionali. Quante varianti esisteranno degli spaghetti al pomodoro che abbiamo deciso di analizzare? Scegliamo dunque un minimo denominatore comune, uno standard che possa andar bene, se non a tutti, a molti. Elementi base saranno, come ovvio, gli spaghetti e la salsa di pomodoro. Lo sarà anche il parmigiano grattugiato – scelta meno ovvia, ma altrettanto importante nella percezione collettiva (Redon e Laurioux ce lo hanno appena mostrato, e l'analisi storica ce lo confermerà). Aggiungiamo l'olio d'oliva, chiamandolo semplicemente così, senza l'extra e senza il vergine, denominazioni che solo oggi hanno acquisito un preciso significato merceologico e commerciale. Aggiungiamo ancora l'aglio e/o la cipolla (scegliere fra l'uno e l'altra, o tenerli insieme, sarà solo una questione di gusto). Non ci negheremo una foglia di basilico, ormai luogo comune dell'italianità. Sale. Qui potremmo fermarci, ma una manciata di peperoncino è consigliata nella maggior parte delle ricette.”

Massimo Montanari, *Il mito delle origini. Breve storia degli spaghetti al pomodoro*

**Massimo Montanari** insegna Storia medievale e Storia dell'alimentazione all'Università di Bologna, dove è anche direttore del Master "Storia e cultura dell'alimentazione".