

**IN COPERTINA ETNOLOGIA**


# Il cibo, le radici, l'identità, la storia

L'identità di cui parlano coloro che hanno alimentato la querelle sul tortellino è una fake news. La storia infatti dimostra che non esistono identità culturali fisse e immutabili. E la ricerca delle "radici" ci porta ad altre culture e ad altri popoli che abbiamo incontrato

di Massimo Montanari

**I**l tema dell'identità viene spesso chiamato in causa per intendere qualcosa che ci contraddistingue immutato nei secoli. Ne è un esempio la querelle sul tortellino bolognese, che ha alimentato le cronache locali e nazionali di qualche settimana fa: ai primi di ottobre, in occasione della festa patronale, a Bologna è stato presentato un tortellino col ripieno di pollo anziché di maiale, come gesto amicale e strumento di inclusione di chi non vuole o non può mangiare carne suina; subito qualcuno ha gridato al tradimento delle identità culturali, della tradizione, della storia. Posizioni del genere non stupiscono, giacché il cibo è un oggetto di tale densità emotiva che ogni discorso sul cibo finisce per essere anche un discorso politico, che riflette il modo di immaginare il mondo, la società, il rapporto con gli altri. Un discorso politico nel senso della polis, la comunità civile, e delle regole di convivenza che vi si stabiliscono. Non è strano, in questo senso, che il tortellino (come già è accaduto al cuscus, alla polenta, a tanti altri cibi-simbolo) diventi anche una bandiera. Il fondamentalismo gastronomico è una delle tante declinazioni - particolarmente "sensibile" e facile da comunicare - di un atteggiamento politico che

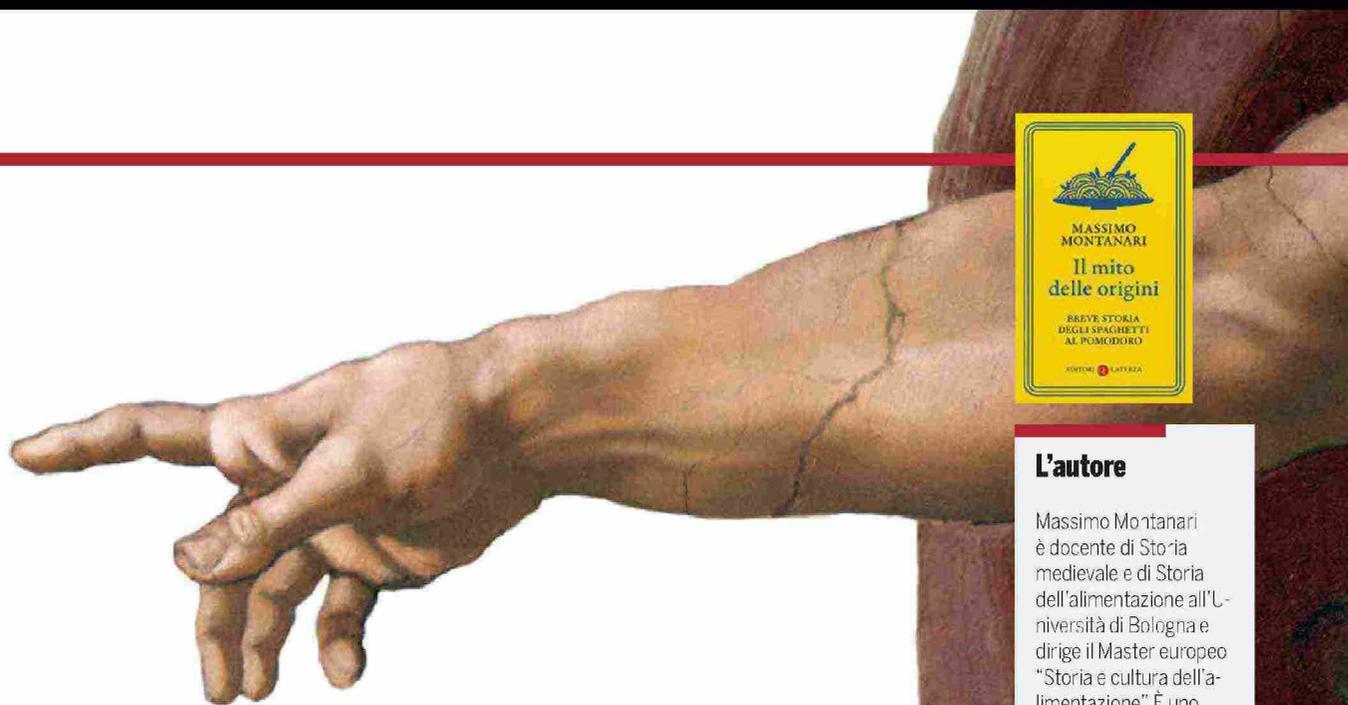
cerco di combattere, non sul piano teorico e ideologico (questa sarebbe una normale dialettica di pensieri discordanti) bensì sul piano dell'analisi storica: perché il messaggio che viene dalla storia è molto chiaro, e molto diverso da quello che vorrebbero i fautori di un'identità immutabile e incontaminata. L'identità di cui parlano costoro è un'imperdonabile fake news, a cui la storia risponde in altro modo.

Si ignora infatti un'evidenza al limite del banale, cioè che le cose cambiano nel tempo - e se non cambiano, significa che non sono vive. Come scriveva Leonardo da Vinci, «il moto è causa d'ogni vita». Mumificare la versione del tortellino più diffusa a Bologna - ma non certo l'unica - è dunque un'operazione anti-storica, perché il tortellino, come il tortello, come la torta (tutti i "contenitori" che dal Medioevo in poi sono andati a costituire una parte importante della gastronomia italiana) pare la quintessenza della libertà. Quel contenitore posso riempirlo in mille modi diversi, assecondando gusti e usanze che cambiano nel tempo e nello spazio. A Baku, in Azerbaigian, un tortellino simile a quello bolognese viene farcito con carne ovina. Nel Rinascimento, i tortellini si usavano per accompagnare le carni di volatili.



### L'autore

Massimo Montanari è docente di Storia medievale e di Storia dell'alimentazione all'Università di Bologna e dirige il Master europeo "Storia e cultura dell'alimentazione". È uno dei maggiori specialisti in storia dell'alimentazione intesa come storia a tutto campo che comprende gli aspetti della cultura, dell'economia e delle istituzioni. Ha appena pubblicato per [Laterza](#) *Il mito delle origini. Breve storia degli spaghetti al pomodoro*. Nel libro, seguendo le tracce del piatto italiano per eccellenza, Massimo Montanari risale a tempi antichi e a terre lontane - dall'Asia all'America, dall'Africa all'Europa, dalle prime civiltà agricole passando per il Medioevo e arrivando fino a qualche secolo fa, o all'altro ieri. Un viaggio che testimonia come la "ricerca delle origini" in realtà porta ad incontrare un intreccio di popoli e culture, sempre in movimento.



Si potrebbe perfino raccontare che il tortellino al pollo, o al tacchino, fino al XIX secolo sembra essere il più diffuso e "normale" nella tradizione bolognese. La riduzione del ripieno a sola carne di maiale è una scelta ottocentesca, che Pellegrino Artusi, nel 1891, raccoglie e registra nel suo ricettario, fondamento della cucina italiana moderna. Perché dunque ostinarsi a ritenere "corretta" solo la versione più recente, ignorando altre scelte, altri gusti che ugualmente appartengono alla nostra storia?

Ma il punto non è questo. Il punto è che proprio nella varietà, e nel rispetto della varietà, risiede il carattere più profondo della cucina italiana. Lo stesso Artusi non pretende mai di "codificare" le ricette, ma, proponendo le sue scelte, apre larghi orizzonti alla libertà dei gusti, dando per inteso che se qualcuno preferirà modificare quell'ingrediente, quella spezia, quel grasso di cottura potrà (anzi dovrà) farlo liberamente. È questa l'essenza della nostra cucina, che Artusi interpreta perfettamente. Agire in modo diverso - negare cittadinanza a ricette nuove, chiudersi a nuove sperimentazioni - significa, questo sì, stravolgere l'identità italiana, e delle cento (mille?) identità cittadine in cui essa si articola.

Per chi si riempie la bocca di identità culturali che si presumono fisse, immobili, codificate, il rapporto con la storia è veramente difficile. Altro passaggio critico è quando il concetto di identità tende a sovrapporsi a quello di radici, altrettanto ambiguo e scivoloso. Difendiamo la nostra identità. Difendiamo le nostre radici. Nel linguaggio comune, i due proclami finiscono per coincidere.

Ma i due termini, e le realtà che essi esprimono, sono mal collocati sulla linea della storia. Le radici abitano il passato: sono l'origine di ciò che siamo diventati. L'identità abita il presente: è ciò che siamo diventati. E il salto logico dal passato al presente (dalle radici all'identità) non avviene nel segno della continuità. L'identità non ha molto a che fare con le radici, e l'origine delle cose in realtà spiega ben poco. Lo scriveva anche Marc

Bloch, il maggiore storico europeo del Novecento: le origini sono un inizio, ma non un inizio "che spiega". Perché una ghianda non è una quercia: «La quercia nasce dalla ghianda. Ma diventa quercia e tale rimane, solo se incontra condizioni d'ambiente favorevoli». Questo veramente interessa lo storico: le condizioni ambientali, gli incontri, le avventure che via via rendono possibile lo sviluppo di un seme, consentendogli di mettere radici, di crescere, di evolvere.

Ho affrontato questo tema nel mio ultimo libro, *Il mito delle origini*. È una storia degli spaghetti al pomodoro, che illustra come questo piatto oggi fortemente identitario della cucina italiana non si possa far risalire a "radici" esclusivamente nostre: per spiegarlo bisogna inoltrarsi in luoghi e tempi diversi - 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 - per scoprire, alla fine, che ricercare le origini della nostra identità (ciò che siamo) non ci porta quasi mai a ritrovare noi stessi (ciò che eravamo) bensì altre culture, altri popoli, altre tradizioni, dal cui incontro e dalla cui mescolanza si è prodotto **ciò che siamo diventati**.

**Radici e identità non sono sinonimi. Chi le rivendica entrambe compie un salto logico dal passato al presente**