

Un Medioevo aperto al mondo

La tradizione fa risalire la fondazione dello Studio di Salerno – la più antica scuola medica europea, celebre fin dall'alto Medioevo – all'incontro di quattro medici di diversa nazionalità e di diversa cultura: uno latino, uno greco, uno arabo e uno ebreo. Pur dimenticando la componente germanica, anch'essa fondamentale nella definizione della cultura medievale, questa immagine rappresenta assai bene l'idea di un mondo in cui i saperi e le conoscenze travalicano i confini politici e religiosi; l'idea di una cultura complessa e articolata, prodotta dall'incrocio di esperienze e di storie diverse, in parte collegate alla tradizione antica, in parte dovute a nuovi apporti di età medievale.

Sono partito da questa immagine per inoltrarmi subito, a capofitto, in quella dimensione multietnica e multiculturale (vedremo poi che fra questi due termini non corre troppa differenza) che appare tipica del Medioevo, e che rende lo studio del Medioevo particolarmente interessante, oggi che si parla molto, e troppo spesso a sproposito, di identità e di radici, di origini e di contaminazioni ... termini sui quali vorrei proporvi alcune riflessioni, proprio a partire dall'esperienza storica medievale.

Cominciamo allora dall'inizio, e diciamo che il Medioevo, in cui riconosciamo molte delle nostre «radici», rappresenta *in sé stesso* uno dei più formidabili esperimenti storici di contaminazione etnica e culturale. Lo scontro e l'incontro fra mondo romano e mondo «barbarico» (evidentemente sto usando questo termine fra virgolette) sono infatti il primo elemento costitutivo del Medioevo europeo. Quello scontro e quell'incontro, ora violento ora pacifico, posero le basi per la nascita dell'Europa, che dunque si costruisce *ab origine*, nella sua essenza, nella sua identità, come luogo per eccellenza della contaminazione culturale e sociale. Bisogna aggiungere che entrambi quei mondi, quello «romano» e quello «barbarico» (stavolta sono fra virgolette entrambi), erano tutt'altro che uniformi e monolitici, poiché rappresentavano, ciascuno, realtà e interessi molteplici: l'impero romano, stretto attorno al Mediterraneo, aveva conferito una certa unitarietà alle regioni dominate, ma senza annullarne i caratteri, anzi mantenendoli vivi nel comune quadro politico-amministrativo (proprio in questa capacità di assimilazione delle diversità sta il segreto dell'imperialismo romano e del suo prolungato successo); da parte sua il mondo germanico – rappresentato dalla storiografia nazionalistica tedesca dell'Ottocento come espressione di una salda identità comune – costituiva anch'esso un coacervo di popoli e tradizioni diverse, che solo a poco a poco, nel corso dei secoli, costruirono una propria identità «etnica» – termine da intendersi, come ci hanno insegnato i colleghi della scuola di Vienna, da Wenskus a Wolfram a Walter Pohl, in senso culturale e non biologico: le etnie non sono predeterminate dal «sangue dei popoli», ma si formano nei secoli di passaggio tra età antica e Medioevo come realtà culturale, come «costruzione storica» determinata dai modi di vita, dalla condivisione di abitudini, consuetudini, valori comuni.

Esempio: i longobardi, quando entrarono in Italia, erano mescolati a popolazioni di diversa origine, alcune delle quali (bulgari, svevi, sassoni) mantennero separata la propria identità, mentre altre, come i gèpidi, a poco a poco si integrarono nella società longobarda, assumendone la cultura e il nome. Quello che chiamiamo «popolo longobardo» è dunque, in realtà, un gruppo etnico composito, che si costruì storicamente, su basi culturali più che biologiche. (Parentesi: anche quello che oggi chiamiamo «popolo italiano» è un gruppo etnico composito, che si è costruito storicamente, su basi culturali più che biologiche).

Ma torniamo a noi. L'incrocio di quei due mondi, romano e barbarico, già di per sé estremamente complessi, creò, nell'Europa medievale, una società e una cultura *strutturalmente* basate sulla contaminazione e sul meticciamento. Come prima accennavo, la contaminazione e il meticciamento non sono, nello sviluppo della società medievale, una sorta di avventura o di «accidente» (avrebbe detto Aristotele), bensì sono «sostanza», fondamento costitutivo. Sul piano sociale, le varie popolazioni non tardarono a incrociarsi: ad esempio, in Italia, se nel VI-VII secolo è possibile riconoscere e distinguere «romani» e «longobardi» (nei limiti di senso che entrambi i termini possiedono), un secolo più tardi la cosa non appare più

vera, o comunque non più significativa: romani e longobardi si sono mescolati, e quelle che si impongono sono piuttosto opposizioni di tipo diverso (economico, sociale, politico). Questa contraddizione si riflette – consentitemi un piccolo *excursus* letterario – nelle opere di Alessandro Manzoni, il quale, dopo aver dedicato un saggio storico all’oppressione dei romani da parte dei longobardi conquistatori, finì col cantare Adelchi, ultimo principe longobardo, sconfitto da Carlo Magno nella seconda metà del secolo VIII, come sfortunato rampollo della società italica assoggettata dai franchi. A costo di una semplificazione brutale diciamo che, nel corso di alcuni secoli, l’incrocio fra romani e longobardi produsse i primi italiani.

Lo stesso avvenne nelle altre regioni europee, non solo sul piano sociale ma anche sul piano politico, giuridico, economico, così che gli storici hanno dovuto inventarsi l’espressione «regni romano-barbarici» per designare entità politiche e legislative che non sono più né l’una né l’altra cosa, ma una novità uscita dalla loro ibridazione. Le leggi dei popoli germanici, scritte in latino ma infarcite di termini germanici (in Italia, l’Editto di Rotari), ispirate al diritto giustiniano ma anche alle tradizioni della faida e del guidrigildo, sono una delle migliori testimonianze di questo incrocio culturale. Anche il modello produttivo uscito da quell’incontro risultò alla fine nuovo: l’economia prettamente agricola del mondo romano si amalgamò con l’economia silvo-pastorale della tradizione germanica dando origine a un modello nuovo e diverso, chiamato da Georges Duby «agro-silvo-pastorale», che denotò a lungo il Medioevo europeo. Io stesso, occupandomi di storia dell’alimentazione, ho descritto questa nuova realtà come un nuovo modello di produzione e di consumo, costruito in modo bilanciato (e non più di opposizione, come era stato nel mondo antico) sui prodotti agricoli e sui prodotti del bosco: non più il mondo del pane *contro* il mondo della carne, ma un mondo nuovo in cui il pane e la carne hanno entrambi un’importanza primaria, da tutti riconosciuta.

Ma c’è un secondo elemento costitutivo del Medioevo europeo, che a prima vista parrebbe contraddire questa «filosofia» della contaminazione. È il diffondersi della religione cristiana, invocata oggi da alcuni come elemento distintivo della tradizione europea. Sarebbe stupido negarne l’importanza: il Medioevo effettivamente trova nella religione cristiana un elemento di forte coesione, ideologica e politica oltre che religiosa: non per nulla, le guerre di Carlo Magno contro gli àvari e contro i sassoni, e l’allargamento a est della comunità romano-barbarica, hanno anche l’aspetto di una guerra di religione contro il «paganesimo» di quelle popolazioni: il rifiuto di accettare il «vero» Dio, o anche solo di osservare le regole dell’astinenza quaresimale, poteva costare la morte ai popoli assoggettati al di là dell’Elba, come apprendiamo dai capitolari di Carlo Magno *de partibus Saxoniae*. Contestare la normativa ecclesiastica equivaleva a contestare il potere del re che l’aveva imposta.

Però, quella stessa identità cristiana era tutt’altro che monolitica. Se c’è un carattere che definisce il cristianesimo medievale (almeno fino ai secoli XII-XIII) è proprio quello della sua adattabilità, della sua capacità di convivere con culture diverse, magari per assimilarle, ma in qualche modo anche per confermarle. Penso in particolare al rapporto fra cristianesimo e culti naturalistici (non vorrei chiamarli «pagani»), forme di religiosità tradizionale legate ai riti di fecondità dei campi, a figure sciamaniche, a forme di magia protettiva della vita quotidiana nei suoi vari aspetti. A questi bisogni il cristianesimo medievale rispose – come ci ha insegnato Peter Brown – inventando le figure dei santi, per molti versi sostitutivi dei guaritori e taumaturghi popolari, di cui i santi riprendevano le funzioni, con analoghe offerte di protezione riguardo ai raccolti, alle malattie, alla sicurezza alimentare. L’agiografia altomedievale, come è stato mostrato fin dalle pionieristiche ricerche di Frantisek Graus, è un grande serbatoio di materiali folkloristici tradizionali, reinterpretati in chiave cristiana ma sostanzialmente recuperati come espressione di una insopprimibile «domanda sociale di protezione».

Il cristianesimo medievale resta dunque, a lungo, una religione contaminata da istanze pagano-naturalistiche: sul piano teologico la differenza è forte, poiché il santo, a differenza del mago, non agisce per forza propria ma come interprete della volontà divina; sul piano della domanda sociale e della risposta religiosa che ne consegue, la differenza è quasi impercettibile. Solo in età moderna, soprattutto dopo il Concilio di Trento, la Chiesa comincerà a combattere duramente le forme residue di religiosità popolare, ridefinite in chiave di negativo cristiano come stregoneria diabolica (e qui il riferimento agli studi di Carlo Ginzburg appare quasi ovvio).

Anche la tradizione ebraica è molto presente nel cristianesimo medievale, almeno fino ai secoli X-XI. I riferimenti veterotestamentari (all’antico Testamento) appaiono, nell’alto

Medioevo, più numerosi e più significativi dei richiami evangelici. Certe regole rituali – ad esempio quelle di uccisione degli animali, che secondo la normativa ebraica, basata sui precetti della Bibbia, devono essere totalmente dissanguati per diventare «kasher» ossia puri e commestibili – valgono, nell'alto Medioevo, anche per i cristiani: mangiare carni non dissanguate è una colpa che tutti i penitenziali (i manuali ad uso dei confessori) prescrivono di punire con durezza.

Con l'Islam lo scontro è assai più radicale e assume oltre ai toni ideologici anche caratteri politici e militari: l'epopea delle Crociate, valutata in termini di integralismo e di intolleranza religiosa, è certamente una pagina fra le più oscure del Medioevo (ed è abbastanza inquietante che il recupero giornalistico del Medioevo, anche e soprattutto in questi giorni, parta proprio dalle Crociate come elemento distintivo di quell'epoca). Ma neppure le Crociate – e neppure lo scontro plurisecolare che si svolse nel cuore della penisola iberica – impedirono al mondo cristiano e al mondo islamico di incrociare un dialogo fecondo e costruttivo. Sul piano culturale è quasi superfluo ricordare la centralità dell'Islam nella conservazione, traduzione e trasmissione di testi antichi, filosofici e scientifici, che a iniziare dal X-XI secolo ricominciarono a circolare in Europa. Sul piano economico, gli scambi commerciali con l'Oriente – inizialmente garantiti dai mercanti arabi, prima che i veneziani ne prendessero il monopolio – fecero affluire in Occidente una quantità di prodotti (spezie e manufatti preziosi) che trovarono largo impiego sulle tavole e nelle case degli europei abbienti. Gli arabi si fecero anche promotori di nuove colture, impiantate in Sicilia e in Spagna, come gli agrumi, la canna da zucchero, varie qualità di frutti e di verdure (melanzane, carciofi, eccetera) che poi assunsero un ruolo importante nell'alimentazione europea. Gli arabi portarono in Occidente il riso; in Sicilia diffusero l'uso della pasta secca, che nei secoli successivi diventò una specie di vessillo della tradizione gastronomica italiana.

Proprio la Sicilia, in età normanna e poi in età sveva, può considerarsi il luogo emblematico di una capacità, tipicamente medievale anche se non diffusa ovunque allo stesso modo, di far coesistere assieme cristiani, ebrei, musulmani, come accadde alla corte del «gran conte» Ruggero e poi alla corte di Federico II. Anche senza enfatizzare questi episodi notissimi, non possiamo neppure sminuirne l'importanza, perché altri secoli, altri momenti storici ci hanno consegnato ben diversi messaggi. E non si vede perché l'epopea delle Crociate debba avere, come elemento distintivo del Medioevo, maggiore importanza della coesistenza cristiano-islamica sperimentata a lungo in Sicilia e altrove.

Mi pare anche importante sottolineare la particolare vivacità culturale di quelle regioni, come la Sicilia, in cui l'incontro e la coesistenza di culture diverse sono riusciti, in certi momenti, particolarmente bene. Non credo sia un caso che la cultura siciliana abbia sviluppato, più profondamente e precocemente di altre, una dimensione artistica di livello – perdonatemi l'espressione – «nazionale»: penso alla scuola poetica siciliana, fiorita alla corte sveva; penso alla cucina siciliana, ricca di stimoli come forse nessun'altra in Italia. Dalla Sicilia sono venuti apporti fondamentali al patrimonio gastronomico italiano: ho già detto del riso e della pasta secca, ma potrei aggiungere la sapienza nell'uso dello zucchero, potrei aggiungere l'arte della gelateria e molte altre cose. Dalla Sicilia viene anche il primo ricettario dell'Italia medievale, che a noi è pervenuto in una versione elaborata alla corte napoletana degli Angiò nel XIV secolo, ma che risale probabilmente a un archetipo di età normanno-sveva, prodotto in concomitanza con lo sviluppo della scuola poetica siciliana. Morale: la contaminazione culturale inevitabilmente crea problemi, ma alla lunga paga.

L'apertura mentale, la volontà di coesistenza pacifica fra culture diverse non valeva solo a Palermo. Mi ha sempre colpito la lunga narrazione di una cronaca russa del XII secolo, dove si racconta il modo in cui, nell'anno 986, Vladimir I principe di Kiev decise di abbandonare il paganesimo e di abbracciare una fede più «moderna», monoteistica, da proporre a tutto il suo popolo. A tal fine (racconta la cronaca) il principe fece venire a palazzo i rappresentanti delle quattro principali confessioni religiose di cui aveva conoscenza – cristiani di Roma, cristiani di Bisanzio, musulmani, ebrei – per valutare la serietà e la credibilità di ciascuna di esse. Accompagnato dai dignitari di corte, sostenne con gli ospiti lunghe disquisizioni teologiche, attorno al senso delle cose, all'origine del mondo, al significato della vita umana, ai comportamenti suggeriti o prescritti come regola di vita per i fedeli, non senza attenzione per le scelte di vita quotidiana (in particolare quelle alimentari) che ciascuna confessione religiosa comportava. A Vladimir, per esempio, decisamente non piacque l'obbligo ebraico (e

musulmano) di astenersi dalla carne di maiale; quanto al consumo di vino, «noi russi amiamo bere – disse all’inviato dei musulmani – e non possiamo proprio farne a meno». Neppure l’insistenza dei cristiani di osservanza romana sull’importanza del digiuno come strumento di purificazione piacque a Vladimir: «i nostri avi non lo approverebbero», commentò. Certo non fu solo per questo che alla fine il principe rimase affascinato dai greci e ne sposò dottrine e rituali, avviando la Russia alla fede ortodossa; ma ciò che soprattutto vorrei sottolineare è l’apertura mentale, la disponibilità al dialogo, la volontà di capire, senza pregiudizi, i comportamenti e le scelte di vita altrui. Con un atteggiamento che verrebbe da definire illuminista, Vladimir prima di decidere vuole ascoltare tutti, parlare con tutti. Poi ne discute con gli anziani del regno, che gli consigliano cautela nella scelta: «Se vuoi avere delle prove sicure», gli dicono, «manda i tuoi uomini a studiare il culto di ciascuno di loro, e la maniera in cui ciascuno serve Dio». Così, non contento di avere discusso con tutti, il principe invia una delegazione di dieci uomini a osservare i musulmani in Bulgaria, i cattolici in Germania, gli ortodossi in Grecia, e fra di essi gli ebrei.

È Medioevo questo? Formuliamo meglio la domanda: è questo il Medioevo che siamo soliti figurarci, che ci hanno insegnato a pensare come oscurantista e fanatico? È a questo Medioevo che possiamo imputare gli orrori della modernità, le «pulizie etniche» che di tanto in tanto si affacciano nel mondo?

Non voglio dimenticare gli orrori del Medioevo: le stragi di ebrei perpetrate dalle folle cristiane in viaggio verso la Terrasanta, i musulmani divorati sotto le mura di Gerusalemme (così ci assicurano le cronache) dagli assalitori cristiani, le teste cristiane mozzate dagli arabi, e potremmo continuare a lungo. Ma questa galleria degli orrori, che piace tanto a chi ama il Medioevo selvaggio e primitivo, e magari – chissà – lo rimpiange, non è // Medioevo; ne è solamente un aspetto, che non faticiamo a ritrovare in ogni altra epoca della storia. Così come in ogni epoca troviamo il pensiero illuminato, la ragione, la speranza di un mondo intelligente. Al Medioevo dei crociati fa eco il Medioevo di Francesco d’Assisi e del sultano Melek, che si incontrano, si parlano, si capiscono: Francesco non cerca lo scontro ma il dialogo; cerca un linguaggio comune, in grado di avvicinare gli uomini, non di allontanarli. Non a caso, Francesco è poi diventato una figura carismatica non solo della tradizione cristiana, ma anche di quella islamica. In quegli stessi anni (siamo agli inizi del XII secolo) il papa scomunicò l’imperatore Federico II, che, invece di combattere l’Islam, cercò un accordo – sempre con il sultano Melek – per garantire ai cristiani il libero accesso a Gerusalemme e a Betlemme. Chi dei due era «medievale»?

Del resto, le spedizioni contro l’Islam non portarono grande fortuna ai cristiani. L’unico frutto delle crociate – sostenne Jacques Le Goff, tra il serio e il faceto – fu l’albicocca, che i cristiani impararono a conoscere in quelle terre e portarono in Europa. (Poi, Raffaele Licinio ci ha spiegato che neppure quel frutto venne dalle crociate, poiché era già conosciuto in Occidente.) Eppure anche da quegli scontri si costruirono realtà nuove, forme di meticcio culturale forse impensabili. Dopo tanto sangue e atti di crudeltà, dal XII secolo i rapporti fra cristiani e musulmani in Oriente migliorarono, e non mancarono forme di tolleranza e di pacifica convivenza. «E così noi, che fummo occidentali, siamo diventati orientali»: così commenta il cronista Fulcherio di Chartres, e prosegue: «L’italico o il francese è diventato, una volta trapiantato, un galileo o un palestinese. Il cittadino di Reims o di Chartres si è mutato in siriano o in antiocheno. Abbiamo dimenticato i luoghi d’origine, e c’è chi ha preso in moglie, anziché una compatriota, una siriana, un’armena o una saracena battezzata. Ci serviamo indifferentemente delle diverse lingue del paese: tanto l’indigeno quanto il colono occidentale sono divenuti poliglotti e la reciproca fiducia avvicina le razze anche più estranee fra loro».

Anche questo è Medioevo.

Di questo Medioevo «aperto», la storia dell’alimentazione (di cui mi sono particolarmente occupato) offre esempi illuminanti. Ho già detto della «sintesi romano-barbarica», bella espressione coniata da Giovanni Tabacco con riferimento alla storia politica dell’alto Medioevo, e che mi permetto di riprendere anche in riferimento alla storia dell’economia, del consumo, dei gusti alimentari. L’Europa che esce, che *nasce* da quella sintesi è un mondo culturalmente arricchito, che trae nuova linfa dall’incrocio di esperienze e tradizioni diverse. Io credo che proprio in ciò risieda il segreto della straordinaria varietà delle cucine europee, dello straordinario spessore culturale che l’Europa ha saputo esprimere nel corso dei secoli – non solamente in cucina.

Ma la cucina è una buona cartina di tornasole per verificare gli aspetti di una cultura. Una cucina che non cambia, che non innova, che non assimila e non rielabora il «diverso da sé», è una cucina destinata all'estinzione. Una cucina autoreferenziale, che ricerchi solamente la fedeltà alle proprie origini, non ha molto da offrire alla storia, e neppure a sé stessa. Permettetemi alcune considerazioni su questo argomento, su cui ultimamente ho riflettuto parecchio. E ogni volta che pronuncio la parola «cucina», pensatela come sinonimo di «cultura». Perché la cucina è uno strumento (e un segno) importante dell'identità culturale, e ogni discorso attorno alla cucina, lungi dall'essere frivolo, è un affondo nel tema delle identità culturali.

Alcuni anni fa organizzai a Bologna un convegno (i cui atti sono poi stati pubblicati da Laterza) intitolato *La cucina, luogo dell'identità e dello scambio*. L'assunto di base era che l'identità non si costruisce sul nulla, ma nel confronto e nello scambio con identità diverse. Non solo: che l'identità è tanto più forte, quanto più la capacità di confronto e di scambio è stata forte. Gli esempi medievali a cui ho fatto cenno mi sembrano eloquenti: l'Europa, costruita sulla contaminazione di culture diverse, ha elaborato a iniziare dal Medioevo un'identità alimentare e gastronomica particolarmente ricca e interessante. Al suo interno, soprattutto i paesi che hanno attraversato vicende particolarmente complesse, e che hanno assistito a successive stratificazioni di culture diverse, si sono segnalati come luoghi di eccellenza della cultura alimentare. Penso alla Francia e all'Italia; penso, al loro interno, a regioni «di confine» come la Sicilia o come la fascia alpina, in cui l'incrocio di culture è stato particolarmente tormentato.

In analisi come queste, i concetti-guida dovrebbero essere due. Primo: l'identità si costruisce nello scambio. Secondo: l'identità muta nel tempo. Ossia: l'identità è un fatto dinamico.

La domanda da porre a questo punto è molto semplice: *dove abita* l'identità? Nel passato o nel presente? Laggiù o quassù? La risposta è molto chiara: l'identità è qui, l'identità siamo noi, così come la storia ci ha costruiti. Eppure, un diffuso equivoco vuole che l'identità sia qualcosa da cercare, da trovare, da conservare: che abiti in fondo alla storia, là dove si ritrovano le nostre «radici».

Le radici: altra parola equivoca, altro concetto pericoloso. Anche qui, la mia domanda è semplice: come sono fatte, *quale forma hanno* le radici? Da come spesso se ne parla, sembrerebbero fatte a forma di carota: il vertice in fondo sarebbe il punto da ritrovare, il luogo mitico delle nostre origini. Ma le radici sono fatte al contrario: scendendo in profondità si allargano. Più scendiamo nel terreno, più le radici si allargano. E si badi: la pianta, più le radici sono ampie, più è forte e duratura.

Allora, se proprio vogliamo giocare al gioco delle radici, io propongo di farlo seriamente e fino in fondo, di utilizzare fino in fondo la metafora (perché una metafora è sempre specchio della realtà che rappresenta). Cerchiamo le nostre radici? Benissimo. Più cerchiamo, più *ci allontaniamo* da noi. Più cerchiamo, più troviamo il mondo. Esattamente il contrario di quanto propongono certi mistificatori del gioco.

Proviamo a immaginare un piatto di spaghetti al pomodoro: un segno decisivo, oggi, dell'identità italiana. Immaginateli conditi nel modo più semplice, con sugo di pomodoro, olio, aglio, una spruzzata di parmigiano, una foglia di basilico; magari (per chi gradisce) un pizzico di peperoncino.

Quali sono le radici di questo piatto? Come si sono messi insieme questi ingredienti? Di tutte le cose che ho messo in fila, una sola possiamo ritrovarla nella nostra tradizione fin dall'età romana: l'aglio. Il parmigiano è un'invenzione medievale, risalente più o meno al XII secolo, contemporanea (non a caso) all'affermarsi della pasta come piatto tipico della cucina italiana – ma, a quel tempo, anche di altri paesi europei. Come ho accennato prima, la pasta secca (e aggiungo ora: la pasta lunga) è un apporto della cultura araba, che troviamo per la prima volta nella Sicilia di tradizione araba nei secoli centrali del Medioevo (una fabbrica di pasta è attestata vicino a Palermo nel XII secolo). Ma proseguiamo con i nostri ingredienti: per il pomodoro, e anche per l'eventuale peperoncino, dobbiamo attendere l'arrivo dei prodotti americani, cioè il XV-XVI secolo. Sul basilico vi so dire poco, se non che è assente dai ricettari italiani fino a secoli molto recenti (fino al Sei-Settecento non mi pare di averlo mai trovato). Manca solo l'olio: prodotto antichissimo, greco e poi romano, ma, paradossalmente, nuovissimo. Nessuno usava l'olio sulla pasta, fino al XIX secolo: dal Medioevo in avanti, il condimento della pasta è inevitabilmente il burro (di solito arricchito con zucchero e altre

spezie), e la prima ricetta italiana di spaghetti al pomodoro, datata agli anni trenta dell'Ottocento, è condita con lo strutto. L'olio, cioè la cosiddetta «dieta mediterranea», in cucina si afferma solo nel Novecento.

Tiriamo le somme: almeno tre continenti (l'Europa, l'Asia, l'America) e almeno duemila anni di storia, che hanno visto sovrapporsi diverse culture, sono stati necessari per dare forma al piatto di spaghetti che oggi percepiamo come elemento costitutivo della nostra identità alimentare e culturale. Questo vale per ogni piatto, per ogni ricetta. In fondo alla loro storia troveremo territori lontani e culture diverse: il mondo ebraico, l'Islam, i greci e i bizantini, i romani, i germani, i celti (perché no? smettiamola una buona volta di pensarli come fiori all'occhiello dell'ideologia leghista, e riconduciamoli al ruolo che ebbero nella storia d'Italia: una cultura che, mescolandosi ad altre, contribuì a costruire l'identità italiana).

Spero che il senso delle mie considerazioni sia chiaro. Intendo dire che identità e radici (concetti che spesso, ma abusivamente, tendiamo ad assimilare e a confondere) non sono la stessa cosa, anzi, sono cose lontanissime fra loro. Le radici sono là in fondo, l'identità è qui. Le radici sono la storia, l'identità siamo noi. Le radici, cioè le origini, di per sé non spiegano nulla: servono solo a rendersi conto di quanto siano complicati e contorti i fili della vicenda storica. Lo aveva sottolineato con forza Marc Bloch, quando, nel suo aureo libretto di riflessione sul mestiere di storico, intitolato *Apologia della storia*, metteva in guardia lo storico dal «mito delle origini», che non sono le cause, e allo storico, in fondo, non interessano più di tanto.

Mi viene spesso in mente una frase bellissima, che ho visto attribuita a papa Giovanni XXIII. «Quando incontro un uomo, non gli chiedo mai da dove viene, ma dove sta andando. Per vedere se possiamo fare un po' di strada insieme».

Modena, 9 settembre 2005

APPROFONDIMENTI BIBLIOGRAFICI:

M. Montanari, *Storia medievale*, Roma-Bari, Laterza, 2000.

M. Montanari, *La fame e l'abbondanza. Storia dell'alimentazione in Europa*, Roma-Bari, Laterza, 1993.

M. Montanari, *Il cibo come cultura*, Roma-Bari, Laterza, 2004.