

La tavola: identità sociale, sapori e saperi

Maria Antonietta Epifani

In the last 50 years, food's panorama, linked to the mutations of our time, has suffered too many modifications. In fact, nowadays, it is not correct to speak about "regional" or "local" food. After the end of World War II, society has been overtaken by radical changes: increasing abandonment of the countryside, indiscriminate and uncontrollable development of the cities, socioeconomic alterations, migrations towards the North of Italy, work and working rhythm's modifications, ancient crafts' disappearance, food models and diets' imposition by mass media, based on "thin" and "skinny" concepts. These were all crucial factors that quickly had created soil and agricultural landscape's alterations, generating an erosion of the old food system, surviving for centuries. In particular, the change from industrial society to post-industrial society partly has took food away from his nutritive function. This change has placed food in a more symbolic zone, linking its daily experience to an universe of meanings and values, joined to other and multifaceted experiences.

Apulia, with land and sea, hills and plain, drought and dampness, has expressed an articulate and very distinguished food system, in which there are a lot of local havens, symbols of peculiarity in foodstuffs, that in the historic ages and in the material culture had acted as mediator and had shared interesting dietary elaborations. Behind the food, there are all the constitutive elements off a society, the rural one, a society that has expired, bequeathing the famous "Mediterranean diet", the Apulian food's historical base. A foods and manners' fusion has created, through and with the food, a cultural membership, like a symbol of an articulated, united and worthwhile coexistence.

The long and slow time of the rural kitchen has been disturbed until it has completely disappeared; social rituals have been broken off, the agricultural calendar makes way for urban calendar, manor farm's ovens are shut off, fire and ember are only a distant memory and the big copper pots stay nowadays in the antiquaries' big storefront.

Il panorama della cucina che ha accompagnato i cambiamenti del nostro tempo, negli ultimi cinquant'anni, ha subito alterazioni tali da rendere difficile parlare di cucina regionale. Con il II dopoguerra, si è avuto un vistoso mutamento della società: il crescente abbandono delle campagne, lo sviluppo indiscriminato e incontrollato delle città, le trasformazioni socio-economiche, i flussi migratori verso il nord Italia, le modificazioni del lavoro e del tempo

lavorativo, la sparizione di mestieri antichi, la moda imposta dai mass media di modelli alimentari e regimi dietetici basati sul “sottile” e sul “magro” e la conseguente mutazione del panorama agricolo, hanno creato, in breve tempo, alterazioni del suolo e del paesaggio agrario, producendo uno scardinamento dell’antico sistema culinario, sopravvissuto per secoli.

Il mutamento della società, e più precisamente il passaggio dalla società industriale e quella cosiddetta post-industriale, ha in parte sottratto al cibo la sua funzione nutritiva, lo ha collocato in una zona più simbolica, connettendo la sua esperienza quotidiana a un universo di significati e di valori che spesso si misurano con altre e diverse esperienze.

La Puglia, fra terra e mare, collina e pianura, siccità e umidità ha espresso un sistema alimentare articolato e alquanto differenziato, all’interno del quale compaiono delle vere e proprie oasi municipali, distintive di specificità nelle produzioni alimentari, che nelle epoche storiche e nell’evoluzione della cultura materiale hanno mediato e diffuso elaborazioni dietetiche interessanti. Dietro al cibo, si possono scorgere gli elementi costitutivi di una società, quella contadina, che oramai ha concluso il suo ciclo lasciando come eredità la famosa dieta mediterranea, base storica dell’alimentazione pugliese. Una fusione di cibi e norme comportamentali che, proprio tramite e con il cibo, hanno creato un’appartenenza culturale, sostegno ad una convivenza articolata, coesa e proficua.

Il tempo lungo e slow della cucina contadina si è alterato fino a scomparire; i rituali sociali si sono interrotti, il calendario agricolo lascia il posto al calendario urbano, i forni delle masserie spenti, il fuoco e la brace sono solo un lontano ricordo e le grandi padelle in rame si affacciano nelle vetrine di lusso degli antiquari.

Il panorama della cucina che ha accompagnato i cambiamenti del nostro tempo, negli ultimi cinquant’anni, ha subito alterazioni tali da rendere difficile parlare di cucina regionale. Con il II dopoguerra, si è avuto un vistoso mutamento della società: il crescente abbandono delle campagne, lo sviluppo indiscriminato e incontrollato delle città, le trasformazioni socio-economiche, i flussi migratori verso il nord Italia, le modificazioni del lavoro e del tempo lavorativo, la sparizione di mestieri antichi, la moda imposta dai mass media di modelli alimentari e regimi dietetici basati sul “sottile” e sul “magro” e la conseguente mutazione del panorama agricolo, hanno creato, in breve tempo, alterazioni del suolo e del paesaggio agrario, producendo uno scardinamento dell’antico sistema culinario, sopravvissuto per secoli. Infatti, il precedente regime dietetico era connesso con l’*habitat* da cui era stato creato e armonicamente inserito nel quadro della mappa alimentare della regione di appartenenza, e ancora- all’interno della stessa regione- in chiari spaccati territoriali.

Il mutamento della società, e precisamente *il passaggio dalla società industriale a quella cosiddetta post-industriale*, ha in parte sottratto al cibo la sua funzione nutritiva, lo ha collocato in una zona più simbolica, connettendo la sua esperienza quotidiana a un universo di significati e di valori che spesso si misurano con altre e diverse esperienze¹. E' possibile, così *decifrare un pasto*², perché è un linguaggio cifrato che invia messaggi da decodificare, utili all'individuazione dei rapporti sociali in esso narrati; con il cibo diviene indicatore di un benessere che cresce di anno in anno e modifica se stesso adeguandosi alle richieste del mercato, ai sapori e ai gusti che cambiano, perché la storia della gastronomia è in costante trasformazione ed è scissa fra la cultura della metropoli e quella della provincia: chiara appare, dunque, la diversità dei ritmi di vita e del senso di continuità con il passato.

La Puglia, fra terra e mare, collina e pianura, siccità e umidità ha espresso un sistema alimentare articolato e alquanto differenziato, all'interno del quale compaiono delle vere e proprie oasi municipali, distintive di specificità nelle produzioni alimentari, che nelle epoche storiche e nell'evoluzione della cultura materiale hanno mediato e diffuso elaborazioni dietetiche interessanti. Andando oltre un discorso esclusivamente nutrizionale, il cibo si inserisce all'interno delle abitudini identitarie e degli atteggiamenti condivisi da un punto di vista sociale, e partendo proprio da ciò, ogni individuo informa gli altri di sé e si informa dell'altro, comunica da quale paese proviene, di quale classe sociale fa parte, quale credo religioso ha e finanche di quale patologia soffre.

Al di là dei discorsi comuni e di nostalgiche teorie, è quanto mai evidente che il sistema alimentare assuma un ruolo importante nella comprensione di noi stessi, di chi siamo e dove andiamo. "Tutte le nazioni incivilite posseggono trattati *de re culinaria*: se in Italia si dovesse scrivere un libro non barbaro sopra quest'alto argomento, mancherebbero le parole a esprimere, con la debita delicatezza e con sapore veramente italiano, i segreti della grand'arte a cui deve il mondo tante buone e cattive digestioni; vale a dire tant'ore di piaceri e di noie, tanti atti d'impazienza e di durezza, tanti di generosità e di speranza e di amore."³

Oggi, come ieri, forte è il tentativo di riprendere per sottrarre alle dimenticanze distruttive del tempo e alle maglie strette delle implicazioni socioeconomiche, una parte della propria identità culturale attraverso una regionale o meglio territoriale *res culinaria*. Infatti, dietro al cibo, si possono

¹ Cfr. N. PERULLO, *Per un'estetica del cibo*, Palermo, Aesthetica Preprint, Centro Internazionale Studi di Estetica, 2006, pp. 8-9.

² Cfr. M. DOUGLAS, *Antropologia e simbolismo. Religione, cibo e denaro nella vita sociale*, Bologna, Il Mulino, 1985.

³ *Nuovo dizionario de' sinonimi della lingua italiana* compilato da Niccolò Tommaseo, Firenze, presso Gio. Pietro Vieusseux, 1840, volume II, p. 532.

scorgere gli elementi costitutivi di una società, quella contadina⁴, che oramai ha concluso il suo ciclo, lasciando come eredità la famosa dieta mediterranea⁵, base storica dell'alimentazione pugliese.

⁴ SILVIA PÉREZ-VITORIA economista e sociologa, autrice de *Il ritorno dei contadini* (Jaca Book 2009) e de *La risposta dei contadini* (Jaca Book 2011), riflette sulle conseguenze devastanti dell'agricoltura industriale in un pianeta che ha risorse limitate, sostenendo che le monoculture e i metodi intensivi contribuiscono a depauperare, inquinare e violentare i terreni. Nel tempo, i contadini hanno maturato i saperi e il saper-fare adeguati all'*habitat* in cui vivevano; la modernizzazione agricola e le politiche di sviluppo hanno disconosciuto questi saperi e i *giacimenti di conoscenze* che risultano, invece, essenziali per restituire alla terra quanto le è stato tolto e per far fronte all'odierno disastro ambientale e ai vari squilibri ecologici. La natura non è un *capitale naturale* da prosciugare, ma la fauna e la flora appartengono a un modello di vita che va oltre il solo ed esclusivo fattore economico. Cfr. www.minimaetmoralia.it, *Intervista di Giuliano Battiston a Silvia-Pérez Vitoria*. Daniela Poli, afferma che "alle campagne abbandonate all'agroindustria, corrispondono città popolate da consumatori ignari della provenienza del cibo di cui giornalmente fanno uso. In breve si è consumata una deprivazione culturale, una rescissione delle relazioni profonde fra società e territorio da cui le persone, tanto cittadini quanto agricoltori, hanno tratto per lungo tempo conforto. I cittadini non conoscono i luoghi da dove arrivano gli alimenti, e sono immersi in una pubblicità che mostra contesti edulcorati, orditi su campagne gioiose, tempi lenti, paesaggi rigogliosi, che contrastano con la realtà cruda della produzione agro-industriale fatta da macchine, pesticidi, paesaggi banalizzati, animali allevati in gabbie". Cfr. D. POLI, *Problematiche e strategie per il ritorno alla terra*, in *Scienze del Territorio. Rivista di Studi Territorialisti*, numero 1/2013, Firenze, University Press, p. 19.

⁵ L'immagine che ci sia uno stile alimentare specifico dei Paesi che si affacciano sul bacino del Mediterraneo proviene dalla medicina. Intorno al 1930, Lorenzo Piroddi, medico nutrizionista, pensò che tra alimentazione, diabete, bulimia e obesità ci fosse una connessione; da qui suggerì il modello alimentare delle regioni bagnate dal Mediterraneo, per il suo essere sano e salutare. Qualche anno più tardi Ancel Keys, professore di igiene fisiologica all'Università del Minnesota dal 1937 al '75, indagò ulteriormente e, durante i suoi studi- condotti con la moglie Margaret Haney, biologa del suo stesso Ateneo-scoprì che la popolazione povera del Sud Italia era più sana rispetto ai ricchi abitanti di New York e attribuiti con causa a una corretta alimentazione. Tra i tanti lavori di Keys, di grande interesse antropologico è il famoso *Seven Countries Study*; attraverso questa ricerca che ha messo a confronto riti e abitudini alimentari di sette paesi diversi, il medico-scienziato dimostrò il valore nutrizionale della dieta mediterranea e il conseguente ottimo stato di salute delle popolazioni che abbracciavano questo regime alimentare; il tasso di colesterolo nel sangue risultò molto contenuto e bassa la percentuale di malattie coronariche. Il modello alimentare adoperato si fondava non sul consumo di carne, ma piuttosto di olio d'oliva, legumi, pane, pasta, verdura, erbe aromatiche, frutta secca e cereali. Il 17 novembre 2010 la dieta mediterranea è stata iscritta dall'UNESCO nella Lista Rappresentativa del Patrimonio Culturale Intangibile dell'Umanità. In www.dietamediterranea.it, si legge: "La presenza di Keys per il Cilento ha rappresentato un fatto importante, in termini non solo di cultura della salute, ma di rivalutazione antropica del comportamento dell'uomo con il cibo. Sacralità del cibo, senso della parsimonia e soprattutto le caratteristiche del cibo, fatto di "piatti poveri", sono stati gli elementi portanti degli studi compiuti con grande intelligenza dal dietologo americano. Il mangiar sano, permette di conservarsi in buona salute.[...] Tutto il lavoro di Ancel Keys è stato guidato da una rigorosa ricerca medico-scientifica, dal concetto di sacralità del cibo e dall'attenzione rivolta a uno stile di vita riferito agli archetipi di armonia, bellezza, piacere".

I contadini sapevano utilizzare quanto la terra produceva e la loro dieta era pianificata in modo da provvedere a tutto ciò che era necessario per affrontare la giornata di lavoro: constava di un piatto unico (uno a mezzogiorno e uno la sera) ed era un regime dietetico non particolarmente ricco e scarsamente proteico. C'erano due tipologie alimentari (invernale ed estiva) ritmate dal fluire dei cicli stagionali e del calendario liturgico, concertate dalle lune e dal sole, dal carnevale e dalla quaresima, dalla pasqua e dal natale, dalla nascita e dalla morte. Inoltre, attraverso la terra, al cibo era assegnato un valore sociale perché dono di Dio⁶ costituendosi come legame fra il cielo e il mondo sublunare e rappresentando un tratto essenziale della vecchia storia culturale contadina che continua oggi nelle consuetudini quali digiuni, benedizione del pane, "fioretti" ai santi, astinenze e ancora, una "teologia culinaria" che rende possibile il rapporto con la divinità.

Da qualche tempo non esiste più la differenza tra il feriale e il festivo, tra il mangiare sacro e il mangiare profano, tra i giorni della settimana. La supremazia del feriale ha condotto al *tempo unico del feriale*: il decadimento del calendario liturgico ha distrutto l'ordine alimentare e i codici sono saltati. Infatti, la domenica era riconoscibile attraverso il caratteristico odore che di buon mattino pervadeva l'aria: si allertavano i cinque sensi a partire dall'olfatto-percettore sensibile di una cucina ad alto tasso di sapore e di odore- che indicava il *dies dei*, il giorno diverso dalla serialità settimanale. Il cibo si affidava all'alfabeto semplice, lineare e antico, "chiacchierava", interagendo empaticamente, con il mondo dei vivi (la tavola delle feste, pranzi conviviali), con quello dei morti e, ancora, con le mense sguarnite dei santi.

I moderni studi hanno rivelato, inoltre, che tra la cucina delle classi agiate e quella dei poveri, vi sia una forte contaminazione che altera gli equilibri e i rapporti: per esempio, una materia prima povera è ospitata, in un sistema gastronomico ricco, così come una ricetta "povera" è arricchita da una materia prima "nobile". Si guarda, oggi, con molto interesse alla cucina degli "uomini della terra", quasi a voler salvaguardare la loro memoria *cucinaria*; mentre il cibo è continuamente spostato e scambiato, un *migrante in cerca di soggiorno* piuttosto stabile, partecipiamo passivi a una vera moltiplicazione senza sosta di antidotari⁷ e trasmissioni televisive in cui lo chef-star, raccogliendo in ogni dove, spoglia di significato il patrimonio dell'*ars coquinaria* di un ambito territoriale, e il cibo, ingrediente creativo, album di sapori e di profumi, trama

⁶ M. LIBERTO, *Cibo e sacralità nella storia e nelle tradizioni popolari*, in win.lafrecciaverde.it/n126.

⁷ Interessante a tal proposito ciò che scrive Gianfranco Marrone nel saggio *Testi di cucina e discorso programmatore: questioni introduttive*, in EIC Serie Speciale · Anno VII, n. 14, 2013, pp. 5-15.

incorporea di un universo in netta opposizione al “mordi e fuggi” di questo momento storico, si consuma nell’includibile pianificazione del gusto.

Il pericolo in cui si rischia di incorrere è quello di livellare e uniformare su un cliché dettato dall’alto i saperi, i rituali, le idee e le tradizioni. Ovunque, assistiamo a discussioni sull’alimentazione e sull’ enogastronomia, sulla ricerca affannosa di materie prime e sul recupero delle gustosità e delle tradizioni: nelle cucine e nei salotti televisivi, nei giornali e nei blog d’autore, nei luoghi del sapere e nei contesti ove si muovono le leve del potere si propaga l’*infotainment*. Il cibo è divenuto un *bon affaire*, la moderna gallina dalle uova d’oro⁸.

1. La leggendaria triade mediterranea- olio, cereali e vino- donati all’uomo da Atena, Demetra e Dioniso, base solida dell’impianto nutritivo degli uomini di Dio, diviene il *brand* di un comportamento alimentare che rispetta i canoni della naturalità e della genuinità e, oltre ad essere un modo di cibarsi, è manifestazione di un sistema culturale connotato da specifiche caratteristiche nutrizionali, basato non sul contraffatto ma sulla qualità degli alimenti e sulla loro specificità territoriale, che vecchie generazioni hanno consegnato alle successive.

È *soprattutto un modo di pensare al cibo*,⁹ con la consapevolezza del valore innegabile dell’alimentazione per la vita di un individuo, di un popolo. Rappresenta, per di più, una “risorsa di sviluppo sostenibile molto importante per tutti i Paesi che si affacciano sul bacino del Mediterraneo, per l’incidenza economica e culturale che riveste il cibo nell’intera regione e per la capacità di ispirare un senso di continuità e identità per le popolazioni locali”¹⁰.

La dimensione culturale di questo regime alimentare si collega alla scelta e all’uso-consumo di particolari cibi, suggerisce scelte nutritive e indica precise norme per la preparazione e la cottura.

Così, nel Mediterraneo—luogo della diversità, punto di incontro di voci, di relazioni e di rapporti¹¹—converge un universo differenziato di ricette, di memoria

⁸ Cfr. G. MARRONE, *Buono Da Pensare. Cultura E Comunicazione Del Gusto*, Roma, Carocci, 2015.

⁹ Cfr. N.H. JENKINS, *The New Mediterranean Diet Cookbook. A Delicious Alternative for Lifelong Health*, New York: Bantam Books, 1994.

¹⁰ Senato della Repubblica Italiana, Seduta n. 21 del 17 giugno 2008.

¹¹ Cfr. V. TETI, *Il colore del cibo*, Milano, Meltemi, 1999; M. TOTARO, *Erbe e piante aromatiche: segni del gusto mediterraneo* in C. Gambardella, M. Giovannini, S. Martusciello (a cura di), *Le Vie dei Mercanti, Rappresentare il Mediterraneo*, Napoli, La Scuola di Pitagora Editrice, 2007; E. ALOJ, *Colori, profumi, sapori e saperi, sintesi del paesaggio alimentare mediterraneo* in pre- print VI Forum le vie dei Mercanti 2008 “Cielo dal Mediterraneo all’oriente; A. VALLEGA, *Indicatori per il paesaggio*, Milano, Franco Angeli, 2008; F. RIVA, *Filosofia del cibo*, Roma, Castelvecchi, 2015.

e passato storico dei diversi paesi, di esperienze e saperi, di odori e sapori; tant'è che questo bacino ha elaborato prodotti commestibili provenienti dall'intero mondo, quali il pomodoro o la patata, accogliendoli e assegnando loro una parte essenziale nella propria *ars coquinaria*. Non è immotivato parlare di *ars*, perché cucinare richiede osservazione e abilità nel combinare insieme diversi ingredienti con creatività ed equilibrio armonico fra le componenti, giungendo a una diversità dei prodotti finiti, grazie proprio alla maestria di chi cucina.

Nel Mediterraneo (luogo di incontro e di sedimentazione di culture differenti), rispetto ad altre zone d'Italia, minore è la disomogeneità. Infatti, tutti gli abitanti delle diverse aree, dalle più interne fino alle zone costiere, in generale si sono sfamati con gli stessi alimenti- coltivati e prodotti nelle campagne- che hanno formato un ricco patrimonio¹². La tutela delle tradizioni e della cultura gastronomica s'intreccia oggi con questioni importanti, quali la sicurezza alimentare, la presenza di OGM, le variazioni della compagine produttiva e distributiva all'interno dell'enogastronomia.

La cucina pugliese in molti casi, non prevede artificiosità e grandi elaborazioni, né sempre cotture estenuanti e si presenta alquanto omogenea. Ogni provincia impiega gli stessi alimenti, poiché la conformazione, piuttosto pianeggiante della regione, nel tempo ha facilitato lo sviluppo degli scambi; si riscontrano piccole varianti legate ad abitudini diverse fra il Tavoliere e il Salento e anche di fronte a piatti comuni, le ricette si diversificano all'interno delle provincie e delle città¹³; elabora con semplicità i prodotti della terra ed è

¹² L'ulivo, la vite, il castagno, il fico, il mandorlo, i legumi e le erbe aromatiche appaiono in tutte le aree del Mediterraneo come presenza, prima paesaggistica e poi alimentare, e diventano simboli dello stesso paesaggio. A queste coltivazioni, si affiancano le pratiche della pastorizia, l'allevamento degli ovini e le conseguenti attività di trasformazione del latte che hanno portato alla creazione di singolari prodotti alimentari; non si possono tralasciare le attività legate alla pesca, anch'esse frutto della tradizione. Con il modello misto e lo sfruttamento di tutte le risorse, l'uomo del Mediterraneo ha risolto la scarsità di un ambiente povero, facendo sì che sopravvivesse la varietà dei diversi prodotti alimentari e l'unicità della sua gastronomia. Esaminando, per esempio la cucina pugliese, non si può ignorare la relazione con la tradizione della Magna Grecia o degli arabi e normanni, aragonesi e spagnoli, svevi e angioini che hanno trasmesso un patrimonio di usi e comportamenti ancora oggi presenti e che possono rappresentare una risposta all'invasione di preparazioni e uso di sostanze alimentari non tipiche dell'economia locale. Il modello alimentare mediterraneo, ha assorbito le derivazioni dalla cultura araba per l'uso delle spezie e per la consuetudine di accompagnare le proteine della carne e del pesce con cereali e verdure, mentre cuocere, usando erbe aromatiche, alla brace carne e pesce ricorda la tradizione della cucina greco-romana. Ancora, tratti tipici sono l'uso di accompagnare il formaggio al miele, di conservare alici e sardine sotto sale o di consumare fichi secchi (dessert dei poveri) e pane condito con olive oppure olive conservate in salamoia e aromatizzate con alloro, finocchio selvatico, lentisco e mirto, che rappresentano gli elementi caratteristici del paesaggio alimentare dei popoli del sud d'Italia.

¹³ Le cucine provinciali propongono gli stessi piatti, ma ognuna di loro si contraddistingue per la posizione geografica e per la propria tradizione. L'aglio, per esempio, è il maggiore elemento

attenta all'esaltazione dei sapori della stessa terra, rispettando l'equilibrio dei vari ingredienti e sforzandosi di rimanere fedele alla storia dei piatti.

I condimenti connotanti la cucina *de qua* erano ridotti al necessario, perché nel passato la sobrietà era connessa alle condizioni di ristrettezza e il pasto di ogni giorno si basava su ciò che era coltivato nel proprio orto, sulla carne di allevamento locale e sui prodotti caseari della pastorizia¹⁴.

Cucina genuina, semplice, bilanciata ed essenziale, specchio di uno stile di vita sano e a stretto contatto con la terra. Una fusione di cibi e norme comportamentali che, proprio con e tramite il cibo, hanno creato un'appartenenza culturale, sostegno a una convivenza articolata e proficua. Le varie identità gastronomiche locali, fatte spesso coincidere con la tradizione effettiva o presunta della "cucina delle nonne", si prestano a raffigurare abitudini alimentari e a evocare strutture sociali e forme relazionali quali il nucleo familiare allargato, con molti figli, che erano braccia per il lavoro, genitori dei genitori, che lavoravano anch'essi, finché fisicamente potevano: questa struttura era sostenuta da una forte coesione e da intenti comuni per la sopravvivenza.

L'odierna realtà socio-culturale si presenta in costante evoluzione e la continua variazione spinge ad abbarbicarsi su certezze identitarie, spesso fabbricate appositamente. Per esempio il ritorno alla zuppa di legumi o al pane nero dell'antenato, ricco di granaglie, è un voler affermare un'identità dai tratti particolari che fa riferimento alla memoria e a un lontano passato, elementi fondanti che sprigionano convinzioni e fiducia. Gli alimenti di cui ci cibiamo

che sostiene la diversificazione territoriale; impiegato nel foggiano, man mano che si scende tende a essere usato con meno frequenza, fino a essere sostituito nel basso Salento dalla cipolla.

¹⁴ L'agricoltura, spina dorsale dell'economia pugliese, si è sviluppata in un regime di auto-produzione e auto-consumo; le comunità locali hanno coltivato prodotti generici quali ulivo, vite, cereali, ortaggi, e legumi, a cui si assommano le specialità autoctone IGP e DOP: carota di Polignano, ciliegia "ferrovìa" di Turi, cipolla rossa d'Acquaviva, cipolla bianca di Margherita di Savoia, Bella della Daunia, carciofo brindisino, limone femminello del Gargano, clementine del golfo di Taranto e altro. L'allevamento è noto già dall'epoca latina; infatti, Plinio il Vecchio nell'*Historia Naturalis* riferisce che le pecore dell'Apulia hanno il pelo corto, sono note per la produzione dei mantelli, quelle invece allevate nella zona di Taranto e Canosa sono le più conosciute. Nella zona di Martina Franca, nella Murgia Tarantina si alleva, invece, la razza asinina più famosa al mondo, mentre gli allevamenti podolici sono presenti nella provincia di Foggia, Gargano e subappennino Dauno, Murgia tarantina e barese. Dalle attività di allevamento gli abitanti pugliesi hanno tratto fonti di nutrimento e, nelle varie cucine locali, si è generata una varietà di pietanze che oggi sono oggetto di rivalutazione alimentare e commerciale, dopo che per diversi decenni hanno subito una spietata campagna di rimozione culturale; basti pensare a *gnmmeredde* o *gnmmareddi* o turcinelli, al marro, ai fegatini, alla trippa. Da non dimenticare i derivati caseari (caciocavallo podolico, canestrato, pecorino foggiano, cacioricotta).

sottolineano uno *status* e un ruolo sociale¹⁵: non si pongono solo in relazione con la comunità di origine, ma anche con l'appartenenza a una precisa classe.

Sin dai tempi più antichi, è presente un doppio binario alimentare: l'abbondanza e la ricercatezza del cibo erano proprie dell'agiatezza e del benessere economico. Infatti, il cibo dei ricchi- a base di carne, pesce, zuccheri, farine bianche- era completamente diverso da quello dei poveri costituito da farine nere, cereali ed erbe selvatiche. È evidente che l'alimentazione è "in primo luogo un fatto socio-politico; secondariamente un derivato del rapporto terra-territorio- colture, e in terzo luogo cucina, cioè un fatto culturale, rituale e tecnico"¹⁶.

2. Al centro dell'universo alimentare contadino c'era il calderone- una grande pentola in rame fornita di un manico incernierato- che era agganciato alle catene appese all'interno del caminetto, sopra un fuoco sempre vivo. La brace, divenuta poi cenere, con il suo calore, serviva per la cottura lenta delle patate, delle uova o dei ceci. Il fuoco, anch'esso strumento indispensabile della e nella cultura contadina, permetteva il passaggio dal crudo al cotto e, per dirla con Gaston Bachelard, era un *essere sociale* più che un *essere naturale*. Infatti, attorno alla tavola in legno grezzo posta vicino o di fronte al fuoco, si snodava la convivialità; la "stanza della tavola" costituiva, inoltre, il fulcro di un microcosmo alimentare che, nelle abitazioni di campagna, interagiva con la stalla, il pollaio, l'ovile e quant'altro e, nelle case di paese, con un luogo esterno pubblico, lo scantinato, il magazzino per possibili provviste, il cortile. Ancora, la tavola rappresentava il luogo reale e simbolico, in cui il *corpo si fa essere sociale*.

¹⁵ Pasquale Villari, alla fine dell'800 parlando delle condizioni economiche dei contadini meridionali nella Lettera III sul Brigantaggio, scrisse "In campagna vivono in un camerone a terreno, dormendo in nicchie scavate nel muro intorno intorno. Hanno senz'altro un sacco di paglia, su cui dormono vestiti, anzi non si spogliano mai. Li comanda un *massaro*, che somministra ogni giorno a ciascuno, per conto del padrone, un pane nerastro e schiacciato, del peso d'un chilogrammo, che si chiama *panrozzo*. Questo contadino lavora dall'alba fino al tramonto; alle 10 del mattino riposa mezz'ora e mangia un po' del suo pane. Alla sera, cessato il lavoro, il massaro mette sopra un gran fuoco, che è in fondo al camerone, una gran caldaia, in cui fa bollire dell'acqua con pochissimo sale. In questo mezzo i contadini si dispongono infila, affettano il pane che mettono in scodelle di legno, in cui il massaro versa un po' dell'acqua salata, con qualche goccia di olio. Questa è la zuppa di tutto l'anno, che chiamano *acquasale*. Nè altro cibo hanno mai, salvo nel tempo della mietitura, quando s'aggiungono da uno a due litri e mezzo di vinello, per metterli in grado di sostenere le più dure fatiche. E questi contadini serbano ogni giorno un pezzo del loro chilogrammo di *panrozzo*, che vendono o portano a casa per mantenere la famiglia, insieme con lo stipendio di circa 132 lire all'anno, con di più un mezzo tomolo di grano e mezzo tomolo di fave, che loro spetta secondo il raccolto." Cfr. P. VILLARI, *Le lettere meridionali ed altri scritti sulla questione sociale in Italia*, Torino, Fratelli Bocca, 1875, pp. 47-48.

¹⁶ P. CAMPORRESI, *La terra e la luna*, Milano, Garzanti, 1995, p. 30.

Oltrepassando le istanze del bisogno alimentare, ci si accosta all'ambito del piacere del palato e della significazione che ne scaturisce, e poi ai valori sociali e culturali della sfera collettiva¹⁷.

È intesa, la tavola, come perimetro entro cui palesare il proprio personale gusto, mettere a proprio agio gli ospiti, comunicare gerarchie e status, decrittare opinioni e concetti sui ruoli all'interno della famiglia e sulle relazioni pubbliche all'esterno della famiglia¹⁸.

La dimensione relazionale propria della società contadina è riferibile anche ai momenti gioiosi e spensierati della festa legati al raccolto, alla vendemmia e ad altro ancora, che ritmano l'alternanza delle stagioni e il passare del tempo, divenendo una prassi consolidata, un'ottima opportunità per lo scambio di esperienze e un rituale condiviso dall'intera comunità. Attorno alla tavola, infatti, si scatena la *visione sociale* del cibo, polarizzatore di dinamiche individuali e collettive, di codici comportamentali antichi che vanno oltre il semplice atto del "mangiare". Nella condivisione entra anche il tempo dedicato a se stessi e agli altri, il tempo delle stagioni e delle feste, della memoria e dell'antenato: "mangiare insieme assume allora un significato rituale e simbolico di gran lunga superiore alla semplice soddisfazione di un bisogno alimentare: ciò che definiamo commensalità è infatti una forma di condivisione, di scambio e di riconoscimento"¹⁹.

Nel pentolone si cuoceva ogni cosa, dalla purea di fave alla zuppa di legumi²⁰, dalle minestre di verdure selvatiche alle brodaglie che insieme al pane

¹⁷ Cfr. G. MARRONE – A. GIANNITRAPANI (a cura di) *La cucina del senso*, Milano, Mimesis, 2012, p. 8. La tavola rappresenta "Il luogo – fisico e simbolico al contempo – in cui il corpo di ciascuno di noi, senza perdere le proprie specifiche istanze, si fa essere sociale, elemento costitutivo di una qualche forma di intersoggettività: i nostri processi sensoriali, superando le anguste vie del bisogno alimentare, accedono senza soluzione di continuità verso i più ampi lidi del piacere del palato e della multiforme patina di significazione che, fondandolo, ne deriva. Dai sensi si accede così al senso, ai valori sociali e culturali, in un via vai ininterrotto dove la dimensione somatica e quella collettiva finiscono per rivelare la loro comune derivazione semiótica e, perciò, il loro essere un'unica, troppo umana realtà".

¹⁸ Cfr. N. ELIAS, *La civiltà delle buone maniere. La trasformazione dei costumi nel mondo aristocratico occidentale*, Bologna, Il Mulino, 1982; E. LANDOWSKI-J.L. FIORIN (a cura di), *Gusti e disgusti. Sociosemiotica del quotidiano*, Torino, Testo & Immagine, 2000; C. BENPORAT, *Cucina e convivialità italiana nel Cinquecento*, Firenze, Olschki, 2007.

¹⁹ J.J. BOUTAUD, *Il senso goloso*, Pisa, Edizioni ETS, 2012, p. 23.

²⁰ Le zuppe erano a base di verdure, legumi e aromi; per insaporire si utilizzavano pezzi di osso, o croste di formaggio o ancora qualche pezzo di cotenna; la cottura era a fuoco lento e raggiungeva le 3-4 ore. Molto frequentemente, gli ingredienti erano il frutto di elemosina e per questo motivo la zuppa era chiamata dei "Perdoni"; la cucina dei pezzenti non trova riscontro nella letteratura gastronomica, ma è giunta a noi attraverso la trasmissione orale. Cfr. N.M. DIDONNO- S. LAMUSTA, *Sapori e aromi da piante e frutti spontanei della Puglia peninsulare*, Brindisi, Ed. Amici della "A. De Leo", 1997, pp. 21-37.

costituivano i piatti dell'abitudine: il regime alimentare contadino non era vario, ma era abbastanza ricco e bilanciato. Basato su una economia di auto-consumo, il contadino non si rivolgeva al mercato e subiva le sole differenze dovute alla stagionalità. Inoltre, "il cibo si trovava a casa e da nessun'altra parte: radunarsi a tavola per la cena era l'ultima fase (distributiva) di un lungo processo produttivo che iniziava in cucina e ancor prima, nel campo e nell'officina familiare. Ciò che legava i commensali era la collaborazione, prestata o attesa, al precedente processo di lavoro produttivo e da ciò derivava il consumo condiviso di ciò che era stato prodotto"²¹.

Oggi, si assiste alla riproposizione di passati sapori- di cui i turisti anche stranieri non hanno avuto esperienza personale diretta- che esprimono il nostro desiderio di far rivivere nel gusto contemporaneo la tradizione gastronomica, reinterpretata e adattata. La diffusione della scienza del gusto, il provare meraviglia per il cibo connesso ai suoi rituali, la difesa della varietà territoriale locale, l'uso del mangiare sano e il piacere che ne deriva, consentono di concepire l'alimentazione in chiave culturale.

Il cibo si connota per la sua intrinseca singolarità che lo rende un'opportunità sia di riscoperta delle memorie culturali e sia occasione di incontro con tradizioni altre e si racchiude in una *geografia del gusto*, in cui la conoscenza dei saperi locali è veicolata attraverso sapori ben definiti. Questo è possibile se si sostiene l'identificazione territoriale, senza però declinare il piacere della ibridazione e l'incontro con il diverso. "Il cibo, la cucina e le buone maniere a tavola, essendo culturalmente determinati, inseriscono gli esseri umani in un particolare contesto sociale e ordine culturale, favorendo processi di identificazione e di distinzione. Le consuetudini alimentari creano il sentimento di appartenenza o di differenza sociale e insieme manifestano i valori della società, inserendosi nel cuore stesso del processo di costruzione dell'identità"²².

La *tavola cosmica*, tanto esaltata oggi con la futile pretesa di rappresentare ogni dove, conduce inevitabilmente a "demolire" il cibo del luogo per approdare a quello del non luogo, dove ogni cosa è a portata di mano, ma di non facile inserimento in un contesto ben determinato. Il bisogno di appartenenza, che serve a rafforzare il senso di identità, stimola a ricercare e, successivamente, assumere un modello alimentare condiviso dalla comunità per conservare le proprie abitudini gastronomiche.

Oltre che simbolo di identità, il cibo è anche un bene da "custodire", ma nel processo di patrimonializzazione, non si riesce a rimanere staccati dalle complesse

²¹ Z. BAUMAN, *Consumo dunque sono*, Bari, Laterza, 2007, p. 98.

²² S. STANO, "Note per una semiotica del cibo", in *Cibo e identità culturale* (a cura di S. Stano), Lexia Rivista di semiotica 19-20, 2015, p. 26.

logiche della globalizzazione e dell'industrializzazione: il rischio è sotto gli occhi di tutti poiché "in un mondo in cui il sapore si perde tra omologazioni e sparizioni, in cui il rapporto diretto con il cibo è sempre più un simulacro sostituito da mediazioni infinite e artificiose, bisogna ridare centralità al gusto"²³.

È necessario però sottolineare che, durante i processi migratori, gli individui portano con sé i propri cibi, le regole per cucinarli e per consumarli. Le attuali tradizioni gastronomiche sono il prodotto ultimo di vari rapporti con *il diverso da noi*, di incroci interculturali che possono guidare verso il rifiuto o l'adozione di questa alterità. E quando l'adozione avviene, essa soggiace a un processo di rimaneggiamento e accomodamento al contesto locale e alla propria storia.

Paradigmatico è, a tal proposito, ciò che è accaduto ai prodotti americani che sbarcarono in Europa a partire dalla fine del Quattrocento, ma che attesero il Settecento per essere definitivamente accolti, inserendosi perfettamente nel sistema dietetico, al punto che oggi è impensabile l'assenza della patata o del pomodoro dalla nostra tavola²⁴. L'idea, dunque, di una cucina identitaria, tipica e immutabile nel tempo è un concetto dibattuto e controverso²⁵.

²³ C. PETRINI, *Buono, pulito e giusto. Principi di nuova gastronomia*, Torino, Einaudi, 2005, pp. 153-154.

²⁴ Cfr. M. MONTANARI, *La cucina di territorio è antica?*, in *Cucina globale e cucina del territorio*, Atti del Convegno di Studi, Forlimpopoli, 28 Giugno 1998, s.n., pp. 16-17. L'autore afferma che "Le vicende che accompagnano l'introduzione in Europa di questi prodotti sono assai istruttive sul piano dei modelli culturali, perché ci mostrano come il gusto possa nascere dalla necessità. Fu la necessità, cioè la fame, nel corso del Settecento, a convincere i contadini che bisognava coltivare la patata e il mais che rendevano più dei cereali tradizionali. In questo venivano sollecitati anche da molti intellettuali, i quali cercavano di convincere i contadini, per esempio, che con la patata si potesse fare il pane: la vicenda è interessante da un punto di vista culturale proprio perché si tende a trasformare dei prodotti ignoti in qualcosa di conosciuto, in qualcosa di noto. Si inventa questa favola che con la patata si possa fare il pane perché il pane è l'alimento conosciuto, e si coltiva la patata con questo illusorio obiettivo di costruire il pane; il che non avviene, ma altre cose poi si faranno con la patata, per esempio gli gnocchi, altra specialità tipica della gastronomia italiana ed europea che viene rigenerata dall'introduzione della patata [...]. Anche per il pomodoro accade qualcosa di simile: anch'esso, come il mais, come la patata, stenta molto ad affermarsi e quando si afferma è soprattutto sotto una forma conosciuta, quella di salsa di accompagnamento, delle carni, dei pesci, infine (con grande successo) della pasta. Il pomodoro insomma viene accolto adattandolo a una fisionomia anch'essa tipica della tradizione europea: fin dal Medioevo i trattati di cucina dedicano [...] grandissimo spazio alla fabbricazione delle salse, che sotto regolare e indispensabile accompagnamento di tutti i piatti, di ogni carne e di ogni pesce; quindi, anche il pomodoro, in un certo senso, viene ridotto in forma nota sono le apparenze di una salsa (che cambia però il colore della cucina, il colore nel senso veramente letterale, cromatico del termine: il rosso non faceva parte della tavolozza del cuoco medievale)".

²⁵ Cfr. V. CASTELLANI, *Il mondo a tavola. Precetti, riti e tabù*, Torino, Einaudi, 2007.

3. Un tempo, le donne erano le custodi preziose del sapere agro-gastronomico; presenze silenziose, avvolte in ferali abiti neri stinti, non erano affatto irritate dell'apparente subordinazione agli uomini di casa, poiché in realtà erano loro che comandavano all'interno della società matrifocale. Il femminismo le allontana dalle cucine, si rompono gli schemi tradizionali e si allarga sempre di più il divario con la terra, mutando il paradigma antropologico che intimamente separa quel mondo da quello attuale.

Fondamentale risulta oggi la necessità di ristabilire l'antico solido legame tra la terra, l'uomo e il cibo e di recuperare, per quanto possibile, la tradizione contadina²⁶, il suo sapere e i suoi sapori, perché il cibo non ha come fine ultimo e unico la soddisfazione di un bisogno essenziale, il nutrimento, ma è un codice divulgativo, attraverso cui è possibile rivendicare e comunicare la propria identità etnica e socio-culturale. Infatti, come il linguaggio comprende ed esprime la cultura di chi la pratica, il cibo è custode delle memorie e dell'identità del gruppo, proponendosi come *strumento d'auto-rappresentazione* e di comunicazione interculturale²⁷. Ha, inoltre, sempre il cibo, la responsabilità di organizzare la dimensione temporale nel suo eterno *fieri*, rinsaldando la continuità con l'identità culturale.

Oltraggiare i codici di questo sistema dà origine a disordini sociali, generando scompensi che possono mettere in pericolo l'esistenza stessa della comunità: Massimo Montanari afferma che "come la lingua parlata, il sistema alimentare contiene e trasporta la cultura di chi la pratica, è depositario delle tradizioni e dell'identità di gruppo. Costituisce pertanto uno straordinario veicolo di auto-rappresentazione e di scambio culturale: è strumento d'identità"²⁸.

Il consumo di alcuni cibi piuttosto che altri, la decisione di non seguire determinate prescrizioni alimentari e la scelta di sostenersi seguendo precise regole, è un modo di distinguersi da alcuni e di affermare la propria uniformità ad altri. L'universo alimentare si rende visibile con segni particolari: la natura benefica dei cibi si mostra attraverso molteplici segnali (dalla forma al colore e ancora alla *testura*). Il modo di preparare e presentare i piatti rivelano un gusto e

²⁶ Va sottolineato che dove non abitano le tradizioni, non esiste la cultura, perché viene meno l'opportunità di trasmissione del sapere e si subisce la terribile condanna di ripartire ogni volta da un possibile e nuovo inizio. Quando si rompe il legame con la tradizione, si rende inutile il lavoro di chi ci ha preceduto e si decreta la morte di una parte di conoscenza, mai più ripetibile; le culture, in questo caso specifico le tradizioni legate al cibo e alla gastronomia, a trasmissione orale corrono questo rischio che solo da pochi decenni è stato arginato.

²⁷ Cfr. M. MONTANARI, *Convivio oggi. Storia e cultura dei piaceri della tavola nell'età contemporanea*, Bari, Laterza, 1992, pp. 124 e segg.

²⁸ M. MONTANARI, *Il cibo come cultura*, Bari, Laterza, 2004, p. 153.

una cultura. Le pietanze sono parte della tradizione e aiutano a rinnovare la stessa tradizione culinaria²⁹.

Oggi alcuni alimenti “distintivi” di precise aree geografiche hanno avuto un’impennata; altri, invece, stanno scomparendo sotto la pressione della globalizzazione culinaria, che tende a cancellare secoli di culture alimentari. E’ un processo che ha prodotto un immiserimento della nostra alimentazione, un livellamento piuttosto che una differenziazione: bisogna impedire e bloccarlo appellandoci alla biodiversità e pluralità. Il cibarsi rappresenta una fra le tante modalità per comunicare a se stessi e agli altri il forte legame con la comunità³⁰; è “un universo simbolico di grande ricchezza, che configura la tavola come metafora della vita: la stessa parola convivio lo suggerisce, identificando il vivere insieme (*cum-vivere*) con il mangiare insieme”³¹.

Jean-Pierre Poulain afferma che gli alimenti sono prodotti naturali culturalmente creati, modificati e infine consumati facendo attenzione a *un protocollo d’uso fortemente socializzato*³²; non si mangia per vivere, poiché il cibo, che è contestualmente tradizione, storia e cultura, va ben oltre il semplice sfamare³³, e disegna un ponte tra natura e cultura, organizzando le funzioni fisiologiche con gli aspetti storici e culturali e costituendosi elemento *strutturante nell’organizzazione sociale di un gruppo umano*³⁴.

Il bisogno di appartenenza porta ad adottare un modello alimentare condiviso con il fine di definire e fortificare il senso di identità. È necessario

²⁹ Cfr. J.J. BOUTAUD, *Il senso goloso*, cit., p.10. L’autore continua affermando che” Attraverso i gesti, le parole e la disposizione dei convitati si danno segni di convivialità, condivisione e comunicazione; sono elementi di un teatro *gourmand*(alimenti, tavola, pasti, convitati, contesto) che vengono riportati a segni e messi in scena, indipendentemente dal livello di ricchezza e di distinzione sociale: i popoli più poveri danno spesso prove di impeccabile commensalità, dimostrando un’abilità senza pari nel rendere bello e opulento quel poco che hanno; molto, infine, si dovrebbe dire di tutti i segni che vengono alimentati dai media per passare a pratiche alimentari assai diversificate. Essi nutrono il nostro immaginario del gusto, che è tanto presente, ma anche tanto avido di metafore, immagini e segni, dato che spesso, per descrivere sapori e sensazioni, le parole gli mancano.

³⁰ Cfr. F. CARDINI, *Il libro delle feste. Il cerchio sacro dell’anno*, San Marino, Il Cerchio 2004; O. MARCHISIO, *Religione come cibo e cibo come religione*, Milano, Franco Angeli, 2005; P. BIZZARRI, D. PELANDA, *La fede nel piatto. Saperi e sapori del cibo dei poveri*, Milano, Edizioni Paoline, 2008 - M. MONTANARI, *Mangiare da cristiani: Diete, digiuni, banchetti. Storie di una cultura*, Milano, Rizzoli, 2015.

³¹ J.J. BOUTAUD, *Il senso goloso*, cit., p. 130.

³² Cfr. J.P. POULAIN, *Alimentazione, cultura e società*, Bologna, Il Mulino, 2008; M. NIOLA, *Si fa presto a dire cotto. Un antropologo in cucina*, Bologna, Il Mulino, 2009.

³³ Cfr. C. PETRINI, *Terra Madre. Come non farci mangiare dal cibo*, Milano, Giunti, 2009.

³⁴ J.P. POULAIN, *Alimentazione, cultura e società*, cit., p. 7.

sottolineare che la geografia alimentare deve sempre essere collegata alla geografia sociale.

La preparazione e la cottura dei cibi sono strettamente connessi alla struttura stessa della materia prima: con gli stessi cereali si possono eseguire ricette differenti (pane, pasta, pizza, focaccia) e l'aggiunta di un ingrediente indica una zona geografica che predilige quel caratteristico sapore o una precisa consuetudine legata a una festività.

Nei modi di consumo di alcuni alimenti e nella destinazione d'uso, si racconta uno "spazio". La rinuncia alle pratiche della memoria e alle tecniche consolidate dal tempo indicano la perdita della cultura legata a quell'atmosfera territoriale, mentre il contatto con l'alterità e con la contaminazione assoggetta la tradizione e l'*invariato* a una necessaria e nuova definizione, sulla base di criteri diversificati. In ogni caso, le identità in generale e quelle alimentari in particolare sono il risultato di contaminazioni create da incroci e incontri con la diversità. Il cibo, infatti, è il primo modo per entrare in contatto con l'altro e fa da intermediario all'interno delle differenti culture che si trasformano e si modellano incessantemente³⁵.

Il concetto di identità comprende la maniera in cui un individuo costruisce se stesso come componente di un gruppo sociale con cui condividere condotte, modi di pensare e atteggiamenti: diviene naturale sentirsi parte di un tutto. Infatti, nell'ambito del concetto di appartenenza si scorge un processo di identificazione che consente al singolo di riconoscersi e di essere riconosciuto dal gruppo. I sapori attuali sono il prodotto di pratiche alimentari nate proprio dall'incontro di due o più diversità, che tramite processi di fusione e accomodamenti, hanno concorso a farci divenire quello che oggi siamo, e, come afferma Massimo Montanari: "in questo intricato sistema di apporti e di rapporti non le radici, ma noi siamo il punto fisso: l'identità non esiste all'origine bensì al termine del percorso"³⁶.

³⁵ Cfr. M. MONTANARI, *Il cibo come cultura*, cit., p. 153. "Le due nozioni di identità e di scambio, spesso chiamate in causa quando si tratta di cultura alimentare, vengono talora contrapposte, quasi che lo scambio – cioè il confronto fra identità diverse – fosse di ostacolo alla salvaguardia delle identità, del patrimonio culturale che ciascuna società riconosce nel proprio passato. In una prospettiva come questa, che volentieri si sposa alla diffidenza per il diverso, alla paura della contaminazione, a forme più o meno esasperate di chiusura e di intolleranza, la storia viene solitamente chiamata in causa come luogo di produzione delle «origini», di «radici» più o meno mitiche a cui fare riferimento per la conservazione della propria identità. Ma la storia ci mostra esattamente il contrario: che le identità culturali non sono realtà metafisiche (lo «spirito dei popoli») e neppure sono iscritte nel patrimonio genetico di una società, ma si modificano e si ridefiniscono incessantemente, adattandosi a situazioni sempre nuove determinate dal contatto con culture diverse".

³⁶ Ibid, p. 160.

L'uomo mantiene il legame con il suo passato e con chi ha combattuto e lavorato duramente per restare in vita. L'uomo crea con le parole, i pensieri e il cibo la sua sopravvivenza, deve nutrire i suoi sentimenti, la sua mente e il suo corpo. Ancora oggi, ci sediamo a tavola con le precedenti generazioni, compiendo gesti rimasti intatti e proviamo ciò che esse ci hanno educato a provare. Il nostro sistema alimentare si sta affrancando dal passato e sta pian piano smarrendo il contatto e il rapporto semplice e naturale con quegli alimenti che ha preservato per molto tempo. Riconoscendo il mutamento in atto, l'uomo di oggi non può salvarsi dall'attacco impercettibile dell'inquietudine sostenuta dall'incertezza. Il *tempo lungo e slow* della cucina contadina si è alterato fino a scomparire, i rituali sociali si sono interrotti, il calendario agricolo lascia il posto al calendario urbano, i forni delle masserie spenti, il fuoco e la brace sono solo un lontano ricordo e le grandi padelle in rame si affacciano nelle vetrine di lusso degli antiquari o si trasformano in fioriere nelle case di lusso.