

***Tra Archeologia, Arte, Letteratura e Storia: AA.VV., Cultura alimentare e dieta mediterranea. Alla ricerca della tipicità salentina, «L'Idomeneo», n. 20, 2015, pp. 318.***

La scelta di dedicare un volume monografico di una rivista scientifica, *L'Idomeneo*, organo ufficiale della sezione di Lecce della Società di Storia Patria, al tema *cultura alimentare e dieta mediterranea*, a tutta prima, sembra operazione ardua e densa di rischi; tale, forse, addirittura da far storcere il naso se uno dei fuochi d'indagine risulta essere la *tipicità salentina*.

Sennonché, già nella *Prefazione*, Mario Spedicato, presidente della sezione, chiarisce le ragioni di fondo della scelta, che consistono nella proposta di offrire letture «meno convenzionali sulla cosiddetta “dieta mediterranea”, all'interno di un'analisi interdisciplinare dalle cronologie lunghe e orientata anche ad offrire elementi in grado di connotare le specificità alimentari del Salento, territorio vocato per statuto culturale ad avere un ruolo non trascurabile in tutte le ricerche da noi programmate». Tutto ciò anche al fine di ampliare significativamente l'orizzonte della ricerca al di là del mero discorso sulle ricette e trasporlo su un articolato piano di ricerca, interdisciplinare in quanto ha inteso e intenderà avvalersi del contributo di diverse discipline: dall'archeologia alla storia, alla letteratura, all'antropologia.

E, infatti, il volume 20 dell'*Idomeneo* è strutturato in tre ampie e ricche sezioni: la prima dedicata alla ricerca archeologica; la seconda incentrata sugli aspetti storico-letterari e artistici; la terza, infine, che indaga a fondo i vari e peculiari aspetti che contribuiscono alla tipicità alimentare del Salento. Il tutto preceduto da un'accurata, lucida – e quanto mai utile ai fini di una corretta intelligenza dell'intero volume – *Introduzione* di Eugenio Imbriani, che scandaglia le interconnessioni, assai profonde – spesso, direi, strutturali – tra alimentazione e patrimonio culturale, rilevando perentoriamente come «il cibo riassume valori che non possono ridursi solo agli aspetti e alle funzioni nutrizionali» (p. 11). In tale ottica, allora, ad esempio, lo studioso ripensa al concetto stesso del 'noi' dietro il quale «siamo convinti di riconoscerci»; quel 'noi' che riconosce come propria una delle miriadi di briciole nelle quali si frantuma il *Pane nostro*, al quale Predag Matvejević ha dedicato un noto studio (Milano, Garzanti, 2010), sottolineando, per l'area del Mediterraneo, «l'eccezionale molteplicità di materie prime, lieviti, impasti, sistemi di preparazione e cottura, forme, nomi, sapori che si riassumono in quella parola così familiare» (p. 12). E così via, con altri interessantissimi spunti di riflessione, fino all'affondo sulla cosiddetta “dieta mediterranea”, che l'UNESCO, com'è noto, nel 2010, ha ufficialmente e solennemente proclamato “patrimonio immateriale dell'umanità”, in quanto sussume «una serie di competenze, che riguardano la coltivazione e l'allevamento, la preparazione, il consumo del cibo nel bacino del Mediterraneo; ciò fonda la continuità della vita delle comunità e ne afferma e favorisce l'identità,

dando, inoltre, valore alla socialità, nel rispetto della diversità» (p. 16). Tuttavia, nota acutamente Imbriani, «l'enfasi è posta sulle dinamiche sociali e sulle pratiche culturali; manca qualcosa che è invece presente in una versione precedente di questo documento»: l'impegno assunto da Grecia, Italia, Marocco e Spagna per la permanenza e la conservazione del regime alimentare e dello stile di vita in questione in determinati luoghi (Soria, Koroni, Cilento e Chefchaouen); ma, soprattutto, l'elenco dei cibi alla base della dieta mediterranea: olio di oliva, cereali, frutta fresca o secca, verdura, una moderata quantità di pesce, latticini e carne, molti condimenti e spezie; il tutto accompagnato da vino o infusi. A farla da padrone, tra gli alimenti, è senza dubbio l'olio d'oliva, sia pure in una sorta di contesto 'penitenziale'; olio d'oliva simbolo della dieta mediterranea, specialmente nella "versione extra-vergine spremuto a freddo"; definizione che suggerisce allo studioso due osservazioni: la prima relativa proprio alla spremitura a freddo, «riproposta oggi in continuità con il metodo tradizionale di spremitura che, in realtà, ha sempre fornito un prodotto tutt'altro che buono sul piano dei valori nutritivi», mentre, ora, «una nuova tecnica altamente meccanizzata di raccolta dei frutti e la loro molitura in tempi rapidi consentono la realizzazione del prodotto tanto decantato»; la seconda riguardante la terminologia e, nello specifico, l'aggettivo 'vergine', che non prevede il superlativo, giacché – scrive Imbriani – «si può essere vergini oppure no, ma nessuno può essere 'verginitissimo' o 'extra vergine', ma per l'olio d'oliva questo è diventato possibile; neanche per la madre di Gesù si è arrivati a tanto» (p. 18).

E siamo così alla prima delle tre sezioni di cui consta il volume, quella riservata ad *Alcune risultanze archeologiche*, a proposito della quale sottolineo le interessantissime evidenze emerse dalle approfondite indagini condotte di recente sulle tecniche di pesca, di preparazione e consumo del pescato in età preistorica (Anna Depalmas e Francesco Di Gennaro); la puntuale ricostruzione delle abitudini alimentari nel Salento antico ottenuta attraverso analisi chimiche di residui organici (Florinda Notaristefano); le varieguate preparazioni di pani, focacce e taralli nel Salento antico (Milena Primavera). Tutto ciò farebbe pensare ad una possibile diversità, che sarebbe molto interessante approfondire, tra la dieta dei paesi costieri e quella delle località interne. Infine, a chiudere la sezione, l'interessante 'caso' del tacchino, animale esotico proveniente dal Nuovo Mondo e diffusosi tra molte difficoltà a causa delle leggi suntuarie, intese a limitare le spese voluttuarie e di lusso (Jacopo De Grossi Mazzorin e Ilaria Epifani).

Ed eccoci giunti alla seconda sezione, incentrata sul rapporto tra cibo e storia, letteratura e arte. Nel primo saggio della sezione, intitolato *Cibo e poesia: qualche esempio tra Pulci e Ariosto*, Marco Leone sottolinea la costante presenza del tema legato all'alimentazione nella letteratura di ogni epoca e luogo (dal Medioevo a Neruda) e in generi diversificati (da quelli "di registro stilistico-lessicale 'comico' o 'basso' di età medievale", la poesia giocosa, rusticale, alla poesia burlesca, satirica ed eroicomica fino al genere "più alto dell'epica" nei secoli successivi) e poi, con la consueta acribia, si sofferma sulle finalità "dissacratorie, antifrastiche e parodistiche, con l'idea di opporre un controcanto, rovesciato e caricaturale, alla linea della poesia

ufficiale”, presenti in maniera evidente in alcuni tra gli autori più noti della letteratura italiana: in particolare Luigi Pulci e Ludovico Ariosto.

Per quanto riguarda il primo, Marco coglie con acume nella figura del mezzo gigante Margutte, e in particolare nel suo autoritratto fisico e morale, il tentativo ben riuscito di una «complessa operazione parodistica», che si sostanzia di «riferimenti cibari non casuali» attraverso l'utilizzo di termini come *capponi*, *lesso*, *arrosto*, *cervogia*, *mosto*, *torta*, *tortello*, *fegatello* in una prospettiva tridirezionale: «1) parodia scherzosa, ma al limite del sacrilegio, della religione e della teologia, con la proposta di un credo e di una confessione del tutto *sui generis*; 2) parodia dell'*epos* eroico e cavalleresco; 3) parodia dei conflitti religiosi e teologici, edulcorati da una visione aperta, tollerante e scetticheggiante del mondo» (p. 76).

Da non perdere poi il gustoso *menu* a base di carne e pesce, «fondamentale e preziosa testimonianza antropologica di storia dell'alimentazione»: un'elencazione per accumulo, atta a creare una sorta di *climax* ascendente che, per alcuni aspetti, sembra anticipare taluni ricettari tardo settecenteschi, sviluppati secondo istanze proprie del sensismo condillachiano: penso, ad esempio, al cuoco letterato Vincenzo Corrado (Oria di Brindisi, 1734-1836), per il quale «la cucina è arte, ma arte di genio e di gusto» (così affermava nel suo trattato più noto, *Il cuoco galante*).

Continuando nella sua analisi, Marco coglie anche nella satira riferimenti al cibo e alla cucina; così accade, ad esempio, in alcune delle *Satire* dell'Ariosto, in cui – scrive Marco – «immagini cibarie accompagnano spesso riflessioni esistenziali e autobiografiche, concorrendo a conservare un generale livello di *medietas* tonale e stilistica e di conversevole narratività» (p. 78). Notissime, ad esempio, le argomentazioni di tipo dietetico e alimentare, abbinata a necessità medicoterapeutiche, addotte dal creatore dell'*Orlando furioso* nella *Satira I* per spiegare il suo diniego a seguire Ippolito a Budapest (l'abbondante uso di vino schietto, la tendenza ad aromatizzare e rendere piccanti i cibi). Esse (le argomentazioni intendo) s'intrecciano indissolubilmente con il tema anti-cortigiano, nella direzione di una convintamente e mai dimessa rivendicazione della propria autonomia intellettuale, in nome della quale l'Ariosto non esita ad affidarsi a solide e prestigiose ascendenze letterarie (Orazio e il suo apologo della *vulpecula*, qui sostituita da un asino) per chiarire la propria disponibilità a rendere quanto ricevuto (poco, in verità, secondo lui) pur di non rinunciare alla libertà:

Mentre s'affanna, e uscire indarno spera, / gli disse un topolino: «Se vuoi quinci / uscir, / tratti, compar, quella panciera: / a vomitar bisogna che cominci / ciò c'hai nel corpo, e che ritorni macro, / altrimenti quel buco mai non vinci». / Or, conchiudendo, dico che se 'l sacro / Cardinal comperato avermi stima con li suoi doni, / non mi è acerbo et acro / renderli, e tòr la libertà mia prima. (vv. 256-265)

Ma l'utilizzo di saporosi richiami alimentari in chiave metaforica o allusiva si ritrova pure nella *Satira II*, nella quale – scrive acutamente Marco – «viene confermata la particolare valenza simbolica del cibo, elevato, ancora una volta, a icona di uno stato esistenziale domestico, feriale e anti-eroico, improntato a serenità

e stabilità, come espressione di una condizione di vita rassicurante e priva di scossoni» (p. 80). E così, Ariosto, che sta per recarsi a Roma per impegni personali, si rivolge al fratello Galasso, lì residente per motivi ecclesiastici, perché lo provveda di una decorosa sistemazione e di un adeguato trattamento alimentare, fondato sulla semplicità del regime dietetico (un cuoco “alla grossa”, un poco di carne vaccina o di montone, acqua pura e schietta, eventualmente da mescolare con un po’ di vinello leggero), di contro al ricercato e opulento stile alimentare di gentiluomini da camera e frati: dunque, di nuovo, questa volta in chiave antifratesca e antiecclesiastica, trova nel cibo «il suo strumento amplificatore» (p. 81).

Pure nella *Satira* successiva, la III, il cibo si fa veicolo di messaggi etici, «o con l’idea di moderare e attenuare lo sdegno del genere satirico – scrive Marco – o con l’obiettivo contrario di accrescerne la virulenza polemica» (p. 82). Esemplare il simbolo gastronomico dalla rapa, che «assume una funzione non solo oppositiva, per la sua contrapposizione alla selvaggina prelibata, e positiva, per il fatto di incarnare un peculiare modello di vita, ma anche estetica e comportamentale, poiché diviene il paradigma di una condotta morigerata e regolare» (pp. 82-83). Un simbolo, insomma, della misura e della sobrietà di un ideale di vita, nel quale la contrapposizione tra cibi poveri e cibi ricchi si risolve appannaggio dei primi, corrispettivo mangereccio dei valori di libertà, indipendenza e autonomia:

In casa mia mi sa meglio una rapa / ch’io cuoca, e cotta s’un stecco me inforco / e mondo,  
e spargo poi di aceto e sapa, / che all’altrui mensa tordo, starna o porco / selvaggio; e  
così sotto una vil coltre, / come di seta o d’oro, ben mi corco. (vv. 43-48)

Sicché, conclude Marco, «in Ariosto si verifica uno spettro di situazioni più complesso e articolato rispetto a quanto accadeva con Pulci; uno spettro che spesso proietta la visione realistica e descrittiva del cibo e della cucina in una più ricca dimensione traslata, letteraria e simbolica, puntando a riscattarne la connotazione ‘comica’, popolare e bassa» (p. 84).

Ad Antonio De Ferrariis, detto Galateo, è dedicato il saggio di Vittorio Zacchino, intitolato *Etica alimentare e dietetica nel De educatione (1505-1506) di A. De Ferrariis Galateo al duca di Calabria Ferdinando d’Aragona*. Si tratta di un’opera non molto nota dello scrittore di Galatone, inviata sotto forma di lettera a Crisostomo Colonna, precettore del giovane Ferdinando, ormai trapiantato definitivamente a Valencia. In essa, il Galateo paventava la possibile deriva esterofila di Ferdinando ed esortava il precettore a vigilare attentamente sull’educazione del giovane duca in direzione italiana, per restituirlo «italiano all’Italia, non spagnolo». Tanto che B. Croce definì lo scritto «un duro manifesto di condanna del dominio di Spagna sul Mezzogiorno; anzi, uno dei manifesti più efficaci della ripugnanza dell’italiano del Rinascimento al contatto dei nuovi costumi del popolo spagnolo» (pp. 86-87).

Il *De educatione*, che può essere ascritto al genere della precettistica, che, com’è noto conobbe ampia fortuna nel periodo umanistico-rinascimentale, va ben al di là dei soli consigli dietetici, che pure non mancano e che vengono sparsi «qua e là in

un discorso, piuttosto noioso e moraleggiante, condito di stoccate antiprelatizie e antimonastiche» (p. 87).

Certamente prevalgono i consigli in direzione delle pratiche di sobrietà e rigore, rinunce e sacrifici, sul modello degli antichi ateniesi e spartani, fino ad alcuni popoli musulmani.

In verità, anche in altre occasioni il De Ferrariis si occupò del tema dell'alimentazione: ad esempio, nell'*Esposizione del Pater Noster*, che tra 1507 e 1509 compose e dedicò alla duchessa di Bari, Isabella d'Aragona, e nel quale egli si mostra – scrive Zacchino – anche «esperto di dolceria, inserendo forse per la prima volta in un contesto letterario i pan meridionali 'susumielli', noti e discussi biscotti natalizi impastati con cacao e spezie» (p. 91). L'opera è stata ampiamente studiata, soprattutto con riferimento alla complessità del vernacolo galateo, da Antonio Iurilli in un interessantissimo saggio, *Primizie gastronomiche nell'opera volgare di A. Galateo* (Galatina, Panico, 1992).

Infine, sul tema alimentare, con specifica attenzione alla temperanza e alla pratica della sobrietà, egli tornerà, con forti accenti autobiografici, nella *Callipolis descriptio* e nella celebre *Vituperatio litterarum* del 1513, nella quale, «discorrendo dei benefici e dei danni connessi con le lettere», con competenza scriveva:

[...] la carne di maiale, i fichi e l'uva, le fave – tra i legumi –, le castagne e le noci – tra la frutta – sono alimenti sani e buoni: eppure nessun medico li concede a coloro che non stanno bene. Che anzi agli ammalati, talvolta, si vietano pure il pane e il vino, cibo e bevanda quanto mai benefici.

Particolarmente interessanti appaiono i saggi che seguono, da quello di Angelo D'Ambrosio che si occupa dei *Modelli alimentari del Mediterraneo: le diete monastiche nell'Italia peninsulare moderna tra regole e cucine di genere*, dopo aver condotto le sue ricerche su documenti d'archivio; a quello di Maria Antonia Nocco, intitolato *Dalle "Cene in Emmaus" di Caravaggio alle "cose mangiate" di Jacopo da Empoli. I nutrimenti del Mediterraneo nelle nature morte in età moderna*, nel quale la studiosa indaga e quasi riesce a trasmettere al lettore le forme, i colori, le evidenze visive, quasi tattili, che emanano dalle straordinarie nature morte di grandi artisti (Caravaggio, Guercino, Carracci, Luca Giordano, ecc.), baluardi luminosi e fondamento stesso della "dieta mediterranea".

La quale ha via via coinvolto un sempre maggiore numero di adepti e ha trovato particolare favore e attenta e puntuale applicazione in Portogallo, come risulta chiaramente dai ricettari di metà Novecento, con specifico riferimento all'ampia discussione sui grassi alimentari (sulla *gordura vegetal*, l'olio d'oliva) e come è evidenziato nel saggio di Isabel Mendes Drumond Braga e Ricardo Pessa de Oliveira, i quali rilanciano in maniera assolutamente convincente l'importante mini enciclopedia (otto libri) che Rosa Maria nel 1956 dedicò all'olio, esaltandone le qualità.

E siamo alla terza e conclusiva sezione del volume, nella quale spicca l'attenzione riservata alla specifica area del Salento e alla sua tipicità alimentare, agli elementi utili per connotare la cosiddetta "dieta mediterranea".

Qui, subito, a parte i saporosi piatti che ad ognuno che legga i saggi finali si palesano in maniera evidente e gustosamente percettibile, Maria Antonietta Epifani, nel suo contributo intitolato *La tavola: identità sociale, sapori e saperi*, pone l'accento sul rapporto tra i rapidi e numerosi cambiamenti degli ultimi tempi e la difficoltà, quasi direi impossibilità di definire con precisione, in maniera univoca, l'idea stessa di cucina regionale. Specie poi se si pensa alla Puglia, regione all'interno della quale – scrive la Epifani – «compaiono delle vere e proprie oasi municipali», forse tenute insieme da un elemento comune, al di là di un discorso esclusivamente nutrizionale, che permette di cogliere gli «elementi costitutivi di una società, quella contadina, che pur avendo concluso il suo ciclo, ha lasciato come eredità la famosa dieta mediterranea, base storica dell'alimentazione pugliese» (p. 199). E qui il discorso si amplia fino a configurare la stretta relazione che intercorre tra cibo e norme comportamentali, abitudini di vita, valori sociali, ricorrenze religiose, ecc. Tant'è che oggi, specialmente oggi mi verrebbe da dire, gli incessanti e a volte inarrestabili cambiamenti trovano una sorta di controcanto nel tentativo di «abbarbicarsi su certezze identitarie, spesso fabbricate appositamente. Per esempio, il ritorno alla zuppa di legumi o al pane nero dell'antenato è un voler affermare un'identità dai tratti particolari che fa riferimento alla memoria e a un lontano passato» (p. 204). Insomma, si avverte la necessità quasi di rivendicare la propria appartenenza ancorandola a un modello alimentare condiviso «con il fine di definire e fortificare il senso di identità» (p. 210). Come dire: geografia alimentare e geografia sociale.

Sul collegamento tra cibo e identità socio-culturale insiste anche Maria Felicità Cordella nel suo saggio *La cucina salentina: fra i piatti della tradizione*, sforzandosi di tracciare le coordinate entro le quali collocare l'identità gastronomica del Salento, mettendone in risalto le specificità e, se possibile, cogliendone i tratti di mediterraneità. Operazione non facile, a dire la verità, a fronte delle continue modificazioni e contaminazioni tra gruppi, popoli, etnie. Tanto che, mi sembra, la stessa motivazione addotta nel 2010 dall'UNESCO, che dichiarava la dieta mediterranea patrimonio immateriale dell'umanità definendola «costante nel tempo e nello spazio», viene messa in discussione dalla dinamicità, continua e articolata, che invece connota l'alimentazione, i cibi dell'area del Mediterraneo. Insomma, a far salvi taluni elementi e alimenti (olio e vino, ad esempio), il concetto stesso di dieta mediterranea appare l'esito – scrive acutamente Cordella – di «un'interpretazione poetica e idealizzata, una sorta di stile idilliaco e perfetto» (p. 224); e ciò, mi verrebbe da dire, nonostante gli sforzi del buon Keys. Forse, più che di identità sarebbe più opportuno parlare di segni di identificazione?

Su come fare per salvaguardare quelli (pochi mi par di capire) che ancora rimangono, vale la pena di seguire i consigli di uno dei massimi esperti di gastronomia locale, Massimo Vaglio, che non esita ad assegnare alla cucina

salentina, povera «ma gustosa e allo stesso tempo sana, un posto d'onore tra le cucine che si affacciano sul grande lago salato» (p. 233).

Nell'ultimo saggio scritto a quattro mani da Paola Nestola e Mario Spedicato, si prende in esame una particolare funzione taumaturgica di S. Giuseppe da Copertino, il quale, fra l'altro, è stato in grado di definire (ed ancora oggi svolge un ruolo significativo in tal senso) una particolare condizione di sviluppo del territorio: quella legata alla produzione del vino, tanto che Copertino è riconosciuto oltre che come città del Santo anche e, forse, soprattutto, come città del vino.

*Fabio D'Astore*