



Il mondo del cibo

EMANUELA SCARPELLINI

Anno II, n. 2, dicembre 2015
ISSN 2284-0869



UNIVERSITÀ
DI SIENA
1240

Abstract

Drawing inspiration from the experience of Expo 2015, this introductory essay describes the renewed attention paid by science and the wider public to the world of food. It is an area where Italy plays a major role on the international scene, in the context of the products it offers and the development of a robust cultural tradition on the subject of food. All this took place against the background of a relatively rapid transformation that within the space of a century saw a country dominated by chronic food shortages begin to enjoy the same conditions as wealthier countries. This piece concludes by presenting some of the major themes discussed in the journal essays, starting with the journeys made by food, emphasising the usefulness of a multidisciplinary approach when dealing with food, nutrition and gastronomy.

Keywords

Food journeys, peasant culture, industrialisation, affluent society, food culture, Expo 2015

Prendendo spunto dall'esperienza di Expo 2015, questo saggio introduttivo ricorda la nuova attenzione del pubblico e del mondo scientifico riguardo al mondo del cibo. Un tema che vede l'Italia protagonista sulle scene internazionali, sia dal punto di vista dell'offerta materiale sia da quello dell'elaborazione di una solida tradizione culturale legata all'alimentazione. E questo sullo sfondo di una trasformazione relativamente rapida, che ha portato in un secolo il paese da luogo dominato da croniche insufficienze alimentari a luogo caratterizzato da situazioni tipiche dei paesi più ricchi. Il contributo si conclude segnalando alcune delle principali tematiche presenti nei saggi della rivista, a cominciare da quello dei viaggi del cibo, sottolineando l'utilità di un approccio multidisciplinare al tema dell'alimentazione.

Parole chiave

Viaggi del cibo, cultura contadina, industrializzazione, società affluente, cultura del cibo, Expo 2015.

Parlando di cibo, il 2015 sarà a lungo ricordato come l'anno di Expo. Dopo oltre un secolo, l'Italia è tornata a ospitare una grande Esposizione Universale; e se la prima manifestazione del 1906 era dedicata al lavoro e al progresso tecnico (contemporanea fu l'inaugurazione del traforo del Sempione), la seconda è intitolata al cibo: *Nutrire il pianeta, Energia per la vita*¹. Un'occasione importante per riflettere sul mondo del cibo. Ma cosa resterà come lascito di questo grande evento internazionale? Forse l'eredità più importante, al di là delle immancabili polemiche sulla destinazione delle aree, i problemi finanziari e le questioni politiche, sarà quella di avere risvegliato e sollecitato un nuovo interesse sul cibo, sia a livello nazionale sia a livello internazionale. Non a caso, l'Italia si pone da tempo come una delle protagoniste del mondo della produzione di cibo e della gastronomia, anche se questo non è un ruolo che ricopre da sempre².

La storia italiana è interessante a questo riguardo perché è come se avesse percorso nel giro di un secolo tutti i vari stadi di sviluppo rispetto alla produzione e al consumo, passando da situazioni paragonabili a quelle di molti paesi meno sviluppati africani e asiatici d'oggi a quella dei più ricchi paesi industrializzati dell'Occidente. Come testimoniano le numerose inchieste del tempo, infatti, l'Italia di fine Ottocento era ancora un paese prevalentemente contadino, in cui la gran parte della popolazione era in uno stato di indigenza³. Questo vuol dire che la fetta principale del budget familiare finiva per coprire l'acquisto di cibo, che poteva superare il 60% e in certi casi anche l'80% della spesa complessiva; e nonostante questo il pasto medio consumato era molto povero, basato su alimenti come minestre, erbaggi, legumi e

¹ *Nutrire il pianeta. Energia per la vita*, Milano, Mondadori Electa, 2015.

² *Storia dell'alimentazione*, a cura di J. Flandrin, M. Montanari, Roma, Laterza, 1997; D. ROCHE, *Storia delle cose banali. La nascita del consumo in Occidente* (1999), Roma, Editori Riuniti, 2002.

³ P. CAMPORESI, *Il paese della fame*, Milano, Garzanti, 2000; *Material culture: consumption, life-style, standard of living, 1500-1900*, a cura di A.J. Schuurman, L.S. Walsh, Milano, Università Bocconi, 1994.

mais, con una quasi totale mancanza di proteine animali⁴. Il risultato era una diffusione a volte endemica di malattie come il rachitismo o la pellagra (dovuta alla mancanza di vitamina B conseguente a un consumo quasi esclusivo di polenta), e in genere una notevole gracilità fisica.

Il successivo periodo tra le due guerre vide solo parziali miglioramenti, nonostante il forte sviluppo industriale che interessò via via diverse aree del paese a scapito delle colture agricole. La dieta si mantenne povera, poco variata, rigorosamente stagionale e gli sforzi per migliorare la situazione conseguirono risultati modesti, anche per l'impatto di due conflitti mondiali distanziati da poco più di un ventennio, con in mezzo la più grande crisi economico-finanziaria del XX secolo (il crollo di Wall Street del 1929). Soprattutto alla fine della seconda guerra mondiale la popolazione italiana sperimentò una carenza di approvvigionamenti e una mancanza di cibo che nemmeno misure drastiche come gli ammassi obbligatori e il calmieramento riuscirono a migliorare.

Per vedere un effettivo cambiamento bisognerà attendere gli anni Cinquanta e Sessanta. In questo periodo il miracolo economico, con i suoi corollari di trasferimento di popolazione dalle aree rurali a quelle industriali e dal Sud al Nord, insieme a un forte processo di urbanizzazione, alla diffusione dei trasporti e soprattutto all'aumento del reddito pro capite, porta a un mutamento epocale⁵. Per la prima volta si possono abbandonare alimenti poveri, come i legumi secchi, il risone, la polenta e i vari surrogati, e l'intera popolazione può godere di una dieta ricca e variata, in cui una parte centrale per la prima volta ebbero il consumo di carne bovina, di zucchero, di latte e formaggi, e in genere di alimenti una volta riservati alle élite. Questo cambiamento epocale si protrae per tutti gli anni seguenti, portando la dieta degli italiani su livelli di consumo calorico e qualitativo vicini a

⁴ *Desinari nostrani. Storia dell'alimentazione a Firenze e in Toscana*, a cura di Z. Ciuffoletti e G. Pinto, Firenze, Polistampa, 2005.

⁵ V. CASTRONOVO, *L'Italia del miracolo economico*, Roma-Bari, Laterza, 2010; *Il miracolo economico italiano (1958-1963)*, a cura di A. Cardini, Bologna, il Mulino, 2006.

quelli medi europei, pur conservando alcune caratteristiche tipiche della tradizione gastronomica italiana, a cominciare dalla presenza di primi piatti a base di pasta e dal forte utilizzo di verdure, pesce, olio di oliva e vino⁶. Il mutamento è testimoniato concretamente dalle mutate misure antropometriche della popolazione italiana. Riguardo all'altezza, si assiste a un notevole progresso, per cui l'altezza media di un maschio risultava 164,1 nel 1890, 166,4 nel 1918, 168,8 nel 1947, per vedere poi un rapido incremento fino a 172,7 nel 1960 e 174,0 nel 1974 (dati Istat). Allo stesso modo cresce l'indice di massa corporea (IMC, cioè peso in chilogrammi diviso per altezza in metri al quadrato), che risulta basso e stazionario prima della seconda guerra mondiale (intorno a 23), per crescere rapidamente a abbastanza costantemente da metà anni Cinquanta fino a un forte picco negli anni Ottanta (oltre 26), per conoscere poi ancora un'ulteriore crescita⁷.

Arriviamo così agli anni Ottanta del Novecento, che possono essere considerati anni di piena affluenza, dove il cibo è presente in abbondanza per tutti, anche grazie a coltivazioni sempre più intensive, che fanno scendere i prezzi, e alla creazione di lunghe filiere e quindi all'importazione di cibo da aree geografiche sempre più lontane. Il risultato è che la dieta si arricchisce sempre più di prodotti provenienti da altri paesi e mangiare e bere fuori casa diventa sempre più un elemento comune della convivialità anche dei più giovani⁸. Ma cominciano nuovi problemi di salute, questa volta legati all'abbondanza di grassi e zuccheri nella dieta e alla sedentarietà, con la comparsa crescente di malattie dell'apparato cardio-vascolare.

Tra la fine del XX secolo e l'inizio del XXI secolo si assiste a un'ulteriore evoluzione di questa situazione, con la creazione di nuovi alimenti "funzionali" da parte dell'industria alimentare, come

⁶ P. SORCINELLI, *Gli italiani e il cibo: dalla polenta ai cracker*, Milano, Bruno Mondadori, 1999.

⁷ ISTAT, *Sommario di statistiche storiche 1926-1985*, Roma, 1986; M. LIVI BACCI, *Popolazione e alimentazione. Saggio sulla storia demografica europea*, Bologna, il Mulino, 1987.

⁸ ISTAT, *I consumi delle famiglie*, Roma, Annate varie.

formaggi light, yogurt probiotici, alimenti arricchiti di vitamine e altri ancora, alla ricerca di diete che aiutino a mantenere sempre di più il benessere e la salute. In questo quadro il riferimento alla dieta mediterranea, pubblicizzata dal medico americano Ancel Keys negli anni Settanta, diventa un importante riferimento di salute non solo per la popolazione italiana ma per una platea ormai internazionale⁹. Va notato però che dal 2008, con lo scoppiare della forte crisi economica, si siano riaffacciate isole di nuove povertà in varie aree del paese, a volte legate alla presenza di lavoratori immigrati.

In generale, però, l'Italia rappresenta un caso di transizione da una società della penuria a una società dell'abbondanza, con tutti gli aspetti positivi e negativi correlati a questa grande trasformazione. Da un lato abbiamo infatti la possibilità di un regime gastronomico ricco e variato, finalmente disponibile per tutti e non limitato a ristrette fasce di popolazioni, e con procedure di controllo igienico-sanitarie che garantiscono un buon grado di qualità e conservazione degli alimenti. Dall'altro abbiamo la perdita in vari casi di tradizioni locali, l'importazione di prodotti non stagionali per soddisfare le richieste dei consumatori e un crescente spreco di cibo - si calcola che circa un terzo degli alimenti acquistati nei paesi sviluppati come l'Italia venga sprecato.

Tuttavia, al contrario di altre realtà, l'Italia ha mantenuto in questo suo tragitto una fortissima attenzione verso l'aspetto alimentare¹⁰. Questo è dovuto alla sua antica tradizione gastronomica e al fatto che la cultura locale e le tradizioni di ogni regione, anzi, si può dire, di ogni paese e città, si siano "incarnate" nelle preparazioni alimentari del posto. Queste rispondono quindi a un misto di gusti locali, di prodotti regionali, di usi e costumi radicati nel tempo e vengono considerate parte integrante della cultura del luogo. Per questo motivo la globalizzazione del cibo che ha interessato tutti i paesi sviluppati a partire dalla fine

⁹ E. SCARPELLINI, *A tavola! Gli italiani in 7 pranzi*, Bari, Laterza, 2012.

¹⁰ J. DICKIE, *Con gusto. Storia degli italiani a tavola*, Roma-Bari, Laterza, 2007.

del XX secolo non ha sconvolto profondamente la cultura di attenzione alla preparazione e al consumo del cibo che è tipica dell'Italia. Perciò il paese si propone oggi come uno degli interlocutori privilegiati per parlare di cibo, non solo come produzione, distribuzione e consumo, vale a dire i suoi aspetti commerciali, ma anche e soprattutto del cibo come valore culturale.

È proprio in questo senso che si muovono i contributi che seguono, interessati a riflettere sul significato del cibo in senso storico e culturale.

Un primo elemento che emerge nei vari saggi è che la ricchezza dell'esperienza legata alla produzione e al consumo di cibo è connessa all'idea di "viaggio". Lungi dall'essere una realtà statica e locale, il cibo è storicamente un elemento che ha viaggiato e trasformato le varie culture, a partire dalla prima diffusione di piante e animali, di cui tratta il saggio di Guglielmo Scaramellini. Si mostra qui come sia più corretto parlare di vari fenomeni di globalizzazione, da quelli preistorici con la diffusione delle sementi attraverso i viaggi dell'epoca antica, allo "scambio colombiano" conseguente alla scoperta dell'America, fino ad arrivare ai giorni nostri. Le disponibilità locali si sono così incrociate e intersecate con fattori ambientali, culturali, economici e sociali. Sempre parlando di viaggi, Maria Giuseppina Muzzarelli ci narra come trasportare, spedire e ricevere il cibo sia un elemento fondamentale nella creazione e costruzione dei legami familiari e domestici. E l'autrice lo fa ricorrendo alle lettere inedite di due donne che hanno vissuto in importanti famiglie toscane nel XIV e XV secolo, e che scrivono ai loro cari, mostrando come l'attenzione al cibo sia fortemente legata alla presenza di forti relazioni sociali, ma anche alla conoscenza di elementi di cura e di conoscenze mediche che è andata in seguito in parte perduta. Un rapporto privilegiato tra cibo e donne, quindi.

Indubbiamente, la situazione riguardo alla disponibilità di cibo migliora con il passare del tempo e l'arrivo del Novecento. Ma ci sono eccezioni, a cominciare dai momenti di crisi, i cui momenti più drammatici sono rappresentati dalle due guerre mondiali. Marco Cuzzi ricorda le difficoltà logistiche dell'approvvigiona-

mento durante la prima guerra mondiale e ancor più durante la seconda guerra mondiale, quando i problemi risultano cresciuti esponenzialmente; come pure il problematico rapporto tra necessità di assicurare un vitto adeguato alle truppe e allo stesso tempo non depauperare le risorse sul fronte interno – un rapporto che risulta, per gran parte del tempo, non affrontato adeguatamente. Il cibo torna così ad essere un elemento centralissimo nella vita quotidiana in tempo di crisi. Ci vorranno vari anni dopo la fine del secondo conflitto perché la situazione si stabilizzi in senso positivo e dia vita a un nuovo periodo di sviluppo economico, con il miracolo degli anni Cinquanta e Sessanta, contrassegnato da una grande trasformazione, sia nei cibi consumati che nei “paesaggi” che li producono. Come scrive Giorgio Bigatti, citando il caso della Lombardia, dove le campagne in parte scompaiono a favore di un’industrializzazione diffusa. Ma in realtà esse non spariscono veramente; più che altro si trasformano in nuovi tipi di insediamento dediti all’allevamento e alle colture intensive, che rendono oggi la Lombardia una delle regioni più produttive dal punto di vista agricolo.

Luisa Leonini ci riporta al filo rosso del viaggio, agganciandosi a un tema di grande attualità: i fenomeni migratori. Qui il cibo rappresenta un elemento centrale nella costruzione dell’identità, pur sperimentando continue ibridazioni. L’autrice mostra infatti continuità e differenze tra diversi momenti dell’esperienza migratoria che ha interessato l’Italia: in primo luogo, l’emigrazione otto-novecentesca verso l’estero, ad esempio gli Stati Uniti, dove i protagonisti sperimentano un difficile equilibrio tra mantenimento della memoria del cibo originario e la necessità di integrazione anche gastronomica nella moderna società americana. In secondo luogo, si passa alle trasformazioni e ibridazioni conseguenti ai grandi flussi provenienti dal Sud Italia e diretti verso il triangolo industriale nel Nord degli anni Cinquanta e Sessanta, quando si crea un nuovo immaginario relativo anche alla cucina e all’alimentazione. Infine, giungiamo alle contaminazioni derivate dalla recente presenza di nuovi immigrati dall’estero in Italia, con il loro apporto di ristoranti e negozi etnici che si diffondono rapidamente.

Questo discorso sottolinea, come bene fa da un punto di vista teorico Elio Franzini, lo straordinario valore simbolico del cibo. Il filosofo ricorda come il gusto rappresenti un elemento fondamentale nella nostra capacità di giudicare il mondo, anche e forse perché legato e connotato da forti elementi materiali. Lo dimostra l'attenzione di molti esponenti di spicco dell'estetica, a cominciare da Kant, che esamina il passaggio fondamentale di senso dal piacere al giudizio, alla ricerca dei significati più profondi legati alla nostra corporeità. Non sorprende quindi che il cibo abbia conosciuto una grande fortuna anche nelle rappresentazioni letterarie, internazionali e nazionali. È lungo e interessante l'elenco che Luca Clerici ci prospetta parlando di letteratura e alimentazione, da Ojetti a Gadda, da Carlo Levi a Parise, passando attraverso i futuristi e Moravia, e molti altri ancora. E sottolineando anche il complesso rapporto tra industria e letteratura, fatto di nomi, luoghi e marchi scambiati e adottati per il loro significato simbolico.

Infine Angela Lupone affronta un altro problema di grande interesse, e cioè la regolamentazione legale di questi viaggi del cibo, e più precisamente il dibattito sulle regole del commercio internazionale di merci. Un dibattito centrale in questo momento, intrecciato com'è alle problematiche della sicurezza alimentare, alle forme della cooperazione internazionale, alla presenza e al significato delle barriere al libero scambio. E solleva anche il problema della creazione di standard condivisi, che si legano inevitabilmente ai valori fondamentali attribuiti al valore del cibo.

Ne esce un quadro vasto e affascinante, che spiega bene anche il ruolo del cibo italiano sulla scena del mondo. Certo, guardando al presente e anche al futuro, non mancano i problemi, legati alla sostenibilità, all'ambiente, alle nuove forme della globalizzazione. Ma il senso profondo che lega l'alimentazione alla cultura è confermato e illuminato da questo approccio multidisciplinare.

Emanuela Scarpellini

È docente di Storia contemporanea all'Università degli Studi di Milano. È stata visiting scholar alle università di Stanford e Cambridge e visiting professor a Stanford e Georgetown negli Stati Uniti. È direttrice del Centro interdipartimentale MIC-Moda Immagine Consumi e presidente del Corso di laurea di Scienze della Comunicazione e del sistema editoriale. Tra le sue ultime pubblicazioni si segnalano opere sulla cultura materiale e sui consumi in Italia e in Europa nel Novecento (*L'Italia dei consumi dalla Belle Époque al nuovo millennio*, 2008; *A Tavola! Gli italiani in sette pranzi*, 2012, entrambi tradotti anche in inglese) e sulla diffusione della cultura popolare e mediatica tra Italia e Stati Uniti (*Italiamerica. L'editoria*, 2008; *Italiamerica. Il mondo dei media*, 2012).