

LA STORIA **La lunga strada percorsa dal mangiar sano e tipico che dal Sud della Penisola ha conquistato il mondo**

Ha 6mila anni di vita e non li dimostra

Nicola Dante Basile

MILANO

«L'umanità sta vivendo un periodo di intense trasformazioni a livello globale, nazionale e regionale, a seguito della crisi economica in corso con rinuncia alla caccia al profitto, recupero della qualità della vita e interesse al sociale. Il che richiama, per qualche verso, motivazioni analoghe a quelle che erano presenti nell'Umanesimo. L'approccio fa ipotizzare la presenza di una terza rivoluzione alimentare, dopo quella del Neolitico e quella industriale, connessa a rifondazione del sistema agro-alimentare nazionale, nella doppia versione mediterranea e continentale».

Parte da lontano Fausto Cantarelli, tra i maggiori studiosi italiani di storia dell'alimentazione, nel descrivere i passaggi fondamentali che hanno accompagnato nel tempo l'evolversi del costume alimentare delle popolazioni del Mediterraneo. Presidente dell'Accademia Alimentare Italiana e membro dell'Académie d'Agriculture de France, Cantarelli è autore di numerosi libri aventi per tema l'agroalimentare. Cantarelli è convinto che i motivi dell'attuale cambiamento che, per la prima volta, sono accreditabili alla volontà dei consumatori, «possono essere sintetizzati nella necessità di una maggiore tutela della salute delle persone e dell'ambiente dai rischi che il benessere sta moltiplicando a dismisura. In questo contesto l'Italia può giocare un ruolo determinante nella definizione di regole certe e precise.

Il primo sistema agro-alimentare dell'Occidente - dice - è nato nel sud della Penisola e in Sicilia all'incirca seimila anni fa, quando «i primi pionieri-avven-

turieri, approfittando del gap tecnologico e organizzativo, hanno portato dal Medio Oriente nuove sementi e nuovi riproduttori animali, domesticati qualche migliaia di anni prima nella Mezzaluna fertile. Si tratta di cereali e legumi, tra i vegetali, e di ovini, caprini, suini, cani e bovini, tra gli animali, specie sconosciute in Europa, escluso il suino». Va da sé che con l'arrivo delle nuove specie «sono state avviate le produzioni da parte degli autoctoni di Calabria, Campania, Lucania, Puglia e Sicilia, con lenta gradualità, a causa della disorganizzazione e del nomadismo delle popolazioni locali che, comunque, sono le uniche a potere vantare la partecipazione alla nascita della Dieta mediterranea».

Per Cantarelli, che tra l'altro è stato ordinario di Economia agroalimentare all'Università di Parma, «il primo costume alimentare dell'Occidente e del mondo, quello mediterraneo, era molto simile a quello presente oggi negli stessi territori, con ampia prevalenza di prodotti vegetali, integrati da poca carne, formaggi e pesce, con olio vergine di oliva e vino». Alla luce di ciò, bisogna riconoscere che quelle stesse popolazioni «ricevendo l'agricoltura e gli allevamenti dal Medio Oriente, hanno saputo farne tesoro, non solo per sviluppare le coltivazioni nelle pianure litoranee e i nuovi allevamenti nell'incolto, ma anche per elaborare, in famiglia, le materie prime deteriorabili, e poterne diluire il consumo nel tempo». E questo, per Cantarelli, spiega perché l'Italia vanta tuttora il più ricco patrimonio di prodotti tipici al mondo.

Un contributo consistente all'affermazione della dieta mediterranea è, secondo lo studioso,

arrivato dalle numerose colonie greche, nella Penisola e in Sicilia dove, a partire dal 700 avanti Cristo, sono affluiti capitali e cultura dalla madrepatria, in cambio dell'esportazione delle eccedenze alimentari. «Grazie a questo commercio, necessario per la Grecia che disponeva di poche pianure, la presenza delle colonie si è trasformata in centri di benessere e di cultura, diventati emblematici nella città di Sibari e nel resto della Magna Grecia».

Oltre alla dieta mediterranea, la Penisola vanta anche la dieta continentale o celtica, portata dal nord verso le terre del sud dalle tribù celtiche che hanno imposto, con circa 2mila anni di ritardo rispetto alle terre mediterranee, il nuovo costume alimentare. La zona di partenza - sottolinea Cantarelli - è sempre la stessa, dove, 2mila anni prima, si erano imbarcati i pionieri-avventurieri mediterranei. A differenza di questi, però, i Celti hanno scelto di muoversi sulla terraferma a mo' dei nomadi, consumando in prevalenza prodotti di origine animale. Le tribù celtiche hanno seguito un duplice percorso: una parte ha imboccato il litorale adriatico fino a inserirsi nel corridoio danubiano e raggiungere il mare del nord, da dove sono ridiscese, irradiandosi nel centro-sud del vecchio continente; l'altra parte ha percorso l'intero litorale africano del nord e, attraversato il braccio di mare, a Gibilterra, ha risalito la Spagna fino ad arrivare nella Francia nord-occidentale.

Con il tempo il costume alimentare di queste tribù si è avvicinato sempre più alla dieta mediterranea. La cui riscoperta, avvenuta all'indomani della seconda guerra mondiale, va ascritta all'équipe di ricerca guidata dal biologo americano Ancel Keys, che per gli studi comparativi ef-

fettuati nel Mezzogiorno d'Italia si è avvalso della collaborazione del professore Flaminio Fidanza. Le loro conclusioni sono poi state confermate in tempi più recenti dagli studi effettuati dalla ricercatrice greca A. Christopoulou. Secondo Cantarelli, «la dieta mediterranea deve il successo all'equilibrio dei principi nutritivi in essa presenti, nonché alla suggestione dei tempi antichi, che oggi stanno tornando in evidenza, quali motivi ispiratori di marketing territoriale. Una volta individuati questi benefici, gli interessi di alcune popolazioni del bacino mediterraneo si sono scatenati». Questo spiega perché la città di Barcellona «abbia proposto all'Unesco di riconoscere la dieta mediterranea come patrimonio culturale immateriale dell'umanità, senza definirne il territorio; il presidente francese Nicolas Sarkozy si è fatto paladino dell'Unione del Mediterraneo. E ancora la Francia, assegnando grande interesse alla ristorazione commerciale, ha dato vita anche al Conservatoire International des cuisines méditerranéennes con sede a Marsiglia. Pure la Ue sta osservando con attenzione questa grande circoscrizione territoriale, da cui si aspetta di attivare altre forme di integrazione economica».

E l'Italia? Sembrerà strano, ma «in Italia finora s'è fatto poco o niente», è la risposta di Cantarelli. Il quale rammenta solo la proposta fatta, in occasione del Med Forum di giugno, dal presidente del Consiglio Silvio Berlusconi di candidare Milano a sede della segreteria economica del nascente istituto proposto dai catalani. Troppo poco per un paese che intende rivendicare il ruolo di patria della grande cultura alimentare d'occidente.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

PRIMATO

Cresce il numero di paesi promotori di iniziative volte a sostenere l'universalità del cibo povero e della tradizione

IN LIBRERIA



Fausto Cantarelli
I tempi alimentari del Mediterraneo
Franco Angeli editore, euro 55



Carlo Petrini
Buono, pulito e giusto
Einaudi editore, euro 15,50

L'alimentazione nella storia

Due volumi che ripercorrono l'evoluzione storica dell'agroalimentare nel Mediterraneo e tracciano i contorni dello scenario attuale: dalla standardizzazione produttiva dell'*agri business* globale all'"umanesimo di ritorno" generato dalla riscoperta della qualità del cibo e dei valori della buona cucina.

Per riscoprire il gusto del cibo

Il "manifesto" di Slow Food. Attraverso racconti e testimonianze, "Carlin" Petrini, fondatore e presidente dell'associazione, spiega come dovrebbe essere il cibo sulle nostre tavole: gustoso, attento alla ricchezza del patrimonio gastronomico di ogni comunità, rispettoso dell'ambiente e del lavoro di chi lo produce.



Sapo Matteucci
Q.B. La cucina quanto basta
Editori Laterza, euro 14

Il piacere di ogni giorno

Più che un semplice ricettario, un manuale *sui generis* per capire meglio come la cucina può diventare in ogni situazione un'attività capace di arricchire nell'intimo la vita quotidiana di ciascuno. Pensato per gli appassionati e per i cuochi alle prime armi, un libro ricco di suggerimenti, spunti e ricette.



Luisa Ceretta
Le donne e la cucina nel Ventennio
Edizioni Susalibri, euro 14

I piatti low-cost del Ventennio

Una raccolta di ricette e curiosità dalla cucina ai tempi del fascismo, quando la fantasia delle donne ai fornelli doveva supplire alla mancanza di risorse e la semplicità doveva essere il primo condimento di ogni piatto. Vincitore del premio Bancarella della Cucina 2009.

