

GUSTI E MODE ALIMENTARI

A cura di Giorgio Giovannetti



Quando si parla di gusti alimentari, generalmente si sostiene che ciascuno ha un proprio orientamento personale e che non è possibile individuare punti di vista comuni. Ma le cose stanno veramente così? Non è, invece, vero che esistono, anche in questo ambito, atteggiamenti comuni? Ogni popolo ha le sue tradizioni alimentari, ma la storia dell'alimentazione ci insegna che i nostri gusti in fatto di cibo sono il prodotto di una lunga evoluzione e dell'incontro tra civiltà e stili di vita diversi.



A sinistra, la cena romana. Sopra, due giovani pranzano in un *fast food*.

L'ESPERIENZA DI UN VIAGGIO CULINARIO ALL'ESTERO

Consideriamo l'esperienza di un viaggio all'estero. Le prime impressioni riguardano spesso la sfera alimentare. Il modo di preparare i cibi, le materie prime e i condimenti utilizzati, le stesse modalità con cui si consumano i pasti (dagli orari, alla distribuzione delle portate) sono a volte così diversi dalle nostre abitudini quotidiane da suscitare, talora, una reazione iniziale di **diffidenza**, se non un vero e proprio rifiuto.

Certo, il viaggiatore proveniente da una grande città italiana ha anche la **curiosità** di verificare le esperienze alimentari "esotiche" fatte a casa propria, direttamente sul posto. Una delle caratteristiche dei ristoranti di tutte le grandi città italiane è, infatti, quella di permettere di assaggiare piatti appartenenti alle tradizioni culinarie del mondo. Basta fare una ricerca su internet per rendersene conto: vi sono moltissimi locali stranieri e le nazionalità rappresentate toccano ormai tutti i continenti.

LE CATENE DI FAST FOOD

Ma chi è alle prime esperienze all'estero, soprattutto se proviene da una grande città, può essere colto anche da una sensazione sostanzialmente opposta alle precedenti: un senso di **familiarità**. Ormai non vi è, infatti, al mondo pressoché nessuna città di medie o grandi dimensioni che

non abbia una o più filiali di qualche **grande catena** internazionale di **fast food**, cioè di ristoranti che servono velocemente hamburger e piatti pronti. In questo modo, il viaggiatore proveniente da Roma, Milano o Napoli può trovare anche ad Atene, Berlino, Pechino o Rio de Janeiro gli stessi ristoranti, con gli stessi cibi.

LA TRADIZIONE ALIMENTARE

A questo punto possiamo fare qualche considerazione generale sul tema dei gusti alimentari. La prima è che non sarebbe corretto reputarli esclusivamente un **fatto individuale**: preferenze o antipatie verso determinati tipi di cibo o di cucina si inseriscono all'interno di una precisa **tradizione alimentare** (**Tradizione**). Tra noi italiani vi è chi preferisce la pasta al ragù, all'amatriciana o al pesto, ma siamo tutti d'accordo nel considerare gli spaghetti una componente fondamentale della nostra alimentazione.

GLOSSARIO

Tradizione Gli studiosi di scienze sociali usano il termine "tradizione" per indicare tutto ciò che fa parte dell'eredità culturale di una società e che viene trasmesso di generazione in generazione. Quando si parla di tradizione ci si riferisce a molteplici aspetti di una società: alcuni appartenenti alla cultura materiale (le tecniche, l'alimentazione, l'abbigliamento ecc.), altri alla sfera dei valori o delle credenze. I modi in cui vengono tramandati sono essenzialmente il racconto orale e il ripetersi nel tempo di gesti e rituali.

LA GLOBALIZZAZIONE MINACCIA LE TRADIZIONI ALIMENTARI

La seconda considerazione prende in esame il fenomeno chiamato “**globalizzazione**”, che possiamo definire come la tendenza alla crescente omogeneità economica e culturale dell’intero pianeta. Il caso della presenza dei medesimi ristoranti *fast food* in centinaia di città diverse situate in tutti i continenti è, infatti, un tipico esempio di globalizzazione applicata alla ristorazione. Le catene di ristoranti *fast food* sono, infatti, imprese transnazionali nate, in genere, negli Stati Uniti o in un paese europeo, che hanno poi esteso le proprie attività economiche sull’intero pianeta. La loro capacità di imporsi in aree geografiche appartenenti a tradizioni culinarie profondamente diverse tra di loro e, spesso, radicalmente estranee ai modelli alimentari nordamericani ed europei è resa possibile da **campagne pubblicitarie** finalizzate a costruire vere e proprie nuove **mode alimentari**. Essa può determinare almeno due **conseguenze negative**. Innanzi tutto, vi è il rischio che le tradizioni e le identità culturali locali siano spazzate via dalle nuove mode alimentari; in secondo luogo, vi è la possibilità che vada perduta anche la capacità di apprezzare i cibi più elaborati, giacché quelli dei *fast food*, prodotti in serie, non sono certo un esempio di raffinatezza culinaria. Ma il nostro ipotetico viaggio culinario all’estero ci suggerisce un’ulteriore considerazione. La maggior possibilità di viaggiare e i fenomeni migratori ci permettono di venire a contatto con al-

tre abitudini alimentari e quindi di **modificare i nostri gusti**. Ciò significa che anche in questo caso le nostre tradizioni alimentari sono in pericolo?

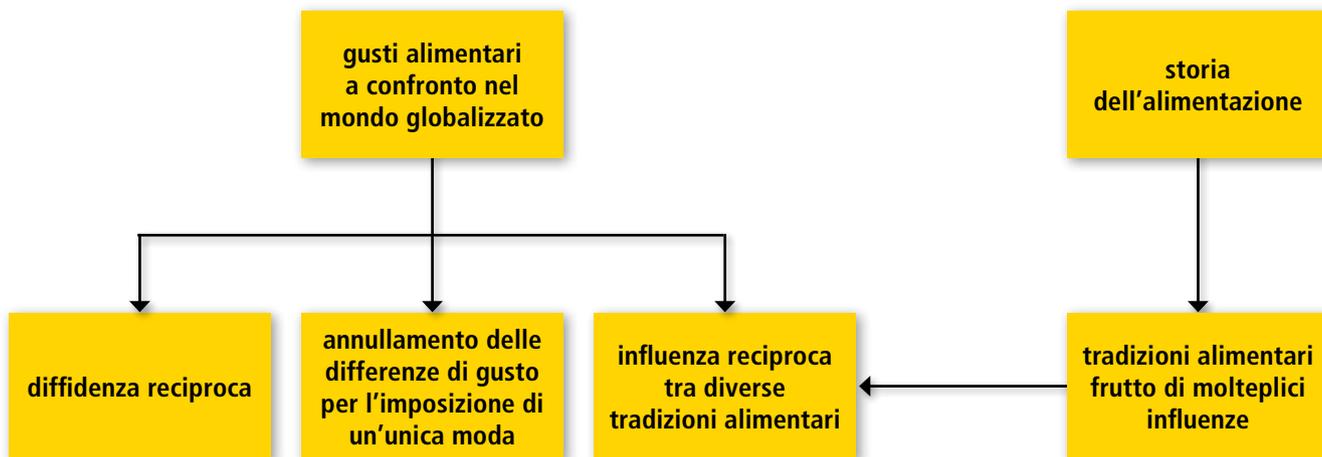
LA STORIA DELL’ALIMENTAZIONE ITALIANA: LA PASTA

La questione è in realtà abbastanza complessa e per comprenderla meglio è indispensabile far riferimento alla storia dell’alimentazione italiana. A questo proposito, bisogna tenere presente un aspetto essenziale: buona parte delle caratteristiche del **modello alimentare italiano** non deriva affatto da una tradizione millenaria, come talvolta superficialmente si pensa, ma risale a pochi secoli fa.

GLOSSARIO

Globalizzazione Il termine “globalizzazione” deriva dall’inglese *globe*, che significa “globo”, anche nell’accezione di “globo terrestre”. Dalla fusione di *global economy*, cioè “economia globale”, e *integration*, “integrazione”, fu coniata la parola *globalization*, utilizzata per la prima volta nel vocabolario economico attorno alla metà degli anni settanta del Novecento per indicare la tendenza di alcune grandi aziende a estendere le proprie attività economiche su scala mondiale oltre i confini nazionali e continentali. Infatti, negli ultimi trent’anni si è consolidata la potenza delle *transnational corporations*, cioè delle società multinazionali, che costituiscono il motore della globalizzazione in corso. La globalizzazione non è un processo solo economico e sociale. Essa sta diffondendo a livello planetario anche un unico modello culturale e comportamentale che tende a cancellare le altre culture.

MAPPA CONCETTUALE



Consideriamo, ad esempio, la storia della diffusione della pasta. Le **paste secche** non vennero inventate dagli italiani, ma furono probabilmente gli arabi a produrle per la prima volta intorno al IX-X secolo. I primi a produrre pasta secca in Italia furono i siciliani nel XII secolo, seguiti dai genovesi, a partire dal secolo successivo; tuttavia essa divenne un cibo di massa in Italia meridionale solo nel corso del XVIII secolo e ancor più tardi nel resto del paese.

LA STORIA DELL'ALIMENTAZIONE

ITALIANA: IL MAIS

Per quanto riguarda il **mais**, un alimento la cui importanza nella cucina dell'Italia settentrionale è ben nota, va detto che, in quanto cereale di origine americana, venne conosciuto dagli europei nel XVI secolo e cominciò ad essere consumato massicciamente solo a partire dal Settecento. Inoltre, la sua principale forma di preparazione, la polenta, esisteva in Italia già prima dell'età romana, ma era fatta con altri cereali. La polenta "gialla", che noi ben conosciamo, è dunque il risultato, risalente a non più di due o tre secoli fa, della **contaminazione** tra una tradizione antica e un prodotto conosciuto in Europa solo a partire dall'età moderna.

IL MODELLO ALIMENTARE EUROPEO

Un ultimo esempio: il **modello alimentare europeo**, i cui cibi fondamentali sono il pane e la carne, è il risultato della contaminazione tra la tradizione alimentare greco-romana, basata sulla triade pane-olio-vino, e quella celtico-germanica, nettamente carnivora. L'idea che un pasto completo debba comprendere cereali, in forma di pane o pasta, e carne, cioè "pane e companatico", è anch'essa il risultato di un lungo e plurisecolare processo storico.

CONCLUSIONI

Che cosa ci insegna allora la storia dell'alimentazione? Da questo percorso storico abbiamo capito che le nostre tradizioni alimentari non sono esistite da sempre, ma si sono formate in seguito all'**incontro tra varie civiltà**. Esse sono, dunque, il frutto di una lunga evoluzione. In conclusione, possiamo affermare che non dovremo temere un aumento di scambi con altre tradizioni alimentari, ma dovremo considerarlo un'occasione di arricchimento reciproco. Certo, tale affermazione vale se si tratterà veramente di scambi e non dell'imposizione forzata di un unico modello.

PUNTI DI VISTA IERI

LA FRUGALITÀ DELL'ALIMENTAZIONE ROMANA

Il brano che proponiamo, tratto dalla *Storia augusta* dello scrittore romano Elio Sparziano (IV secolo d.C.), mostra un aspetto importante della concezione romana dell'alimentazione: la frugalità, cioè l'idea che una buona alimentazione debba essere moderata e fondata più sui cibi di origine vegetale che su quelli di origine animale.

I soliti detrattori avevano messo in giro la voce che [l'imperatore] Giuliano, fin dal primo giorno, ostentando scherno per la frugalità di Pertinace [il suo predecessore, *n.d.r.*], si fosse fatto imbandire un lauto banchetto a base di ostriche, pollami e pesci. La cosa è assolutamente falsa: Giuliano era tanto sobrio che se qualcuno

gli regalava una porchetta o una lepre la faceva bastare tre giorni, e altrimenti si accontentava di mangiare verdura e legumi senza carne, anche se nessun precetto religioso lo prescriveva.

[F. Roncoroni (a c. di), *Storia Augusta*, Rusconi, Milano 1972, p. 236]

PUNTI DI VISTA IERI

LA CONCEZIONE DELL'ALIMENTAZIONE DELLE POPOLAZIONI GERMANICHE

La vicenda qui proposta, tratta da un'opera di Liutprando da Cremona, vissuto nel X secolo, descrive il caso di Guido da Spoleto, che non venne scelto re dei franchi, popolo germanico, a causa della sua frugalità. In

questo caso, emerge la diversa concezione dell'alimentazione delle popolazioni germaniche: per queste ultime, un vero guerriero deve anche essere un grande mangiatore.

Mentre [Guido, duca di Spoleto], attraversando il regno dei Borgognoni, voleva entrare nella Francia che chiamano Romana, i messaggeri dei Franchi gli vanno incontro dicendogli di tornare indietro, poiché, stanchi della lunga attesa e non potendo rimanere senza re a lungo, avevano eletto Oddone [conte di Parigi] con unanime suffragio. Si dice però che i Franchi non elevarono Guido a loro re a causa di questo episodio. Infatti, quando egli stava per giungere alla città di Metz, che è la più potente ed illustre del regno di Lotario, mandò avanti il suo scalco [servo addetto alla preparazione delle carni per il ban-

chetto] che gli preparasse i viveri secondo l'uso regale. Il vescovo di Metz, mentre gli somministrava molte cibarie, secondo la consuetudine dei Franchi, ricevette tale proposta dallo scalco: «Se mi darai almeno un cavallo, farò sì che re Guido si accontenti della terza parte di queste cibarie». Udendo ciò il vescovo disse: «Non è degno di regnare su di noi un re che si prepara un umile pranzo da dieci dramme». E così fu che abbandonarono Guido ed elessero invece Oddone.

[P. Ariatta (a c. di), *Italia e Bisanzio alle soglie dell'anno Mille*, Europea, Novara 1987, pp. 54-55]

PUNTI DI VISTA OGGI
IL SISTEMA PRODUTTIVO DEI FAST FOOD

Riportiamo un passo di un articolo del giornalista americano Eric Schlosser, relativo alle caratteristiche del sistema produttivo della catena di ristoranti McDonald's, in particolare alla totale uniformità dei cibi venduti dai ristoranti che adottano questo marchio.

All'inizio le patatine erano cucinate giorno per giorno. In ogni ristorante le patate Russet Burbanks [una varietà di patate, *n.d.r.*] venivano pelate, tagliate in strisce sottili e fritte. Ma quando si ramificò in tutto il paese, alla metà degli anni sessanta, la catena di fast food cercò di ridurre i costi e il numero dei fornitori, e far sì che le sue patatine fritte avessero lo stesso identico sapore in ogni ristorante. La McDonald's cominciò a usare patate surgelate nel 1966, e ben pochi clienti si accorsero della differenza. Eppure il cambiamento ebbe un forte impatto sull'agricoltura e sulla dieta del paese. Un piatto comune e familiare era stato trasformato in un prodotto industriale con una lavorazione complessa. Le patatine

fritte McDonald's oggi sono confezionate in impianti che possono pelare, affettare, cuocere e surgelare un milione di chili di patate al giorno. La rapida espansione della McDonald's e la popolarità delle sue patatine economiche e prodotte in serie hanno cambiato le abitudini alimentari degli americani. Nel 1960 gli statunitensi consumavano in media 40 chili di patate fresche e due chili di patatine fritte surgelate. Nel 2000 hanno consumato una media di circa 25 chili di patate fresche e 15 chili di patatine surgelate. Oggi McDonald's è il più grande acquirente di patate degli Stati Uniti.

[E. Schlosser, *Why McDonald's Fries Taste So Good?* in "The Atlantic Monthly", gennaio 2001]

RIFLESSIONE PERSONALE

1. Scrivi un testo di non più di 10 righe sviluppando il tema "Tradizione e globalizzazione alimentare nella società attuale".

2. Completa la seguente tabella a doppia entrata relativa all'origine di alcuni cibi della tradizione alimentare italiana ed europea inserendo le informazioni mancanti.

	Origine	Epoca di diffusione
Spaghetti		
Polenta		
Modello alimentare europeo		

3. Esegui una ricerca sulle cucine regionali italiane e sulle cucine nel mondo, individuando almeno quattro ricette appartenenti alla tradi-

zione regionale italiana e quattro di altri paesi. Scrivi poi un breve testo in cui siano messe in evidenza somiglianze e differenze esistenti tra

le tradizioni alimentari considerate. Per svolgere la ricerca puoi consultare il sito [Cookaround](#).