



## Fare cucina

Massimo Montanari, storico della gastronomia, è ritenuto a livello internazionale uno dei maggiori specialisti di storia dell'alimentazione. Nel libro **'Il riposo della polpetta e altre storie intorno al cibo'** (Laterza, 2011) racconta storie di cibo in modo semplice. La conoscete la storia di Esaù e delle lenticchie (forse, solo coloro che hanno familiarità con la Bibbia)? Oppure, sapete come venivano cotti anticamente i maccheroni? E avete mai pensato al termine 'ricetta' impiegato sia in cucina che in farmacia? Qualcosa in comune tra loro dev'esserci!

Montanari fa degli approfondimenti molto curiosi, a partire dalle carote.

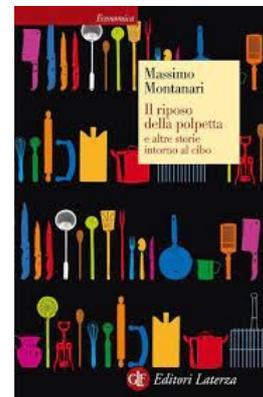
Le carote, fino al Seicento, erano viola. Il nome della melanzana viene da "mala insana", cioè "frutto nocivo". Tra Medioevo e Rinascimento le cene e i pranzi dei nobili iniziavano dal dolce e si ricopriva di zucchero anche la pasta. La frutta si mangiava con parsimonia perché considerata dannosa per la salute in quanto "frigida" e veniva stemperata con del vino forte. La digestione era considerata come un processo di cottura dei cibi.

'Il riposo della polpetta' è un libro appetitoso anche per coloro che non hanno il piacere della lettura con dei paragrafi brevi e delle storie interessanti. Un libro consigliato per chi si vuole avvicinare all'argomento senza restare inbrigliato in lunghi discorsi che non finiscono mai, molto dotti e tediosi, che costringono il lettore a abbandonare ben presto il libro.

*Ho pensato che il riposo delle polpette assomiglia molto a quello che succede nella nostra mente quando elaboriamo le idee. Le idee sono il risultato di esperienze, incontri, riflessioni, suggestioni: tanti ingredienti che si mettono insieme e poi producono pensieri nuovi. Ma prima che ciò accada è utile far riposare quegli ingredienti, dargli il tempo di depositarsi, amalgamarsi, rassodarsi. Il riposo delle polpette è come il riposo dei pensieri: dopo un po', vengono meglio. La cucina non è solo il luogo in cui si progettano sopravvivenza e piacere. La cucina è anche un luogo ideale per allenare la mente. Osservare i processi di cottura, le trasformazioni della materia sotto il calore del fuoco, le imperative regole degli accostamenti (alcune cose stanno bene insieme, altre no), l'ordine e la sequenza dei gesti (fatti in un certo ordine e con un certo ritmo producono risultati eccellenti, fatti al contrario provocano disastri, come quando la maionese impazzisce) può aiutarci a riflettere sulle regole che governano l'esistenza quotidiana (Massimo Montanari nell'introduzione del libro).*

Montanari mostra in una prospettiva storica, a partire dal Medioevo, l'evoluzione del gusto, dell'uso e della elaborazione dei cibi, strettamente legati alla situazione del momento. Conosciamo le civiltà del passato attraverso le tradizioni alimentari che rappresentano i *meccanismi fondamentali del nostro agire* e la complessità delle identità in cui si esplicano. Il cibo è una eccellente metafora e un concreto esempio degli 'incroci' che compongono la società umana che si fonda anche sullo scambio e l'importazione di alimenti, nel modo di prepararli (che oggi diamo spesso per scontato!) che in realtà nascondono storie di contaminazioni e *fusion* a dir poco incredibili. Le patate fritte sono uno tra i tanti esempi d'intreccio di culture, quella americana della patata e quella europea della frittura. La loro fusione ha creato un prodotto esportato poi a livello planetario. *Una storia, fra le tante, di imperialismo gastronomico.*

Il cibo è una costruzione molto complessa, non banale né ovvia. Lo storico fa un esempio molto calzante quando descrive la storia della dieta mediterranea. Inventata a tavolino negli anni cinquanta per fini medici in quanto serviva a definire uno stile alimentare corretto rispetto alle diete ipercaloriche come quella americana, per intenderci! L'identità mediterranea originariamente era composta da meno eccellenze di quella odierna. E' stata ridisegnata, anche dal punto di vista culinario, con l'arrivo dei prodotti d'oltreoceano (patate, mais, pomodori); questo a riprova che non può esserci staticità, ma continua evoluzione. Costruire, plasmare, adattarsi. Allo stesso modo della



cucina l'essere sociale si trasforma. Si parte dai semplici gesti dietro ogni piatto fino a giungere alle dinamiche di una società perennemente 'in fieri'. Questo viaggio non può che partire dall'invenzione del pane del primo capitolo fino ad arrivare alla polenta, al cuscus e ai McDonald's.

Storia sociale e di cibo: è questo il 'succo' de **'Il riposo della polpetta'**. Il libro lo trovi in sala Infodiv. alla collocazione **DIV 394.12. MON.5**

E per i golosi di polpette rimandiamo a una storia già pubblicata in **bctbistrot** dove si possono trovare dei succulenti suggerimenti culinari.

Il libro di Montanari è uno di quelli che ogni amante della tavola deve leggere, non fosse altro che per ricordare che dietro ogni piatto, dietro ogni sapore c'è un diverso "retrogusto storico", che vale la pena conoscere.

Golosa lettura!

MRC

