

# CULTURA & SPETTACOLI

cultura@gioaledibrescia.it

Il saggio

«Gastronomia consapevole - Istruzioni per l'uso»

## Rosalia Cavalieri: c'è una smania collettiva per il cibo, ma manca la relativa cultura «ANCHE PER COLPA DELLE LOBBY, SIAMO DIVENTATI MANGIATORI IGNORANTI»

Francesco Mannoni

**C'**era una volta la buona cucina casalinga, e sapevamo ciò che si mangiava. Ma oggi, quanto siamo consapevoli delle cose di cui ci nutriamo?

«La consapevolezza del valore della preparazione delle vivande, a partire dalla ricerca della materia prima e dalle modalità di preparazione, cucinando con l'idea di prendersi cura delle persone alle quali erano destinate, delle loro preferenze e anche del loro piacere, è un gesto che le mamme e ancora di più le nonne di qualche generazione fa facevano in modo del tutto naturale, affidandosi peraltro a un cibo più genuino» dichiara la saggista Rosalia Cavalieri, professoressa ordinaria di Filosofia e teoria dei linguaggi all'Università di Messina, autrice di «Gastronomia consapevole - Istruzioni per l'uso» (Il Mulino, 192 pagine, 15 euro) in cui affronta con grande competenza un argomento d'attualità. E specifica: «I mutamenti socio-economici degli ultimi decenni non solo hanno determinato una drastica riduzione del tempo dedicato alla preparazione del pasto, alla sacralità della cucina e non ultimo alla convivialità della tavola, ma ci hanno fatto perdere di vista il valore di ciò che mangiamo. Insomma, siamo diventati mangiatori ignoranti che sanno poco e nulla degli alimenti che ingeriscono, della loro provenienza, delle loro qualità organolettiche, dei loro attributi sensoriali, dei loro effetti sul nostro corpo e sulla nostra salute e del loro costo reale anche in termini di dispendio di energie umane e ambientali».

**Perché, se anche mangiare è cultura, a quella gastronomica non si riconosce ancora tale dignità nelle politiche**

culturali, sociali e scolastiche?

Nonostante la smania collettiva dilagante per il cibo, per la cucina e più in generale per l'alimentazione, la cultura gastronomica fa ancora fatica a farsi spazio tra i saperi «disincarnati» e pertanto accreditati di un più alto rango intellettuale, rientrando nel dominio della cultura materiale, un sapere complesso, che è anche un saper fare, ancora decisamente sottovalutato. Probabilmente è per questa ragione che la cultura alimentare e l'educazione del gusto sono temi ancora in larghissima parte ignorati dalla politica e dalle istituzioni scolastiche.

**Come agiscono le potenti lobby multinazionali agroalimentari per imporre i loro cibi precotti ricchi di sale, grassi, zuccheri, additivi e conservanti?**

*«Il nesso tra alimentazione e salute è in larga parte trascurato pure dalla classe medica»*



Rosalia Cavalieri  
Docente e saggista

La qualità del cibo è profondamente cambiata con l'avvento dell'industria alimentare e delle sue potenti lobby multinazionali. Così il cibo prodotto per massimizzare le rese e soddisfare la domanda globale di cibo, e nel contempo semplificarne i processi di preparazione, almeno a partire dal secondo dopoguerra, è qualitativamente scadente e a lungo andare nocivo per la nostra salute e per quella del pianeta: da una parte cibi pronti e/o conservati, arricchiti di sale, zuccheri e grassi, additivi, conservanti, coloranti e altre sostanze chimiche di sintesi (cioè non presenti in natura), solo per dare forti sensazioni al palato, creare forme di dipendenza e favorire la lunga conservazione degli stessi sugli scaffali e nelle dispense; dall'altra parte cibi freschi, per così dire, e poco sostenibili, prodotto di allevamenti e di agricoltura intensivi e industriali, con tutte le conseguenze che questi comportano.

**Il nesso alimentazione-salute quanto è rispettato?**

Direi che non riscuote grande interesse nel mondo occidentalizzato, venendo in larghissima parte trascurato anche dalla classe medica, che preferisce curarci con



Immagine-simbolo. Un particolare del dipinto di Leon Morrocco sulla copertina del saggio edito da Il Mulino

**«Anche gli chef in tv spesso non sono affidabili»**

La cucina e gli chef televisivi, che ormai sono diventati un circolo mediatico, nell'ultimo decennio hanno avuto un'enorme diffusione.

«Gli chef hanno abbandonato le loro cucine per diventare personaggi televisivi» sostiene Rosalia Cavalieri: «Trasformando il cucinare in una forma di spettacolo e di intrattenimento, ma non gratificando la multisensorialità del gusto, possono condizionare le nostre scelte in fatto di cibi, il modo di prepararli e anche i consumi. Spesso però non si soffermano come dovrebbero sulla materia prima utilizzata, e i manicaretti che promuovono ed esibiscono sono indubbiamente invitanti ma iperproteici e tutt'altro che salutari. Così "indirettamente" finiscono per essere modelli non troppo affidabili, mettendo in mostra il cibo come fatto commerciale, talvolta con gesti eccessivi, plateali e irrispettosi».

medicines di ogni tipo piuttosto che prevenire molti problemi di salute, legati in larga parte a cattive scelte alimentari, o invitando le persone a modificare lo stile alimentare e di vita, senza per questo deprimersi o perdere il piacere di mangiare.

**Perché, per una produzione economica-commerciale e industriale, dimentichiamo i modelli delle biodiversità?**

Per biechi e poco lungimiranti interessi economici. Per favorire una produzione quantitativa e soddisfare la domanda globale di cibo, ottenere una resa più alta con costi inferiori e maggiori guadagni, abbiamo saccheggiato e impoverito l'ambiente, abusandone in tutti i modi a scapito della qualità, dei prodotti alimentari tradizionali e della biodiversità, cioè della ricchezza di specie animali e vegetali che popolano il pianeta. Ne sono un esempio le sterminate monoculture e gli allevamenti intensivi, le espressioni più tipiche dell'agricoltura industriale, il cui impatto ambientale è ormai sotto gli occhi di tutti.

ELZEVIRO

A settant'anni dalla scomparsa di Cesare Pavese il saggio di Susanna Schimperna «L'ultima pagina», scevro di morbosità

## SCRITTORI CHE HANNO SCELTO DA SÉ IL FINALE DELLA PROPRIA VITA

Paola Baratto

**M**olti scrittori hanno scelto da sé il finale della propria vita. Così come spesso decisero del destino d'un loro personaggio.

Nel libro «L'ultima pagina» (Iacobelli, 208 pagine, 18 euro), Susanna Schimperna racconta, con una scrittura scorrevole, scevra di morbosità ma non d'empatia, venticinque storie di «suicidi eccellenti». A cominciare da Cesare Pavese. Il 27 agosto ricorrono i 70 anni dalla morte, per overdose di barbiturici, in una camera dell'albergo Roma a Torino. «Lo scrittore suicida per antonomasia» lo definisce l'autrice: «Impossibile disgiungerlo dall'atto con cui mise fine alla propria vita». Anche se scelse una modalità per nulla plateale e lasciò «il messaggio più malinconico e discreto che si possa immaginare»: «Perdono a tutti e a tutti chiedo perdono.

Va bene? Non fate troppi pettegolezzi». Del resto, Pavese sapeva che, quali che fossero le sue motivazioni (tedio irrimediabile, perdita di senso, incapacità di emozioni...), le congetture sarebbero state inevitabili, per quanto, al fondo di tali scelte irrevocabili, resti sempre un margine di mistero.

Tuttavia, diversi poeti e romanzieri disseminarono le loro opere d'allusioni a quella tentazione che in molti casi viene coltivata a lungo ed esercita una fascinazione trasversale. Drieu La Rochelle e Mishima vi flirtarono per tutta la vita, con narcisismo, considerandola una soluzione onorevole in un contesto sociale che disprezzavano, Klaus Mann inneggiò alla morte quale grandioso momento di onniscienza, incitando gli intellettuali europei al suicidio per destare il continente dal suo letargo. Più enigmatico, invece, il proposito di Albert

Caraco d'uccidersi dopo la morte dei genitori. Cui tenne puntualmente fede.

Gli ultimi versi di Majakovskij che parafrasano Esenin (anche se forse, per entrambi, si trattò d'omicidio) testimoniano d'una insanabile difficoltà esistenziale: «In questa vita morire non è difficile. Vivere è molto più complicato». Dolore profondo che è anche depressione dovuta a fragilità e traumi, come ricordano le vicende di Woolf, Plath e Kane. La disperazione per lutti ed esilio pesò sulle scelte di Cvetaeva e Márai. Guido Morselli fu vittima dei rifiuti degli editori. Dopo il tragico gesto, il mondo letterario si mobilitò e Morselli fu «decretato un grande scrittore». Nel giro di pochi mesi, vennero pubblicati i saggi e i romanzi che erano stati respinti. Un epilogo, purtroppo, non inedito.