

Uno studio su "L'identità italiana in cucina" ricostruisce il ruolo della Sicilia da Federico II al dopo Unità

IL RISORGIMENTO TAVOLA

COSÌ L'ISOLA DEI GOLOSI CONTRIBUÌ A FARE LA NAZIONE

MARCELLO BENFANTE

Siamo soliti rivendicare il primato siciliano della scuola poetica federiciana nella storia della letteratura italiana con un orgoglio retrospettivo che meriterebbe un più degno presente. E torniamo spesso a ricordare il riconoscimento espresso da Dante al volgare illustre siciliano nel "De vulgari eloquentia". Ma il contributo fondativo della corte di Federico II è probabilmente ancora più vasto e radicale. C'è un indizio in un agile (e sapido) libretto dello storico del Medioevo e dell'alimentazione Massimo Montanari, docente all'Università di Bologna, che ha per titolo "L'identità italiana in cucina" (Laterza).

I ricettari di cucina — spiega Montanari — appaiono in Italia nel XIV secolo. Il capostipite è un testo prodotto in seno alla corte angioina di Napoli noto come il "Liber de coquina". L'origine tuttavia potrebbe essere più remota. Aggiunge infatti Montanari: «Studi recenti però sostengono, con buone argomentazioni, che alle spalle di questo testo ve ne sia un altro, del secolo precedente, redatto in Sicilia alla corte palermitana di Federico II».

Il primato poetico, dunque, si confermerebbe anche in ambito gastronomico, con una sinergia molto indicativa. Se infatti la letteratura è stato un

collante basilare nella formazione dell'identità nazionale, non meno decisivo è stato l'apporto dell'arte culinaria (ed è questa la tesi che Montanari espone nel suo veloce excursus).

Siamo ciò che mangiamo, si sa. Senza scomodare Feuerbach, appare subito evidente che l'identità ha un rapporto strettissimo, biologico e culturale, con l'alimentazione, con le sue modalità e i suoi riti. Definitiva all'estero, in modo riduttivo ma significativo, come mangiatori di pasta, gli italiani anche in questo caso cominciano dal basso, dalla periferia e staccata Sicilia. Presente già nel mondo classico (i romani usavano le lasagne) e perfino in antichi ricettari francesi e inglesi, la pasta assume tutt'altra natura e funzione allorché, nel Medioevo, assume forma allungata e viene essiccata per la conservazione e il traspor-

to. Seguiamo ancora Montanari: «Si delinea in tal modo la vocazione anche "industriale" della pasta, attestata la prima volta nella Sicilia di tradizione araba, a Trabia, vicino Palermo». E ad attestarla è proprio un cronista arabo, il celebre Edrisi, che descrive una fabbrica in grado di esportare «moltissimi carichi di navi» oltre lo Stretto di Messina e in vari «paesi musulmani e cristiani».

Posta in questi termini, l'idea un po' sabauda e un po' garibaldina che il processo dell'identità nazionale sia stato un moto che dal settentrione ha progressivamente coinvolto il meridione viene pertanto ribaltata. Più netta della linea della palma, quella della tavola ha sovente risalito la corrente della storia. Ecco come Montanari sintetizza questa dinamica culinaria: «Molti aspetti della gastronomia italiana seguono, storicamente, un percor-

so da sud a nord: basti pensare alla pasta secca o al riso, che appaiono per la prima volta nella Sicilia arabo-normanna, o ancora agli agrumi, a verdure come gli spinaci e la melanzana, introdotti sempre in Sicilia dagli arabi, così come la canna da zucchero e l'arte dolciaria che ne derivò».

Salta agli occhi la paradossale centralità marginale della Sicilia in questo itinerario di costruzione identitaria. A conferma ulteriore di ciò troviamo che Ortensio Lando nel suo "Commentario delle più notabili e mostruose cose d'Italia e d'altri luoghi" del 1548 muova proprio dalla Sicilia con la ricetta dei maccheroni cotti «con grassi caponi e cascì freschi, da ogni lato stillanti butiro e latte» e poi proceda verso nord.

In questo "viaggio gastronomico per l'Italia", vista come paese di me-

ravigliose ("mostruose") leccornie, Montanari scorge «un forte senso di appartenenza», ovvero il riconoscimento di una profonda condivisione di gusti e abitudini, pur nella capillarità locale delle tradizioni e degli usi. Anche Bartolomeo Stefani, capocuoco di casa Mantova, nel suo trattato "L'arte di ben cucinare, et instruire i men periti in questa lodovole professione" del 1662 assume un'ottica di comunicazione tra «distretti gastronomici» vedendo in Napoli e nella Sicilia una fonte di approvvigionamento di verdure e frutti «nella stagione fredda» che a ben vedere è già un sistema di risorse che prelude in qualche modo a una concezione unitaria.

Cosicché quando Pellegrino Artusi, già membro della mazziniana Giovine Italia, dà vita a partire dal 1891 al suo celeberrimo "La scienza in cucina e l'arte di mangiar be-

ne", l'intenzione di unificare la fragile nazione tramite il complesso degli usi gastronomici, sulla falsariga di quanto Manzoni aveva fatto con "I promessi sposi" sul piano linguistico, ha già importanti precedenti. Anzi, a detta di Piero Camporesi, «i gustami artusiani sono riusciti a creare un codice di identificazione nazionale là dove fallirono gli stilemi e i fonemi manzoniani».

Se la Sicilia verista si immette nella letteratura nazionale postunitaria

con grande autorevolezza, non trascurabile, a ancorché modesto e faticoso, è il contributo che offre al progetto artusiano. Scrive Montanari: «è attraverso la rete postale che luoghi lontani come la Sicilia riescono a entrare

nella raccolta di Artusi, che, nonostante la fortissima personalità dell'autore, finisce per configurarsi come opera collettiva».

E soprattutto come opera "dialettale", ovvero irriducibile ai dettami omologanti di un'Accademia della Crusca gastronomica, la cui caratteristica fondamentale è il costituirsi in rete, come un insieme coeso ma nel contempo fortemente radicato nella dimensione locale. Un aneddoto storico può spiegare questo legame così fram-

mentario eppure saldo: nel campo di prigionia di Hannover, dopo la rotta di Caporetto, il sottotenente genovese Giuseppe Chioni mette insieme un ricettario italiano raccogliendo i ricordi dei suoi commilitoni. Contemporaneamente, sempre ad Hannover, un altro prigioniero, il sottoufficiale agrigentino Giosuè Fiorentino, compie la stessa operazione.

Fratelli d'Italia anche per quel vincolo ancestrale del cibo che implicitamente vuol dire casa, famiglia, terra.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

L'omaggio

UNA MOSTRA PER RICORDARE IL FOTOREPORTER SCAFIDI

VENERDÌ pomeriggio al Circolo ufficiali di piazza Sant'Olivola Angela Scafidi ricorderà suo padre, il grande fotoreporter Nicola, morto sei anni fa. E lo farà nella maniera che più sarebbe piaciuta a Nicola, con una mostra fotografica. Nicola Scafidi, fotografo de "L'Ora" fino ai primi anni Settanta, ha raccontato con i suoi scatti mezzo secolo di storia siciliana, dal bandito Giuliano ai delitti di mafia, dalla miseria nei paesi dell'entroterra al terremoto nel Belice, passando per i grandi set cinematografici allestiti in Sicilia, come il "Gattopardo" o "Il giorno della civetta", agli avvenimenti di spettacolo e sport, come uno storico concerto di Louis Armstrong a Palermo. Non a caso le sue foto furono pubblicate da prestigiose testate straniere.



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

I volumi

“L'identità italiana in cucina” di Massimo Montanari

Laterza cita il

“Commentario della più notabili cose d'Italia” di Ortensio Lando, del 1548 e “L'arte di mangiar bene” di Pellegrino Artusi del 1891

IL PUPO

Un pupo di zucchero siciliano (da “Dolcezze di Sicilia” di Salvatore Farina Lussografica)



Se il verismo siciliano si immette nella letteratura con autorevolezza, non è trascurabile il contributo dato al celebre manuale di Artusi