

: CUCINA & STORIA

Storie di pizza, pizze e di cavoli a merenda

Il mondo dell'agricoltura e del cibo in una selezione di saggi, resoconti e reportage in libreria.

CARLO PRESTI

Cardi e carciofi, topinambur, cavoli, pastinaca, carote, piselli, pomodori, fagioli, zucche, peperoni: quando si mangia la verdura, si inghiotte la storia del mondo. In un ortaggio si incontrano la grande Storia e la storia dei ricordi di ognuno di noi: le conquiste, la via delle spezie, l'apertura di passaggi marittimi, il commercio tra gli Imperi, l'economia, la diplomazia e la politica mescolati a racconti di madri e padri, di nonne e nonni, cucine e dispense piene di sapori. Senza ombra di dubbio è proprio il flusso della storia del mondo che emerge chiaro dalla lettura della "Favolosa storia delle verdure" di Eveline Bloch-Dano, giornalista e scrittrice che finora s'era occupata di biografie di grandi donne. E, del resto, come scrive il New York Times, "questa biografia delle verdure è raccontata come una movimentata storia di essere umani". Nel libro c'è un capitolo dedicato all'Italia, alla Sicilia e ai suoi mercati da tempo meta delle vacanze e luogo del cuore dell'autrice.

Ancora di storia "alta" si parla a proposito di "A che ora di mangia?" di Alessandro Barbero che dimostra come "la realtà è che gli orari dei pasti sono una costruzione culturale e cambiano non solo da un paese all'altro, ma da una classe sociale all'altra e anche da un'epoca all'altra".

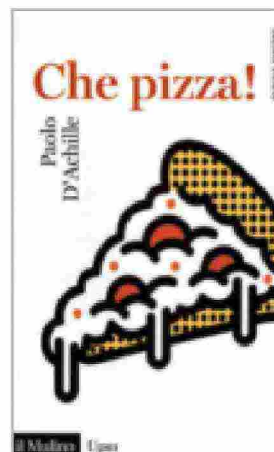
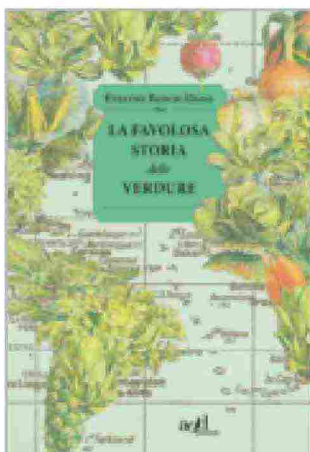
Tra la fine del Settecento e i primi anni dell'Ottocento l'aristocrazia a Londra e a Parigi modificò gli orari dei pasti quotidiani. Il pranzo, considerato all'epoca il pasto principale del giorno, venne consumato sempre più tardi, fino alle cinque, alle sei, alle sette del pomeriggio, mentre veniva introdotta una robusta colazione, il *déjeuner* à la fourchette, a metà mattinata, e scompariva la cena serale. Il fenomeno, finora mai studiato, è interessante per lo storico come per il linguista, giacché provocò dei mutamenti nella designazione dei pasti che sono ancora oggi oggetto di discussione fra i parlanti; ed è significativo anche per la critica letteraria, dal momento che certi dettagli delle abitudini sociali nel romanzo

dell'Ottocento sono incomprensibili se non in questa luce.

E assai divertente per chi ama la lingua (quella parlata e non solo quella gustativa) è il saggio di Paolo D'Achille "Che pizza!". "Pizza - spiega il docente di linguistica a Roma Tre - è oggi una delle parole italiane più diffuse nel mondo e il suo successo si lega alla fortuna internazionale della «cosa» che designa: una succulenta specialità della cucina napoletana, che - nelle sue forme più diverse - piace ormai a tutte le latitudini.

Ma in gastronomia «pizza» indica anche altri piatti, sia salati sia dolci, e ad altri tipi di pizze si riferiscono le attestazioni più antiche del termine. Il libro ricostruisce la storia di «pizza» e della pizza - della parola e della cosa - e disegna una mappa degli usi metaforici del termine, come quello tipico del romanesco, *te do du' pizze* per intendere due schiaffi, o quello dell'esclamazione che pizza!.

Una storia recente - anche se ancora in corso - è quella di Slow Food, "un'u-



topia possibile" raccontata da Carlo Petrini, il fondatore, in una conversazione col giornalista e saggista Gigi Padovani. Il grande merito di Padovani è aver saputo trasformare quasi in un ricco romanzo le tappe e i protagonisti di una lunga rivoluzione. «Chi semina utopia raccoglie realtà» ama citare Petrini: il libro racconta la storia di un percorso che nel nome di grandi ideali ha cambiato per sempre il nostro modo di intendere il cibo.

Da imprenditore di successo a narratore e divulgatore di storia (e di ottimismo) il percorso non è comune. A meno che ti chiami Oscar Farinetti, fondatore di Eataly, che con "Ricordiamoci il futuro" torna sui grandi temi che gli stanno a cuore: in primis quelli della biodiversità e dell'eccellenza italiana nel campo agroalimentare. Lo fa con racconti in cui personaggi spesso appartenenti a epoche diverse - da Noè a Plinio il Vecchio a Tonino Guerra, da Hemingway ad Alice, "accugiata filosofa" - dialogano sulla scoperta del fuoco, ripercorrono la storia

dell'agricoltura, raccontano la storia del vino, della birra, dell'olio e quella della pesca, si interrogano sul rapporto fra gli uomini e gli animali e provano a immaginare un futuro sostenibile.

Infine, non sembra strana in questa carrellata di saggi storici, la nuovissima edizione di uno dei long-seller più apprezzati di Slow Food Editore: Vitigni d'Italia. Una guida che cataloga i vitigni italiani e li racconta attraverso dettagliate schede che ne riportano la storia, la diffusione, le caratteristiche della pianta e dei vini che ne derivano. Per ciascuna voce è, inoltre, indicato il territorio di diffusione. Completano la guida cenni di storia dell'ampelografia italiana, un glossario dei termini tecnici e la relazione vitigni-doc e vitigni-docg grazie a una chiara tabella riportata nelle ultime pagine del volume. Aiutano la consultazione tre indici: il primo dedicato ai vitigni, il secondo dedicato ai sinonimi (molte voci hanno anche più equivalenti legati a differenti località) e l'ultimo dedicato alle immagini.

Eveline Bloch-Dano
La favolosa storia delle verdure
 Add Editore, 2017
 pp.188, Euro 16,00

Alessandro Barbero
A che ora si mangia?
 Quodlibet, 2017
 pp.88, Euro 10,00

Paolo D'Achille
Che pizza!
 IL Mulino, 2017
 pp.132, Euro 12,00

Carlo Petrini e Gigi Padovani
SlowFood, storia di un'utopia possibile
 Giunti - Slow Food Editore, 2017
 pp.350, Euro 18,00

Oscar Farinetti
Ricordiamoci il futuro
 Feltrinelli, 2017
 pp.149, Euro 15,00

Fabio Giavedoni (a cura di)
Vitigni d'Italia
 Slow Food Editore, 2017
 pp. 638, Euro 16,50

