

Cibo e convivialità tra passato e il terzo millennio

(Sintesi)

Il convegno, tenutosi in occasione del 70° anno dalla nascita dell'Accademia Italiana della Cucina in collaborazione con il Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Agro-Ambientali, Dipartimento di Filologia, Letteratura e Linguistica, dell'Università di Pisa e dell'Accademia dei Georgofili, ha visto la partecipazione di relatori i cui interventi hanno spaziato dalla cultura enogastronomica all'epoca di Dante alle sfide alimentari future, da progettare fin da ora, per conciliare l'elevata domanda di cibo con l'aumentata richiesta da parte della popolazione mondiale in crescita vertiginosa.

Il prof. Enrico Bonari, presidente della delegazione pisana dell'Accademia Italiana della Cucina, dopo aver salutato i partecipanti e ricordato il ruolo dell'Accademia Italiana della Cucina, nata 70 anni fa da un'idea di Orio Vergani allo scopo di «salvaguardare, insieme alle tradizioni della cucina italiana, la cultura della civiltà della tavola, espressione viva e attiva dell'intero Paese», ha introdotto il convegno.

La prof. Alessandra Di Lauro (Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Agro-Ambientali) ha iniziato la *sezione Dante e il cibo. Uno sguardo interdisciplinare* con un intervento dal titolo *Diritto e letteratura: registri normativi sul cibo dell'opera dantesca al presente*. La letteratura e il diritto intrecciano legami che possono essere esaminati secondo molteplici metodi e procedure diverse. Ha poi affermato che la produzione dantesca offre al giusagrarista la possibilità di indagare le categorie e gli approcci legati al cibo secondo Codici alimentari, cioè corpi di conoscenze che consentono di cogliere riferimenti al cibo secondo registri allegorici, evocativi, filosofici, simbolici che dicono molto dei sistemi normativi e sociali del tempo di Dante ma anche delle costruzioni del presente e del nostro futuro. Il significato primario, reale, traslazionale, simbolico e metaforico assegnato al cibo nell'opera dantesca ci

restituisce tutta la complessità delle costruzioni normative legate al riconoscimento della commestibilità di alcune sostanze, all'eticità delle pratiche e dei consumi, alla prossimità o meno di alcuni alimenti dal punto di vista sociale e geografico e consente un approfondimento delle conoscenze dei processi di continuo riadattamento e riaggiustamento di valori che possono essere evocati nel rapporto con il cibo.

Il titolo dell'intervento del prof. Fabrizio Franceschini (Dipartimento di Filologia, Letteratura e Linguistica, Università di Pisa) è stato *Il cibo, il pasto e le altre parole 'alimentari' nel canto di Ugolino*. Se si considera tutto l'episodio dantesco del conte Ugolino (*Inf.*, XXXII, 124-139 e XXXIII, 1-90), in un centinaio di versi troviamo 16 parole appartenenti alla sfera del cibo e del mangiare, alcune delle quali ripetute per un totale di 20 occorrenze. Questa frequenza di parole "alimentari" è altissima rispetto alla media del complesso del poema. Inoltre le parole del cibo nell'episodio di Ugolino hanno sempre un senso materiale e concreto, come in genere nell'*Inferno*, mentre nel *Purgatorio* e ancor più nettamente nel *Paradiso* tendono ad assumere un valore astratto. Ad esempio la parola "cibo" ha un senso concreto nell'unica occorrenza dell'*Inferno*, quella nel canto di Ugolino (XXXIII, 44), e in alcuni casi del *Purgatorio*, ma verso la fine della seconda cantica (*Purg.* XXXI, 128) e in gran parte dei casi della terza compare nel senso figurato di "nutrimento spirituale" o "sapere", maggioritario nel complesso dell'opera dantesca.

La dismisura dell'episodio di Ugolino consiste nella straordinaria concentrazione di parole del cibo, ma anche nel fatto che l'attività manducatoria è definita come animalesca e cannibalica. Il verbo "mangiare", con le varianti "manicare" e "manducare", e gli altri verbi per "addentare", "rodere" ecc. hanno, nella maggioranza dei casi, come complemento oggetto, parti del corpo umano: a *Inf.* XXXII, 127-128 leggiamo «e come 'l pan per fame si manduca, / così 'l sovrán (Ugolino) li denti a l'altro (l'arcivescovo Ruggeri) pose», il seguente «tu ti mangi» (XXXII, 134) riguarda sempre Ugolino che si mangia Ruggeri come suo «fiero pasto» (XXXIII, 1), mentre «mangi di noi» (XXXIII, 62) è l'offerta che i figli fanno a Ugolino perché si sfami con le loro carni. Il v. 75 del c. XXXIII («poscia, più che 'l dolor, poté 'l digiuno») resta, per volontà del poeta, volutamente ambiguo, ma l'analisi linguistica e semiotica dell'episodio non lascia dubbi sulla curvatura antropofagica di tutto il discorso.

Si può ricordare infine che, per ironia della sorte o forse per un riflesso freudiano, una grande discussione sul dramma della Torre della Fame, con un forte rilancio dell'interpretazione antropofagica da parte del giurista pisano Giovanni Carmignani (in opposizione al letterato Giovanni Rosini), si ebbe proprio a Pisa, il 4 gennaio 1826, tra i raffinati cibi e le squisite bevande di una cena di gala offerta dalla signora Teresa Scotto nell'omonimo Palazzo, essendo

imminente il matrimonio di sua figlia Luisa con Andrea, figlio del principe Tommaso Corsini.

Il dott. Leonardo Canova (CNR Pisa) ha concluso la sezione *Dante e il cibo: uno sguardo interdisciplinare* con un intervento dal titolo: *Parole e immagini del cibo in Dante, tra cultura popolare e cultura enciclopedica*. Questo intervento si è proposto di analizzare la presenza di parole e immagini legate al cibo nella *Divina Commedia* tenendo conto di due diverse modalità di ricezione di questo particolare aspetto: una collettiva e popolare, l'altra accademica e libresco. Per quanto riguarda il primo, vengono ripercorsi alcuni contesti del capolavoro dantesco, e in particolare dell'*Inferno*, per osservare come essi facciano spesso riferimento a realtà quotidiane e popolari, legate al mondo della cucina (le padelle di *Inf.* XXI), della panificazione (il pane salato di *Par.* XVII), della viticoltura (la vernaccia di *Purg.* XXIV) e della pesca (la scardova di *Inf.* XXIX e le anguille di *Purg.* XXIV). Per quanto riguarda il secondo aspetto, a partire da un censimento delle parole legate al cibo e attraverso un confronto con le fonti patristiche ed enciclopediche, l'intervento ha mostrato come le tre cantiche riflettano tre diverse declinazioni del cibo e della sazietà: l'*Inferno* come entità divoratrice di cui i dannati rappresentano il pasto; il *Purgatorio* come privazione e attesa del pasto; il *Paradiso* come il ricco banchetto grazie al quale i beati sono eternamente sazi.

La prof.ssa Annamaria Ranieri (Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Agro- Ambientali) ha proseguito il convegno con l'intervento dal titolo: *Il cibo: uno sguardo al passato per progettare sfide future*. L'uomo oggi ipotizza un futuro diverso dal passato nei confronti del cibo e dell'alimentazione. Le parole chiave devono essere sostenibilità della produzione ed eticità dei consumi. Il progresso tecnologico raggiunto, che ha prodotto un grande benessere, almeno per la popolazione che vive nell'emisfero Nord del mondo, ha però determinato un depauperamento delle risorse naturali. Il 13% dei suoli dell'EU soffre di elevati livelli di erosione con costi annuali di 1,25 miliardi di euro a causa della perdita di produttività agricola e il 25% dei terreni dell'Europa meridionale e orientale sono soggetti al fenomeno della desertificazione. Con questo ritmo fra 60 anni ci troveremo senza un terreno adeguato per il nostro sostentamento. Sarà impossibile nel 2050 per una popolazione globale di 10 miliardi di persone consumare la quantità e la qualità di proteine tipica della dieta quotidiana della popolazione del Nord del mondo se vogliamo e dobbiamo raggiungere gli obiettivi dell'SDS (Sustainable Development Goals) dell'Agenda 2030. Il passaggio a un sistema di produzione sostenibile del cibo che permetta a tutta la popolazione in enorme crescita una dieta sana, sicura e a basso impatto ambientale è una sfida importante da vincere. Quindi oltre a ridurre gli enormi sprechi che si realizzano lungo tutta la filiera alimentare,

che è responsabile del 30% delle cause che portano al cambiamento climatico, dovremo pensare a specie vegetali e animali più resilienti che abbiano cioè la capacità di contrastare il cambiamento climatico in atto o che, per la loro sostenibilità in termini di consumo energetico per la loro produzione o allevamento, siano i più adatti a soddisfare le esigenze di una popolazione in aumento vertiginoso. Alternative valide potrebbero essere i *Novel foods*, cioè quei cibi che sicuramente non saranno in grado di esaurire le necessità future ma che potrebbero contribuire a realizzare alcuni obiettivi riportati nell'Agenda 2030. Nella categoria dei *Novel foods* si possono annoverare le piante alofite (asparago di mare, quinoa sono alcuni esempi) cioè quelle specie vegetali che sono capaci di crescere sui terreni salini e se coltivate in consociazione con le glicofite possono permettere a queste ultime di poter crescere e riprodursi. Oltre ai loro vantaggi di tipo ecologico le alofite possono rappresentare un buon alimento sia da un punto di vista nutrizionale che nutraceutico. Stime recenti indicano che la richiesta di alimenti di origine animale subirà un aumento del 70-80% entro il 2050. A questo riguardo un'alternativa percorribile può essere l'introduzione degli insetti nelle diete giornaliere anche se la cultura e le tradizioni dei Paesi occidentali è ancora lontana da accettare questa possibilità. La FAO stima che nel mondo siano attualmente più di due miliardi le persone che consumano insetti per la propria alimentazione. Il consumo di tali alimenti avviene non solo per carenza di cibo o necessità ma anche perché vengono ritenuti buoni, molto nutritivi in termini di quantità e qualità delle proteine di cui sono composti e sostenibili relativamente alla loro produzione.

Il prof. Amedeo Alpi (Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Agro-Ambientali, Accademia dei Georgofili) ha concluso il convegno con un intervento dal titolo: *Nuovi usi alimentari delle piante per un pianeta affollato e consumato*). Una sfida importante del futuro, per quanto concerne la disponibilità di alimenti, è rappresentata dalla quantità di proteine che potranno essere presenti nella dieta degli oltre 8 miliardi di persone che popolano il pianeta e che, verosimilmente, entro questo secolo, arriveranno a 10 miliardi. Si tratta di un impatto globale molto forte e che mette a dura prova la tanto declamata sostenibilità, soprattutto se si pensa all'enorme quantità di rifiuti che si sta accumulando sul pianeta, ivi inclusa l'atmosfera che lo circonda.

Pertanto è utile pensare a una serie di alternative alle diete attuali che si sono elaborate nel corso di una lunga storia, ma che devono, necessariamente, confrontarsi con i problemi accennati. La nostra alimentazione deve contenere, in modo equilibrato, vari gruppi molecolari fondamentali come carboidrati, lipidi e proteine, oltre a molti altri componenti, ma è sulle proteine che si concentrano le attenzioni in quanto una loro carenza potrebbe divenire possibile e sarebbe esiziale. Una buona parte di questa componente è oggi

fornita da alimenti di origine animale, ma i problemi di natura ambientale, cui abbiamo accennato, impongono una attenta e ponderata riconsiderazione dell'intera tematica proponendo un uso decisamente più diffuso delle proteine di origine vegetale. L'obiettivo si può raggiungere tramite una alimentazione maggiormente basata su alimenti vegetali ricchi di proteine (es.: legumi), ma anche con proteine estratte dalle piante ed elaborate per offrire cibi nuovi e nutrienti. D'altra parte, questi nuovi prodotti, già presenti sul mercato con una vasta serie di confezioni, stanno subendo la concorrenza di altri nuovi cibi derivati dalla coltura in vitro di cellule animali, al momento consentita solo in alcune aree del mondo. Anche i rapporti tra quest'ultima modalità di assicurare alimentazione proteica e gli allevamenti animali suscita non poche perplessità, contribuendo a fare dell'alimentazione proteica un argomento di grande attualità perché può contribuire a cambiare gli scenari globali del futuro prossimo.