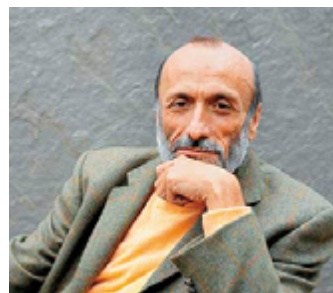


Intorno alla tavola

Il valore dell'*epifania del convivio*

Le pagine che seguono ci introducono in un ambiente, la cucina, e tra oggetti, i prodotti della terra, che – almeno sulle prime – non sembrano intrattenere alcun rapporto con la pedagogia. Tradizionalmente e per il senso comune, la Pedagogia si occupa della testa; la cucina del corpo. La prima vola in alto, si occupa dei principi primi e dei fini ultimi, senza limiti di tempo e di spazio, perché guarda alla universalità. La seconda è terra terra, predispone i pasti nei tempi brevi del giorno, guarda alla particolarità, alla fame e al bisogno di soddisfarla.

Quello che è sorprendente, qui, è il rovesciamento della prospettiva di cui sopra, la «scoperta» di un valore, di un insieme di valori che credevamo scomparsi (e forse lo sono) dal nostro esistere attuale, dimenticati, lasciati perire insieme al tempo e al luogo in cui hanno avuto origine. Perché la «cucina» non esiste più come luogo centrale della casa, dei suoi riti culinari e di vita domestica. E la tavola si è fatta «mensola su cui appoggiare il carburante per sopravvivere».



△ Carlo Petrini fondatore di Slow Food.

La tavola possiede, meglio, possedeva un grande magistero: oggi purtroppo per molti il cibo è diventato un carburante e la tavola una mensola su cui posare ciò che si consuma. Si mangia *qualsiasi* cosa, a *qualsiasi* ora, in *qualsiasi* modo, accanto e non «insieme» a *chiunque* e, possibilmente, in fretta.

Invece per me la tavola è stata sempre, e lo è tuttora, il luogo privilegiato per *imparare*, per *ascoltare*, per *umanizzarmi*. Non è stato forse così fin dall'inizio della vicenda umana? È quanto affermano gli antropologi, ma è anche quello che verificiamo noi stessi usando l'intelligenza per esercitarci alla consapevolezza di quello che facciamo. L'umanizzazione è passata principalmente attraverso la tavola, dalla nutrizione alla gastronomia (...), dalla scoperta della coltivazione all'adozione del piatto, all'uso della tavola come luogo di *incontro* e di *festa*. L'uomo ha cessato di essere un divoratore, un consumatore, frapponendo fra sé e il cibo riti di macellazione, tecniche di cottura, maestria di miscele, arte della presentazione dei piatti, del cibo e del vino: insomma, l'uomo ha abbandonato l'atteggiamento dell'animale cacciatore

che mangia la sua preda per assumere quello di chi crea un rapporto con il cibo. (...)

L'uomo è quel che mangia e il mondo è la sua tavola universale, ma in questa operazione c'è lotta contro ciò che è animalesco e c'è tragitto di *cultura*, di *comunicazione*, in vista di una *comunione* non solo tra gli esseri umani, ma tra l'*umanità* e il *mondo*.

Non posso dimenticare alcuni tratti dell'articolata eppur essenziale operazione del «mangiare a tavola», così come li ho appresi dal vissuto quotidiano della mia terra. La cucina, innanzitutto: un'autentica officina, anche nelle famiglie povere com'era la mia, in cui si intrecciano acqua, fuochi, aromi, prodotti dell'orto e della campagna, frutti del proprio lavoro ma anche dello scambio con culture più lontane: l'olio, il sale, le acciughe, il tonno ... Sì, la cucina è il luogo che pone un salutare «frattempo» tra i prodotti e il loro consumo, ma ha soprattutto il pregio di riunire ciò che dalla natura giunge a noi separato e di trasformarlo in modo che la *natura* sia intersecata dalla *cultura*. La cucina è la palestra d'esercizio di tutti i sensi, perché è soprattutto in essa che si impara fin da bambini a

distinguere il *buono* dal *cattivo*, il *duro* dal *tenero*, il *dolce* dall'*amaro*: la prima esperienza che noi abbiamo fatto del buono e del cattivo è passata attraverso il cibo, così che per tutta la vita usiamo queste due categorie per definire persone e eventi; perfino nel campo della morale il parametro con cui determinare ciò che è bene e ciò che è male si rifà alla distinzione primordiale tra buono e cattivo. La «semantica» fondamentale l'abbiamo imparata con la bocca: ciò che è commestibile e ciò che non lo è, ciò che possiamo mettere dentro, mangiare, assimilare e ciò che assolutamente deve restare fuori...

Io amo cucinare, e lo faccio in un grande silenzio perché cucinare significa *pensare*, essere *consapevoli*, essere presenti e avere un senso forte della realtà e degli altri per i quali si cucina. Cucinando si è obbligati a una unificazione di aspetti molteplici: le leggi culinarie, le attese di chi mangerà, la conoscenza dei prodotti, l'esperienza del *fuoco*, dell'*acqua*, del *tempo*... Operazione straordinaria che rende intelligenti. Si pensi, per esempio, a un'operazione che al tempo della mia infanzia e adolescenza era quotidiana: preparare la «salsa» per la pasta, quello che oggi si chiama sugo o ragù. Al mattino presto la donna di casa, la madre di famiglia iniziava le operazioni: faceva un battuto di *lardo* e con la mezzaluna – questo essenziale e glorioso arnese da cucina – tritava le *cipolle* bionde e lo *scalogno* che poi lasciava soffriggere nel tegame di terracotta senza che rosolassero; a un certo punto aggiungeva *sedano* e *carota* tritati, *rosmarino*, *salvia*, due foglie di *lauro*, un pizzico di *pepe* e continuava a far cuocere il tutto a fuoco bassissimo (e anche questo richiedeva non poca abilità, se si considera che non si usavano i fornelli a gas, bensì la «cucina economica», sapiente trasformazione moderna dell'antico focolare in un piano in ghisa con anelli concentrici riscaldato dal sottostante fuoco a legna). Quindi si aggiungeva la *carne* a pezzetti: non sempre, dati i tempi di miseria, ma ogniqualvolta bisognasse «segnare la festa». Allora apparivano i *fegatini* di pollo, un po' di

carne di vitello o di maiale e, una volta che questa era rosolata, ecco la «*conserva*» di pomodoro, preparata d'estate e messa in bottiglie. A volte si innaffiava con un buon *vino* rosso e si salava il tutto con molta attenzione alla misura ... Tutto fatto? No, il ragù doveva sobbollire lentamente per due o tre ore, finché si fosse addensato e ricoperto di un velo scuro dato dai succhi delle carni. E poi, la «salsa», il ragù non doveva mai essere abbandonato a se stesso, in nessuna fase della sua cottura: se non è sorvegliato, soffre! Nulla induce alla riflessione come l'accudire a un ragù.

Che meraviglia! Prodotti che venivano dall'orto e dal pollaio, ma anche l'olio che veniva dalla *Liguria*, il sale dalla *Sardegna*, il pepe dal lontano *Oriente* ... *Alimenti convocati insieme da terre diverse* per «fare gusto» e per «fare festa»: sì, in un semplice ragù si contempla la natura che diventa cultura, l'umile locale della *cucina* che si trasforma in *laboratorio d'arte* che sforna profumi e sapori. Pochi ci pensano, ma il cibo, come il *linguaggio* parlato, serve a *comunicare*, a conoscere e *scambiare* le identità perché esprime sì l'identità di una terra e della sua cultura, ma sa assumere anche prodotti che vengono da altri lidi e altre culture: anche il semplice *aglio* è tributario di regioni così lontane...

Accanto all'officina della cucina c'è poi l'epifania della tavola: lì la cultura spicca il volo, il mangiare diventa *convivio*, l'occasione quotidiana di *comunicazione* e di *comunione*.

Davvero la cucina e la tavola sono l'epifania dei rapporti e della comunione. Del resto, il cibo è come la sessualità: o è parlato oppure è aggressività, consumismo; o è contemplato e ordinato oppure è animalesco; o è esercizio in cui si tiene conto degli altri oppure è cosificato e svilito; o è trasfigurato in modo estetico oppure è condannato alla monotonia e alla banalità. Il cibo cucinato e condiviso – il pasto – è allora luogo di *comunione*, di *incontro* e di *amicizia*.

(E. Bianchi, *Il pane di ieri*, Einaudi, Torino, 2008)

esercitazioni **4A**

1 Suggerimenti/concetti

Il convivio e la festa

C'è tutto un universo di «piccole cose» che ci sfuggono, che si fermano alle soglie della nostra coscienza, che quasi non esistono per noi. Sono i prodotti della terra, che emergono nella loro piena consistenza solo se riandiamo con la memoria alla «cucina antica», a quell'«officina» e «laboratorio d'arte», «di scienza» e «di sapienza» che era l'antica cucina, in cui si intrecciavano acqua, fuochi, aromi, prodotti dell'orto e della campagna, frutti del lavoro ma anche dello scambio con culture più lontane: l'olio, il sale, le acciughe, il tonno. Lì, in cucina, sono raccolti gli elementi primordiali: terra, acqua, fuoco, tempo, spazio (che, volendo sottilizzare, furono gli «elementi primi» dei filosofi antichi); lì, in cucina, lo spazio è occupato dagli alimenti primi della nostra sopravvivenza quotidiana, i prodotti dell'orto e della campagna; lì convergono prodotti da tutti gli spazi del globo. La cucina è centro del mondo.

2 Applicazioni/verifiche

Il priore di Bose costruisce intorno alla cucina un mondo di cose corposamente materiali (lardo, cipolle, scalogno, sedano, carote, rosmarino, salvia, lauro, pepe...), è un mondo di colori, sapori, profumi che impregnano l'aria e avvolgono i commensali; e questa corposità materiale è così consistente da fargli dire che «l'uomo è ciò che mangia». Affermazione che fu di Feuerbach, materialista convinto. Ma che qui si introduce con leggerezza, perché su questo mondo «naturale» si eleva un mondo che unisce natura e cultura, e si fa *pienamente umano* intorno alla tavola: che è *convivio, guardarsi in faccia, linguaggio, comunicazione e comunione, ospitalità e amicizia*. Un universo su cui aleggia un *profumo di eternità*.

È la riproposizione di valori antichi che sembrano far convergere il mito della Grande Madre Terra, dispensatrice dei suoi frutti, e del Grande Padre Celeste. Una spiritualità che si è fatta carne e sangue. Umana, profondamente umana.

- a. Richiamate almeno un passo che vi ha colpito, e chiarite le ragioni della vostra scelta.
- b. Posto che il «convivio» e la «festa» non sono più riproponibili come eventi *quotidiani*, ritenete che possano essere recuperati come momenti *eccezionali* ma *ricorrenti* nella vita familiare di oggi?
- c. Dalle pagine che avete letto ritenete che emerga anche una lezione di pedagogia? Pedagogia come riscatto della quotidianità e della banalità; come consapevolezza, sapienza e saggezza. Pedagogia come umanizzazione del mondo, come cultura, comunicazione e dialogo.