

«Labirinti di gusto»
di Chiara Platania

Dal rito conviviale al fast food

EMILIA MUSUMECI

"L'uomo è ciò che mangia" sosteneva provocatoriamente Feuerbach nel 1862. Tale affermazione, che ha ormai da tempo abbandonato l'ambito strettamente filosofico per entrare nel linguaggio comune fino alla sua banalizzazione, dovrebbe, al contrario, spingerci ad una riflessione più attenta sul nostro rapporto con il cibo. Interrogarsi sull'alimentazione, infatti, vuol dire inevitabilmente interrogarsi sulla natura umana. Del resto, la storia del genere umano è stata da sempre attraversata dall'approccio con il cibo: "gusto" e "disgusto" ci distinguono dagli animali che mangiano per "fame", facendoci vivere in continua tensione tra il desiderio di sperimentare sapori inediti e la fobia di essere "contaminati" da alimenti sconosciuti. Ciò è quello che il sociologo Fischler ha efficacemente definito il "paradosso dell'onnivoro" e che, come dimostra la cronaca degli ultimi tempi, simboleggia il nostro attuale legame con il cibo.

A partire da tali considerazioni si sviluppa l'originale saggio della giovane studiosa catanese Chiara Platania, "Labirinti di gusto. Dalla cucina degli dèi all'hamburger di McDonald" (Edizioni Dedalo, pagg. 192, euro 15,00), che proprio in questi giorni verrà presentato in diverse città italiane, quali Roma, Milano e Verona. Il libro - corredato da una breve ma intensa prefazione di Pietro Barcellona - costituisce un tentativo di ripercorrere, in maniera inusuale, la storia del cibo e le sue ineliminabili implicazioni culturali,

antropologiche, filosofiche e sociologiche. Così la mitologia greca si intreccia con la tradizione popolare, le citazioni letterarie con gli adagi contadini tratti dagli antichi "cunti" per cercare di carpire il mistero dell'alimentazione o, più propriamente delle diverse "pratiche alimentari", in un percorso ricco di pause e richiami. Platania si sofferma, ad esempio, sull'alimento "divino", per eccellenza, il pane, che tra sacro e profano simboleggia nelle diverse culture la vita stessa. Altro alimento unico è la melanzana, che originaria dell'India ed esportata dagli Arabi, tra il IX e il X secolo, si diffonde in tutti i paesi del Mediterraneo, fino a diventare proprio uno degli alimenti che meglio incarnano la cucina mediterranea. Il passo dalla teoria alla pratica è breve. Perciò l'autrice intervalla il proprio percorso con delle ricette, il più delle volte tratte dalla tradizione e da lei stessa rielaborate,

dalle più familiari - specie per noi siciliani - quali il "biancomangiare" a quelle che riecheggiano sapori orientali, quali i "falafel" e la "pita".

Ma il cibo assume una valenza simbolica anche quando manca: l'assenza del cibo, anzi la privazione da esso, diviene un'espressione di fede. In tal modo, per secoli, il "sacro digiuno" dei santi cristiani o degli eremiti mistici trasforma il "cibo del corpo" in "cibo dell'anima". Il cibo, dunque, croce e delizia dell'uomo. Tale carattere ambivalente è tutt'altro che sottovalutato dalla Platania, la quale, alla fine del suo suggestivo percorso, incrociando una serie di dati statistici, evidenzia con lucidità le nefaste conseguenze non solo della produzione, da parte delle multinazionali, di semi geneticamente modificati, ma soprattutto, di una politica agroalimentare di stampo capitalistico che ingenera il diffondersi di nuove paure alimentari e rischi di pandemie globali: "mucche pazze, vitelli imbottiti di ormoni cancerogeni, polli con l'influenza ... carni disincarnate, contenute in vaschette plastificate, percorrono decine di migliaia di chilometri per finire esposte sui banchi luminescenti degli ipermercati". Ne deriva una "malalimentazione" simboleggiata efficacemente dall'hamburger dei fast food, vero e proprio emblema della "McAlimentazione globale", in cui il pasto da rito conviviale si trasforma inesorabilmente in un mero atto solitario di sopravvivenza.



FAST FOOD

