

## Dalla terra alla tavola

MASSIMO MONTANARI

**U**n'espressione come "Musei del gusto" fino a pochi anni fa era impensabile. Se oggi esiste addirittura un volume con questo titolo, vuol dire che qualcosa di importante è successo.

È successo che la dimensione culturale del cibo e di tutto ciò che gli ruota attorno (attenzioni materiali e mentali, saperi e tecniche, strumenti e simboli) è stata finalmente recepita nella coscienza collettiva. Sempre più spesso, oggi, le parole cibo e cultura sono associate, non perché — attenzione — al cibo si affianchi la cultura ma perché il cibo è cultura, in tutte le fasi che ne scandiscono il percorso: dal reperimento delle risorse alle forme di produzione, dai modi di preparazione e trasformazione ai sistemi di conservazione, dalle politiche di distribuzione alle possibilità sociali di accesso al consumo, fino al momento finale del cibo e della bevanda che scivolano dentro il corpo dell'uomo, materia arricchita dei valori di cui l'uomo stesso, nel frattempo, l'ha caricata. Dalla terra alla tavola, questo percorso è denso di contenuti e di significati che richiamano l'intero patrimonio culturale di una società. Di questo oggi siamo più consapevoli, perché le ragioni del corpo hanno finalmente fatto breccia nella nostra visione dell'uomo e della storia. Con la scoperta, per qualcuno forse impreveduta, che le ragioni del corpo portano con sé anche quelle dello spirito, poiché non esistono cose senza simboli, né simboli senza cose.

Allora ben vengano i "musei del gusto", che ci parlano di cose ma anche di simboli: di come si coltiva un vigneto ma anche dei significati che il vino ha assunto nella nostra civiltà; di come si apre una bottiglia ma anche delle tecnologie e, perché no, dell'estetica che accompagna la fabbricazione di un cavatappi; di come si fa l'olio, o si raccoglie il sale, o si innesta un albero da frutto; di come si elaborano squisiti formaggi e salumi, distillati e liquori. Di ciò e di molto altro si parla in questi musei, sempre più numerosi nel nostro paese, segno di un'attenzione e di una domanda nuova, di un turismo intelligente che non si accontenta più del monumento famoso o della grande collezione d'arte, ma vuole capire il senso di un territorio, dei rapporti consolidati (ma delicati, e perciò sempre a rischio) che ogni società ha saputo intrattenere con l'ambiente che le ha consentito di vivere. Questi musei testimoniano la cultura del lavoro che storicamente ha sostenuto, con l'intelligenza, le necessità quotidiane dell'uomo, ma anche i suoi piaceri, giacché non sta scritto da nessuna parte che il bisogno non possa accompagnarsi al piacere, e che la storia della fame sia necessariamente altra cosa dalla storia della gastronomia.

Che si tratti di un'attenzione nuova è evidenziato dalle date di apertura dei "musei del gusto", non anteriori (salvo nobili eccezioni) agli anni Novanta del Ventesimo secolo. Essi sono dedicati a singoli prodotti o a filiere produttive complete, a raccolte di oggetti tradizionali o di moderno design, a testimonianze di singoli uomini (capitani d'impresa, intellettuali, contadini) o di intere comunità. L'immagine che ne esce è quella di un patrimonio culturale diffuso capillarmente sul territorio, secondo un modello che si riconosce come tipicamente italiano. Esattamente come il patrimonio artistico, anche quello gastronomico si caratterizza in Italia per l'assenza di "capitali", di luoghi egemoni, di particolari concentrazioni: è un patrimonio sparso, che testimonia la ricchezza e la profondità di una cultura.