

Il gusto della ricerca

A proposito di Piero Camporesi

A cura di Gian Mario Anselmi, Aurelia Camporesi,
Elide Casali e Alberto Di Franco

Con uno scritto inedito di Piero Camporesi
e una premessa di Corrado Augias

ilSaggiatore

Sommario

Presentazione	11
<i>Gian Mario Anselmi, Aurelia Camporesi, Elide Casali e Alberto Di Franco</i>	
1. Piero Camporesi, «un artista»	13
<i>Corrado Augias</i>	
2. Cosa è Piero Camporesi?	17
<i>Marco Belpoliti</i>	
PARTE PRIMA	
3. Olindo Guerrini, «enigma vivente». Un inedito di Piero Camporesi	23
<i>Elide Casali</i>	
4. Conferenza su Olindo Guerrini	61
<i>Piero Camporesi</i>	
PARTE SECONDA	
5. Ancora su Piero Camporesi e Casa Einaudi (1961-1988)	93
<i>Elisa Morbidelli</i>	
6. Piero Camporesi e gli editori: dai Mondadori a Livio Garzanti, dopo il Mulino	111
<i>Paolo Tinti</i>	
7. La fisiognomica e il governo del corpo	127
<i>Lucia Rodler</i>	

- | | |
|---|-----|
| 8. Camporesi viaggiatore, nel paese della fame e della paura
<i>Alberto Natale</i> | 137 |
| 9. Fra bio e dio. La dieta come religione del corpo
<i>Marino Niola</i> | 155 |
| 10. Il cibo spirituale negli studi di Piero Camporesi
<i>Barbara Troise Rioda</i> | 159 |
| 11. Camporesi e il romanzo di formazione di un medico
e avventuriero del Cinquecento
<i>Patrizia Fughelli e Maurizio Zompatori</i> | 171 |
| 12. Gusti, disgusti e contaminazioni. Il “femminismo”
di Piero Camporesi
<i>Beatrice Collina</i> | 179 |
| 13. Lessico del corpo fra medicina e alimentazione nella scrittura
di Piero Camporesi
<i>Francesca Gatta</i> | 203 |
| 14. Intorno al <i>Bambino e la lumaca</i> di Elide Casali. L'esperienza
di Piero Camporesi archeologo della modernità
<i>Marco A. Bazzocchi</i> | 219 |
| 15. Filologia del futuro remoto. La superumanità di Piero Camporesi
<i>Cristina Cecchi</i> | 227 |

PARTE TERZA

- | | |
|--|-----|
| 16. Tormenti e sopportazione della povertà in Giulio Cesare Croce
<i>Andrea Battistini</i> | 237 |
| 17. Giulio Cesare Croce, la voce degli ultimi
e la nuova letteratura europea
<i>Gian Mario Anselmi</i> | 255 |
| 18. Calamari, coturnici e galline di India. Il linguaggio del cibo nelle
familiari e nei cifrari di Lucrezia Estense de Borgia
<i>Bruno Capaci</i> | 267 |
| 19. Pietà popolare, superstizione e folclore nell'opera
di Rocco Scotellaro
<i>Alberto Di Franco</i> | 281 |

20. Cristoforo Messi Sbugo (econo- mo, cuoco, gastronomo e scalco generale alla corte estense) nelle carte dell'Archivio di Stato di Modena <i>Patrizia Cremonini</i>	323
21. <i>Il Gattopardo</i> e l'arte gastronomica <i>Laura Gilli</i>	357
22. Mangiare & comer. Il "sapore" del patrimonio immateriale Italia-Brasile: la memoria sociale attraverso il cibo <i>Casimira Grandi</i>	373
PARTE QUARTA Testimonianze	
23. La ricerca come testimonianza civile <i>Massimo Mezzetti</i>	389
24. Camporesi e il Saggiatore: ripubblicare Piero Camporesi <i>Andrea Morstabilini</i>	391
25. Nella fucina di una casa editrice: restituire Piero Camporesi al lettore italiano <i>Cristina Cecchi</i>	395
26. Ricordo di mio padre <i>Aurelia Camporesi</i>	399
<i>Indice dei nomi</i>	403

22. Mangiare & comer. Il “sapore” del patrimonio immateriale Italia-Brasile: la memoria sociale attraverso il cibo¹

Casimira Grandi

Memoria cibo identità

«Il Brasile non è per principianti» ha scritto Antônio Carlos Jobim.²

Il Brasile, infatti, ha il carattere della complessità perché l'ibridismo è nella sua genetica sociale, una ricchezza che affiora dalla teoria del modernismo culturale brasiliano espresso nel *Manifesto Antropófago* di Oswald de Andrade nel 1928; il Nostro, sostanzialmente, elaborava l'ipotesi critica dell'assimilazione conflittuale di una cultura dominante da parte degli autoctoni.³ Nel 2003 il tropicalista ministro della Cultura Gilberto Gil esplicitava ulteriormente questo concetto: «Siamo un popolo meticcio, che ha creato nel corso dei secoli, una cultura essenzialmente sincretica, diversificata, plurale».⁴ E nel fervore utopico del mitico Lula di *Fome Zero* i progetti del rinnovamento culturale brasiliano – dato dalla sommatoria e condivisione di valori – rappresentavano un incrocio strategico, che la visione di Gil proponeva per cambiare il paese e in cui la cultura era un diritto alla stregua dell'alimentazione. Il ministro dal passato di radicalismo sociale militante dava una sua definizione di cultura:

è tutto ciò che, nell'utilizzo di qualsiasi cosa, si manifesta al di là del suo mero valore d'uso. Cultura è ciò che, in ogni oggetto che produciamo, trascende gli aspetti meramente tecnici [... ma soprattutto] non è solo ciò che si produce nell'ambito delle forme canoniche stabilite dai codici occidentali, con tutte le loro discutibili gerarchie.⁵

Oggi non si studiano le razze, ma le popolazioni, unità bioculturali e gruppi locali mutevoli: perché sono loro che esistono in natura. Le categorie definite dalla storia e dalla società, quelle dell'invenzione umana, sono molto più importanti per la nostra vita dei gradienti naturali all'interno del genere umano; le popolazioni si adattano agli ambienti in cui vivono, si mescolano ai loro vicini e con persone più lontane geograficamente: guidate anche dall'imperativo categorico della nutrizione. Il *World Values Survey* attesta che la cultura ha un peso ben superiore alla genetica nella spiegazione del comportamento pro-sociale, gli studiosi della Harvard University e dell'Università della California di San Diego hanno studiato i marcatori genetici nelle reti sociali, rilevando che nei secoli i geni hanno seguito le rotte delle merci: una teoria che per esteso induce a dire come il bisogno – alimentare concreto – è stato un fattore predisponente se non determinante di ciò che ha aggregato le persone in gruppi nei diversi continenti di emigrazione, delineando le caratteristiche socioculturali che ora sono patrimonio della memoria sociale, una vertigine culturale capace di spiegare il percorso evolutivo di gran parte dell'umanità.⁶ E la cultura del Brasile – paese continente – gode della fertile ricchezza di pluralità e complessità consapevolmente investigate dagli studiosi, volte a problematizzare anche l'*hibridação* dell'alimentazione identitaria nella sua cornice storica; già Aluísio Azevedo, testimone critico impietoso del Brasile nel secondo Ottocento della Grande Emigrazione, ha descritto col vigore del realismo-naturalista la vita miserabile degli immigrati nelle *habitações coletivas* fluminensi sature di internazionali aromi di cibi che fondevano le culture della fame in una babele di lingue e costumi capaci di convivere senza pregiudizio: quadro fedele del *mixagem* che è la struttura profonda di questo paese.⁷

Dagli «importatori di coscienze in scatola» citati nel *Manifesto* si scostano, quindi, gli studi più recenti dopo decenni di eurocentrismo, con il quale però si scontra ancora una certa cultura (?) occidentale che propone gli imperituri dettami della mitizzata – dogmatica – origine degli immigrati; una memoria smussata dal tempo e sovente edulcorata dalla facile retorica di coloro che in missioni politico-culturali propongono discutibili scenari sulle motivazioni dell'esodo migratorio dall'Europa, cui si concede la buona fede di chi non ha altrettanto buon metodo storico.⁸ Un celebre aforisma attribuito a Karl Marx cita «la strada per l'inferno è lastricata di buone intenzioni», ma sempre all'inferno porta. Fame e povertà sono state protagoniste nell'impe-

rituro affresco della Grande Emigrazione dal Vecchio Continente: però con altre sceneggiature e altri ruoli, imposti dalle diverse specificità dell'epoca.

Certamente non è facile pervenire alla conoscenza obiettiva dell'accaduto quando i protagonisti appartengono a una massa di invisibili *sans aveu*, che nei secoli hanno prodotto solide genealogie ancorate alla miseria atavica e prive di memoria scritta diretta a causa del loro perdurante analfabetismo, significativo incrocio di pauperismo, ignoranza e amnesia storica;⁹ l'industrializzazione ottocentesca è stata il movente ultimo che ha causato l'espulsione dall'Europa di coloro che il nuovo sistema economico non riusciva a coinvolgere, significativamente l'etimo *pauper* rimanda a *pauca pariens*: colui che produce poco.¹⁰ Il giudizio etico negativo è implicito in questa accezione della mobilità prodotta dall'avvento dell'industria, ricordo inoltre che l'indigente era sovente accusato di accidia e indolenza, colpevole egli stesso di una condizione che già il diritto romano condannava all'esclusione sociale; la fame irrisolta dei poveri nel tempo lungo era stata tollerata o al più disconnessa dalle regole della vita sociale e rimossa, ma mai risolta, con buona pace del conte Rumford e della sua celebre zuppa.¹¹ Il nuovo schema socioeconomico che si andava prefigurando nel XIX secolo delle fabbriche non prevedeva inutili affamati disoccupati, in passato funzionali al lavoro preindustriale tanto che Stuart Woolf asseriva come nessuno avesse mai pensato all'abolizione della povertà in epoca moderna, quando non si parlava ancora dei diritti dell'uomo: perché rappresentava una duttile forza lavoro sottopagata da sfruttare, sempre ricattabile pur di riempire lo stomaco.¹² Le condizioni di sottosussistenza rientravano nella cornice della normalità per un pauperismo divenuto endemico in larga parte d'Europa, il cui superamento presentava non ultimo il percorso accidentato per transitare dall'alimentazione caritativa al concetto della – funzionale – economia sociale; era una difficoltà cui non era estranea la *spiritual accauntability* che nei secoli aveva prodotto tanti pasti per i poveri quante indulgenze per i generosi donatori, ma stentava a tradurre le tradizionali erogazioni caritative in modo adeguato all'epocale passaggio «da Provvidenza a previdenza».¹³ È il caso di rammentare sir Thomas Ashton – massimo storico dell'industrializzazione –, che asseriva come la gestione dell'assistenza dava grande potere a chi la deteneva, perché la maggior parte della popolazione nel suo corso di vita cadeva almeno una volta in stato di necessità: e chi è più assoggettato di un bisognoso?¹⁴ L'epo-

pea dell'industrializzazione europea è stata connotata anche dalla perversa spirale di sottotnutrizione e malnutrizione, dall'endemia pellagrosa dovuta all'alimentazione monomaidica particolarmente grave nella Penisola del secondo Ottocento, cui era difficile sfuggire perché

The common people in the northern parts of Italy live almost entirely upon it; and throughout the whole continent of America it makes a principal article food. In Italy it is called *polenta*.¹⁵

Dall'affresco impressionistico e misconosciuto della *miseria* europea di quest'epoca emergono i profili del sottosviluppo connesso alla non disponibilità di risorse, dove la topografia della fame presentava scellerati fattori che si combinavano o annullavano a vicenda e la mancanza di cibo induceva modelli di alimentazione che imponevano il massimo fattore di costrizione allo sviluppo.¹⁶ L'impronta caritativa ottocentesca ispirava una prevenzione di carattere politico-morale sulla mobilità occupazionale del popolo, con qualche incursione nell'"egoismo di classe", anche quando emigrare *in primis* significava lavorare e quindi poter mangiare per assecondare il precetto della pura sussistenza; in proposito merita rievocare come si fosse instaurata una perversa etica della sottosussistenza (soprattutto in ambito rurale) implicitamente mirata a frenare l'emigrazione di coloro che cercavano altrove la "vaghezza" di vivere, anziché accontentarsi della – sempre fragile – parca esistenza delle origini.¹⁷ Nella storia italiana agricoltura industria e alimentazione formavano un unico inscindibile problema di complessa soluzione, che si proiettava oltre i patri confini e la cui risoluzione non a caso è identificata solo nel *boom* economico degli anni sessanta del Novecento, che ha avviato la fine dell'emigrazione. In Italia «i flagelli della miseria avevano un nome: malaria, pellagra, colera, tubercolosi. Erano le piaghe del quarto stato privo di sicurezza alimentare, d'igiene e di assistenza», diseredati che eccedevano la capacità occupazionale del loro paese.¹⁸ Sul perdurare di questa nefasta situazione nello specifico del caso italiano basti ricordare gli studi del fisiologo Mario Camis, che ancora nel 1926 accertava nella maggioranza dei lavoratori un regime dietetico al limite della miseria fisiologica, con valori proteici dimezzati rispetto agli Stati Uniti del periodo.¹⁹

La storia sociale di un popolo, però, per essere compresa necessita di

arrivare ad una saldatura negli studi di storia della medicina e della sanità tra l'approccio "interno", attento soprattutto alle vicende e agli sviluppi della scienza, e l'approccio storico-sociale, che cerca di collocare l'analisi dei fatti morbosi nel concreto contesto di una società storicamente determinata nella sua struttura e nei suoi caratteri.²⁰

La tesi espressa da Franco Della Peruta, precursore di questi studi, trova fertile documentazione nell'*Inchiesta agraria e sulle condizioni della classe agricola in Italia* avviata con la legge 15 marzo 1877; l'arretratezza del paese era evidenziata dall'alto tasso di ruralità della popolazione dell'epoca – per insediamento e attività –, pari a circa il 70%.²¹ Da tali conoscenze, seppur prodotte da un insieme di fattori sovente coniugati a incerte relazioni e disparati autori, sono stati avviati molti studi sulla mobilità occupazionale e in particolare quelli maggiormente esplicativi per la triade pellagra-fame-emigrazione. Tra i diversi compilatori, coloro che praticavano un «onesto socialismo» erano accusati di usare politicamente le rivendicazioni dei braccianti agricoli, utilizzando l'endemia pellagrosa per sottolineare la necessità di un miglioramento delle condizioni sociali ed economiche; in parallelo anche il celebre Lombroso concentrava l'attenzione sulla patologia e sui rimedi non solo medici: come diminuire la coltivazione maidica, osteggiato dai potenti latifondisti.²² Infatti, il nodo gordiano pellagra-maiscoltura non era risolvibile solo nei manicomi o nei pellagrosari, piuttosto che con ammortizzatori caritativi e poi vitamina PP; innanzitutto necessitava un complesso approccio totale per un fenomeno multiproblematico che prevedeva modifiche nella cultura del popolo, prima che nei diversi settori socioeconomici. La nascente questione sociale individuava l'origine di tutto nella fame atavica strutturale, che tanti poveri sprovveduti continuavano a saziare con la polenta. Una pluralità di problemi variamente declinati generazione dopo generazione perpetuava l'alimentazione causa del male, per impotenza e radicata abitudine, cui non era estranea la malintesa vergogna di questa «malattia da miseria» com'era definita nelle cause di morte dell'epoca.²³ L'emigrazione è stata una soluzione ma certamente non la sola, perché come ha scritto il nutrizionista Alfredo Vanotti il cibo ha una cornice culturale ottenuta «attraverso l'approccio integrato tra saperi e azioni», felice espressione per indicare le esperienze trasmesse dalla memoria ed elaborate per corrispondere alla concretezza dei bisogni: come quelle che hanno prodotto il patrimonio dell'alimentazione identitaria nelle *multi-global identity*.²⁴

Traduzione delle tradizioni alimentari per multi-global identity

Affrontare la tradizione alimentare nell'accezione storico-geografica posta dalle *multi-global identity* è una sfida, in cui si incrociano complesse mappe di un passato dagli imprecisi contorni spazio-temporali e dove il parametro tempo è un prodotto culturale all'intersezione di molteplici fattori che lo rendono plurima espressione di civiltà affatto diverse. Il cibo è un elemento culturale quindi, come attesta anche il fatto che l'uomo – onnivoro – non si nutre con gli stessi alimenti ovunque, in tutte le civiltà l'accettazione o il rifiuto di commestibili ha un'origine culturale e tutti i popoli posseggono un «codice di condotta alimentare» determinato da fattori geografici, storici, economici, religiosi e quant'altro. Di là dei casi in cui è vincolante l'uso di determinate vivande perché imposte dalla mera sussistenza, il nutrimento connota l'uomo sino a consentire di studiarne l'evoluzione complessiva attraverso l'alimentazione.²⁵

La trasmissione della tradizione è una provocazione nella nostra quotidianità, in cui i legami tra le generazioni perdono velocemente di significato e tendiamo ad affrontare il presente senza la memoria delle esperienze, in balia di chi costruisce la storia in senso utilitaristico, da consumare e usare per momentanee necessità senza confini netti tra la realtà dell'accaduto e la finzione funzionale. La diffusione di fantasiose conoscenze che minano o sostituiscono la verità – senza la quale crolla il pilastro etico della civiltà – alterano il nostro retaggio culturale, rendono volatile il passato, privandoci di basi autenticamente solide su cui poggiare la proiezione verso il domani; siamo indotti a un labile futuro prefigurato da altri che nell'ambito della prospettiva alimentare si può declinare in vari modi, non sempre virtuosi, inseriti nel «risiko globale del cibo» della spregiudicata geopolitica, come ha scritto Carlo Jean.²⁶

L'alimentazione quale fattore esplicativo forte di passato e futuro dell'uomo è stata sviluppata in modo innovativo da Expo Milano 2015 *Nutrire il pianeta. Energia per la vita*, che ha attualizzato problemi antichi per affrontare il paradigma della complessità alimentare globale; questa suggestiva traccia di ricerca non è nuova nei miei studi di storia sociale, ma l'orientamento milanese mi ha indotto a coltivarla nella prospettiva storico comparativa – transdisciplinare – della geoeconomia del cibo.²⁷ Il patrimonio di conoscenze insito nel sistema alimentare globale, quindi,

potrebbe valorizzare in maniera sinergica le diversità culturali delle contemporanee *multi-identity* dovute all'ascendenza migratoria, ad esempio. La cultura dell'identità delle origini nei discendenti degli emigrati sovente esprime una passione, a volte estremizzata e sull'orlo del cedimento emotivo permeato dall'ideologia retorica del "tradizionale", ma se opportunamente intercettata con onestà intellettuale può costituire il valore aggiunto mirato a cogliere le potenzialità del simile: richiamando direttamente il concetto cosmopolita che abbiamo perduto a fronte del (forse) labile cosmopolitismo.²⁸ Le *multi-identity* enfatizzano la traduzione delle tradizioni alimentari per transitare consapevolmente nel presente in coerenza ai tempi di vita, quale mezzo per consentire la sopravvivenza degli evocativi sapori conservati nella memoria identitaria e contro lo smarrimento della errata concezione di globalizzazione omologante: perché nella realtà essa è fatta di particolarismi che non riusciamo a cogliere, complice l'accelerazione delle conoscenze prodotte dal virtuale.²⁹ Questo, in proiezione, potrebbe essere l'antidoto per una società a rischio di perdere la sua identità nel futuro prossimo venturo.³⁰ Gli equilibri nel nostro pianeta sono cambiati profondamente e in modo imprevedibile rispetto al passato della Grande Emigrazione: sono mutati i protagonisti dei flussi commerciali, trasformando le strategie che guidano le politiche degli Stati, diversificando gli orientamenti e le scelte dei consumi. È da questo complesso passaggio – denso di opportunità e di rischi – che necessita la disamina della «storia alimentare presente», che non denigra né elogia la globalizzazione ma semplicemente cerca di comprenderla, memore di altre evoluzioni dirompenti.³¹ Emerge così la paradossale necessità di studiare la memoria sociale dei fenomeni relativamente recenti con "distanza storica", per affrontare l'analisi pacata di quello che emerge dalla complessità di accadimenti convenzionalmente documentati e non sconfinare nel folklore del cibo, che è altro. Il già citato Gil stigmatizzava il folklore – per l'uso improprio – come un'«enclave simbolica storicamente in ritardo nel mondo d'oggi», una trappola che discriminava la cultura impedendo di scrivere la storia di domani, quella che individua con lungimiranza equilibri e nodi strategici nella concreta esperienza dei fatti adeguandoli agli opportuni parametri spazio/tempo³². Oggi si profila una domanda crescente di cibo con soluzioni forse più sostenibili rispetto al passato, pur con la doppia incognita nell'adattamento dei processi produttivi ai cambiamenti climatici: potenziale frattura il cui esito per

i futurologi potrebbe essere una rinnovata «carestia di vivere», per dirla con lo storico Piero Camporesi.³³

Il mondo contemporaneo avviato al postmoderno non risponde allo spettro della nuova fame cercando terre e prodotti, ma rafforzando il ruolo della ricerca e dell'innovazione, contrastando le politiche agricole e commerciali che stridono con la *food and nutrition security*; è una strategia che amplifica rischi e incertezze nell'attuale quadro di disordine mondiale, in cui appare essenziale ripensare le politiche che governano gli alimenti oltre la tradizione senza però creare insanabili divergenze: bensì elaborando memorie di passate consuetudini in coerenza ai tempi di vita, e questa è traduzione delle tradizioni! E la caratteristica saliente che connota la storia delle Esposizioni universali, tra le altre, è la capacità di cogliere un'epoca in tutta la sua complessità mettendo a confronto diverse visioni perché possano fluidamente trasmettere l'esperienza della memoria l'una dall'altra.³⁴

Su questo articolato sfondo, che propone insospettite correlazioni tra il *minimum* della memoria sociale e la grande storia del pianeta che ha fiducia nella sua evoluzione, ho consolidato i rapporti con le università del Brasile non ultimo perché questo paese è già nel postmoderno verso cui l'Europa sta faticosamente andando.³⁵ In particolare ho attivato un progetto di ricerca con l'Università Federale di Bahia (UFBA), sede dal 2005 di *Encontro de Estudos Multidisciplinares em Cultura* (ENECULT) e luogo di democratico evolutivo dialogo per il mondo latinoamericano ma non solo.³⁶ Nel 2014 la decima edizione di ENECULT ha emanato il *Manifesto da Bahia*, in cui si affermava che

As mudanças acontecidas nas dimensões socioeconômicas, com a inclusão de dezenas de milhões de brasileiros nos últimos dez anos, necessitam ser cada vez mais acompanhadas de mudanças significativas em outras dimensões da sociedade nacional, dentre elas a cultura.³⁷

È l'affermazione della positiva politica sociale sviluppata dal programma *Fome zero* istituito dal governo federale nel 2003, che grazie a un articolato progetto di interventi ha tolto dalla miseria – e implicitamente dalla sott nutrizione e malnutrizione – oltre 30 milioni di brasiliani; di là delle facili polemiche che potrebbe indurre tale piano nell'attuale situazione di quel paese, ai fini del mio scritto ritengo importante ricordare come una simile

azione sia stata possibile anche grazie all'obbligo scolastico per i figli delle famiglie che sussidiava, producendo così un duplice risultato: alfabetizzazione e alimentazione adeguata inserite nella coerente "cornice culturale". Il Brasile aveva creato il *Ministério Extraordinário de Segurança Alimentar* per l'applicazione di detto programma, che prevedeva *in primis* la garanzia di tre pasti al giorno nelle scuole per rompere il circolo vizioso di ignoranza e fame dei poveri: mutare la tragedia in stimolo per la trasformazione pare sia una caratteristica di questo paese.³⁸

Il cibo è cultura, oggi attualizzata nell'elaborazione di conoscenze per corrispondere ai bisogni delle *multi-global identity* nei discendenti dagli immigrati (italiani, ad esempio), perché l'elevamento culturale dei brasiliani di quarta-quinta generazione e lo scenario della globalizzazione odierne chiedono un diverso approccio al passato migratorio, capace di trovare obiettive risposte per l'arrivo degli antenati nel Nuovo Mondo.³⁹ La presa di coscienza, sostenuta dalla consapevolezza delle origini data dall'istruzione, ha maturato il tempo per il tramonto dei miti e dell'assolutismo della memoria acritica, seguendo i canoni della "storia presente" e recuperando anche ricordi di tradizioni, poi rigenerate attraverso la traduzione alla coerenza dei tempi di vita; dati questi presupposti l'alimentazione identitaria ereditata dagli antenati può assurgere a *brand* culturale, che per essere credibile e proiettarsi nel futuro necessita di solido spessore storico e non di stonate reticenze pseudointellettuali. Recentemente in ambito alimentare-divulgativo qualcuno ha scritto che «la tradizione è una innovazione ben riuscita», felice espressione per dare interezza temporale al cibo che non nutre solo il corpo.⁴⁰

La memoria sociale è il percorso che porta all'impalpabile patrimonio culturale immateriale in cui l'appartenenza alimentare è affidata a imprecisi ricordi di sapori ancestrali, un passato di labili tracce che possono però diventare solide trame se sostenute dall'opportuno metodo storico, che oscilla tra il personalismo indefinibile del gusto e nitidi principi alimentari ispirati a una molteplicità di fattori concreti correttamente documentati: in cui i sapori diventano saperi che assumono valenza identitaria.

Note

¹ Nel presente scritto cibo, nutrizione e alimentazione sono usati a volte impropriamente, mi scuso con gli specialisti del settore per questa licenza linguistica.

² Dario de Sousa e Silva Filho, «Prefazione», in Luigi Spera, *Crimine e favelas*, Eiffel Edizioni, Caserta 2016, p. 9. Recentemente molti studiosi di diverse discipline hanno citato questa incisiva frase di Jobim, tra gli altri merita ricordare per la diversa visione del precedente autore Diego Corrado, *Brasile senza maschere*, Università Bocconi Editore-EGEA, Milano 2013 (e-book), p. 16, scritto ancora sull'onda euforica dei grandi eventi. La mia "alfabetizzazione brasiliana" molto deve al prof. José Roberto Severino dell'Università Federale di Bahia, *o meu irmão brasileiro Beto*, a cui sono sinceramente grata.

³ Oswald de Andrade, «Manifesto Antropófago», in *Latin American Literary Review*, 1991, n. 38, pp. 38-47 (<http://www.jstor.org/stable/20119601>); cfr. Giuseppe Mario Losano, «Sociologia giuridica e storica, storia del diritto e, in Brasile, "antropofagia giuridica"», in *Revista da Faculdade de Direito – UFPR*, Curitiba (Br) 2015, n. 2, pp. 11-40.

⁴ Gilberto Gil, «L'albero dei simboli», in *La Stampa*, 8 aprile 2003.

⁵ *Ibidem*; www.sagarana.it, n. 11 2003.

⁶ Nell'intento di perseguire la chiarezza in un argomento complesso quale uomo-cibo ritengo necessario dotare il testo di un'ampia rete di riferimenti transdisciplinari, con la consapevolezza del rischio di dispersione che ciò comporta ma sostenuta dall'intendimento di dare un apporto innovativo a un tema antico; si veda: Bernabeu Nicolescu, *Manifesto della transdisciplinarietà*, Armando Siciliano Editore, Messina 2014; www.agerlandascape.org; homepage di Daniel T. Blumstein www.eeb.ucla.edu; Casimira Grandi, «Bello e buono: equilibrio tra bisogno e piacere. Note storiche sul cibo nella terra degli uomini», relazione al Convegno Casa della Carità – Cultural Frame of Food *Bellezze fragili: miti, alimentazione, manie*, Expo 2015 Milano 1 ottobre 2015.

⁷ «Metodologia analítica faz uso do recurso comparativo para problematizar o campo da produção cultural e suas múltiplas possibilidades consubstanciadas na hibridação e mestiçagem cultural», in José Roberto Severino, *Data Festa e imigração: algumas observações sobre pertencimento no Sul do Brasil*, datt., s. d., p. 1; Aluísio Azevedo, *O cortiço*, Martin Claret, São Paulo 2004. Per una fedele descrizione dell'alimentazione brasiliana fatta da italiani istruiti, cfr. Casimira Grandi, «Lettere da Nuova Camaldoli – Brasile: 1899 – 1902», in *La comunicazione nella politica dal Medioevo al Novecento*, Edizioni di Storia e Letteratura, Roma 2012, pp. 157-179.

⁸ «L'egemonia euroamericana sul sapere accademico mondiale va per il momento accettata, come un infausto ma ineluttabile riflesso della potenza materiale e delle risorse intellettuali parallelamente sviluppate dal mondo occidentale. Ma è importante prendere coscienza dei suoi pericoli e cercare ogni volta di trascenderli» (Aidan Southall, *The city in time and space*, Cambridge University Press, Cambridge 1998, cit. in Jack Goody, *Il furto della storia*, Feltrinelli, Milano 2008, p. 9). Nello specifico dello storico flusso migratorio italiano in Brasile si veda Emilio Franzina, «Prefazione», in José

Carlos Radin (org.), *Cultura e identidade italiana no Brasil*, UNOESC, Joaçaba (Br) 2005, p. 15; cfr. inoltre Aldo Giannuli, *L'abuso pubblico della storia*, Guanda, Parma 2009.

⁹ George Huppert, *Storia sociale dell'Europa nella prima età moderna*, il Mulino, Bologna 1990; Piero Camporesi, *Il paese della fame*, il Mulino, Bologna 1985.

¹⁰ Cfr. www.treccani.it vocabolario. Il *pauper* che personificava Cristo nella *caritas* paleocristiana è una figura che si discosta dalla società con il progredire dei tempi, cfr. Catharina Lis e Hugo Soly, *Povertà e capitalismo nell'Europa preindustriale*, il Mulino, Bologna 1986.

¹¹ Emblematica la soluzione della “zuppa Rumford” per l'alimentazione del popolo lavoratore, cfr. Benjamin Thompson count Rumford, *The complete works of Count Rumford*, American Academy of Arts and Sciences, Boston 1875, vol. iv; John Kenneth Galbraith, *L'arte di ignorare i poveri*, aBiblio, Trieste 2011.

¹² Stuart Joseph Woolf, *Porca miseria*, Laterza, Roma-Bari 1988.

¹³ Esplicativo nel lungo periodo Valentina Furlanetto, *L'industria della carità*, Chiarelettere, Milano 2013; per l'evoluzione assistenziale cfr. Casimira Grandi, «Assistenza e beneficenza», in *Storia di Venezia. L'Ottocento e il Novecento*, Istituto dell'Enciclopedia Italiana, Roma 2002, pp. 865-903. Sottopagati e sottosussistenza erano due facce di una stessa medaglia.

¹⁴ Thomas Ashton, *La rivoluzione industriale 1760-1830*, Laterza, Bari 1998. Sul potere di coloro che erogavano assistenza per il Brasile è emblematico Augusto Fagundes da Silva dos Santos, *História Financeira da Santa Casa de Misericórdia da Bahia no século XVIII*, Quatero Editora, Salvador 2015. L'istituzione gestiva il credito nell'allora capitale, attività che si commenta da sé.

¹⁵ B. Thompson count Rumford, *The complete*, cit., p. 446. Uno su tutti: Achille Sacchi, *La pellagra nella provincia di Mantova* (1878), ristampa a cura di R. Salvadori, Istituto Mantovano di Storia Contemporanea, Mantova 1966.

¹⁶ Il significato dell'inglese *misery* è intraducibile in italiano e meglio spiega l'aspetto non solo economico della “miseria”. Massimo Livi Bacci, *Popolazione e alimentazione*, il Mulino, Bologna 1987, pp. 7-9.

¹⁷ Casimira Grandi, «Aus dem Land der Armut. Landschaft, Bevölkerung und Gesellschaft des Trentino zwischen 1870 und 1914», in *Montfor*, 1997, n. 3, pp. 246-292. Versione italiana rivista e ampliata del precedente: Casimira Grandi, «Dal paese della penuria. Ambiente, popolazione, e società del paese di provenienza», in *Dal Trentino al Vorarlberg (1870-1914)*, revisione della trad. it. a cura di C. Grandi, Provincia Autonoma di Trento, Trento 1998, pp. 69-126. Versione portoghese dell'articolo citato – riassunta dal testo in italiano -: Casimira Grandi, «Do país da penúria. Ambiente, população e sociedade no país de proveniência (1870-1914)», in *Alcance*, 2001, n. 6, pp. 9-25.

¹⁸ Casimira Grandi, *Riflessioni sull'alimentazione degli italiani tra storia sociale e salute dall'Unità alla Repubblica*, in Atti del Convegno Federazione Nazionale degli Ordini dei Medici Chirurghi e degli Odontoiatri (FNOMCEO) *L'alimentazione e gli stili di vita nell'alleanza terapeutica e nella promozione della salute*, EXPO 2015 – Milano 10 ottobre 2015 (www.onb.it/uploads/2016/5, p. 30).

¹⁹ Mario Camis, «Intorno alle condizioni alimentari del popolo italiano. Considerazioni statistico-fisiologiche», in *La riforma sociale*, 1926, n. 1, pp. 52-81. Cfr. inoltre

Paolo Sorcinelli, *Gli Italiani e il Cibo. Appetiti, digiuni e rinunce della realtà contadina nella società del benessere*, CLUEB, Bologna 1992.

²⁰ Franco Della Peruta, «Per una storia della malattia come ricerca di storia della società (1815-1914)», in *Storia della sanità in Italia*, Il Pensiero Scientifico Editore, Roma 1978, p. 25.

²¹ *Atti della Giunta per l'Inchiesta agraria e sulle condizioni della classe agricola in Italia* (Inchiesta Iacini), 15 volumi pubblicati tra il 1881 e il 1886. Il Parlamento italiano realizzò molteplici indagini nella Penisola del neo Regno, per conoscere la condizione “sul territorio” dei settori vitali dell'economia e della società secondo il modello del Parlamento inglese; però, la disparità delle condizioni preunitarie frettolosamente trasferite alla legislazione postunitaria difficolavano la necessaria omologazione nella raccolta dati, esempio emblematico erano gli oltre 30 tipi di catasti esistenti (cfr. Stefano Jacini, *I risultati dell'inchiesta agraria*, Einaudi, Torino 1976).

²² Cesare Lombroso, *Trattato Profilattico e Clinico della Pellagra*, Bocca, Torino 1890; Livio Vanzetto, *I ricchi e i pellagrosi. Costante Gris e la fondazione del primo pellagrosario italiano*, Francisci, Abano (Pd) 1984.

²³ Emblematica la situazione del padovano nel 1910, elaborata dalla locale commissione pellagologica: 9000 pellagrosi (1,67% sul totale della popolazione), con picchi nei distretti di Conselve 3,27%, Piove 2,42%, Monselice 2,04% (Antonio Lazzarini, *Vita sociale e religiosa nel padovano agli inizi del Novecento*, Edizioni di Storia e Letteratura, Roma 1978 p. 29). Si veda l'ottimo indice per soggetti e parole chiave in Maria Rosa Protasi, *La vita materiale delle classi lavoratrici italiane dall'Unità alla Prima Guerra Mondiale*, Società Geografica Italiana, Roma 2000, pp. 181-189.

²⁴ *Documento fondativo*, in www.culturalframefood.org.

²⁵ Casimira Grandi, *Cibo geografico, cibo storico: quando l'innovazione diventa tradizione e la tradizione si fa innovativa*, Convegno Ipack Ima – Ordine dei Tecnologi Alimentari della Lombardia e della Liguria, *La tecnologia alimentare fra tradizione e innovazione: esigenze di sicurezza, benessere, sostenibilità*, EXPO Milano 20 maggio 2015 (www.otalombardialiguria.org).

²⁶ Carlo Jean, «Presentazione», in Francesco Galietti, *Pappa mundi*, Guerini e Associati, Milano 2015, p. 19. Per una riflessione sull'“uso” della storia cfr. Casimira Grandi, «Note su una memoria nascosta: l'industria nella storia sociale del trentino (XIX-XX secc.)», in *L'industria nelle Alpi, tra memoria e fenomeni di patrimonializzazione, dall'Otto al Novecento*, Accademy Pres USI – CH, Lugano 2016, pp. 73-94.

²⁷ Casimira Grandi, «Polifonia transdisciplinare e cultura: un approccio storico», in *Tempèranter*, 2013, n. 1/2, pp. 83-99. Cfr. Paolo De Castro, *Cibo e agricoltura nell'era della nuova scarsità*, Donzelli, Roma 2011; *IB, CIBO. La sfida globale*, Donzelli, Roma 2015. Nell'ottica della microanalisi per le macrocomparazioni cfr. Casimira Grandi, «EXPO: un'idea dinamica con radici profonde», in *Alimentazione identitaria per la valorizzazione del territorio trentino. Quale strategia per Expo 2015 e per il futuro?* (www.palazzoroccabruna.it).

²⁸ Ulrick Beck, *La società cosmopolita*, il Mulino, Bologna 2003; Id., *Lo sguardo cosmopolita*, Carocci, Roma 2011. E si può rimettere in discussione il “nazionalismo metodologico” usato nella sociologia delle disuguaglianze, cfr. Fernando Maciel Bar-

bosa, «Ulrich Beck e a crítica ao nacionalismo metodológico», in *Política e Sociedade*, 2013, n. 25, pp. 85-97. Cfr. inoltre Riccardo Scartezzini e Giorgio de Finis (a cura di), «Culture cosmopolite e culture identitarie», in *Universalità & differenza*, Franco-Angeli, Milano 1996, pp. 257-424.

²⁹ Maria Luisa Caldognetto e Laura Campanale (a cura di), «Tra innovazione e tradizione un itinerario possibile», Convivium, Luxembourg 2014; Alberto Donati, *Globalizzazione e antiumanesimo*, Aracne, Roma 2007; Francesco Varanini, *Macchine per pensare*, Guerini e Associati, Roma 2016.

³⁰ Jacques Attali, *Breve storia del futuro*, Fazi, Roma 2006.

³¹ Jagdish Bhagwati, *Elogio della globalizzazione*, Laterza, Roma-Bari 2005; Stefano Cavazza e Emanuela Scarpellini (a cura di), *Il secolo dei consumi*, Carocci, Roma 2006. La geopolitica brasiliana è ascritta alla dimensione del «grande spazio» concepito dalla necessità esistenziale del Portogallo, una strategia ambiziosa quanto realistica che ha creato la lusosfera; sull'argomento cfr. *Limes* 2010, n. 5, monografico.

³² G. Gil, *L'albero*, cit. Cfr. Roberto Vivarelli, *I caratteri dell'età contemporanea*, il Mulino, Bologna 2005; Giorgio Agamben, *Che cos'è il contemporaneo*, Nottetempo, Roma 2008; Giulio Sapelli, *Dove va il mondo? Per una storia mondiale del presente*, Guerini e Associati, Milano 2015. Inoltre, sull'*histoire immédiate*: Jean-François Soulet, *L'histoire immédiate*, PUF, Paris 1994; Jean Lacouture, *L'histoire immédiate* e Jean Leduc, *Histoire du temps présent, histoire immédiate* in [www.ihtp.cnrs.fr>sites](http://www.ihtp.cnrs.fr/sites).

³³ Piero Camporesi, *Il pane selvaggio*, il Mulino, Bologna 1980, p. 75.

³⁴ www.bie.org.

³⁵ Domenico De Masi, *Mappa Mundi. Modelli di vita per una società senza orientamento*, Rizzoli, Milano 2014; Casimira Grandi, *Cultura e comunicação: o lugar do corpus digital*, XI ENECULT Salvador do Bahia 2015, (www2.cultura.ba.gov.br/2015/08/07).

³⁶ Il presente articolo segue i concetti basilari del progetto di ricerca varato per la convenzione Università di Trento – Universidade Federal de Bahia, proseguendo concettualmente la metodologia transdisciplinare sperimentata in passato attraverso gli studi condotti per gli accordi – tutt'ora in atto – con l'Universidade Federal do Pará e l'Universidade da Vale do Itajaí. Titolo provvisorio: *Food across the Atlantic: history and traditions translation for multi-global identity*. Un significativo apporto di metodo al progetto è stato dato dall'articolo di Roberto Bartocci, «History of Nutrition: Database per la storia dell'alimentazione», in *Giornale di Storia*, 2016, n. 1 monografico 1, pp. 2-7.

³⁷ «I mutamenti avvenuti in ambito socioeconomico, come l'inclusione di milioni di brasiliani negli ultimi dieci anni, necessita di essere ulteriormente sostenuta da significativi mutamenti in altre dimensioni della società nazionale, tra le quali la cultura», *Manifesto da Bahia*, X ENECULT Salvador do Bahia 2014 (www.cult.ufba.br). Per valutare la reale importanza data in Bahia alla cultura quale mezzo di *welfare* sociale si veda l'accattivante collana di pocket-book *Coleção cultura é o quê?*, edita dalla Secretaria de Cultura do Estado da Bahia, apprezzabile per la grafica e i testi affidati a noti intellettuali. In quarta di copertina si esplicita essere «Linha editorial da Secretaria de Cultura da Bahia voltada para apoiar processos de capacitação e disseminar idéias e conceitos contemporâneos de cultura».

³⁸ www.fomezero.org.br; www3.ethos.org.br. Ministério Extraordinário de Segurança Alimentar (MESA). MESA significa tavola in portoghese, come pure gli acronimi degli organismi interni a questo ministero hanno un significato connesso all'alimentazione: Programa de Ação Todos pela Fome Zero (PRATO, piatto); Conselho Operativo do Programa Fome Zero (COPO, bicchiere); Agentes de Segurança Alimentar (SAL, sale); Equipe de capacitação para a educação cidadã (TALHER, tagliere). E forse gli acronimi sono un ulteriore messaggio subliminale. Un ringraziamento alla collega Andrija Oliveira Almeida per le generose indicazioni bibliografiche sull'argomento.

³⁹ Silvana Bagno, *De Severinos a Nanetto Pipetta: Literatura, Migração e pobreza no Brasil*, Congresso Internacional Interdisciplinar em Sociais e Humanidade, Salvador de Bahia 8-10 ottobre 2014 ([www.CONINTER 3](http://www.CONINTER3)). Cfr. Alexia Pádua Franco, Raquel Alvarenga Sena Venera, «A memória e o Ensinho de História hoje: um desafio nos deslizamentos de sentido», in *Disgressões sobre o Ensinho de História*, Editora Maria-docais, Itajaí (SC-BR) 2007, pp. 73-102; Lia Calabre (ed), *Políticas culturais: diálogos e tendências*, Rio de Janeiro, Casa de Rui Barbosa 2010.

⁴⁰ Camilla Baresani, «Quel pomodoro che ha creato la cucina a luci rosse», in *Sette-Supplemento al Corriere della Sera*, 8 luglio 2014.