

a cura di
Giuliano Di Bernardo
Marta Villa

Alimentazione
e arte della cucina
L'esperienza del Trentino

 Edizioni L'Asino

Nota introduttiva

Mario Diani

I materiali presentati al convegno dedicato dall'Accademia italiana della cucina alla tradizione gastronomica del Trentino coprono un arco temporale molto ampio e affrontano il tema da prospettive assai eterogenee, pur assumendo un riferimento territoriale molto specifico. Si prestano pertanto, come spesso del resto accade ai contributi a una riunione scientifica, a una molteplicità di letture. La mia riprende un argomento classico della riflessione sociologica (anche se non esclusivamente sociologica, ovviamente), quello dei meccanismi che fondano l'identità delle comunità e dei gruppi sociali, garantendone la coesione.

Che vi sia un nesso tra cibo e identità collettiva è per molti versi un'ovvietà. Le usanze e le pratiche legate all'alimentazione sono spesso usate per rafforzare il senso di appartenenza e definire criteri di autenticità. Si pensi soltanto a un'espressione diffusa nella lingua italiana, "Parla come mangi", usata per stigmatizzare in modo più o meno bonario chi si ritiene si esprima in modo eccessivamente e inutilmente forbito e complesso, non genuino. Il tipo di alimentazione rappresenta inoltre una delle forme di consumo centrali nel differenziare tra gruppi sociali. Di questi meccanismi il sociologo francese Pierre Bourdieu fornì negli anni Settanta un'illustrazione certo non unica, ma particolarmente efficace¹. La minaccia vera o presunta alla purezza delle identità nazionali da parte dei

¹ P. Bourdieu, *La distinction. Critique sociale du jugement*, Les Éditions de Minuit, Paris 1979.

flussi migratori è spesso associata alle trasformazioni nell'offerta alimentare, come ci ricordano ad esempio le ricorrenti lamentazioni sulla diffusione nel nostro Paese di locali che offrono kebab.

La rilevanza simbolica del cibo non si limita alla definizione delle identità di gruppi sociali, ma rappresenta spesso uno specifico terreno di conflitto. Il boicottaggio di prodotti alimentari è un regolare strumento di mobilitazione dell'opinione pubblica quando crescono le tensioni internazionali. Si pensi al caso della Francia: il suo rifiuto di partecipare alla coalizione internazionale che abbatte il regime di Saddam Hussein in Iraq nel 2003 produsse ripetuti inviti al pubblico americano a eliminare il consumo di prodotti francesi, *in primis* lo champagne. A volte azioni analoghe vengono proposte anche all'interno dei confini di una specifica nazione: sembra ad esempio che l'esplosione delle tensioni tra la Catalogna e lo Stato centrale nel 2017 abbia portato a una drastica riduzione dei consumi dello spumante Cava in altre regioni della Spagna.

Altre volte il cibo ha fornito, in quanto pratica universalmente legittimata, l'opportunità di esprimere contenuti politici a cui le condizioni di un determinato Paese non permettono di dare esplicita voce. È noto come le società culinarie nel Paese basco abbiano fornito una copertura agli oppositori del regime franchista, permettendo loro di incontrarsi in contesti apparentemente "apolitici"². Ce lo ricorda anche Marta Villa nel suo contributo (*Quando il cibo è specchio del territorio: l'antropologia culturale e l'alimentazione*), notando come il ricettario Turco Turcati Lazzari fosse popolare in Trentino tra la fine del XIX e l'avvio del XX secolo soprattutto tra le famiglie irredentiste, desiderose di rimarcare anche con l'alimentazione la loro vicinanza all'Italia e il distacco dalla cultura asburgica.

Questi pochi esempi sono sufficienti a ricordarci il ruolo del cibo nel fondare le identità collettive, e in particolare quelle nazionali. In molti casi l'alimentazione è uno degli elementi costitutivi di quello che è stato definito "nazionalismo banale"³: vale a dire, un sentimento di appartenenza a una comunità nazionale che non si fonda primariamente o esclusivamente su grandi narrazioni ideologiche o sul riferimento a vicende storiche di grande rilevanza, ma piuttosto sulla condivisione di esperienze legate alla vita quotidiana, di cui il consumo alimentare è inevitabilmente parte. Contribuiscono a questo processo non solo meccanismi di tipo razionale ma anche forme di memoria sensoriale (Villa nota ad esempio come la memoria di particolari sapori legati a fasi precedenti della vita e a forme di alimentazione "tradizionali" rappresenti una fonte identitaria significativa).

Il riferimento al nazionalismo è utile qui perché richiama, ma la tensione tra due modi diversi di concepire l'identità, e quindi anche il ruolo del cibo nella sua definizione. La ripresa di mobilitazioni a carattere territoriale ed etnonazionalista nel mondo occidentale negli anni Sessanta rivitalizzò il dibattito sulle identità nazionali riemergenti nelle periferie dell'Europa tra chi ne sottolineava soprattutto la dimensione di riscoperta delle radici e chi invece ne esaltava la natura creativa e combinatoria. In quest'ultimo caso si evidenziava in primo luogo la capacità di innestare elementi, presenti nelle pratiche e nella memoria di una popolazione, in una rappresentazione legata a simboli della contemporaneità⁴.

Se posta in termini di rigide contrapposizioni tra approcci mutuamente escludenti, la differenza tra visioni dell'identità come riscoperta di radici "naturali" in precedenza negate e prospettive che ne sottolineano invece la natura di costruzione

² M. Billig, *Banal Nationalism*, Sage, London 1995.

³ A.D. Smith, *The Ethnic Origins of Nations*, Blackwell, Oxford 1986; E. Hobsbawm, T. Ranger (eds.), *The Invention of Tradition*, Cambridge University Press, Cambridge 1983.

² A. Hess, *The Social Bonds of Cooking: Gastronomic Societies in the Basque Country*, in «Cultural Sociology», 1, 2007, 3, pp. 383-407.

sociale sarebbe fuorviante. L'emergere – o il rafforzamento – di specifiche forme di appartenenza è più utilmente concepito come il risultato di un processo di rielaborazione simbolica che in parte attinge a elementi presenti nelle consuetudini di una collettività – e, soprattutto, riconosciuti come tali – combinando con altri simboli e riferimenti culturali. Come evidenziato da una lunga tradizione sociologica⁵, la costruzione dell'identità è in primo luogo un processo di creazione di connessioni di senso tra elementi dell'esperienza umana.

A livello individuale, la nostra identità è costruita dalla capacità di attribuire un significato sia all'intersezione delle molteplici esperienze in cui siamo coinvolti (come membri di nuclei famigliari, di professioni, di associazioni volontarie, di residenti di specifici territori, di comunità epistemiche ecc.), sia, in prospettiva temporale, all'evolvere delle diverse fasi della nostra vita. A livello collettivo, le identità si costituiscono attraverso l'identificazione di connessioni selettive tra alcuni dei molteplici aspetti dell'esistenza umana. Tra questi aspetti, il cibo gioca – lo abbiamo già visto – un ruolo centrale. Questo però non dipende da una sua presunta "autenticità", ma dalla volontà e capacità degli attori sociali di stabilire delle connessioni tra elementi che potrebbero essere anche stati trattati separatamente. Non vi era ad esempio nessuna ragione intrinseca ai ricettari trentini descritti da Villa che ne facesse un tratto fondativo di una identità "italiana", senza un esplicito ricorso delle famiglie trentine irredentiste a tali simboli in un determinato contesto storico e politico.

Inoltre, il rapporto tra specifici alimenti considerati "tradizionali" in una certa fase e l'evidenza storica è perlomeno

no variabile. Ad esempio, nel caso trentino, mentre i dati⁶ sembrano confermare che la preparazione della *carne salada* risalga molto indietro nel tempo, nei ricettari studiati da Villa non si trova traccia di un dolce ora considerato a tutti gli effetti "tradizionale", come la treccia mochena. Questo può certamente dipendere dalla scarsità delle fonti disponibili, ma ai fini della costituzione dell'attuale identità gastronomica trentina la fondatezza delle origini storiche dei due cibi sembra in ultima analisi meno rilevante del fatto che si sia ormai consolidata un'interpretazione culturale che colloca entrambi i cibi in quella "tradizione".

Vale inoltre la pena notare come il cibo non possa essere trattato semplicemente come uno dei tanti elementi che vengono posti in connessione nel corso dei processi di costruzione identitaria. Mi pare invece possibile individuare una forte analogia nel modo in cui operano meccanismi identitari e pratica gastronomica. Cos'è la gastronomia se non la combinazione di ingredienti orientati al raggiungimento di un certo gusto? Tale combinazione è condizionata da molteplici fattori, che vanno dalla disponibilità di materie prime alle pressioni e aspettative sociali derivanti dalla dominanza di determinate concezioni di appetibilità. Mentre è indubbio che alcuni ingredienti non possano coesistere in un piatto in maniera armonica, è altrettanto vero che i riconoscimenti di eccellenza gastronomica si distribuiscono in maniera variabile tra chef associati in primo luogo alla rivitalizzazione di specifiche tradizioni culinarie e chef orientati invece alla produzione di combinazioni inusuali. In entrambi i casi, tuttavia, siamo di fronte a pratiche di combinazione di elementi. La gastronomia è quindi, al tempo stesso, produzione di simboli utilizzati in pratiche di costruzione di identità collettive di va-

⁵ G. Simmel, *Die Kreuzung Sozialer Kreise*, in Id., *Soziologie: Untersuchungen über die Formen der Vergesellschaftung*, Duncker & Humblot, Leipzig 1908, pp. 403-453; A. Pizzorno, *Rationality and Recognition*, in D. della Porta, M. Keating (eds.), *Approaches and Methodologies in the Social Sciences: A Pluralist Perspective*, Cambridge University Press, Cambridge 2008, pp. 162-174.

⁶ Si veda ad esempio la produzione famigliare storica di Casa Larcher presente in Val di Cembra da decenni (www.larcher.it/carne-salada, accesso: 13 agosto 2019).

ria natura e pratica combinatoria che opera con meccanismi simili a quelli che riscontriamo nei processi identitari.

Pensare all'identità come pratica combinatoria ci permette di mettere a fuoco alcuni temi condivisi dai saggi raccolti in questo volume. Va da sé che non si tratta dell'unica chiave di lettura possibile, né di quella necessariamente più feconda, ma semplicemente di una prospettiva che chi scrive ritiene utile per esplorare la possibile formazione di un'identità gastronomica trentina.

Un primo livello meritevole di attenzione è quello delle connessioni che si possono realizzare tra culture alimentari diverse grazie alla crescita degli scambi a partire dal Rinascimento. Su queste dinamiche si concentrano in particolare i saggi di Gianni Gentilini (*Il principato di Trento e la cultura alimentare del Rinascimento: l'età del Concilio*) e di Franco de Battaglia (*A tavola fra il Seicento e il Settecento: i cibi fra Barocco e Rococò nel Trentino*). La questione naturalmente non riguarda il fatto – ovvio – che l'aumento dei contatti commerciali, culturali e politici tra aree del mondo offra nuove opportunità di commistioni e scambi anche sul terreno gastronomico, ma l'effettiva portata delle influenze e la loro natura. Gentilini in particolare mette in questione il fatto – da lui definito un «mito» – che il Concilio di Trento abbia segnato un punto di svolta nella gastronomia locale, che si sarebbe configurata come punto di mediazione tra mondi diversi. Nel caso del Concilio si sarebbe verificata una compresenza di approcci, piuttosto che un'effettiva combinazione di idee e pratiche di diversa provenienza.

Un'altra questione di rilievo riguarda i gruppi sociali cui si fa riferimento parlando di "tradizione gastronomica trentina". I saggi di Gentilini e de Battaglia parlano prevalentemente dei ceti più elevati, e in particolare dei nobili; in parte questo dipende dalla disponibilità di fonti adeguate, una carenza cui fa riferimento anche Villa nel suo contributo. Villa dedica ampio spazio, tra le fonti, ai ricettari famigliari, di cui parla peraltro anche de Battaglia. Questi rappresentano uno

strumento molto importante non solo per stabilire nessi tra specifici ingredienti, ma anche per riprodurre le connessioni tra generazioni. Il ricettario è allora funzionale alla riproduzione dell'identità famigliare, con estensione in determinate fasi alla sfera delle identità civili e politiche, come abbiamo già visto trattando dell'irredentismo. Si tratta peraltro di famiglie borghesi, mentre più incerti sono i riferimenti ai ceti popolari.

Vi sono tuttavia nei vari contributi anche accenni a connessioni che riguardano cibi non particolarmente sofisticati, diffusi attraverso le varie classi sociali (si veda il riferimento ai *rufjoi*, un particolare tipo di raviolo, nel saggio di Gentilini). Altri passaggi sembrano suggerire che l'innovazione e la combinazione di elementi si siano verificate anche, se non più facilmente, tra i ceti popolari. De Battaglia in particolare nota come l'innovazione culinaria tra il Seicento e il Settecento sia stata facilitata anche dall'arrivo di popolazioni che fuggivano dalle invasioni turche nei Balcani o dalle migrazioni di contadini indotte dai nobili che ne possedevano le terre.

La posizione dei ceti popolari nei processi di costruzione di un'identità gastronomica trentina rimane comunque ambigua. Vi è da chiedersi quanto ciò dipenda da meccanismi di sostituzione del gusto inevitabilmente diversi su linee di classe o ceto, come suggerito da Bourdieu, e quanto quanto semplicemente le condizioni materiali, ovvero il fatto che sino a tempi molto recenti le pratiche alimentari dei ceti popolari hanno risposto in primo luogo a semplici esigenze di sopravvivenza. Per la maggior parte della popolazione la memoria alimentare è legata alla scarsità di cibo, associata a precisi limiti dettati dall'ambiente naturale. Infatti, Attilio Scienza, trattando di *La viticoltura del Trentino di fronte alle crisi climatiche: dalla piccola glaciazione medioevale alla attuale crisi climatica*, si concentra sulle condizioni ambientali e sull'adattamento da parte dei viticoltori alle loro variazioni di lungo periodo. Quando nota che la presenza di certi vitigni e vini di origine mediterranea in Trentino potrebbe essere legata a fattori socio-culturali e non ambientali, il riferimento

è alle élites – i prelati partecipanti al Concilio di Trento – ma non ai ceti popolari.

Riconoscere i severi limiti posti dalle condizioni ambientali alle pratiche alimentari non deve peraltro occultare il fatto che le risposte a situazioni di scarsità tendenzialmente condivise possano prendere forme diverse in base ai contesti istituzionali in cui si collocano. Ad esempio, trattando di *Orti e coltivazioni. Evoluzioni tra il passato e l'oggi*, Martha Canestrini sottolinea come le differenze tra diritto romano e germanico spieghino il ruolo diverso assunto dagli orti, in particolare da quelli comuni, in Tirolo e Trentino, e come questo si rifletta in differenze più generali nel ruolo dei contadini nei due contesti.

Una domanda ovvia è in quale misura le difficili condizioni materiali ben descritte da Scienza, o quelle istituzionali ricordate da Canestrini, segnino ancora le pratiche alimentari in una terra che è diventata oggettivamente tra le più ricche d'Europa. Ora, come nota Canestrini, le trasformazioni di contesto e nelle condizioni materiali – e le possibili innovazioni ad esse associate – si traducono con estrema lentezza in pratiche diffuse. E questo rappresenta certamente un ostacolo all'emergere di nuove combinazioni anche negli stili alimentari. D'altro canto, sempre Canestrini mostra come la rinnovata attenzione per gli orti comuni nella regione rifletta un interesse non solo individualistico verso forme di consumo alimentare più sane e legate al territorio. Legandosi in qualche modo alla tematica in forte crescita delle cooperative di consumo⁷, il tema degli orti segnala la rilevanza dell'azione collettiva nel favorire l'innovazione in campo alimentare, estendendo preoccupazioni per la qualità dell'alimentazione oltre i ceti medio-alti. Il cibo può allora diventare un elemento costitutivo di un'identità civica che coniughi attenzione per la biodiversità con quella per la sovranità alimentare.

In conclusione, mi pare che i saggi presentati in questo volume offrano spunti per sviluppare una serie di piste di ricerca intorno al tema della costruzione della memoria collettiva e dell'appartenenza, e della sua continua rielaborazione. Si tratta, è inutile dirlo, di argomenti di particolare rilievo in una fase caratterizzata da marcati processi di integrazione globale, su una scala per molti versi senza precedenti. Rimane da vedere se le tendenze attuali porteranno a una nuova omogeneizzazione degli stili di alimentazione, con un ritorno a una situazione di tipo "preistorico" senza alcuna differenziazione, come suggerisce Giuliano Di Bernardo nel saggio conclusivo su *L'alimentazione umana. Prospettive per il futuro*. Che si accolga o meno tale provocazione, questo volume parla di questioni che vanno molto al di là dei confini trentini, o della stessa tematica gastronomica. L'augurio è che rappresenti un punto di partenza per conversazioni più estese e approfondite.

⁷ F. Forno, P. Graziano, *Il consumo critico. Una relazione solidale tra chi acquista e chi produce*, il Mulino, Bologna 2016.