

Paolo Braconi

*Valorizzare i cibi con la storia, e viceversa.
Tra economia e utopia?*

A un certo punto della mia carriera di archeologo all'Università di Perugia, mi sono imbattuto nella possibilità di scavare la villa di Plinio il Giovane in Tuscis, nel territorio dell'odierna san Giustino, poco a Nord dell'antica Tifernum Tiberinum, oggi Città di Castello. Un'occasione troppo ghiotta per uno storico/archeologo che poteva misurarsi con una delle ville romane più famose, nota solo in letteratura grazie alla descrizione che Plinio stesso ne fa nella celebre lettera a Domizio Apollinare. Descrizione che aveva l'obiettivo dichiarato di attirare l'amico nelle sue terre dell'Etruria interna raccontando con dovizia di particolari la ricca dimora, tra giardini che oggi chiamiamo "all'italiana", padiglioni termali e luoghi ameni (che oggi chiamiamo SPA) e paesaggi austeri e salubri, lontani dalla costa malarica dell'Etruria marittima.

E già la descrizione pliniana del paesaggio, forse più che quella della villa stessa, mi colpiva, con al centro quella sorta di «anfiteatro immenso che solo la Natura può creare» cioè la porzione dell'Alta Valle del Tevere che Plinio vedeva dalle sue terrazze panoramiche.

Del resto, le descrizioni di questa come delle altre sue ville, avevano attirato da secoli eruditi e studiosi che con le lettere di Plinio alla mano avevano cercato di ricostruire il mondo che egli aveva raccontato, dalle forme dell'abitare, a quelle del vivere e del gestire le sue consistenti e diffuse risorse fondiari.

Questo è l'inizio della storia che ha fatto di me un archeologo molto interessato alla storia del paesaggio agrario romano e

dunque alla storia dell'agricoltura romana, che divenne un tema centrale nei miei corsi di Antichità Romane. Così, quando venne creato un nuovo corso di laurea in Economia e Cultura dell'Alimentazione (ECOCAL) all'Università di Perugia e si cercava un docente per impartire lezioni di storia dell'agricoltura e dell'alimentazione in età romana, mi feci avanti, venni reclutato e così cominciai a studiare più approfonditamente o a studiare per la prima volta argomenti per me nuovi, come la storia della cucina.

Parlare di paesaggi agrari antichi, spesso ancora riscontrabili in tracciati di strade, fossati, confini, toponimi o in pratiche agricole ancestrali, come quella della vite maritata in coltura promiscua, si può fare anche mostrando immagini o con escursioni mirate. Qui la vista ci guida nell'apprendere. Ma parlare, solo parlare, di alimentazione e cucina antica senza la dimensione gustativa e olfattiva mi sembrava poco proficuo e forse anche noioso.

Così mi nacque l'idea di studiare e sperimentare cibi antichi per farne esperienza condivisa con gli studenti, perché imparassimo insieme a conoscere, anche assaggiandolo, il cibo antico. L'Università dei Sapori che per vocazione forma, qualifica e riqualifica addetti nel settore della ristorazione, coinvolta fin dall'inizio nella ideazione del Corso ECOCAL, fu il mio primo punto di riferimento. Chiesi semplicemente se potevano ospitarci per un giorno, me e i miei studenti e il mio amico cuoco Marino Marini che con entusiasmo decise di darmi una mano. Mi misero a disposizione aule didattiche e attrezzature culinarie che ovviamente all'Università non avevamo. Avrei portato tutto il necessario (cibi, bevande e cuoco) e lasciato gli spazi puliti e in ordine; questo il solo "prezzo" da pagare.

Nacque così il "laboratorio di cucina storica" del corso di laurea in ECOCAL. Ogni anno con Marino Marini ci inventavamo un tema, pescando nei ricettari antichi (Apicio ma non solo) e sperimentando soluzioni e varianti da rendere gradevoli ancora oggi. Un viaggio straordinario, dai ricettari babilonesi del XVII secolo a.C. alla cucina araba altomedievale, passando ovviamente per il Mediterraneo greco e romano.

Quello che ci muoveva non era tanto il desiderio di replicare fedelmente una ricetta scomparsa da secoli, ma la storia che si poteva costruire o ricostruire su quella ricetta. Il percorso doveva per forza prevedere una mediazione continua tra sapori, aromi, consistenze e processi originali e traduzioni adattate al presente. L'originale disgustoso, o meglio disgustoso in quanto originale, non ci interessava. La mia idea era semplice: nessuno avrebbe consegnato alla tradizione manoscritta ricette che al tempo in cui furono concepite non potessero essere gradevoli, desiderabili. Nei limiti del possibile era dunque lecito, secondo noi, prendere da quelle ricette, per così dire, la trama profonda, l'idea connotante che le aveva consegnate alla memoria scritta della cucina, piuttosto che ricercare la copia perfetta di un originale archetipico. Se è vero che ogni preparazione culinaria è replicabile, diversamente da un'opera d'arte visiva, è pur vero che una ricetta, per quanto accurata, non consentirà mai di avere copie identiche a causa delle possibili variabili che si possono intromettere tra la codifica e la trasformazione. Amavo ripetere ai miei allievi che la cucina è un'arte e le ricette sono come spartiti musicali o testi teatrali che hanno bisogno di strumenti, interpreti, direttori o registi, scenografie, allestimenti, insomma adattamenti, traduzioni. Una tragedia greca rappresentata oggi esattamente come 2500 anni fa non avrebbe su di noi lo stesso effetto che ha il suo adattamento moderno (a partire dalla traduzione dal greco antico). E anche se riuscissimo a rifarla e riviverla esattamente come poteva essere in origine, sarebbe inutile; perché noi non siamo ateniesi del IV secolo a.C.

Ma se dunque posso comunque oggi godere di un adattamento di un'opera classica, perché non dovrei fare altrettanto con una ricetta "classica"? Quello che conta, spiegavo ai ragazzi, è la conoscenza del passato che ci può arrivare anche attraverso una sensazione gustativa, debitamente studiata, raccontata, motivata. Ben altra cosa da una certa smania di rievocazioni storiche che spesso creano l'illusione, sbagliata, che gli antichi erano simili a noi e in fondo capirli è facile e dunque la storia è abbastanza inutile...

Così nacque l'idea di ArcheoFood – il senso del gusto per la storia.

Io e Marino Marini ci lanciammo nell'impresa di riportare in vita cibi del passato, secondo la filosofia appena descritta e di immetterli sul mercato culturale, in primo luogo in quello dei circuiti museali e quelli del cibo di qualità. Nacque così la Farsiccia, un insaccato cotto di maiale, farro, mandorle e salsa di pesce preso da una ricetta di Apicio. La facemmo assaggiare in decine di occasioni e sempre avevamo un grande apprezzamento. E poi ancora un progetto sul mosto cotto come ingrediente di salse e pietanze antiche e medievali, a partire dalla mostarda (progetto MoSeUm-Mostarde e Senapi dell'Umbria), entrambi i progetti sostenuti dal Piano di Sviluppo Rurale dell'Umbria. Esperienze portate avanti col partenariato dell'Università dei Sapori che servirono per mettere a punto prototipi da immettere sul mercato. Questo era infatti il mio obiettivo di partenza: mostrare agli studenti come si potesse dare valore economico al sapere storico; come dalla ricerca e dalla sperimentazione su cibi antichi, opportunamente storicizzati e adattati, si potessero creare “retroinnovazioni” rivolte ai palati moderni, sempre più curiosi e aperti a nuove esperienze del gusto, come dimostra il successo della cucina spettacolo o le legioni di sommeliers che popolano ormai qualsiasi tavolata tra amici.

Onorare la missione del Corso di Laurea in Economia e Cultura dell'Alimentazione: fare economia con la cultura del cibo, questo era in fondo lo scopo del gioco.

Siamo riusciti all'inizio a piazzare la Farsiccia nel prestigioso negozio di Eataly a Roma e diversi espositori con nostri prodotti sono comparsi in musei importanti, come a Roma Ara Pacis o al Museo Archeologico Nazionale di Napoli. Ma l'impresa non è riuscita a decollare come avremmo voluto.

Sulle cause di questo che non posso che considerare un fallimento, dal punto di vista economico, dovrei lasciare agli economisti indagare (mancanza di investitori idonei? inadeguatezza dell'idea al mercato reale?).

Quanto al valore culturale dell'iniziativa, la prospettiva cambia: ogni occasione nella quale siamo stati chiamati a portare il nostro contributo attraverso la gastronomia storica è stato sempre molto apprezzato, in Italia e all'estero (Francia, Giordania). Marino Marini è diventato una vera autorità in tema di gastronomia storica e non c'è stata occasione che non abbia entusiasmato i partecipanti, ai quali abbiamo dilettrato mente e corpo con il racconto dell'archeologo e la maestria del cuoco, la coppia che ha pensato ArcheoFood.

Sempre passa con facilità il messaggio che la storia si può conoscere anche attraverso il senso del gusto e dunque, in un certo senso, si può stimolare il desiderio di conoscenza storica anche attraverso il cibo. Sempre con quello sguardo critico fortemente influenzato dalla mia cultura umanistica, che spinge a diffidare di certe scorciatoie semplicistiche che pure vanno di moda. Sto parlando del fenomeno della rievocazione storica orientata alla ricerca delle origini di questo o quel prodotto tipico, identitario, tradizionale al fine di poterne rivendicare l'invenzione e dunque l'esclusiva. La storia della cucina condotta seriamente, imparando a leggere fonti letterarie e fonti materiali può mettere in seria discussione molti dogmi, credenze, luoghi comuni sui quali si sono fondati, e si fondano ancora, diversi "miti delle origini" (si veda ad es. Montari 2019).

Ma resta sul piatto, si perdoni la metafora, il tema centrale dal quale avevo preso le mosse: si può trasformare in opportunità economica la ricerca in tema di storia del cibo? Continuo a pensare che sia possibile. Io semplicemente non ho ancora trovato la via giusta. Ma ho avuto tanti discepoli...

Riferimenti bibliografici

Braconi, P.

2017, *La Farsiccia di Archeofood, un prodotto alimentare innovativo dalla ricerca umanistica*, in «Geotema» 55, 2017, pp. 59-62.

Montanari, M.

2019, *Il mito delle origini. Breve storia degli spaghetti al pomodoro*, Laterza, Roma-Bari

Sitografia

Numerose le testimonianze del progetto si trovano nel Web, curate da Marino Marini . Segnalo, tra tante, il canale youtube:
<https://www.youtube.com/@archeofood4998/videos>