Colore (e cultura) del cibo

Maurizio Sentieri
2 Settembre 2019

Quale possibilità c'è oggi di parlare profondamente di alimentazione mediterranea quando l'espressione è diventata un luogo comune culturale oltre che linguistico?

Quale possibilità c'è di capire qualcosa di quest'ultima quando – da generazioni diventati necessariamente consumatori – la maggior parte di noi avrà conosciuto o seguito almeno una "dieta mediterranea" in versione prêt-à-porter, moderna, accattivante, glamour, sostanzialmente composta di cibi gialli, verdi, rossi, bianchi e soprattutto ormai lontanissima dalla società che aveva generato quell'antico modello alimentare?

Possibilità ridotte a zero per la maggior parte di noi a meno di non voler studiare, a meno di non voler superare i luoghi comuni che trenta-quarant'anni di divulgazione e spesso cattiva informazione hanno seminato a piene mani.

Leggere (e studiare) *Il colore del cibo* di Vito Teti (*Geografia, mito e realtà dell'alimentazione mediterranea*), Meltemi 2019, va certamente in questa direzione. Si tratta di una nuova edizione e di una profonda rielaborazione di un testo uscito la prima volta nel 1999. Alimentazione mediterranea come geografia, come storia, come antropologia, come espressione di civiltà (guardando soprattutto alle regioni del nostro meridione), come legame essenziale per la vita delle comunità sia per gli aspetti materiali che per quelli immateriali, simbolici. Perché se è vero che la "riscoperta " di Ancel Keys (e le pressoché contemporanee e innovative ricerche di un medico e ricercatore italiano, Massimo Cresta) guardava ai corpi già della modernità e ai necessari equilibri nutrizionali, un libro come quello di Teti ci mette in contatto con tutti i profondi aspetti di cui le società antiche si nutrivano nel loro legame con la terra, con i tempi agrari, le feste, gli affetti, i vivi e i morti… perché l'alimentazione mediterranea ha innanzi tutto rappresentato un cibo per le comunità al pari di quello per l'individuo.

Tutto questo si rivela nella lettura attraverso le fonti e gli strumenti dell’antropologo ma anche con la documentazione sul campo dell’etnografo, con una sensibilità e un’attenzione alla vita delle comunità che spesso diventa un afflato. In questo senso sono soprattutto gli anni a cavallo dell’avvento della società del benessere a fare da cartina di tornasole, ad essere lo spartiacque tra i tempi lunghi della società della fame e “il troppo” di oggi in cui ogni cultura alimentare sbiadisce fino a diventare niente.

In questo senso il colore del cibo che dà il titolo al libro è una rappresentazione profonda, una sintesi ideale di ciò che le comunità antiche mettevano in gioco rispetto ai loro bisogni, al rapporto con la loro storia, la loro memoria, il loro territorio. Colori che non sono quelli degli alimenti presenti in un piatto, piuttosto quelli diventati espressione della società che quegli alimenti produceva, conservava, consumava collettivamente, celebrava.

Erano soprattutto il bianco e il nero, vale a dire l’opposizione tra il pane e tutto il cibo gentile rispetto al grezzo e al greve delle farine succedanee, sono il verde e il rosso rispettivamente al posto degli erbaggi per i poveri e delle carni e il vino per

i ricchi. Così, nel percorso che Teti traccia, appaiono lontanissimi per superficialità e significato i colori della dieta mediterranea che Google ci restituisce digitando il nome e avviando una ricerca per immagini. I colori del cibo della tradizione segnavano infatti l'appartenenza a orizzonti nutrizionali e simbolici profondi e profondamente differenti.

Perché sempre l'alimentazione mediterranea "...*bisogna immaginarla con la fame, i desideri, il gusto, il piacere degli uomini del passato. Quando il cibo non era sufficiente, garantito, disponibile. Quando condizionava il lavoro, il tempo libero, la festa, le credenze, la mentalità, l'aspetto fisico, la salute delle popolazion*i". Perché ci dice ancora Vito Teti "...*anche oggi il cibo segna la vita delle persone, ma in questa parte del mondo le relazioni uomo-ambiente-lavoro-produzione-cibo appaiono sempre meno evidenti*".

È questa una cesura netta nella nostra storia e che appartiene solo all'esperienza dell'uomo contemporaneo.

E allora, se il cibo e l'alimentazione sono parte essenziale dell'identità di ogni civiltà e ogni comunità, indagare su cosa sia stata l'alimentazione mediterranea e cosa ne resti oggi, equivale a tagliare, a sezionare, e infine a vedere gli strati di cui è fatta la nostra recente storia e, fino a ieri, parte profonda della nostra identità .

vito-teti.jpg

Se continuiamo a tenere vivo questo spazio è grazie a te. Anche un solo euro per noi significa molto. Torna presto a leggerci e SOSTIENI DOPPIOZERO