DOPPIOZERO

Cultura mediterranea: antidoto collettivo al food porn

Sandro Abruzzese
9 Gennaio 2020

Cibum nostrum (Derive e Approdi, 2019) è un libro che, per via della centralità e del ruolo restituito al Mediterraneo nel farsi della storia d'Europa, ha un carattere eminentemente *meridiano.*

Maurizio Sentieri fa opportunamente della cultura alimentare una sorta di radice dell'intero, capace com'è di rammemorare e rimandare alla realtà dei luoghi e del saper vivere, e lo fa soprattutto lottando contro la retorica dell'alimentazione, contro i suoi luoghi comuni, a partire dal feticcio della falsa e abusata concezione della "dieta mediterranea".

In opposizione all'estetica del cibo, alla sua odierna, volgare spettacolarizzazione, portata avanti a reti unificate e su riviste patinate, in *Cibum nostrum* si ribadisce con Wittgenstein che nell'alimentazione, come nella vita, non c'è estetica senza etica, e che la nostra antica cultura culinaria affonda le radici ancora una volta in quel *mare nostrum* in grado di irradiarsi e inerpicarsi fino alle pendici degli Appennini e delle Alpi meridionali, dando vita a un sistema integrato alla costante ricerca di soluzioni dettate dalla continua necessità. Si tratta, ricorda l'autore, di riconoscere nella frugale molteplicità mediterranea, nel suo policentrismo, la scoperta di un equilibrio innescato dalla stessa fragilità o scarsità del mondo contadino. Insieme alla ricca biodiversità, è la precarietà – ricorda Sentieri con Braudel – il motore della fantasia culinaria italiana. Una cultura millenaria che inseguiva ambiente e stagioni, erbaggi, transumanze, rafforzatasi in nuove cristallizzazioni con gli alimenti provenienti dal continente americano e fissatasi poi negli ultimi cinquecento anni.

Dunque, *Cibum nostrum* è un invito a distinguere e contestualizzare, senza dimenticare che l'alienazione dell'individuo occidentale risiede anche in questa perdita di memoria, in questa incapacità di *abitare* e dimorare facendo convivere al meglio elementi positivi del passato con quelli irrinunciabili del presente. E che, se l'integrazione e la varietà dell'alimentazione facevano il paio con le mille attitudini degli abitanti, col rispetto del territorio e della biodiversità – fattori che hanno portato la dieta mediterranea a divenire patrimonio immateriale dell'Unesco – ebbene, con tale riconoscimento si premia non solo una cultura, ma un intero e complesso stile di vita conviviale e comunitario, da cui si può ripensare il rapporto stesso con i luoghi.

Beninteso, Sentieri, lontano da nostalgie verso le tante criticità della civiltà contadina, sottolinea che quel tipo di cultura materiale è stata però sostituita dal suo opposto, ovvero dall'eccesso di una società di stampo edonistico e narcisistico, in cui ognuno è ingranaggio, consumatore intermedio di una filiera gigantesca, eppure quasi occulta e invisibile, nella sua onnipotenza. Ecco che il sogno dell'assenza di necessità, una volta avveratosi, conduce al caos alimentare, per poi farsi problema ecologico e, dal punto di vista politico, problema democratico. Il punto è, sì, il rapporto tra fame e sazietà, ma anche la tensione ormai smarrita, e tuttavia imprescindibile, direbbe Günther Anders, tra libertà e necessità. A questo punto non basta che la tecnica abbia sconfitto il tempo, e che tutto sia possibile e illimitato, perché è lo spazio a presentare il conto proteiforme della tracotanza moderna: l'emergenza climatica, le nuove migrazioni, per esempio.

Insomma, *Cibum nostrum* parte dalla distanza frapposta tra noi e il mondo per rimarcare il contrasto tra l'alimentazione vissuta come simbolo, come vita e relazione sociale, e il suo simulacro: maschera mortifera, predatoria, frivola e superficiale. E affida alla ricca sezione finale di ricette immateriali, dedicata alle terre marginali appenniniche, una raccolta di cibi e storie dagli aspetti pluridiscorsivi e polisemici, la soluzione dell'*impasse*. Le ricette selezionate hanno il merito di fugare ogni dubbio e restituire la relazione col cibo a una condizione materiale, al rapporto produttivo che si fa saggezza, attraverso un sapere declinato come conoscenza collettiva, basato su infiniti tentativi, esperienza, selezione, fino a tradursi in filosofia di vita e benessere.

Per Sentieri, è chiaro, non si tratta qui di mero utilizzo, di assoggettamento, ma di vivere nella maniera più piena e appropriata, per costruire un mondo di cui possiamo realmente dirci partecipi. Per questo, *Cibum nostrum* si schiera a favore della profondità, del radicamento, della semplicità. E invita a riguardare le cose e le persone, a restare e trattenersi, nella comprensione di una totalità in grado di farsi gesto, maniera, rito, e nuovamente storia condivisa.

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

Derive
APPROD

Maurizio Sentieri

Cibum nostrum

Mito e rovina della dieta mediterranea