

ANDREA FABBRI*

Le due culture della nuova gastronomia

Tra discipline umanistiche e discipline scientifiche c'è da sempre un rapporto di amore/odio, di complementarità e di conflittualità. Eppure non sarebbe possibile all'una esistere senza l'altra, e viceversa.

In principio c'era una sola cultura: la filosofia, la poesia e la scienza procedevano tenendosi per mano. Il pensiero della civiltà occidentale si è nutrito, fin dagli albori, della matrice culturale greca e latina, senza subire dicotomie. Per secoli, il sapere ha spaziato armoniosamente in tutte le direzioni e ciò è avvenuto anche in Italia.

Quando e come si sono differenziate le due culture, umanistica e scientifica? La separazione è avvenuta con o senza ragione? Storici e filosofi concordano nell'attribuire al Romanticismo (prima metà dell'800), l'innescò di divisioni culturali, esplose poi in un duplice fondamentalismo.

Come è noto fu Charles Percy Snow, un chimico-romanziero inglese, a denunciare clamorosamente, fra il '59 e il '63, nel suo fortunato saggio sulle "due culture"¹, il male prodotto da questa separazione.

L'ingegno, come diceva Aristotele, fa avvicinare idee fra loro distanti. La scienza vuol sapere «cosa dire», mentre la letteratura e le arti «come dirlo». Galileo non sarebbe stato così grande se non fosse stato anche un maestro di retorica: fu un esempio di come la letteratura possa essere al servizio della scienza.

* *Università di Parma*

¹ C.P. SNOW, *Le due culture e la rivoluzione scientifica*, 1959; Id., *Le due culture*, 1963 [Feltrinelli, Milano, 1964].

LA GASTRONOMIA

Per capire se questa divisione permane nel mondo della gastronomia è necessario domandarci che cosa sia questa disciplina, questa categoria, che è lungi dall'essere accettata e interpretata in modo univoco dai tanti attori che le ruotano intorno, come falene intorno a una fonte di luce nelle serate estive.

Le definizioni si sprecano: la parola è un grecismo, letteralmente “la regola dello stomaco”, e nasce come termine moderno nel 1801, in una poesia di Joseph Berchoux – *Gastronomie ou l'homme des champs à table* –, anche se nel IV secolo a.C. Archestrato di Gela scriveva l'*Hēdypatheia*, ossia, letteralmente, *Poema del buongustaio*; Crisippo di Soli scrisse in seguito che in realtà l'opera si intitolava *Gastronomia*. Ma la fama viene raggiunta dalla parola solo dopo la pubblicazione, nel 1826, dell'opera di un magistrato che forse conosceva la cucina meglio delle leggi, Jean Anthelme Brillat-Savarin. L'opera, la *Fisiologia del gusto*, definisce la gastronomia come «la conoscenza ragionata di tutto ciò che si riferisce all'uomo in quanto essere che si nutre. Il suo scopo è provvedere alla sopravvivenza degli esseri umani attraverso la migliore alimentazione possibile. (...) il suo scopo immediato è la sopravvivenza dell'individuo, i suoi mezzi di esecuzione sono l'agricoltura che produce, il commercio che scambia, l'industria che prepara, l'esperienza che inventa i mezzi idonei a disporre ogni cosa per il miglior uso possibile»².

Il gastronomo è uomo di diverse competenze: conosce i vini e sa associarli agli alimenti, sa preparare un menù e curare la realizzazione dei piatti, frequenta i ristoranti e talvolta anche i luoghi nei quali le materie prime sono preparate. Le sue caratteristiche non sono mutate per due secoli, se non forse per una attenuazione della critica al suo ruolo. Infatti fino a qualche decennio fa la gastronomia era considerata più che una scienza un passatempo di signori un po' originali, appassionati del ben mangiare, che si dedicavano alle tematiche relative alla gastronomia da dilettanti molto coinvolti, che non di rado, comunque, raggiungevano livelli qualitativi molto alti anche dal punto di vista scientifico. La gastronomia rimaneva però appannaggio di un'élite, anche perché l'alimentazione e la cucina rimanevano, per la massa dei consumatori, legati a piatti tradizionali e più o meno ripetitivi. L'ultimo mezzo secolo ha visto cambiare questa situazione, per una serie di fattori economici e

² J.A. BRILLAT-SAVARIN, *Physiologie du Goût, ou Méditations de Gastronomie Transcendante; ouvrage théorique, historique et à l'ordre du jour, dédié aux Gastronomes parisiens, par un Professeur, membre de plusieurs sociétés littéraires et savantes*, 1825 [Fisiologia del gusto, Sellerio, Palermo, 2012, pp. 44-46].

sociali sui quali non possiamo soffermarci. La gastronomia è divenuta quindi anche un settore economico non trascurabile, un business di portata globale.

Gastronomia è quindi comunemente ritenuta l'attenzione alla qualità sensoriale, edonistica, degli alimenti, e in particolare di quelli trasformati in cucina. Ma oggi, in una definizione più attenta al mondo contemporaneo, la gastronomia può essere considerata una scienza interdisciplinare che coinvolge la biologia, l'agronomia, la tecnologia, l'antropologia, la storia, l'arte, la filosofia, la psicologia e la sociologia.

Sta quindi cominciando a configurarsi come una forma culturale a sé stante, in quanto integra dati immateriali, saperi, pratiche, anche rituali, propri del tessuto sociale e della condivisione sociale – un umanismo della tavola –, letteratura e rappresentazioni artistiche. Un'immaterialità che s'incarna nella materialità degli strumenti tecnici, dei prodotti, dei piatti, dei libri di ricette, dei luoghi deputati come i ristoranti, le sale da pranzo e le cucine, e degli oggetti ivi utilizzati.

GASTRONOMIA E IDENTITÀ

Costituendo un elemento specifico e riconosciuto dalla maggioranza delle classi e degli individui di una regione e di una nazione, la gastronomia costituisce una delle componenti reali della "cultura" delle comunità, sintesi dei saperi e delle tradizioni (sia popolari che elitarie), al pari se non più della lingua, della religione, dell'etnia. Travalicando quindi il mero momento del consumo di cibo, la gastronomia è presente in modo molto più pregnante e continuo nella vita quotidiana, e costituisce un irrinunciabile carattere identitario; Brillat-Savarin afferma: «Dimmi ciò che mangi e ti dirò chi sei»³, e di pochi anni dopo è l'assioma di Feuerbach, «l'uomo è ciò che mangia»⁴; certo, ma è anche legittimo affermare l'inverso, e cioè che l'uomo mangia ciò che è, cioè la sua cultura identitaria lo spinge a riconquistare a ogni pasto la sua identità, la sua appartenenza.

L'identità può, fino a un certo punto, essere acquisita; è il caso del turista che, trovandosi in un paese o in una regione nuova, si trova nella condizione di emozionarsi nell'associare gradevoli paesaggi, la brezza di una storia millenaria, il fascino di edifici evocativi di grandi eventi, lo splendore di opere d'arte irripetibili, a piatti che quelle bellezze, quel

³ *Ivi*, p. 11.

⁴ L. FEUERBACH, *Das Wesen der Religion* (Essenza della religione), Leipzig, 1846.

fascino, ribadiscono al livello sensoriale, in una sintesi che è capace di generare un amore durevole, che il turista può ricondurre con sé nel paese di origine; e che determinerà, nell'attesa di un sognato ritorno, la ricerca di quelle sensazioni che, sole, possono richiamare l'emozione primigenia, e cioè quelle date dal cibo ormai esotico che però sarà in grado di trovare in patria.

GASTRONOMIA E UNIONE EUROPEA

È partendo da queste premesse che l'Unione Europea, conscia della portata identitaria dei saperi gastronomici, importante quanto il loro valore alimentare, ha prodotto il 12 marzo 2014 un'importante Risoluzione nella quale, oltre a riconoscere il valore dei saperi gastronomici europei, si esprime un invito che ne è la vera novità: «Il Parlamento Europeo (...) invita la Commissione e il Consiglio a studiare programmi per la formazione di professionisti della gastronomia; incoraggia gli Stati membri a promuovere tali formazioni; sottolinea che è importante che tali formazioni trattino la gastronomia locale ed europea, la diversità dei prodotti nonché i processi di preparazione, produzione, conservazione e distribuzione degli alimenti»⁵. Per la risoluzione il gastronomo non è più semplicemente un colto epicureo che sa accogliere i invitati a un banchetto, o distinguere l'annata di un Brunello; il gastronomo è colui che è in grado di coniugare la cultura di un territorio con l'alimentazione della gente che lo abita, che sa interpretare il rapporto tra il territorio e il cibo in tutte le dimensioni. Il gastronomo, innanzitutto, non è un cuoco, anche se conosce cosa accade in cucina. Dei prodotti alimentari racconta la storia, descrive le tecniche di produzione, le proprietà organolettiche e quelle nutrizionali, progetta iniziative di marketing, organizza eventi enogastronomici, in definitiva valorizza il prodotto; e tutto questo richiede progetti formativi non improvvisati.

La necessità di professionisti con una preparazione di base sufficiente a gestire i vari aspetti della gastronomia si è sentita da diversi decenni, da quando la gastronomia ha cominciato a divenire materia di interesse di massa, e non più elitario; e da quando il made in Italy alimentare ha cominciato a espandersi nel mondo, con successo ma con poche regole che lo proteggessero; da

⁵ UNIONE EUROPEA (2014): *Risoluzione sul "Patrimonio gastronomico europeo"*, 12 marzo 2014. (<http://www.europarl.europa.eu/sides/getDoc.do?pubRef=-//EP//TEXT+TA+P7-TA-2014-0211+0+DOC+XML+V0//IT&language=IT>).

quando, infine, il piacere di mangiare bene ha cominciato a essere una voce essenziale del turismo di massa.

Il mondo della formazione superiore, come è costume inveterato, ha impiegato molto a riconoscere l'assenza di un percorso formativo adeguato. Ma alla fine i corsi di studio universitari sono nati, e la data di nascita è il 2004.

Per formare tali professionisti, che possiamo chiamare gastronomi laureati, agli aspetti sopra elencati, che vanno dalla produzione alla cultura del cibo, comprendendo la cucina, si sono dovute aggiungere conoscenze e competenze relative all'economia, alla legislazione, alla promozione e comunicazione, e al marketing degli alimenti di qualità gastronomica.

CONCLUSIONE

Noi oggi siamo riuniti a parlare di gastronomia, e le relazioni che saranno presentate dai relatori spaziano su diversi campi scientifici, economici e umanistici. Ebbene, le scienze gastronomiche non si devono intendere soltanto come conoscenza inserita nelle discipline scientifiche e umanistiche. Quello che mi auguro sia il risultato dei lavori di oggi è la constatazione che la gastronomia è la disciplina che sola, per adesso, è in grado di superare la contrapposizione delle due culture, che è in grado di far convivere di nuovo le scienze sperimentali con le scienze umanistiche, il corpo con l'intelletto, il piacere fisico con quello spirituale.

RIASSUNTO

Cultura scientifica e cultura umanistica si sono negli ultimi secoli separate, il che ha determinato una crescente povertà culturale, e limitazioni anche gravi nei risultati dei lavori dell'Accademia.

La gastronomia è la disciplina che sola è riuscita a riunire discipline della scienza sperimentale, dell'economia e della letteratura sotto lo stesso tetto, per descrivere, raccontare, nel modo più appropriato e coinvolgente, le proprietà degli alimenti e dei piatti di qualità. Questo compito è affidato al gastronomo laureato, una figura nuova per la formazione universitaria, che ha nelle sue mani la responsabilità di valorizzare la sterminata ricchezza gastronomica del Paese e dell'Unione Europea.

ABSTRACT

Scientific culture and humanistic culture have in recent centuries become separated, which caused a general cultural weakening, and limitations even in the quality of research

work. Gastronomy is the discipline that alone was able, so far, to bring under the same roof disciplines of experimental science, economy and art and literature, to describe, tell, in the most appropriate and involving manner, the property of quality foods and dishes. This duty is now entrusted on the graduated gastronome, a new figure for academic formation, which has in its hands the responsibility of the valorisation of the boundless gastronomic wealth of our Country and of the European Union.