GIGLIOLA ZANETTI

SCOPRIRE LA NOSTRA IDENTITA'

LA COMUNICAZIONE SULLO SFONDO DEI VALORI CULTURALI

Se non fissiamo obiettivi,
qualsiasi percorso può essere
solo l'inizio di un gioco senza fine

Il modo migliore per realizzare un sogno,
è quello di svegliarsi
Paul Valéry

SOMMARIO

PREMESSA…….. P. 3

Capitolo I

IL CONTATTO CON LE PROPRIE RADICI STORICHE E IDENTITARIE

UNO SPAZIO DI VALORI, SAPERI E SAPORI CONDIVISI…….. 5

Gli italiani hanno costruito l'Italia……. 5

L'analogia tra cibo e linguaggio……. 6

L'integrazione di modelli culturali diversi……. 10

OSSERVARE LE ALTRE CULTURE E CIVILTA'…… 12

Conoscersi per evitare i conflitti interculturali…… 12

L'identità è un pilastro della comunicazione interculturale…… 15

RITROVIAMO LA NOSTRA IDENTITA' CULTURALE NEL CONFRONTO E NELLO SCAMBIO…… 20

Un simbolo culturale ci ricorda le nostre radici…….. 20

L'intervista…….……. 25

Capitolo II

CEMENTARE LA COESIONE DELL'ITALIA…….. 27

L'UNITA' D'ITALIA NEI GUSTI CONDIVISI…….. 27

Unificare l'Italia attraverso la cucina……. 27

Tradizione e modernità nell'immaginario collettivo…….. 30

Il territorio come riferimento nelle scelte alimentari…….. 33

L'evoluzione della cultura alimentare italiana…… 36

L'UNITA' D'ITALIA NEL SENTIRE COMUNE…… 38

I festeggiamenti per i 150 anni dell'unità d'Italia…… 38

Italia (1861-2011) nella regione Veneto…….. 40

OSSERVAZIONI CONCLUSIVE…….. 43

BIBLIOGRAFIA……. 46

PREMESSA

Il 150° anniversario dell'unità d'Italia mi ha suggerito l'idea di offrire un contributo nel "fare gli italiani" attraverso alcune riflessioni sul concetto di *identità,* che non trova un ostacolo nello *scambio*, ossia nel confronto tra identità diverse.

"L'Italia è fatta, ora facciamo gli italiani" avrebbe detto Massimo D'Azeglio all'indomani dell'unità del Paese.

Il punto di vista avrebbe potuto essere rovesciato, nel senso che, finalmente, gli italiani avevano fatto l'Italia e non solo attraverso i moti risorgimentali, ma soprattutto attraverso l'arte e la cultura.

L'Italia esisteva già da tempo, era l'Italia dei modi di vivere, delle abitudini quotidiane, degli atteggiamenti mentali, dei valori condivisi.

E' l'Italia della cultura che definisce la sua *identità* ben più dell'unità politica. E l'Italia migliore, più feconda è stata quella preunitaria. E' l'Italia spezzettata in realtà di dimensioni relativamente piccole, i Comuni, le Repubbliche marinare, i Granducati, che ha prodotto la grande letteratura (Dante, Cavalcanti, Boccaccio, Petrarca, l'Ariosto e il Tasso, su su fino ad arrivare a Manzoni e Leopardi). L'Italia della grande arte, Piero della Francesca, Paolo Uccello, Leonardo, Michelangelo, Raffaello, Botticelli in una lista che non finisce più e non ha pari al mondo. L'Italia laboratorio dove nasce, per la prima volta nella storia, a Firenze e nel piacentino, una forte classe di mercanti, preludio alla Modernità.

Oltre a questi aspetti culturali, l'esistenza di modelli alimentari e gastronomici, di stili e gusti comuni, di valori condivisi, ci autorizza a parlare di *identità collettiva*, di un "Paese Italia", secondo una felice espressione di Ruggiero Romano, fin dai secoli centrali del Medioevo, quando l'Italia doveva ancora venire, ma già esistevano italiani che si sentivano e si rappresentavano come tali.

Jacque Le Goff ha sottolineato che "le realtà politiche e mentali del Medioevo italiano sono, ben più che l'Italia, gli italiani". La stessa cosa si potrebbe dire per l'età moderna fino al 1861, anno dell'unità d'Italia.

I critici sostengono che l'unità fu un'iniziativa elitaria (ai plebisciti votò il 46% della popolazione) che non è mai riuscita ad entrare profondamente nel cuore della gente. Gli stessi critici ritengono che quello italiano non è mai stato un popolo. Mussolini cercò di forgiarlo, dovendo tra l'altro ricorrere a richiami e simboli, quelli dell'antica Roma, che con l'Italia moderna non hanno nulla a che fare. Ma nemmeno lui ci riuscì: "Governare gli italiani non è

difficile, è inutile". L'italiano è quello del Guicciardini, attento al suo "particulare" che non va oltre la famiglia e, quando va bene, il campanile.

Il 17 marzo 2011 celebriamo i 150 anni dell'Unità d'Italia e, al tempo stesso, siamo chiamati a fornirne una nuova interpretazione in chiave federalista. Federalismo oggi deve significare, innanzitutto, la riproposizione di una visione del futuro del Paese certamente nuova, ma altrettanto condivisa, come seppero fare i nostri antenati al momento dell'unità e i padri costituenti al momento di ricostruirla in forma democratica dopo l'immane tragedia della guerra e della guerra civile. Il federalismo può di certo configurarsi come l'assetto dei poteri più rispondente all'obiettivo di preservare e di valorizzare la diversità delle culture e delle tradizioni delle diverse Regioni in un sistema unitario.

Sotto il profilo culturale si può intervenire in questa direzione riscoprendo la nostra *identità collettiva* al di là delle differenze e varietà.

Lo scritto è stato stilato tra marzo - aprile 2011.

CAPITOLO I

IL CONTATTO CON LE PROPRIE RADICI STORICHE E IDENTITARIE

UNO SPAZIO DI VALORI, SAPERI E SAPORI CONDIVISI

Il bisogno di avere "radici" è il più importante
e il meno conosciuto dell'animo umano
Simone Weil

Gli italiani hanno costruito l'Italia

Il futuro influenza il presente
tanto quanto il passato
Friedrich Nietzsche

Sono stati gli italiani a costruire l'Italia attraverso l'arte e la cultura.

Il senso della Patria e l'amor patrio crescono nella consapevolezza delle nostre radici identitarie. Ma questo, purtroppo, viene interpretato nel senso di inoculare la percezione dell'Italia come *nazione etnica*, di memoria fascista.

Le distorsioni operate dal nazifascismo sono state riconosciute e bandite in tutti i miei scritti. [1]

Qui si tratta di focalizzare il concetto di *identità* come consapevolezza di sé, dei propri *valori culturali di fondo non negoziabili*, della propria arte e cultura creata da pittori, scultori, musicisti, filosofi, scienziati, scrittori, poeti, ecc.

Tutte queste componenti hanno contribuito a creare una sorta di programmazione mentale collettiva che va sotto il nome di *cultura italiana*, anche se naturalmente comprende tante influenze e contributi provenienti da altre culture, a cominciare dalla lingua italiana e dai dialetti. Nell'italiano parlato e scritto ci sono molte parole di origine straniera e nei vari dialetti ci sono parole di matrice spagnola, francese, ecc., a cominciare dal dialetto veneto, che ha risentito fortemente dell'influenza spagnola.

Le due nozioni di *identità* e di *scambio* entrano in gioco nella lingua parlata, ma anche nel sistema alimentare che contiene e trasporta la cultura, è depositario delle tradizioni e

[1] Vedi ad esempio: Zanetti G., *Barriere ideologiche e democrazia*, pubblicato nel 2007 sul sito Internet: www.gigliolazanetti.eu.

dell'identità di gruppo, ed è veicolo di autorappresentazione e di scambio culturale, come spiega Massimo Montanari nel suo libro "*Il cibo come cultura*". Il cibo costituisce il primo modo di entrare in contatto con altre culture, perché mangiare il cibo altrui è più facile che decodificarne la lingua. Il cibo media fra culture diverse, aprendo i sistemi di cucina a ogni sorta di invenzioni, incroci e contaminazioni. Le culture si modificano e si ridefiniscono incessantemente come le culture alimentari e gastronomiche.

L'analogia tra cibo e linguaggio

Chi mangia da solo si strozza in solitudine
Proverbio arabo

Prendendo in considerazione il cibo come cultura, possiamo riscontrare una analogia tra cibo e linguaggio, come sottolinea Montanari. Entrambi sono "codici di comunicazione, che, all'interno e all'esterno delle società che li esprimono, trasmettono valori simbolici e *significati* di varia natura (economici, sociali, politici, religiosi, etnici, estetici, ecc.)" [2]

Cibo e *parola* si prestano a mediazioni tra culture diverse. E tuttavia il confronto tra identità diverse non è di ostacolo alla difesa delle identità, del patrimonio culturale che ogni società riconosce nel proprio passato. Riporto le parole di Montanari:

> Le due nozioni di *identità* e di *scambio*, spesso chiamate in causa quando si tratta di cultura alimentare, vengono talora contrapposte, quasi che lo scambio – cioè il confronto fra identità diverse – fosse di ostacolo alla salvaguardia delle identità, del patrimonio culturale che ciascuna società riconosce nel proprio passato. In una prospettiva come questa, che volentieri si sposa alla diffidenza per il diverso, alla paura della contaminazione, a forme più o meno esasperate di chiusura e di intolleranza, la storia viene solitamente chiamata in causa come luogo di produzione delle «origini», di «radici» più o meno mitiche a cui fare riferimento per la conservazione della propria identità. Ma la storia ci mostra esattamente il contrario: che le identità culturali non sono realtà metafisiche (lo «spirito dei popoli») e neppure sono inscritte nel patrimonio genetico di una società, ma si modificano e si ridefiniscono incessantemente, adattandosi a situazioni sempre nuove determinate dal contatto con culture diverse. [3]

Il Medioevo europeo diede origine ad una cultura alimentare e gastronomica nuova e innovativa attraverso l'incrocio della tradizione romana e di quella "barbarica", confermando

[2] Cfr. Montanari M., *Il cibo come cultura*, Laterza, Roma-Bari, 2010, p. 153.
[3] Cfr. op. cit. p. 154.

il carattere dinamico della storia dell'alimentazione e la natura storica e mutevole di tutte le culture alimentari.

Montanari illustra con chiarezza questo processo:

Una vicenda esemplare è quella del Medioevo europeo, che, come abbiamo già messo in luce, vide formarsi un'identità alimentare e gastronomica nuova, sostanzialmente innovativa rispetto al passato (di cui, pure, trasmetteva l'eredità) grazie a uno straordinario esperimento di contaminazione, anche conflittuale, tra culture diverse e in qualche misura opposte. La nuova civiltà, come sappiamo, nacque dall'innesto della tradizione romana (ripresa e rafforzata dal cristianesimo) su quella «barbarica»; la cultura del pane, del vino e dell'olio si incrociò con la cultura della carne, della birra e dei grassi animali, e quello che ne scaturì fu un modello inedito di produzione e di consumo, in cui la carne (soprattutto la carne di maiale) affiancava il pane come «valore forte» del sistema, in una dinamica di reciproca integrazione, al tempo stesso economica e simbolica, che costituisce uno dei più interessanti episodi nella storia della cultura alimentare.

In questo modo, infatti, il pane e il maiale, e con loro il vino, diventarono i simboli alimentari dell'identità europea, proprio nel momento in cui sulle sponde meridionali del Mediterraneo si affermava una nuova fede, quella islamica, che non caricava quegli alimenti di significati simbolici altrettanto decisivi (il pane) o addirittura li rifiutava come impuri (il vino e il maiale). Tale vicenda – emblematica del carattere dinamico della storia dell'alimentazione, della natura, appunto, storica, e perciò mutevole, di tutte le identità alimentari – finì per proiettare a nord del Mediterraneo alcuni «valori» che erano cresciuti altrove e che in passato avevano caratterizzato altre culture: la civiltà del pane e del vino era nata nelle regioni del Vicino e del Medio Oriente afroasiatico; dal Medioevo in poi diventò soprattutto europea. [4]

Il Medioevo rappresenta in particolare il momento decisivo dell'evoluzione della *cultura della pasta* che resterà nei secoli un elemento portante del modello alimentare italiano.

Tuttavia, la cultura della pasta non è esclusivamente italiana. Come rileva Massimo Montanari nel libro "*L'identità italiana in cucina*", "in quei secoli anche i ricettari francesi o inglesi la includono. Ma appare italiana la *varietà* dei tipi e dei formati, che si moltiplicano nel Medioevo grazie al sovrapporsi – proprio in Italia – di diverse tradizioni gastronomiche: quella antica, romana, che già conosceva la pasta di forma larga (lasagne); quella medievale, araba, che introduce la pasta di forma allungata (vermicelli, fettuccine) e contemporaneamente diffonde l'uso di farla seccare per poterla conservare a lungo e trasportare lontano.

[4] Cfr. op. cit. pp. 154-155.

Si delinea in tal modo la vocazione anche 'industriale' della pasta, attestata la prima volta nella Sicilia di tradizione araba, a Trabìa, vicino a Palermo, dove il cronista Edrisi segnala l'esistenza di una fabbrica che esporta «in tutte le parti, nella Calabria e in altri paesi musulmani e cristiani; e se ne spediscono moltissimi carichi di navi». Siamo appena a metà del XII secolo. Nel secolo successivo, pastifici nasceranno a Genova, altro luogo di mare, altro luogo di commercio. A ribadire che la fortuna dei modelli alimentari si costruisce attraverso la loro capacità di essere diffusi". [5]

Le culture alimentari si costruiscono quindi storicamente, nella dinamica quotidiana del colloquio tra persone, esperienze e culture diverse. Come specifica Montanari, l'*italianità* della pasta, o del pomodoro, o del peperoncino (o della pasta al sugo di pomodoro arricchito di peperoncino) è fuori discussione. Ma è anche fuori discussione che la pasta, il pomodoro, il peperoncino appartengano *in origine* a culture diverse: e che sia necessario scavare nello spazio, oltre che nel tempo, per recuperare i frammenti di storie diverse che alla fine si incrociano e danno origine a storie e identità nuove. In fondo, la ricerca delle proprie radici finisce sempre per essere la scoperta dell'*altro* che è in noi. Un altro che, attraverso complicati processi di osmosi e adattamento, in vari modi ha contribuito a farci diventare quello che siamo. Proprio per questo parliamo di identità *culturali* che si costruiscono nel tempo, mediante il confronto e lo scambio.

È esattamente questo il genere di identità che stiamo cercando nella storia alimentare e gastronomica di un'Italia che si modella come spazio di valori comuni, di saperi e di sapori conosciuti (non necessariamente apprezzati). Un'Italia di localismi e regionalismi che sono tali proprio perché confrontati e contrapposti ad altri localismi e regionalismi, magari vicinissimi. Il fenomeno del campanilismo, tipico della storia italiana, è l'altra faccia della conoscenza condivisa. Perfino il dileggio delle abitudini altrui (chiamare questi «mangiarape», quelli «mangiapolenta», quegli altri ancora «mangiafagioli» e via dicendo, come appare nei testi italiani fin da secoli remoti) non è pensabile senza che quelle abitudini siano note e magari sperimentate. [6]

Occorre precisare che quando Montanari parla di "identità alimentare e gastronomica" e di "modelli alimentari" si riferisce a un tratto culturale che si esprime in un *comportamento alimentare*, con una selezione di certi cibi, con un particolare gusto che è un prodotto culturale e con determinate abitudini alimentari.

---

[5] Montanari M., *L'identità italiana in cucina*, Laterza, Roma-Bari, 2010, pp. 14-15.
[6] Cfr. op. cit. pp. 46-47.

L'*identità*, invece, si esprime nei *valori*, in ciò che è importante per una persona e per una comunità, come sarà spiegato nel paragrafo "*L'identità è un pilastro della comunicazione interculturale*".

Montanari spiega la metafora delle *radici culturali* nel volume "*Il cibo come cultura*":

Le storie che abbiamo raccontato stanno a ricordarci che ogni cultura, ogni tradizione, ogni identità è un prodotto della storia, dinamico e instabile, generato da complessi fenomeni di scambio, di incrocio, di contaminazione. I modelli e le pratiche alimentari sono il punto di incontro fra culture diverse, frutto della circolazione di uomini, merci, tecniche, gusti da una parte all'altra del mondo. Diciamo di più: le culture alimentari (ma le culture in genere) sono tanto più ricche e interessanti quanto più gli incontri e gli scambi sono stati vivaci e frequenti – per esempio, nelle situazioni di confine.

La ricerca delle radici, quando è fatta con metodo critico e non dietro la suggestione di impulsi emotivi, non giunge mai a definire un punto da cui siamo partiti (magari per disperderci, come l'immaginario collettivo spesso fantastica) bensì, al contrario, un intreccio di fili sempre più ampio e complicato a mano a mano che ci allontaniamo da noi. In questo intricato sistema di apporti e di rapporti non le radici, ma noi siamo il punto fisso: l'identità non esiste all'origine, bensì al termine del percorso.

Se proprio di radici vogliamo parlare, usiamo fino in fondo la metafora e raffiguriamoci la storia della nostra cultura alimentare come una pianta che *si allarga* (non: si restringe) a mano a mano che affonda nel terreno, cercando linfa vitale fin dove riesce ad arrivare, insinuando le sue radici (appunto) in luoghi il più possibile lontani, talvolta impensabili. Il prodotto è alla superficie, visibile, chiaro, definito: siamo noi. Le radici sono sotto, ampie, numerose, diffuse: è la storia che ci ha costruiti. [7]

Volendo usare la metafora delle radici proposta da Montanari, possiamo rilevare che il fatto che ci siano apporti rilevanti da parte di altre culture non ci impedisce di parlare di *identità italiana.* Analogamente, non si può dire che è sbagliato cercare *chi siamo* come persone solo perché siamo stati influenzati o condizionati da altri, in primo luogo dai genitori, nella nostra crescita.

[7] Montanari M., *Il cibo come cultura*, op. cit. pp. 159-160.

L’integrazione di modelli culturali diversi

Il progresso si deve alla forza
delle personalità,
non dei principi
Oscar Wilde

La cultura alimentare italiana, come si è accennato, nasce a poco a poco dallo scontro-incontro fra romani e “barbari”, fra la cultura del pane, del vino e dell’olio, simboli della civiltà agricola romana e la cultura della carne e del latte, del lardo e del burro, simboli della civiltà “barbarica”, legata alla foresta più che all’agricoltura.

Questa nuova realtà coniugava le tradizioni e gli stili di vita delle popolazioni mediterranee e di quelle continentali, spostando il baricentro dal Mediterraneo all’Europa.

Gli storici hanno denominato «agro-silvo-pastorale» questo modello produttivo in cui il pane e i cereali hanno la stessa considerazione della carne e dei latticini. Si tratta di una simbiosi al tempo stesso economica e mentale.

Come precisa Montanari, “il fenomeno fu accelerato dal diffondersi della religione cristiana, che costrinse gli europei a modelli di comportamento comuni. Da un lato essa conferì straordinario credito ai simboli tradizionali della civiltà mediterranea, pane vino e olio, divenuti emblemi e strumenti di culto della nuova fede (il pane e il vino per la celebrazione eucaristica, l'olio per la somministrazione dei sacramenti). Dall'altro introdusse in ogni parte del continente i medesimi obblighi di alternanza alimentare, legati al calendario liturgico che scandiva lo scorrere del tempo, distinguendo i giorni e periodi 'di grasso' (quando mangiare carne era consentito, o addirittura raccomandato come segno della festa) dai giorni e periodi 'di magro' (quando la carne si doveva sostituire con cibi vegetali o tutt'al più con latticini, uova, pesce). In questo modo si sollecitava la compresenza di tutti i prodotti, di tutti i grassi, di tutti i condimenti su tutte le tavole dell'Europa cristiana.

Il concorso di questi fattori politici, economici e religiosi generò una cultura relativamente omogenea, che definiamo europea. E fu in questo quadro d'insieme che a poco a poco si configurarono diverse identità regionali, legate al formarsi e al consolidarsi di tradizioni comuni, modi di vita, valori collettivi. In Italia, popoli diversi (dapprima i goti, poi i longobardi, che entrarono nella penisola assieme ad altri gruppi numericamente minori) si sovrapposero alla preesistente popolazione 'romana', essa stessa costituita da una molteplicità di stirpi tenute insieme dalla condivisione di una cultura comune.

Per qualche tempo i documenti consentono di distinguere con una certa chiarezza le singole etnie, poi ne rimangono solo tracce, prevalentemente linguistiche, mentre risaltano gli incroci che danno vita a una realtà nuova, sociale e culturale oltre che biologica. A poco a poco, da questa miscela di genti nacquero gli *italiani*." [8]

La cultura ha dunque un ruolo fondante e portante nella formazione dell'*identità italiana* attraverso la definizione di uno spazio, materiale e mentale, all'interno del quale circolavano modelli di vita e di cultura, saperi e abitudini anche alimentari e gastronomiche.

Durante il Medioevo si configurò un modello alimentare "italiano" durato fino ai nostri giorni in alcune caratteristiche peculiari.

L'Italia forgiò la sua *identità culturale e politica* secondo modalità che oggi definiremmo *di rete* senza poter contare su entità politiche omogenee ed estese nel territorio per vari motivi, tra cui anche la presenza del potere temporale dei Papi nel bel mezzo della penisola, e malgrado i tentativi dei longobardi prima e di altri poi.

In Francia, in Inghilterra e più tardi in Spagna, viceversa, già nei secoli centrali del Medioevo si costituirono entità politiche relativamente omogenee e territorialmente ampie.

In Italia la *rete delle città*, più forte che altrove, è la chiave di trasmissione e diffusione della cultura. Nel Medioevo le città restano un luogo determinante della vita civile in quanto sedi del potere politico e religioso, anche se le campagne e i centri rurali, con le abbazie e i castelli, assumono un considerevole rilievo.

A iniziare dall'XI secolo esplode nel centro-nord della penisola il fenomeno comunale. Le città si costituiscono prima attorno al vescovo, poi in alcuni casi contro di lui, come centri di autogoverno e di controllo del territorio. Espandendosi nel "contado", la città di fatto diventa una piccola capitale in cui nobili e borghesi concentrano i loro interessi e costruiscono un sistema di controllo sulle risorse economiche e alimentari delle campagne.

Dal XIV secolo in poi, le "signorie" ereditano il fenomeno comunale e costituiscono vere e proprie dinastie familiari, ma confermano e rafforzano il carattere territoriale del governo cittadino.

Il fatto che accomuna le esperienze sociali e politiche di diversa natura è "la capacità dei centri maggiori di imporre un dominio sui centri minori, creando una gerarchia fra la città capitale e le altre, che tuttavia continuano a coordinare un proprio territorio: si costituiscono in tal modo stati 'regionali' che allargano l'orizzonte economico, oltre che politico, del potere cittadino. Resta, nella mutata situazione, il modello della città che governa il territorio. Resta

[8] Montanari M., *L'identità italiana in cucina*, op. cit., pp. 4-6.

il modello della *rete* che unisce insieme realtà politiche diverse, rendendole in varia misura omogenee sul piano culturale tramite la circolazione di uomini, idee, merci". [9]

Gli uomini sono i professionisti della politica, i notai, i funzionari dell'amministrazione locale, ma anche gli artisti e gli intellettuali, i mercanti, i cuochi delle grandi famiglie. Le idee racchiudono conoscenze, esperienze e atteggiamenti mentali. Le merci sono i prodotti artigianali e gli alimenti che affluiscono sui mercati e ne ripartono.

Questo *modello di rete* costituisce la piattaforma di costruzione dell'*identità italiana*, al di là del carattere territoriale del governo cittadino e delle differenze fra esperienze sociali e politiche diverse.

Nel prossimo paragrafo esamineremo in chiave moderna le implicazioni dei concetti di *identità* e di *valori* che affondano le radici nel tessuto storico, sociale e culturale di una nazione.

OSSERVARE LE ALTRE CULTURE E CIVILTA'

Una civiltà non crolla come un edificio, si direbbe
molto più esattamente che si svuota a poco a poco
della sua sostanza, finché non resta più che la scorza
George Bernanos

Conoscersi per evitare i conflitti interculturali

Il dubbio o la fiducia che hai nel prossimo
sono strettamente connessi con i dubbi
e la fiducia che hai in te stesso
Kahlil Gibran

Nel giugno 2010 i telegiornali hanno diffuso la notizia che a Roma e a Napoli imbrattano i muri e abbattono le statue, decapitandole. Ciò denota un distacco dalla propria storia, dalla propria identità culturale e una forma di non amore di sé.

Il *senso civico* si coltiva attraverso il contatto con le proprie *radici storiche e identitarie.* Non imbratteremmo una foto dei nonni e bisnonni. Nello stesso modo, non si deturperebbe la statua di un personaggio famoso se si connettesse con le *nostre radici identitarie.*

[9] Cfr. op. cit. p. 9.

Questo vilipendio viene visto come un gioco. In realtà, si tratta di barbarie. I barbari facevano terra bruciata dei simboli culturali e storici delle nazioni conquistate.

In alcune scuole di Napoli è stata promossa l'iniziativa di adottare *alcuni* monumenti, per proteggerli dai "vandali" e conservarli. I ragazzi avvicinano chi scrive sui monumenti e sui muri per chiedergli perché lo fa e se poi sarà lui a pulire. E' in questo modo che si coltiva il senso delle proprie *radici storiche e identitarie*.

L'influenza di alcuni studiosi ha generato un potente malinteso che continua a seminare confusione e ad erigere barriere pregiudiziali nella comprensione di quanto sostengo da oltre un decennio, ossia da quando ho pubblicato il volume "*Le barriere del pregiudizio. Come riconoscerle e superarle*". [10]

In particolare, Michel Foucault, storico e filosofo francese nato a Poitiers nel 1926 e morto a Parigi nel 1984, ha sostenuto la tesi che tutto si riduce a potere, che le identità costruiscono i poteri e che dietro le identità si nascondono i poteri, per cui i poteri vanno distrutti in quanto ostacolo alla libertà assoluta e, insieme ad essi, anche le identità che li supportano.

Foucault risente della cultura marxista, ma ribalta completamente il discorso sul soggetto della storia, non riconoscendo una classe repressa portatrice inevitabile di sviluppo, come in Marx. Foucault elabora piuttosto una "microfisica del potere", nella quale il potere "non è qualcosa che si divide tra coloro che lo possiedono o coloro che lo detengono esclusivamente e coloro che non lo hanno o lo subiscono. Il potere deve essere analizzato come qualcosa che circola, o meglio come qualcosa che funziona solo a catena. Non è mai localizzato qui o lì, non è mai nelle mani di alcuni, non è mai appropriato come una ricchezza o un bene. Il potere funziona, si esercita attraverso un'organizzazione reticolare". [11]

Il concetto di potere espresso da Foucault è profondamente attuale, essendo una sorta di campo relazionale mai gestito da qualcuno (il capitalista, il prete...). È prima di tutto un discorso (una proliferazione di discorsi) portato verso una direzione in seguito a stratificazioni di un senso piuttosto che un altro: qualcosa che condiziona ma che lascia margini di gioco, di distorsione, di sviluppo.

Il tema della conoscenza è centrale nel pensiero di Foucault, che ad essa lega la storia stessa della cultura dell'occidente con riferimenti all'esercizio del potere tramite la gestione della verità effettuati ad esempio dalla Chiesa o dalla scienza positiva. Una rivoluzione della

---

[10] Cfr. Zanetti G., *Le barriere del pregiudizio. Come riconoscerle e superarle*, pubblicato nel 2006 sul sito Internet: www.gigliolazanetti.eu.

[11] Foucault M., *Microfisica del potere. Interventi politici*, Einaudi, Torino, 1977, p. 184.

conoscenza e della "verità" porta inevitabilmente dei cambiamenti forti nella essenza stessa della società e della sua cultura.

Cosicché la storia si viene a delineare come costituita da momenti di grave crisi delle "verità" seguiti da periodi di relativa stabilità in cui una serie di "discorsi" domina su altri. Il "discorso", quindi, si viene a delineare come una costruzione basata su degli epistemi tramite il quale viene esercitato un potere e rispetto al quale, per la difesa di questo discorso, esistono una serie di tecniche e procedure, tra cui l'interdetto ossia il divieto di trattare certi argomenti: la creazione dei tabù, oppure il rapporto con i discorsi dei folli, che in quanto tali non vengono presi in considerazione oppure caricati di valori misteriosi, ma mai trattati.

Con il concetto di "episteme", egli indicherà l'insieme delle formazioni discorsive performanti per i sistemi concettuali di una determinata epoca storica, in un determinato contesto geografico e sociale. A partire dall' ”episteme”, secondo Foucault, diviene possibile che solo certi "giochi di verità" abbiano luogo e non altri. Un esempio di disciplina che, nella nostra epoca e cultura, fornisce epistemi, è la psicanalisi freudiana che ricorre spesso nell'opera dell'autore oltre che come esempio di scienza in grado di produrre conoscenza, anche come fonte di *esercizio di potere nel limitare la libertà critica*, sfruttando la propria autorità di disciplina consolidata.

L’influsso di questi concetti connessi all’esercizio del potere e al suo funzionamento, a mio avviso ha contribuito a creare distorsioni e ad erigere altre barriere ideologiche anziché abbattere quelle preesistenti.

Il nodo sociologico del tema del rapporto tra culture poggia sulla centralità assunta nella vita sociale dalla differenza; il nodo politico sul riconoscimento esplicito di gruppi differenti con diritti non solo individuali, ma collettivi; il nodo amministrativo su pratiche concrete per contenere esclusione e discriminazione, e per promuovere la solidarietà.

Occorre sottolineare che le migrazioni sono sempre esistite: le invasioni “barbariche” dall’oriente e dal nord hanno creato incontri fruttuosi attraverso l’assimilazione con apporti reciproci e l’incontro del popolo greco e romano con le popolazioni autoctone ha fondato la nostra cultura.

Le “invasioni barbariche” proseguite fino al 1200 hanno costruito l’Europa. L’integrazione costituisce l’incontro non prevaricatorio tra residenti e migranti.

Tuttavia, c’è un’ideologia che valorizza le differenze non per apprezzarle – in quanto in ogni differenza c’è un valore – ma per contrastare l’*identità* di chi vive nel territorio con le sue *radici culturali*.

Questa ideologia usa le differenze per erodere le identità. Per converso si può dire che è dall'incontro e confronto tra forti identità che emergono i *valori*, i *valori condivisi* e i *valori irrinunciabili*, al di fuori dei quali non si entra in relazione con altri.

L'identità è un pilastro della comunicazione interculturale

Non vivo per me, ma per la generazione
che verrà
Vincent Van Gogh

La nostra *identità*, come si è accennato, è vicina ai nostri *valori*. Ogni nostra decisione e azione, dalla più insignificante alla più importante, è influenzata dai nostri valori personali che rispondono alla domanda: "Che cos'è davvero importante per te?"

Pur determinando tutti i nostri comportamenti, il più delle volte i valori rimangono a livello inconsapevole e talvolta non conosciamo la ragione per cui agiamo in un certo modo.

Tuttavia, chi non ha sufficiente chiarezza in merito ai propri valori, può essere vittima di un insidioso stato d'animo negativo: la *crisi di identità*.

Analogamente alle *credenze*, i *valori* nascono da eventi che sono accaduti, da azioni compiute, dai risultati conseguiti e dall'ambiente in cui si vive. Particolare influenza sulla nascita dei valori è esercitata dalla famiglia di origine, dagli amici, dall'educazione scolastica ricevuta e dagli insegnamenti religiosi. L'abbracciare una fede religiosa rispetto a un'altra influisce sulla formazione dei valori.

I valori più profondi sono alla base di ogni decisione della vita: dalle scelte degli amici, del proprio partner, del partito politico, a quelle riguardanti gli hobby o lo sport preferito. Un individuo che ha tra i valori più importanti il riconoscimento da parte degli altri con buona probabilità apprezzerà e praticherà gli sport di squadra. Ovviamente a tale influenza non si sottrae la scelta del lavoro: il venditore che desidera svolgere al meglio la sua professione sa che tale impegno è sorretto dai suoi valori più profondi. Non conoscere i propri valori è come intraprendere un viaggio in mare senza consultare alcuna carta nautica: il viaggio è probabilmente destinato al fallimento, poiché non vi sono possibilità di identificare il porto di destinazione. Conoscendo i propri valori e comprendendo la ragione dei propri comportamenti passati e presenti si può pianificare un futuro migliore.

La percezione che si ha di sé (*identità*) influisce sui propri *valori* e sulle *credenze* che a loro volta determinano le *capacità* e i *comportamenti* messi in atto ogni giorno.

L'identità non è solo individuale, ma anche collettiva e si esprime nei *valori condivisi* dei membri di un gruppo, di una società, di una nazione ecc.

Per chiarire la differenza tra *cultura* e i tratti comportamentali che la contraddistinguono, e *civiltà*, che include i *valori condivisi*, riferisco le parole di Paolo E. Balboni:

"La cultura è la *way of life*, la civiltà è la *way of thinking*, è ciò che crea l'identità.

Un ristorante cinese, il bere una caipirinha, l'indossare in spiaggia un pareo con un batik, sono tratti *culturali* diversi rispetto a quelli della vita quotidiana italiana, ma l'arricchiscono di differenza, di possibilità di scelta, di un tocco di esotismo.

Il considerare inferiore la donna, il ritenere che la religione debba guidare la vita quotidiana, il condannare a morte qualcuno, il picchiare i figli o infibulare le figlie sono scelte identitarie, sono elementi di civiltà: per difendere certi valori di civiltà si può giungere a combattere e morire". [12]

D'altronde, ci sono valori culturali profondi e inconsapevoli che spesso confinano con la nozione di *civiltà*. Ma come precisa lo stesso Balboni, "nel momento in cui ci si appresta a osservare il mondo – secondo la filosofia della piena disponibilità ad accettare che "il mondo è bello perché è vario" – non può mancare anche una considerazione di quanto siamo disposti ad accettare nel momento in cui siamo di fronte a differenze sostanziali di civiltà tra un europeo e un non-europeo. Ognuno – ed è qui e solo qui la "ricchezza" che spesso diciamo essere portata dalla differenza culturale – è a questo punto *costretto a farsi la sua, personale lista dei valori irrinunciabili, al di fuori dei quali non si entra in relazione*, in commercio con altri". [13]

Questa lista è preziosa perché supporta la nostra *identità* profonda e ci consente di rispondere alla domanda: "Chi siamo?". Balboni ci fornisce alcuni suggerimenti in proposito. Riporto le sue parole testuali:

La lista è personale: è l'essenza stessa della persona. Ma per fare un esempio rapido ci permettiamo di costruire una nostra lista, per cenni, che mette a fuoco tuttavia una quantità immensa di problemi non interculturali ma *intercivilità*; chi scrive si sente europeo in quanto erede de:

a. la civiltà greca, che ci ha insegnato che si deve dimostrare quel che affermiamo: «dimostra il teorema di Pitagora» si dice in ogni scuola media; diverso da «dimmi il teorema di Pitagora» delle culture basate sulla ripetizione della legge, *in primis* quella islamica;

[12] Balboni P.E., *La comunicazione interculturale*, Marsilio, Venezia, 2009, p. 140.
[13] Cfr. op. cit. p. 140.

b. la civiltà latina che ha regolato i comportamenti umani per mezzo del diritto, tra i cui principi è fondamentale quello che attribuisce ai cittadini la possibilità di fare e modificare le leggi: per chi applica leggi religiose rivelate e immutabili, al contrario, questo principio non vale;
c. la civiltà cristiana che si basa sul libero arbitrio e quindi sulla possibilità di scegliere, libertà che non tutte le civiltà consentono;
d. la tradizione umanitaria e quella socialista che ci hanno dato il senso di rispetto verso l'infanzia, in quanto il bambino è un debole che va protetto: collaborare con chi mette al lavoro i bambini di dieci anni vuol dire trasgredire a questo principio, quindi uscire dalla civiltà europea degli ultimi secoli;
e. la nostra civiltà che considera inviolabile il corpo umano, per cui la cooperazione con chi infibula, castra, mutila, per non parlare di chi condanna alla pena di morte è al di fuori di questa civiltà, che nel 1764 ha prodotto *Dei delitti e delle pene* di Beccaria;
f. la tradizione liberale che ci ha inculcato principi di libertà personale come la scelta dell'identità sessuale o la libertà di religione e di pensiero, e principi sociali come la democrazia maggioritaria e la libertà di stampa («non condivido nulla di quel che dici ma sono disposto a morire perché tu possa dirlo», affermava Voltaire): sono principi che hanno diffusione limitata in molte altre civiltà e che non si esportano facilmente.

Questa lista è personalissima e minima – ma pone con evidenza i problemi tra le c*iviltà*, non tra le semplici *culture*. Affrontare questo problema esula dallo specifico di un trattato sulla comunicazione interculturale, ma sono problemi che – ciascuno secondo la propria coscienza – non si possono eludere nei contatti con non-europei. [14]

Noi abbiamo un *software mentale* costituito dai *valori della cultura di appartenenza*, che non sempre è compatibile con quello degli interlocutori, così come non tutti i *software di sistema* sono compatibili da computer a computer.

Perché vale la pena affrontare il tema dei problemi di comunicazione dovuti a valori culturali?

Perché alcuni valori di fondo della nostra cultura ci sembrano naturali, indiscutibili – li abbiamo respirati insieme all'aria crescendo e fanno parte di noi. Quindi non li mettiamo realmente in discussione. E tuttavia sono alla base delle incomprensioni culturali. Ad esempio, emergono problemi comunicativi legati al tempo, al concetto di puntualità e di tempo come potere; al concetto di pubblico e privato, al concetto di gerarchia, rispetto sociale e status, di "politicamente corretto"; al concetto di famiglia, di onestà, lealtà, *fair play* e al mondo delle metafore.

[14] Cfr. op. cit. pp. 140-142.

Nella comunicazione *l'abito fa il monaco*, a scapito di quel che insegna la saggezza popolare. E l'abito non è solo il vestito, ma il modo di gesticolare, l'espressione del viso, la postura, la distanza più o meno invadente che si tiene con l'interlocutore, gli oggetti e gli *status symbol* di cui ci si circonda, e così via.

Ci sono problemi di comunicazione interculturale dovuti ai linguaggi non verbali, cui non si presta di solito alcuna attenzione perché li si ritiene universali, naturali, globalmente condivisi, mentre sono altrettanto culturali quanto le lingue verbali.

Perché vale la pena affrontare il tema dei problemi di comunicazione dovuti ai linguaggi non verbali?

Perché comunicare con persone di altra lingua e cultura implica che le convenzioni su cui noi normalmente ci basiamo per comprendere il significato "globale" – e quindi reale – del messaggio inteso qui come insieme inscindibile di codice verbale, paraverbale [tono, timbro, ritmo di voce e cadenza] e non verbale [postura, gestualità, espressione del viso, studiati dalla cinesica], possono risultare differenti e difficilmente comprensibili.

Tale variabilità può creare anche fraintendimenti, equivoci e problemi nella comunicazione interculturale. Per fare un esempio, il gesto italiano, di registro informale e abbastanza volgare che significa "ma che cavolo vuoi?" eseguito con le dita rivolte verso l'alto e tutte raccolte, e la mano che oscilla su e giù, significa "aspetta" nel mondo arabo ed "eccellente" in Turchia e in molte isole greche. In Cina sta ad indicare "poca quantità". Ancora, il gesto italiano di toccarsi la parte posteriore dell'orecchio per indicare in modo dispregiativo l'omosessualità di una persona, per un brasiliano significa "eccellente" riferito al cibo.

E' importante riflettere su situazioni concrete che fanno affiorare problemi di comunicazione e di interpretazione del comportamento.

Le informazioni relative alla comunicazione interculturale sono utili praticamente nel valutare correttamente ciò che si osserva e nell'orientarsi per assumere un comportamento adeguato alla situazione.

Ad esempio un cinese sa che per salutare gli occidentali ci si stringe la mano, ma non sa che gli americani lo fanno solo in occasioni solenni e invece i latini lo fanno molto più frequentemente, e non sa neppure dosare la forza della sua stretta, che quindi un occidentale ritiene spiacevolmente moscia. Allora sorge la domanda: che cosa significa la parola "cultura?"

Una "cultura", è l'insieme dei "modelli culturali" messi in atto da un popolo per rispondere a bisogni di "natura": nutrirsi, procreare, proteggersi dal freddo, vivere in gruppo ecc.

Essendo cresciuti all'interno dei modelli della nostra cultura, ne siamo generalmente inconsapevoli: ci sembra ad esempio "naturale", mentre è "culturale", che ci sia un capofamiglia e non una capofamiglia, che non si debba picchiare chi ha idee diverse dalle nostre, che la gerarchia sia fatta in un certo modo, che nelle scuole e nelle università un docente faccia domande di cui sa già la risposta, e così via.

Le differenze sono importanti, ma anche le *identità* sono fondamentali. Lottare contro le identità significa impedire il riconoscimento, il sapere *chi siamo*, con la nostra storia, i valori, la cultura, le tradizioni.

Sono impegnata in prima linea nella diffusione dell'idea di "conoscersi per evitare i conflitti interculturali", [15] per riportare il sottotitolo di una delle mie conferenze, che hanno risvegliato un vivace dibattito e consenso tra il pubblico. Niente è quindi più lontano dalla mia visione del mondo del concetto di *nazione etnica* di stampo fascista.

Eppure, sono convinta che solo il risveglio della nostra *identità culturale* può unirci come nazione. E' stata fatta l'unità d'Italia, ma forse non è avvenuta l' "unificazione" degli italiani. Infatti, per raggiungere questo obiettivo, bisogna fare gli *italiani* attraverso la consapevolezza della propria *identità*, che tuttavia non toglie nulla alla possibilità di essere consapevoli delle proprie *radici identitarie regionali* e *locali* caratterizzanti.

Come nel gioco della matrioska, che al suo interno contiene una serie di bamboline identiche, raffiguranti una contadina russa e di misura via via decrescente, o nel lancio di un sasso nello stagno che produce cerchi concentrici, si può parlare di un'*identità allargata* che comprende – e non nega – le *identità ridimensionate* non tanto in ordine di importanza, quanto a livello "logico", perché a livello soggettivo è viceversa ingigantito ed enfatizzato ciò che è localmente vicino al nostro mondo e ai nostri interessi.

Come sottolinea Montanari nel suo libro "*L'identità italiana in cucina*", "più ci si allontana dalla prospettiva locale, più tendono a prevalere i tratti comuni e si costruiscono nuove connessioni. L'identità cittadina si stempera in un quadro regionale, quella regionale in un quadro nazionale. Ma una cosa non esclude l'altra, l'identità è sempre multipla: locale/cittadina, regionale, nazionale. Come dichiara una figlia di italiani nata in Argentina: «Io mi sento italiana... perché i miei costumi... la mia alimentazione... i miei gusti sono tutti italiani... Sì, e biellese. Piemunteis». Il dialetto non si oppone all'italiano, lo completa, lo 'declina'." [16]

---

[15] Cfr. Zanetti G., *La comunicazione sullo sfondo di alcuni valori culturali. Conoscersi per evitare i conflitti interculturali*, relazione dell'incontro-dibattito del 28 febbraio 2011 presso il *Centro Culturale Crescere*.
[16] Montanari M., *L'identità italiana in cucina*, op. cit. p. 55.

Sembra una questione di distanza. Più il quadro si allontana e più il disegno complessivo ha la meglio sui dettagli.

Molti contadini meridionali, ha scritto Vito Teti, "diventarono" 'mangiamaccheroni' proprio in America". E inventarono il piatto italo-americano per eccellenza, gli spaghetti con le polpette di carne (*meatballs*).

"Con la pasta – osserva Montanari – altri miti alimentari italiani (il parmigiano, l'olio, il vino, integrati dal nuovo mito della bistecca) si rafforzarono nelle comunità d'oltre Oceano, grazie all'integrazione che si realizzò fra abitudini domestiche, commercio di generi alimentari e ristorazione pubblica. E proprio in quelle comunità si costituì, tramite l'incontro di individui e di famiglie provenienti da diverse zone del paese, uno stile *italiano* di alimentazione che in molti casi precedette analoghe esperienze nel paese d'origine. Come ha notato Paola Corti, «attraverso il canale della ristorazione italiana si sono realizzati, all'estero, gli incontri delle tradizioni regionali della penisola», sicché si può dire che «il sincretismo alimentare distingue l'esperienza dell'emigrazione nel suo complesso»." [17]

RITROVIAMO LA NOSTRA IDENTITA' CULTURALE NEL CONFRONTO E NELLO SCAMBIO

Tre sono le religioni,
ma una sola è la ragione
Proverbio cinese

Un simbolo culturale ci ricorda le nostre radici

Studia il passato se vuoi
prevedere il futuro
Confucio

Nello scritto "*Perché possiamo dirci cristiani*" [18] ho esplorato la funzione culturale del presepe, ideato da S. Francesco d'Assisi, ed entrato nelle nostre case da quando eravamo bambini, in un momento di partecipazione di tutta la famiglia alla costruzione del paesaggio con le rocce di carta pesta, il muschio raccolto in giardino e la ciotola dell'acqua per rappresentare il laghetto, con le fontanelle e i pozzi d'acqua, i pastori e il gregge sparso nei

[17] Cfr. op. cit. p. 54.
[18] Zanetti G., *Perché possiamo dirci cristiani*, pubblicato nel 2008 sul sito Internet: www.gigliolazanetti.eu

praticelli, le casette con gli artigiani al lavoro e, al centro dello scenario, la grotta con Gesù Bambino, la Madonna, Giuseppe, il bue e l'asinello.

La tradizione assume qui una connotazione di coesione sociale con l'introduzione dei Re Magi ad Epifania, in una rappresentazione dei doni offerti al Bambino: oro, incenso e mirra. I Re Magi provenienti da diversi continenti introducono una dimensione di apertura , di accoglienza, scambio di "doni" nei confronti del mondo "extracomunitario".

Nella città di Conegliano l'amministrazione comunale indice dal 2007 il Concorso "Il Presepe più bello" con la scheda di partecipazione a cui tutti possono aderire. Le domande vengono presentate ogni anno entro il 21 novembre.

Le controversie e i dibattiti di cui è stato oggetto il presepe si sono ripetuti per un altro simbolo della nostra civiltà: il crocifisso.

La laicità dei giudici europei modellata sulla neutralità pluralista delle grandi liberal democrazie occidentali impose nel 2009 la rimozione del crocifisso dalle aule scolastiche dell'Italia.

Il 18 marzo 2011 la stessa Corte europea per i diritti dell'uomo, a Strasburgo, ha ribaltato un suo verdetto, emesso per il ricorso di una finlandese residente in Italia, sostenendo che l'Italia ha il diritto di custodire le proprie tradizioni, di considerare il crocifisso un simbolo al contempo religioso e civile, e di riservare alla "religione della maggioranza preponderante visibilità in ambito scolastico".

Pertanto, questa sentenza afferma e rispetta il principio giuridico dei singoli Paesi e consente di difendere un simbolo della storia e dell'identità culturale del nostro Paese.

Il ministro degli esteri Franco Frattini si è speso personalmente per mettere a punto le argomentazioni da utilizzare nel ricorso e, grazie ad una lettera inviata ai suoi colleghi degli altri 46 Stati membri del Consiglio d'Europa, ha ottenuto il sostegno di San Marino, Malta, Lituania, Romania, Bulgaria, Principato di Monaco, Federazione Russa, Cipro, Grecia e Armenia.

La condanna del 2009 per il crocifisso in classe è cancellata. Per la Grande Camera della Corte europea dei diritti dell'uomo, l'esposizione del crocifisso non ha violato la coscienza dei giovani studenti e l'orientamento educativo dei loro genitori. L'Italia è assolta, anzitutto perchè i ricorrenti non hanno provato di aver subito una lesione. Non sono stati oggetto di indottrinamento. La loro «percezione soggettiva» di disagio non è sufficiente a configurare un'offesa giuridicamente rilevante.

Tanto più che in passato la Corte ha già stabilito che «in merito al ruolo preponderante di una religione nella storia di un paese, il fatto che nel programma scolastico le sia accordato

uno spazio maggiore rispetto alle altre religioni non costituisce di per sé un'opera di indottrinamento», anche perché un crocifisso è «un simbolo essenzialmente passivo». E visto che l'ora di religione non è obbligatoria, che gli alunni sono liberi di portare simboli o tenute a connotazione religiosa, che la fine del Ramadan è spesso festeggiata nelle scuole, «non sussistono elementi tali da indicare che le autorità siano intolleranti» rispetto a chi è di fede diversa.

Ora la Grande Camera disegna un'Europa in cui ogni Paese è più libero di decidere "quale posto accordare alla religione" e di favorire il cristianesimo.

Come è nata questa storica sentenza?

Nel 2002 Soile Lautsi, una cittadina italiana di origini finlandesi, ha richiesto alla scuola media di Abano Terme (Padova), di rimuovere il crocifisso dalle aule. Di fronte al rifiuto la signora si è rivolta al Tar del Veneto che ha interpellato la Corte costituzionale che si è detta non idonea a discutere il caso. La donna si è rivolta alla Corte europea.

Prima sentenza. Nel 2009 la Corte europea ha stabilito che l'esposizione del crocifisso «è una violazione del diritto dei genitori a educare i figli» e ha condannato l'Italia.

Ultima decisione. Dopo il ricorso presentato dal governo italiano, da altri 10 governi compresa la Russia, più 33 eurodeputati, e varie organizzazioni non governative, la Corte ha riunito la Grande Camera (l'organo deliberativo più importante) e ha ribaltato la sentenza del 2009: il crocifisso non ha violato la coscienza dei ricorrenti. L'Italia è stata assolta.

Il crocifisso è un simbolo religioso, ma la sua presenza non ha un'influenza specifica sui ragazzi né rappresenta un «indottrinamento da parte dello Stato», tanto più se non è accompagnato da «pratiche di proselitismo». Avverte la Corte: «Pur essendo comprensibile che la ricorrente (la madre finlandese) possa vedere nell'esposizione del crocifisso nelle aule delle scuole pubbliche frequentate dai suoi figli una mancanza di rispetto da parte dello Stato del suo diritto di garantire loro un'educazione e un insegnamento conformi alle sue convinzioni filosofiche, la sua percezione personale non è sufficiente a integrare una violazione dell'articolo 2 del Protocollo n. 1». E cioè della norma sul diritto a un'istruzione secondo le convinzioni familiari.

La sentenza era ancora fresca di stampa, e già fioccavano i primi commenti. Come riferisce il *Corriere della Sera* del 19 marzo 2011, a nome del Vaticano, il portavoce padre Federico Lombardi esprime «soddisfazione» per una decisione «assai impegnativa e che fa storia». Fa eco il cardinale Angelo Bagnasco, presidente della Cei: «è una sentenza importante, di grande buon senso». E di «buon senso, di saggezza e di libertà» parla pure il cardinale Peter Erdo, presidente del Consiglio delle Conferenze episcopali d'Europa.

Per il ministro della giustizia Angelino Alfano, la sentenza «restituisce dignità alle nostre irrinunciabili radici cristiane». Il sottosegretario alla presidenza del Consiglio, Gianni Letta, loda la «coesione e coerenza» mostrata dall'Italia. Mentre Andrea Ronchi, ex ministro alle Politiche comunitarie che con Letta condusse la lunga battaglia sul crocifisso, parla di «vittoria sull'Europa laicista». Il ministro degli Esteri Franco Frattini critica una «vecchia Europa», perché «assente» su questo fronte. E per Mario Mauro, presidente dei deputati pdl all'Europarlamento, «il vento in Europa sta cambiando».

Secondo il presidente del Senato Renato Schifani, la sentenza «rafforza processi virtuosi di pacificazione e integrazione». Ci sono anche le voci critiche: per Riccardo Di Segni, rabbino capo di Roma, dire come l'Italia ha fatto che il crocifisso è un simbolo culturale «è mancargli di rispetto. E non mi ci riconosco a considerarlo un simbolo culturale».

Il partito democratico, secondo quanto riferisce "*La Repubblica*", prende atto della sentenza e ricorda che "l'esposizione del crocifisso nelle scuole pubbliche non è legge dello Stato, ma risale ad una norma contenuta nei regi decreti del 1924 e 1928".

Nella Regione del Veneto – scrive *Il Gazzettino* del 19 marzo 2011 – Vannino Chiti del Pd, ha parlato di "decisione giusta", così come il portavoce dell'Udc Antonio De Poli, secondo cui "nessun crocifisso nelle aule scolastiche ha mai violato la nostra libertà religiosa".

Hanno iniziato la conferenza stampa staccando il crocifisso dalle pareti della sala civica concessa dall'Amministrazione e tenuta d'occhio dai carabinieri. Si sono poi detti «rammaricati» i rappresentanti dell'*Unione Atei e Razionalisti Agnostici*, da nove anni alleati con i coniugi Massimo Albertin e Soile Lautsi nella battaglia contro il sacro simbolo nelle scuole, per l'esito della sentenza della Corte Europea che accoglie il ricorso italiano.

«Paradossalmente – ha spiegato il segretario nazionale del movimento agnostico, Raffaele Carcano – la laicità dello Stato italiano che esprime di fatto la sudditanza delle istituzioni al potere religioso, costituisce una concessione all'Islam. Per lo stesso principio affermato dai giudici nulla si potrà dire dell'osservanza del Ramadan nella scuole da parte degli alunni di fede musulmana».

Altrettanto rammaricato per la conclusione di una vicenda iniziata nel 2002 contro una delibera del Consiglio di Istituto che garantiva cittadinanza al crocefisso nella scuola dei propri figli è Massimo Albertin, deciso a combattere la questione religiosa sino alla Corte Europea dei Diritti dell'Uomo, dopo la dichiarazione di non competenza espressa dalla Corte Costituzionale Italiana.

«Se c'è una consolazione in tutta questa vicenda – ha spiegato il medico di Abano Terme – consiste nel fatto che non sentirò più le dichiarazioni vergognose espresse da ministri e parlamentari contro il sottoscritto. E soprattutto che finalmente non ci saranno più gesti di intolleranza e minaccia compiuti da fanatici della fede cattolica contro la mia famiglia».

Secondo il promotore del ricorso, il condizionamento del crocifisso anche nell'orientamento didattico esiste tuttora.

«Ne sanno qualcosa i miei figli – ha detto – che sono stati oggetto di discriminazioni e di violenze quando sono stati condotti a messa durante le gite scolastiche oppure quando hanno visto la presenza a scuola dei sacerdoti per la benedizione dei saggi di fine anno».

Ma come si regolano gli altri Paesi europei sullo stesso tema?

Austria - Una legge del'49 garantisce il crocifisso in tutte le aule scolastiche nelle quali ci sia oltre il 50% di alunni «cristiani».

Francia - Una legge del 1905 vieta i simboli religiosi in spazi pubblici. La legge è stata confermata nelle scuole nel 2004 («antivelo»).

Germania - Una sentenza del 1995 ha decretato «incostituzionale» la presenza di simboli religiosi. Solo nella cattolica Baviera il crocifisso è esposto.

Romania - Una norma del 2006 stabilisce che «i simboli religiosi devono essere mostrati in aula solo durante le ore di religione».

Spagna - Il crocifisso, nelle scuole dal 1930, è tuttora presente nonostante la Costituzione aconfessionale del 1978.

Svizzera - Nel 1990 il Tribunale federale ha vietato l'esposizione del crocifisso in tutte le aule scolastiche.

Papa Ratzinger pare abbia tirato un respiro di sollievo quando i suoi più stretti collaboratori lo hanno informato della decisione favorevole della Corte Europea. Neanche troppo tempo fa, a proposito della presenza dei simboli religiosi nei luoghi pubblici, aveva messo in guardia: se verranno eliminati «si limita non solo il diritto dei credenti ad esprimere pubblicamente la propria fede, ma si tagliano anche radici culturali importanti. Radici che alimentano l'identità profonda e la coesione sociale di numerose nazioni».

Dal suo punto di vista l'offensiva laicista tesa a contenere la dimensione pubblica del cristianesimo non poteva che essere vista con grande timore. Sicché davanti agli sforzi diplomatici messi in campo dal ministro Frattini al fine di sensibilizzare le altre cancellerie europee al riguardo, non aveva mancato di far arrivare a Palazzo Chigi parole di elogio rendendo atto pubblicamente degli sforzi profusi.

L’intervista

Mai ti è dato un desiderio senza che ti sia dato
anche il potere di realizzarlo
Richard Bach

Il *Corriere della Sera* pubblica un’intervista di Gian Guido Vecchi all’arcivescovo Rino Fisichella, che riporto integralmente:

Città del Vaticano - «E’ forse il primo regalo che l’Italia riceve per i suoi 150 anni». L'arcivescovo Rino Fisichella è stato chiamato da Benedetto XVI a guidare il pontificio Consiglio per la nuova evangelizzazione. È naturale che, alla «grande soddisfazione» si accompagni un certo sollievo. «Se me lo aspettavo? Diciamo che lo speravo fortemente...», sorride. «Si recupera il rapporto tra le istituzioni e il sentire comune delle persone e questo ha una valenza che va oltre l'Italia e la stessa Europa».

La Santa Sede parla di una sentenza «che fa storia». Perché?

«È importante, anzitutto, perché proviene da una istituzione che ha come scopo la tutela dei diritti umani. E ribadisce un principio decisivo: il crocifisso, così come il cristianesimo, non solo non viola alcun diritto fondamentale degli uomini ma al contrario contribuisce a identificare tali diritti. Del resto, basta pensare al contributo di cattolici come il filosofo Jacques Maritain alla formulazione della dichiarazione universale dei diritti dell'uomo. Ma c'è un'altra ragione importante, e ha a che fare con i giovani».

I giovani?

«Sì, perché da questo pronunciamento consegue un giudizio positivo nei confronti dei nostri studenti, della loro capacità critica. In un momento storico nel quale il concetto di libertà è esposto a gravi fraintendimenti, è importante ricordare che il crocifisso, come simbolo religioso e di cultura, non è una limitazione alla libertà ma una provocazione ad esprimerla meglio. Altro che indottrinamento. Esso stesso è un segno di libertà, lo ricordò una scrittrice come Natalia Ginzburg: "Il crocifisso non genera nessuna discriminazione. Tace. È l'immagine della rivoluzione cristiana che ha sparso per il mondo l'idea dell'eguaglianza tra gli uomini fino allora assente"».

Cosa direbbe a un ragazzo che in aula lo sentisse estraneo?

«Gli direi: lasciamoci provocare. La nostra mente ha sempre bisogno di ritrovare stupore e meraviglia. Senza questo diventeremmo passivi, inermi e incapaci di gesti di libertà. Gli direi che quell'Uomo crocifisso dà coraggio, forza e senso alla vita di tutti gli uomini, non solo dei cristiani, ed anzi dice da sé la necessità del rispetto nei confronti di tutti: ci fa capire come rapportarsi alle altre fedi e culture presenti nella società».

Parlava di fiducia negli studenti...

«Certo, seppure bombardati da tanti messaggi negativi, sono capaci di discernere ciò che dà significato alla vita. Per questo la Chiesa sente di dover collaborare sempre più con le famiglie e la scuola: bisogna avere fiducia nei ragazzi e non gettare discredito sulla scuola, ma difenderla».

C'è chi ritiene più laico escludere tutti i simboli religiosi.

«La laicità non è astratta, deve calarsi nella cultura e tradizione dei popoli, altrimenti è un concetto che nasce morto. In una cultura come quella dei Paesi europei, com'è pensabile uno spazio pubblico senza crocifissi? Dovremmo abbattere chiese e campanili, cancellare stemmi e bandiere e gonfaloni, consegnare all'oblio secoli di arte, letteratura, architettura...».

Una sentenza di segno opposto a che cosa avrebbe portato?

«A lungo andare l'assenza di un segno e di un linguaggio come quello del crocifisso avrebbe indebolito il senso religioso delle persone e annebbiato la loro capacità di esprimere la propria umanità. Si rischiava di scivolare lungo il pendio ripido della secolarizzazione. È significativo che sia arrivato sostegno da Paesi di tradizione cristiana ortodossa come Russia o Grecia: l'Oriente più dell'Occidente vive di segni».

Paradossalmente, il ricorso ha avuto un effetto positivo, per la Chiesa...

«Bisogna essere realisti: non ci fosse stato, per molti il crocifisso sarebbe rimasto un oggetto appeso alla parete. E invece si è sviluppato un grande dibattito sul suo significato».

Temeva reazioni «integraliste»?

«No, non l'ho mai temuto, non è lo stile della Chiesa. Anche la nuova evangelizzazione deve essere uno strumento per avvicinare di nuovo tante persone e invitarle a interrogarsi sulla fede, o sul non avere fede: per essere capaci, a livello culturale ed esistenziale, di dare una risposta alla propria vita. Gli ostacoli rinvigoriscono lo spirito missionario, ma nello stile di Pietro: siamo chiamati a dare ragione della nostra fede con dolcezza e rispetto e una retta coscienza».

Il riconoscimento e la valorizzazione dei simboli della nostra *identità culturale* ci connettono con il tema più vasto dell'Italia dei modi di vivere e "gustare" la vita anche attraverso determinati modelli alimentari e gastronomici.

CAPITOLO II

CEMENTARE LA COESIONE DELL'ITALIA

L'UNITA' D'ITALIA NEI GUSTI CONDIVISI

Il futuro arriva
un giorno alla volta
Abraham Lincoln

Unificare l'Italia attraverso la cucina

Il presente sarebbe pieno di tutti i futuri,
se il passato non vi proiettasse già una storia
André Gide

Montanari osserva che "anche in Italia, così come fra gli emigranti, l'incontro delle tradizioni locali restava il modello attraverso cui realizzare uno stile di cucina condiviso. Fu questo il progetto lucidamente perseguito da Pellegrino Artusi, romagnolo di nascita, fiorentino d'adozione, patriota iscritto alla Giovine Italia, il quale, trent'anni dopo l'unità politica, dotò gli italiani – meglio: le italiane – di un vero ricettario 'nazionale'.

Pubblicato nel 1891, il manuale artusiano (*La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene*) si propone di unificare il paese negli usi gastronomici così come Manzoni aveva tentato di farlo sul piano linguistico (del resto, non abbiamo già osservato che anche la cucina è una forma di linguaggio?)". [1] A tal fine Artusi 'pesca' nelle tradizioni locali le ricette che gli sembrano proponibili a un pubblico più vasto.

Montanari rileva che Artusi, "incurante della diffidenza degli editori, stampa il libro a sue spese e lo vende per corrispondenza dalla sua casa di Firenze. Il meccanismo funziona e il ricettario cresce in modo interattivo, attraverso un fitto scambio di corrispondenza fra l'autore e le sue lettrici, che, subissandolo di suggerimenti, precisazioni e proposte, gli consentono di aumentare progressivamente, edizione dopo edizione, il numero delle ricette, che alla tredicesima edizione, nel 1909, risulta quasi raddoppiato (dalle 475 iniziali alle 790 definitive). È attraverso la rete postale che luoghi lontani come la Sicilia riescono a entrare nella raccolta di Artusi, che, nonostante la fortissima personalità dell'autore, finisce per configurarsi come opera *collettiva* – ciò che in gran parte spiega il suo strepitoso e duraturo successo.

[1] Montanari M., *L'identità italiana in cucina*, op. cit. p. 56.

Altro strumento conoscitivo è la rete ferroviaria, che guida Artusi nelle sue peregrinazioni: come ha osservato Alberto Capatti, «la rete ferroviaria collega, nel 1891, tutte le soste gastronomiche citate nella *Scienza in cucina* e delimita il territorio a lui conosciuto».”[2]

Il metodo di Artusi segue la vocazione localistica e cittadina dell’Italia, ben lontana dalla tradizione centralistica, politica e culturale, quindi gastronomica, della Francia. Il rispetto delle differenze nelle esperienze locali include la diversità come dato ineliminabile dell’*identità nazionale*.

La seguente descrizione di Montanari dipinge egregiamente questo quadro:

Il metodo artusiano, che si affida alle poste e alle ferrovie, è nuovo negli strumenti ma sa anche d'antico. Non è troppo diverso, in fondo, da quello praticato da Bartolomeo Scappi tre secoli prima: assecondare la vocazione localistica e cittadina dell'Italia, senza presumere di ricavarne un modello 'nazionale' se non nella condivisione delle risorse e dei saperi, e nel rispetto delle differenze. Modello lontanissimo dalla codificazione rigorosa a cui proprio nel XIX secolo era sottoposta la cucina francese, sulla scorta di una lunga tradizione centralistica, politica e culturale, quindi gastronomica.

Il modello italiano, anch'esso di antica tradizione, continua a funzionare secondo il principio della rete, come circolazione di esperienze locali che mantengono, ciascuna, la propria individualità. Pur senza completezza né omogeneità (il fulcro della *Scienza in cucina* sono le cucine che l'autore conosce meglio, quelle della Romagna, dell'Emilia, della Toscana, mentre altre regioni sono meno rappresentate e alcune del tutto assenti) il ricettario artusiano suggerisce la reciproca conoscenza di usi e prodotti, includendo la diversità come dato ineliminabile dell'identità nazionale. Così come Scappi aveva lasciato al lettore la scelta fra torte milanesi, bolognesi, genovesi o napoletane, Artusi esprime un messaggio di rispetto per la diversità delle abitudini alimentari che si definiscono in base all'ambiente, alle risorse, alle tradizioni. Tollera grassi animali o vegetali di qualsiasi origine, evitando di tracciare barriere e di imporre steccati: «Ogni popolo usa per friggere quell'unto che si produce migliore nel proprio paese. In Toscana si dà la preferenza all'olio, in Lombardia al burro e nell'Emilia al lardo che vi si prepara eccellente».

Rispetto ai tempi di Scappi era cambiato (e si era allargato) il pubblico: non più la ristretta élite delle corti e dei maggiorenti cittadini, ma la piccola e media borghesia. Restava la prospettiva 'antologica' – rappresentare il meglio della gastronomia italiana – così come la volontà di includervi i saperi popolari. Se Scappi aveva reinterpretato le tradizioni alimentari di contadini e pescatori, la cucina borghese di Artusi rivisita i piatti contadini dei giorni di festa, inserendoli in un patrimonio comune.

[2] Ibidem p. 57.

Lo strategico «punto di incontro della campagna e della città» è il mercato, che Artusi ben conosce e frequenta di persona: il mercato in cui si concentrano i prodotti e la cultura del territorio. «L'uso delle erbe e degli odori in particolare, caro alle cucine più semplici, non ha per lui segreti» (Capatti). [3]

La piccola e media borghesia diventa dunque il pubblico di Artusi. Rivisitare i piatti contadini dei giorni di festa inserendoli in un patrimonio comune costituisce la prospettiva "antologica che contiene il meglio della gastronomia italiana".

Lo spazio riservato alla *pasta* accompagna la nascita dello *stereotipo nazionale* in qualità di primo piatto o di piatto unico o principale, come rileva Montanari:

Se ancora oggi, dopo oltre un secolo dalla sua prima edizione, *La scienza in cucina* si stampa, si legge, si discute, è perché Artusi seppe guardare lontano, giocando d'anticipo su tendenze che si sarebbero pienamente affermate nella cucina italiana del Novecento, ma che nel 1891 erano ancora *in fieri*. Soprattutto appare significativo lo spazio riservato alla pasta, sia industriale sia domestica: in questo il manuale artusiano è assolutamente originale e accompagna la nascita dello stereotipo italiano su cui ci siamo già soffermati. Molte ricette sono riservate agli spaghetti, che entrano ufficialmente nella cucina 'nazionale'.

Si configura in tal modo un sistema gastronomico centrato sulla «minestra», che per Artusi non è solo quella in brodo ma anche la pastasciutta: il 'primo' insomma, come lo chiamerà il pubblico borghese, potendosi permettere un 'secondo' e altro ancora. Per altri la pasta potrà essere il piatto unico o principale, perciò Artusi ironizza, con garbo, sul consiglio dei medici «di mangiarne poca per non dilatare troppo lo stomaco e per lasciare la prevalenza al nutrimento carneo», dato che «una buona e generosa minestra per chi ha uno scarso desinare sarà sempre la benvenuta». Con la codificazione del 'primo' come piatto di apertura (che almeno teoricamente ne presuppone un 'secondo') si definisce in Italia un modello di pasto grammaticalmente diverso da quelli d'oltralpe, organizzati attorno a un solo piatto principale *(plat* francese, *main dish* inglese...) preceduto da un'entrata di minore importanza.

Pellegrino Artusi segna la nascita della cucina italiana moderna, che si afferma non solo fra le borghesie cittadine, prime destinatarie della *Scienza in cucina*, ma, col tempo, anche fra le classi popolari. Da questo punto di vista il suo manuale costituisce «un vero e proprio spartiacque» (Piero Meldini): «non c'è ricettario italiano successivo, fino agli anni quaranta e oltre, che non si misuri con il modello artusiano», anche quando lo contesta (come farà Ada Boni nel 1925, perseguendo nel *Talismano della felicità* un modello elitario di cucina volutamente distante da quello di Artusi). Anche i ricettari domestici, gli appunti e i quaderni compilati nelle famiglie per il quotidiano lavoro di cucina devono molto alla *Scienza in cucina*, di cui spesso ricopiano le istruzioni. Perciò Meldini ha spiritosamente osservato che la «cucina della

[3] Ibidem pp. 57-59.

nonna», come ci piace chiamarla, in tanti casi dovremmo piuttosto riconoscerla come «cucina del nonno». [4]

La cucina italiana moderna avviata da Pellegrino Artusi si diffonde non solo fra la borghesia cittadina, ma col tempo anche fra le classi popolari, proponendosi come modello con cui confrontarsi e considerando che l'insistenza di Artusi sull'utilità sociale del 'primo piatto' non era gratuita. Alla fine dell'Ottocento l'Italia era un paese povero, con un bilancio alimentare insufficiente. Il consumo di carne era di appena 16 kg annui a testa, contro gli oltre 40 della Germania, i 55 degli Stati Uniti, i 58 della Gran Bretagna. La progressiva 'semplificazione' della dieta in senso cerealicolo, accentuatasi nel XVII-XVIII secolo, continuava a far sentire i propri effetti.

Esito drammatico di questa situazione fu l'imponente fenomeno migratorio. Ma già nel primo decennio del XX secolo, epoca del decollo industriale, il trend alimentare complessivamente migliorò.

"Alla morte di Artusi, nel 1911 – come osserva Montanari – gli italiani «da fare» (secondo l'auspicio di Massimo D'Azeglio) restavano molti, moltissimi, ma intanto aumentavano quelli già «fatti» - e in questo dobbiamo riconoscere, con Piero Camporesi, «che *La scienza in cucina* ha fatto per l'unificazione nazionale più di quanto non siano riusciti a fare i *Promessi sposi;* che i gustemi artusiani sono riusciti a creare un codice di identificazione nazionale là dove fallirono gli stilemi e i fonemi manzoniani»." [5]

Tradizione e modernità nell'immaginario collettivo

Tutto ciò che non è tradizione
è plagio
E. d'Ors

La sensibilità storica si esprime nel cogliere i legami tra potere e immaginario, tra politica e stili di vita.

La "cucina di territorio" è diventata solo di recente – nel corso degli ultimi due secoli – un valore positivo anziché negativo come tradizionalmente lo si era percepito.

Ciò è stato mostrato dai saggi di Jula Csergo e Piero Meldini [6] dedicati a "*L'emergere delle cucine regionali*" rispettivamente in Francia e in Italia.

[4] Ibidem pp. 60-62.
[5] Ibidem p. 62.
[6] Cfr. Flandrin J.L., Montanari M., *Storia dell'alimentazione*, Laterza, Roma-Bari, 2007, pp. 643-657, 658-664.

D'altro lato, l'attenzione al locale procede di pari passo con il processo di delocalizzazione.

La dialettica tra globalismo e localizzazione alimentare si può trovare nel capitolo "Oggi e domani" di Flandrin e Montanari. [7]

Anche il breve saggio di Gretel H. e Pertti J. Peltro, "*Alimentazione e delocalizzazione: i cambiamenti nel regime alimentare dopo il 1750*" illustra questo punto di vista. [8]

I piatti locali, legati a prodotti locali, esistono da sempre. Da questo punto di vista il cibo è per definizione territoriale, soprattutto se pensiamo alla cultura popolare, più direttamente legata alle risorse del luogo, in quanto in parte le produce. Ma anche a livello più alto, quando entra in gioco l'attenzione al prodotto "a denominazione di origine", il "cibo territoriale" non è una novità. Ortensio Lando, nel suo *Commentario delle più notabili e mostruose cose d'Italia e d'altri luoghi* (1548) descrive le specialità gastronomiche ed enologiche delle varie città e regioni italiane. Ma molti autori possono essere chiamati in causa, per mostrare quanto la conoscenza del territorio, degli ambienti, delle risorse locali abbia sempre costituito un dato essenziale della cultura alimentare.

Tuttavia, queste conoscenze non si inserivano affatto in una "cultura del territorio", in una volontà di "mangiare geografico", in quanto lo scopo del gastronomo premoderno non era quello di calarsi in una certa cultura, di conoscere un territorio attraverso i suoi sapori, bensì di raccogliere insieme tutte le esperienze, di accumulare sulla propria tavola tutti i territori possibili in una sorta di grande banchetto universale.

Archestrato di Gela, che nel IV secolo a.C. enumera i tipi di pesci che si possono pescare nel Mediterraneo, li vuole tutti insieme sulla sua tavola. Roma viene celebrata dagli scrittori di età imperiale come il più grande emporio del mondo, dove tutti i prodotti «locali» sono contestualmente presenti, con una varietà di offerta la più ampia possibile, che mira esattamente a *superare* la dimensione locale, a *oltrepassare* il territorio.

Questa cultura sincretistica significa, appunto, che la tavola è un luogo tendenzialmente universale: a seconda delle possibilità di ciascuno – dalla tavola dell'imperatore via via scendendo la scala sociale – l'obiettivo primario rimane quello di raccogliere ogni sorta di prodotti, ogni sorta di luoghi in quel magico luogo centrale che è la tavola imbandita.

Nel Medioevo, il mercato di Bologna o quello di Milano fanno parlare di sé non tanto perché vi si trovino cibi «locali», bensì per la loro capacità di definirsi come luoghi di

[7] Cfr. op., cit. pp. 697-703.
[8] Cfr. Rotberg R.I., Rabb T.K., (a cura di), *La fame nella storia*, Editori riuniti, 1987, pp. 307-327.

scambio inter-territoriali, inter-regionali, internazionali. Il mercato di Parigi per secoli si è organizzato nello stesso modo e ha vissuto sulla medesima immagine.

Lo stesso vale per i «piatti» ossia per le specialità locali. Come i prodotti, anch'esse esistono forse da sempre, legate al territorio, alle risorse, alle tradizioni. [9]

I piatti e i prodotti locali non hanno, insomma, nel Medioevo, come nell'età antica e nel Rinascimento, lo scopo di valorizzare le cucine di territorio.

Solo con il passare del tempo, molto lentamente, tale attenzione comincia a crescere. L'inversione di tendenza si avverte quando si conclude la stagione dell'universalismo medievale e rinascimentale: si consolidano allora le identità nazionali e, al loro interno, si precisano – ma sarebbe meglio dire: si costruiscono – le identità regionali. L'orgoglio di queste identità cresce soprattutto fra XVIII e XIX secolo ed è allora che in Italia compaiono libri di ricette riferiti alla cucina «piemontese» o «lombarda», «cremonese» o «maceratese» o «napoletana». *L'Apicio moderno* di Francesco Leonardi (1790) rappresenta forse il primo tentativo organico di raccogliere gli usi regionali della penisola, ma resta il fatto che di «regionale» queste raccolte di ricette hanno ancora poco – se per «regionale» intendiamo i sistemi di cucina oggi riconosciuti come tali.

La regionalità come «sistema» è, in quel periodo, una realtà *in fieri*. Importante cinghia di trasmissione è, come si è accennato, il ricettario pubblicato nel 1891 da Pellegrino Artusi, *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene*, opera di straordinario successo, che in più di cento anni ha conosciuto decine e decine di edizioni, attestandosi (con *Cuore* e *Pinocchio*) tra i più longevi best-seller della letteratura italiana.

Scopo dichiarato del libro è quello di unire l'Italia (da poco costituitasi in Stato unitario) anche in cucina: a tal fine il ricettario mette insieme, fonde, trasforma i frammenti di culture locali che si vogliono far conoscere alle borghesie cittadine del paese in costruzione. Artusi non sempre «scopre» le tradizioni locali; spesso è lui a crearle, a inventarle, plasmandole e adattandole a un gusto medio che egli stesso contribuisce in maniera decisiva a creare. [10]

Ma l'unificazione (e perciò, in prospettiva, una certa omologazione dei gusti e dei consumi) avvenne attraverso una maggiore conoscenza e valorizzazione delle peculiarità locali, individuando le varie culture, le varie Italie nel segno della curiosità, della conoscenza e del rispetto reciproco. [11]

E' questa «regionalità» o, meglio, questa dimensione locale, che si aggrega attorno alle città e ai loro territori a fare, oggi, la forza della cucina italiana, a renderla non solo

[9] Cfr. Montanari M., *Il cibo come cultura*, op. cit. pp. 110-111.
[10] Cfr. op. cit. pp. 112-113.
[11] Cfr. op. cit. p. 112.

competitiva, ma, nell'insieme, più attuale di altre cucine, come la francese, storicamente attestate su un modello unitario, «nazionale», di regole culinarie. La debolezza dell'Italia-nazione si è trasformata, alla lunga, in un punto di forza.

Il territorio come riferimento nelle scelte alimentari

Il «gusto della geografia» dunque non appartiene al passato. Solo nel corso degli ultimi due secoli una vera mutazione culturale, peraltro lentissima, ha cominciato a rovesciare il criterio di valutazione. Il momento di sviluppo delle cucine che oggi chiamiamo «regionali» (attribuendole, abusivamente, ad archetipi storici che non sono mai esistiti) in effetti è il XIX secolo, cioè esattamente il periodo dell'industrializzazione.

Sembrerebbe un paradosso ma non lo è: proprio l'avvio del processo di omologazione e, tendenzialmente, di mondializzazione dei mercati e dei modelli alimentari ha provocato una nuova attenzione alle culture locali, l'invenzione – sulla base di frammenti consegnati dalla storia – di «sistemi» che ci piace chiamare cucine regionali. Non si può dire che siano nate da zero, perché le differenze locali sono sempre esistite: ma la territorialità come *nozione* e come *dato positivo* è un'invenzione nuova.

Oggi il territorio costituisce un valore di riferimento assoluto nelle scelte alimentari. Non c'è ristorante di tendenza che non ostenti, come elemento di qualità, la proposta di una cucina legata al territorio e ai cibi freschi del mercato. Questa scelta, sostanzialmente innovativa anche se fondata su elementi della tradizione, si sviluppa in concomitanza con vari fenomeni, di carattere sia economico che culturale. [12]

Il primo, che abbiamo appena ricordato, è la crescita dell'omologazione che ha accompagnato lo sviluppo dell'industria alimentare: per reazione, essa ha generato il suo contrario, qualcosa che sentiamo chiamare *riscoperta* (ma dovremmo definirla semplicemente *scoperta)* delle «radici».

Il secondo è la trasformazione del gusto, in parte già cambiato negli ultimi secoli: se le cucine premoderne amavano i sapori artificiali, cioè concepivano la cucina come un laboratorio fortemente invasivo rispetto alla naturalità del prodotto e al suo sapore originario, a cominciare dal XVII-XVIII secolo si è invece affermata (dapprima in Francia, poi in altri paesi europei) una nuova cultura della naturalità del gusto. [13]

Come rileva Montanari, il gusto rinascimentale, come quello medievale e, retrodatando ancora, quello romano antico, avevano infatti elaborato un modello di cucina

[12] Cfr. op. cit. pp. 114-115.
[13] Cfr. op. cit. p. 115.

basato principalmente sull'idea dell'artificio e sulla mescolanza dei sapori. Sia la preparazione delle singole vivande, sia la loro dislocazione all'interno del pasto rispondevano a una logica *sintetica* più che analitica: tenere insieme, più che separare. Ciò rispondeva anche alle regole della scienza dietetica, che riteneva «equilibrato» il cibo che contenesse in sé tutte le qualità nutrizionali, rese sensibili dai diversi sapori: la vivanda perfetta era ritenuta quella in cui tutti i sapori (e perciò tutte le virtù) fossero simultaneamente presenti. Proprio a questo fine il cuoco era tenuto a intervenire sui prodotti, ad alterarne i caratteri in modo più o meno radicale.

Un tipico esempio di questa cultura è il gusto dolce-salato, che caratterizza gran parte delle preparazioni medievali e rinascimentali. Oppure l'agrodolce, che mescolava lo zucchero agli agrumi, reinterpretando e ingentilendo, grazie all'apporto di due nuovi prodotti portati in Europa dagli arabi, la combinazione di miele e aceto che aveva già caratterizzato la cucina romana. Gusti non totalmente scomparsi, che ancora oggi si ritrovano nelle cucine europee più conservative, come quelle di area germanica e dell'est. Si pensi alle confetture di mirtilli, alle pere e alle mele usate come guarnizione della carne e in particolare della cacciagione: questa è cucina medievale.

Si pensi, per restare all'Italia, a prodotti come la mostarda cremonese, che unisce il piccante delle spezie al dolce dello zucchero (o del mosto, che le dà il nome): questa è cucina medievale. Si pensi ai timballi di maccheroni (pastafrolla dolce, con dentro pasta salata aromatizzata con spezie dolci) tradizionali in diverse regioni e città italiane. Si pensi al pepe e allo zucchero del panpepato e di altri dolci natalizi. Per andare più lontano, si pensi all'agrodolce della cucina cinese, al piccione in crosta di miele della tradizione marocchina: questa è cucina medievale. La cucina del contrasto che è ricerca dell'equilibrio, del punto zero in cui le distanze fra i sapori si annullano.

In contrapposizione con la logica sintetica che ispirava la cucina premoderna, la cucina odierna (italiana ed europea) ha un carattere prevalentemente *analitico.* Tende cioè a distinguere i sapori – dolce, salato, amaro, agro, piccante... – riservando a ciascuno di essi uno spazio autonomo, sia nelle singole vivande, sia nell'ordine del pasto. A tale pratica si collega l'idea che la cucina debba rispettare, nei limiti del possibile, il sapore naturale di ciascun alimento: sapore di volta in volta diverso e particolare, da tenere, appunto, distinto dagli altri. Ma queste semplici regole non costituiscono un archetipo universale di cucina, sempre esistito e sempre uguale a se stesso: sono il frutto di una piccola rivoluzione avvenuta in Francia fra XVII e XVIII secolo.

«La zuppa di cavolo deve sapere di cavolo, il porro di porro, la rapa di rapa», raccomanda Nicolas de Bonnefons nella sua *Lettera ai maestri di casa* (metà XVII secolo). In apparenza è un'affermazione innocente, addirittura sconcertante nella sua banalità: in realtà essa rovescia modi di pensare e di mangiare consolidati da secoli. [14]

Altro carattere di base della gastronomia premoderna, che la tiene distante da noi, è l'estrema parsimonia nell'uso dei grassi. Quella di mezzo millennio fa era una cucina fondamentalmente *magra,* che per confezionare le salse, inevitabile accompagnamento di carni e pesci, utilizzava soprattutto ingredienti acidi: vino, aceto, succo di agrumi, agresto (succo di uva acerba) tenuti insieme con mollica di pane, fegato, latte di mandorle, uova. Le salse grasse, a base di olio o di burro, che al nostro gusto risultano maggiormente familiari – intendo la maionese, la besciamella e tutti gli intingoli tipici della cucina borghese otto-novecentesca – sono invenzioni moderne, non anteriori al XVII secolo, che hanno modificato profondamente il gusto e l'aspetto dei cibi. [15]

Il terzo fenomeno concomitante al territorio come valore di riferimento nelle scelte alimentari è l'indebolirsi, con il passaggio dalla società della fame alla società dell'abbondanza, di un valore legato al consumo alimentare che era sempre stato di fondamentale importanza: l'uso del cibo come strumento di distinzione sociale. In tutte le società tradizionali il modo di mangiare è il primo segno della differenza fra gli individui e le classi. Ma nel momento in cui il cibo diventa un bene diffuso questo codice alimentare si appanna, mentre si afferma il valore del territorio come contenitore di una nuova differenza: il *cibo geografico.* Non sarebbe stato possibile elaborare una nozione come questa all'interno di una società e di un'ideologia così rigorosamente classiste come quelle dell'Europa premoderna.

Nel Medioevo nessuno avrebbe potuto pensare a un «cibo di territorio» perché quella di territorio è una nozione che annulla, o almeno indebolisce le differenze sociali. Nel momento in cui il paradigma della cucina diventa lo *spazio,* tutti (in teoria) possono occuparlo, il signore e il cittadino esattamente come il contadino. Privilegiare la nozione di territorio significa perciò, da un punto di vista culturale, aver superato la nozione del cibo come primo e principale strumento della differenza. Anche per questo il concetto di «cucina di territorio» non può essere antico. [16]

[14] Cfr. op. cit. p. 75.
[15] Cfr. op. cit. pp. 75-77.
[16] Cfr. op. cit. pp. 114-116.

L'evoluzione della cultura alimentare italiana

Il modello alimentare italiano cambiò nel dopoguerra, dopo la crisi alimentare provocata dalla seconda guerra mondiale. In quel periodo di tempo si verificò in Italia il passaggio da società rurale tradizionale a società industriale moderna. A metà degli anni settanta cessarono i movimenti migratori verso l'Europa continentale e l'America; fra 1974 e 1984 si annullò il duplice, storico divario alimentare fra nord e sud e fra città e campagna.

"Il modello alimentare italiano – scrive Montanari – in quegli anni cambiò. Come in tutti i paesi industrializzati, fece largo posto ai prodotti confezionati, alle scatolette, a tutte le 'modernità' che il mensile *La cucina italiana* (fondato nel 1929) proponeva alla 'massaia moderna' come mezzo di riscatto dalla vita grama del recente passato. Parallelamente si intensificò il processo di omologazione culturale promosso dai mezzi di comunicazione di massa: non più solo la radio e il cinema, già importanti nel ventennio fascista, ma, dagli anni cinquanta, anche e soprattutto la TV, a cui qualcuno attribuisce, non senza ragione, il ruolo di vera unificatrice della cultura italiana, anche sul piano dei costumi alimentari.

Questi, tuttavia, conservarono a lungo una natura intimamente *dialettale*, un forte radicamento nelle tradizioni locali, di cui il *Viaggio nella valle del Po*, la fortunata serie di reportage televisivi girati nel 1957 da Mario Soldati «alla ricerca dei cibi genuini», rappresenta uno straordinario documento storico. Il passaggio alla 'modernità', che anche Soldati evocava sostando negli stabilimenti industriali che affiancavano antiche osterie e piccoli laboratori artigianali, in Italia è stato incerto e niente affatto lineare. La crisi della società contadina, su cui Pier Paolo Pasolini scrisse pagine memorabili, è stata devastante ma non ha completamente cancellato le tracce del passato. La 'modernizzazione alimentare', a causa della sua lentezza e delle sue contraddizioni, «non è stata in grado di garantire un miglioramento costante dei regimi alimentari, né di superare una tipologia di consumi dominata dal localismo e dalla stagionalità, che esprimevano rapporti con il mercato limitati e saltuari»." [17]

In Italia la rottura con l'alimentazione tradizionale non si è dunque mai realizzata completamente. E tuttavia questo ci ha offerto alcuni vantaggi che si riassumono nella coincidenza della più elevata modernità con il recupero o la reinvenzione della tradizione, come osserva Montanari:

Ma questo 'ritardo' – come lo si poteva considerare in termini di sviluppo economico – potrebbe oggi essere rivalutato come una risorsa culturale. La *post*-modernità alimentare ha infatti ribaltato scelte che sembravano assodate, proponendo modalità di rapporto col cibo che paradossalmente

[17] Montanari M., *L'identità italiana in cucina*, op. cit. pp. 70-71.

vedono coincidere il massimo della modernità con il recupero (o la reinvenzione) della tradizione. La stessa ristorazione professionale – che in Italia si è sviluppata con caratteri prevalentemente 'famigliari', privilegiando il modello della trattoria rispetto a quello del ristorante – sembra oggi farsi carico delle tradizioni domestiche, da molti (non da tutti) abbandonate.

Tradizione e modernità, nell'immaginario collettivo, non paiono più legate agli stereotipi più ovvi che le vogliono contrapposte e conflittuali: entrambe hanno molto da dire e si confrontano da pari a pari. Percorsi nuovi si intravedono, nuove domande si pongono. Sviluppare l'economia di mercato significa per forza negare i valori del territorio? Conservare i cibi in frigorifero significa per forza ignorare i ritmi stagionali? Essere in relazione col mondo attraverso la rete informatica significa per forza annullare le culture locali?

Pare proprio di no. Gli strumenti della modernità possono servire a rivitalizzare in maniera intelligente il patrimonio di saperi e di pratiche che la storia ci ha consegnato, e la stessa industria alimentare è oggi costretta a confrontarsi con quei medesimi valori che siamo soliti riconoscere nella 'tradizione': *stagionalità* e *localizzazione* del cibo, richiamate (non senza evidenti ambiguità) anche nei messaggi pubblicitari delle multinazionali, perché, evidentemente, sono parametri culturali che si continuano ad apprezzare (anzi: si apprezzano oggi più di un tempo, per il venir meno di antichi pregiudizi su cui subito torneremo). Allo stesso modo i supermercati e gli ipermercati, forme tipiche del commercio moderno e della globalizzazione alimentare, devono misurarsi con la controtendenza alla riscoperta del negozio di quartiere, del 'piccolo' che piace più del 'grande'. [18]

Il 'ritorno' alla dimensione territoriale e stagionale del cibo è in realtà il segno di un attaccamento antropologico alla tradizione, che il cibo dell'industria può occultare ma non cancellare – osserva ancora Montanari –. E' anche una *moda*, che nasconde interessi non sempre innocenti. I miti della 'tipicità', della 'tradizione', della 'genuinità', della 'autenticità' sono etichette che oggi servono a vendere, soprattutto ai turisti. Vito Teti vi intravede, «l'anticamera di nuove forme di consapevolezza», il segno di un solido «legame col passato» capace di persistenze anche nella modernità «nonostante le aggressioni esterne e interne».

La presentazione della cultura alimentare come cemento dell'unità degli italiani è la naturale premessa del sentire e vivere il sentimento di appartenenza alla nazione, che è meglio chiamare "amor di patria".

[18] Ibidem pp. 71-73.

L’UNITA’ D’ITALIA NEL SENTIRE COMUNE

L’uomo è dove è il suo cuore,
non dove è il suo corpo
Gandhi

I festeggiamenti per i 150 anni dell’unità d’Italia

Il pensare divide,
il sentire unisce
Ezra Pound

Il 17 marzo 2011 ci sono celebrazioni movimentate per il compleanno dell'Italia unificata: le assenze della Lega a Montecitorio, le contestazioni a Berlusconi nelle strade di Roma, i cardinali Bagnasco e Bertone alla Camera, in piedi con gli altri a cantare l'inno.

Ma la giornata ha avuto come protagonista indiscusso Giorgio Napolitano, autore di un discorso che è riuscito a strappare un «bravo» anche a Umberto Bossi, rigorosamente senza coccarda tricolore ma disposto ad alzarsi in piedi con gli altri ministri quando risuonano le note di Fratelli d'Italia.

Al Pantheon, l’omaggio delle istituzioni ai re d’Italia. La vera festa però è al Gianicolo, dove si combatté per la Repubblica romana. Piove, ma in tantissimi aspettano Napolitano e le massime istituzioni dello Stato, che vengono accolti da ventuno salve di cannone. Una corona d'alloro è per la statua dì Giuseppe Garibaldi, che svetta sul Gianicolo. Pòco lontano c'è il bronzo di Mario Rutelli dedicato ad Aiuta. E viene scoperta l'iscrizione che recita la Costituzione, avanzatissima, della Repubblica romana. Poi, via, nel nuovo museo del Risorgimento, a Porta San Pancrazio. Ma prima il Capo dello Stato riceve da un gruppo di ragazzi il tricolore e la Costituzione italiana, che si sono passati in una staffetta attraverso tutto il Paese.

Gli appuntamenti istituzionali per i 150 anni sono stati punteggiati da qualche contestazione all'indirizzo del premier. Qualcuno gli ha gridato «dimettiti» mentre usciva dal museo del risorgimento al Gianicolo, e qualche fischio si è sentito mentre Berlusconi varcava il portone di Santa Maria degli Angeli, dove il cardinale Bagnasco ha celebrato una Messa per l'anniversario e ha sottolineato che “la patria non è retorica”.

Fischi che hanno indotto il premier, al termine della Messa, a uscire, unico tra le autorità presenti, dalla porta laterale della basilica.

Nel frattempo, a Montecitorio, la domanda ricorrente era: quanti leghisti verranno? Alla fine se ne presentano davvero pochi: solo sei su 85 rappresentanti del Carroccio. C'erano i ministri Bossi, Calderoli, Maroni, il sottosegretario Sonia Viale e i deputati Stefano Allasia e Sebastiano Fogliato. Tutti gli altri (compresi i capigruppo) non si sono fatti vedere. Napolitano prende la parola dopo Fini e Schifani, che preparano il terreno per il discorso presidenziale: il primo ricordando che festeggiare «è un dovere civile per tutto il paese», il secondo chiedendo di «non creare contrapposizioni che impediscono di creare la piena unità». Napolitano parla per 40 minuti, senza risparmiarsi. Un discorso dai forti accenti patriottici, ma sostanzialmente rivolto al futuro: «Reggeremo in questo gran mare aperto alle prove che ci attendono – dice il capo dello Stato – perché disponiamo anche oggi di grandi riserve di risorse umane e morali. Ma ci riusciremo a una condizione: che operi nuovamente un forte cemento unitario, non eroso e dissolto da cieche partigianerie».

Il capo dello Stato non si muove in un orizzonte di semplice commemorazione storica. Parla della Costituzione, che rappresenta «la valida base del nostro vivere comune offrendo un corpo di principii e di valori in cui tutti possono riconoscersi». E auspica un'evoluzione dello Stato in senso federalista «rafforzando le basi dell'unità nazionale», perché Napolitano non vuole che il divario tra nord e Sud «ereditato dalle incompiutezze dell'unificazione», si approfondisca ulteriormente. Proprio per questo chiede «un esame di coscienza collettivo» sul Mezzogiorno, al quale va associata «una severa riflessione sui propri comportamenti da parte delle classi dirigenti e dei cittadini dello stesso Mezzogiorno». «L'amor di patria» che il capo dello Stato evoca nell'aula della Camera non ha niente a che vedere, è lui stesso a dirlo, con il nazionalismo.

L'*identità italiana* è fatta di «lingua, cultura, patrimonio storico-artistico e storico-culturale», tutti elementi costitutivi di quel «cemento unitario» su cui Napolitano insiste più volte. Significativamente, tra i «punti di forza» dell'Italia, Napolitano cita il rapporto con la Chiesa, fondamentale per il «consolidamento della coesione nazionale». Alla fine, commozione e stanchezza per il capo dello Stato: un bicchiere d'acqua zuccherata gli restituisce le forze . Umberto Bossi, alla fine, commenta soddisfatto: «Napolitano è una garanzia». La giornata si chiude all'Opera di Roma per il Nabucco diretto da Riccardo Muti.

Non è mai successo prima che il presidente della Repubblica rendesse omaggio al Pantheon alla tomba di un re Savoia: Vittorio Emanuele II, primo re d'Italia, di cui il 17 marzo 2011 ricorreva l'anniversario dell'incoronazione. Al Pantheon, anche altri Savoia, quelli di oggi: Vittorio Emanuele, la moglie Marina, il figlio Emanuele Filiberto con la moglie Clotilde e il cugino Amedeo d'Aosta, dietro una transenna. Non c'erano le altre principesse

Savoia: antichi dissapori non si sono evidentemente ancora ricomposti. Molta attenzione su di loro. Ma Giorgio Napolitano passa oltre senza deflettere, niente stretta di mano.

Quando il Capo dello Stato se n'è già andato, torna sui propri passi il ministro della Difesa Ignazio La Russa, e li saluta uno a uno, a nome non solo personale. Emanuele Filiberto, durante una trasmissione tv, ha detto che «oggi, Berlusconi è molto più di un re». «Sono molto grato al Presidente Napolitano» dice Amedeo d'Aosta.

Italia (1861-2011) nella regione Veneto

La parola comunica il pensiero,
il tono le emozioni
Ezra Pound

Il blitz va a segno appena Luca Zaia mette piede nell'aula magna del Bo e le telecamere lo circondano. «Niente coccarda?», gli chiede sornione Clodovaldo Ruffato. E dalla tasca del presidente del consiglio regionale del Veneto – come riferisce *Il Gazzettino* del 18 marzo 2011 – ecco che si materializza il ciondolo tricolore. Con mani più esperte di una sarta, Ruffato con «gesto spontaneo» aggancia la spilla al bavero del governatore leghista. I flash impazzano. Zaia neanche ci prova a tirarsi indietro, l'hanno già immortalato: «Ecco, mi hanno messo la coccarda e sembra che tutti i problemi che ha l'Italia si risolvano». Poi aggiungerà: «So distinguere il mio ruolo istituzionale dalla mia rappresentanza politica». Gli altri leghisti non lo imitano.

Nell'aula magna dell'Università di Padova dove si riunisce il consiglio regionale straordinario per i 150 anni dell'Unità d'Italia, gli altri tre (su 20) esponenti del Carroccio – il vicepresidente dell'assemblea Matteo Toscani, il capogruppo Federico Caner, il suo vice Paolo Tosato – esibiscono il fazzoletto verde e basta. Toscani, poi, sul palco in piazza dei Signori per l'alzabandiera neanche era salito: era rimasto giù, col gonfalone della Regione. Tutto da copione. Stupisce, semmai, la ridotta presenza del Pdl. Il partito che, con Piergiorgio Cortelazzo in testa, aveva voluto a tutti i costi una legge della Regione per celebrare l'Unità, si presenta all'appuntamento decimato. Concorrenza al Carroccio?

Gli spazi nell'aula magna del Bo sono suddivisi come se si fosse al Ferro Fini: da una parte l'opposizione (che c'è tutta), dall'altra la maggioranza. Solo che il Popolo della Libertà è sparuto: il capogruppo Dario Bond, il vice Piergiorgio Cortelazzo, i consiglieri Leonardo Padrin, Nereo Laroni, Costantino Tomolo, più Moreno Teso che sta al tavolo dell'ufficio di presidenza con Ruffato. Ci sono anche Carlo Alberto Tesserin e Davide Bendinelli, ma per una

toccata e fuga: il primo deve correre a Roma per rappresentare il Veneto alle celebrazioni con il Capo dello Stato, il secondo a Garda per le cerimonie del Comune. E c'è un solo assessore, la pasionaria del tricolore Elena Donazzan. E gli altri? «A presidiare il territorio, visto che la Lega per il 150° è assente», spiegano Ruffato e Donazzan. Però Cortelazzo ammette: «È chiaro che i colleghi assenti non sono fancazzisti, ma questa al Bo è una cerimonia organizzata dal consiglio regionale e per i consiglieri regionali bisognava esserci».

Intanto in aula magna si ripercorre la storia ed è un fiorire di citazioni. Luca Zaia dal palco (che parla per tutta la Lega, Caner non interviene) non provoca e neanche alimenta polemiche. Il governatore rivendica un ruolo dell'Italia «non vittima della storia ma protagonista della memoria» e cita Einaudi: «L'autonomia è un diritto e quando tutti avranno l'autonomia il Risorgimento sarà unitario». Per il sindaco di Padova le parole del presidente della Regione sono «il vuoto pneumatico»: «Ancora una volta non ha parlato dei suoi impegni per il Veneto – dirà poi Flavio Zanonato – Zaia ha fatto il Bignami della storia del Risorgimento, letta in modo un po' approssimativo». «Ha perso un'altra occasione per stare zitto», gli replicherà il governatore. Scaramucce a distanza, con stoccatine anche dal palco.

Prima Ruffato ricorda che è stato il consiglio regionale (perché la giunta non l'aveva fatto) a decidere di partecipare alle manifestazioni «evitando un isolamento; velleitario, incomprensibile, ingiustificato». Poi Zanonato sventola il tricolore della Repubblica di Venezia di Daniele Manin, anno 1848 («Lo espongo anche per voi», ammicca a Zaia), invitando ad assumere impegni per il futuro, dalla ricerca alla sanità alle opere per il post-alluvione («Che sia lo Stato o la Regione, i fondi devono esserci»). Per Barbara Degani, presidente della Provincia, le riforme federali devono essere «la nuova frontiera». Parlano il rettore Giuseppe Zaccaria, i docenti Pietro Del Negro e Alberto Sciumè; poi i capigruppo Laura Puppato (Pd), Stefano Valdegamberi (Udc), Gustavo Franchetto (Idv), Pietrangelo Pettenò; (Fds), Diego Bottacin (Gruppo misto) e Dario Bond (Pdl). Tutti applauditi, a partire da Bond che contesta la specialità di alcune regioni: «I sudtirolesi hanno ottenuto tutto e di più, tanto che oggi Durwaldner può snobbare Napolitano. Questo non è il federalismo che io voglio». Non mancano fischi insistenti in piazza da parte di un gruppo di una decina di aderenti al movimento Veneti-Veneto Stato all’alzabandiera a Padova. I cittadini hanno replicato: «Andatevene». I venetisti hanno poi regalato banane col bollino “Repubblica delle banane”. Al Bo il contestato è Mariangelo Foggiato di Unione Nordest quando rilegge l’articolo 5 della Costituzione e auspica la sovranità del Veneto: «Non saremo né schiavi di Roma né servi di Milano». Ma è una voce isolata. Il Bo scandisce: I-t-a-l-i-a.

Resta, al di là dell'occasione speciale, il senso di un'acquisizione importante. L'esperienza di questi giorni ha fatto emergere un Paese più unito e più attaccato ai suoi simboli identitari di quanto solitamente non si dica. Ha dimostrato che celebrare insieme l'Unità è possibile, anche nel mezzo di un duro e spesso sgradevole scontro politico. E che si può farlo senza cadere negli opposti eccessi dell'enfasi retorica e dell'autocommiserazione.

OSSERVAZIONI CONCLUSIVE

Il primo bene di un popolo
è la sua dignità
Camillo Benso di Cavour

La cultura italiana ha un'*indole dialettale* che non è mai venuta meno, anche se nella storia della lingua ad un certo punto un dialetto si è imposto sugli altri guadagnandosi la qualifica di "italiano" grazie al prestigio di Dante, di Boccaccio e di Petrarca e grazie all'Accademia della Crusca.

D'altro lato la storia della cucina ha conosciuto solo Bartolomeo Scappi e Pellegrino Artusi, che come tutti gli altri "codificatori" si sono limitati a confrontare e a mettere in rete le tradizioni locali.

Nell'età della globalizzazione, queste tradizioni godono di crescente prestigio, riaffermando un'Italia dai mille volti di "campanile" e con un orgoglio municipale a volte bizzarro.

La diversità delle tradizioni locali che da sempre si collega all'idea di Italia, si esprime anche nei sapori buoni e genuini, nel legame con il territorio, nella natura "locale" e al tempo stesso profondamente "nazionale" della cucina.

In Italia, la valorizzazione delle *identità territoriali* si muove dapprima in un'ottica *cittadina*. Il tentativo di definire *identità regionali* è successivo, e va di pari passo con il processo di unificazione politica del paese. Estranea alla prospettiva artusiana – dato che Artusi perseguiva un obiettivo esattamente opposto: costruire una rete 'italiana' di saperi culinari – la tendenza alla 'regionalizzazione' si fa strada nei medesimi decenni e rappresenta, per così dire, l'altra faccia della 'nazionalizzazione' gastronomica.

La *'cucina delle regioni'* è un'invenzione che risponde a esigenze politiche, commerciali, turistiche, non culturali. In un'ottica più propriamente culturale sarebbe opportuno riferirsi a *cucine 'locali', 'territoriali', 'cittadine'*. E poi al circuito 'nazionale' che le integra, secondo il modello più volte evocato della *rete*. "La dimensione intermedia della regione – sottolinea Montanari – ingabbia la realtà storica entro confini artificiali, creando equivoci e fraintendimenti. Ma è stata quella la linea vincente, perché più semplice da gestire, più facile da comunicare. La sovrapposizione della politica alla cultura ha trasformato l'immagine della cucina italiana, conferendo arbitrarie identità regionali alla straordinaria ricchezza di contenuti che storicamente la contraddistingue.

Il mosaico delle cucine locali (rurali e cittadine) è stato accorpato in unità regionali che funzionano perfettamente sul piano commerciale, assai meno se guardiamo alla storia, alla geografia e a ciò che esse hanno impresso sul territorio in termini di cultura. Salvo che, dopo decenni di attività amministrativa, la stessa esistenza dell'ente regione ha finito per promuovere o per produrre realtà in parte nuove, che configurano una diversa geografia e una diversa percezione delle culture alimentari. Cercare oggi con un motore di ricerca «cucina regionale italiana» significa confrontarsi con oltre un milione di siti che trattano il tema gastronomico in questa prospettiva". [1]

L'immagine *regionale* della cucina italiana è stata anche esportata, e all'estero riplasmata e rafforzata, con il concorso di piccole aziende, di industrie multinazionali e di colossi della distribuzione alimentare. I supermercati del nord America, negli scaffali dedicati alla cucina italiana, ne offrono un modello schematicamente *regionale*: formati e ricette di pasta, o sughi per condirla, sono definiti (con parecchia fantasia) «lombardi», «veneti», «emiliani», «toscani», «abruzzesi», «pugliesi», «siciliani»... e basta questo a rappresentare la ricchezza gastronomica, la "diversità di tradizioni locali" connesse all'immagine dell'Italia.

Nell'età della globalizzazione queste tradizioni hanno riacquistato un crescente prestigio, inserendosi in un contesto di ritorno al localismo, come ho esposto nella relazione intitolata: "*Il ritorno del localismo in un mondo globalizzato. Dalle origini ad oggi*". [2]

Queste riflessioni sullo sfondo dell'esplorazione della *nostra identità italiana* ci riconducono al tema centrale dell'unità, che viene rappresentato a livello istituzionale dal nostro presidente Giorgio Napolitano.

Nei suoi numerosi interventi pubblici, in quelli estemporanei come in quello solenne pronunciato il 17 marzo 2011 di fronte alle camere riunite (quasi una summa di questo momento celebrativo), il presidente Napolitano ha saputo trovare la giusta miscela fra quel tanto di orgoglio civico e patriottico da cui è impossibile prescindere in occasioni come questa e la realistica considerazione delle difficoltà attuali e dei molti problemi che l'Italia ha dovuto affrontare fin dal momento della sua fondazione come Stato unitario.

La chiave scelta dal presidente è corretta anche dal punto di vista della riflessione storica: l'Unità, impossibile negarlo, è stata realizzata in condizioni difficili e ha comportato traumi e fratture di non lieve entità. Ma ha significato l'ingresso nella modernità di un paese che sarebbe stato altrimenti condannato con ogni probabilità all'arretratezza e all'irrilevanza; e gli ha consentito di compiere passi decisivi sulla via del progresso civile e dello sviluppo economico. La piena democrazia, conquistata in capo a un percorso difficile e non privo di

[1] Montanari M., *L'identità italiana in cucina*, op. cit. pp. 80-81.
[2] Cfr. Zanetti G., "*Il ritorno del localismo in un mondo globalizzato. Dalle origini ad oggi*", relazione dell'incontro-dibattito del 27 maggio 2010 presso il *Centro Culturale Crescere.*

passaggi drammatici, non è oggi messa in discussione nonostante le asprezze e le storture della fase politica che stiamo vivendo.

La frattura con la Chiesa di Roma, che tanto pesò sul difficile impianto delle istituzioni unitarie nel paese reale, ci appare oggi come cosa lontana nel momento in cui il papa e le gerarchie ecclesiastiche festeggiano questo anniversario assieme alle autorità politiche. Le fratture territoriali purtroppo restano e alimentano recriminazioni assortite e persino velleità secessioniste. Ma l'avvio di un processo di riforma volto a modificare nel profondo l'originario impianto accentrato dello Stato potrebbe rappresentare l'occasione per dare al sistema delle autonomie locali l'impulso voluto dai costituenti; e persino per recuperare in qualche misura le ipotesi federaliste presenti nel movimento risorgimentale e poi sconfitte dall'inevitabile trionfo della soluzione monarchico-unitaria. Tutto ciò resta valido purché, naturalmente, si tenga fermo il riferimento alla solidarietà nazionale e alle comuni istituzioni della Repubblica. Questa è un'implicita risposta alla provocatoria assenza dei deputati leghisti dall'aula di Montecitorio.

E', quello disegnato da Napolitano, un quadro decisamente virato sugli elementi positivi e sugli spunti ottimistici, come peraltro la circostanza imponeva.

D'altro lato, nei sistemi democratici contemporanei le società complesse non possono essere governate dall'alto in base a regole rigidamente uniformi.

Un assetto federale può quindi offrire il vantaggio di promuovere un più elevato tasso di partecipazione politica, la cosiddetta "*cittadinanza attiva*".

Nel caso italiano, l'evoluzione dello Stato in senso federale si colloca in uno scenario contraddistinto, sotto certi aspetti, da una grande varietà di situazioni e di livelli di sviluppo economico-sociale, e, per altri, da una articolazione dei poteri assai complessa.

La legge n. 42 del 2009 sul federalismo fiscale costituisce il risultato del lavoro di aggiornamento dell'ordinamento dopo la riforma del titolo V della Costituzione e si propone di realizzare, entro un quadro coerente e non contraddittorio di regole condivise tra i diversi livelli di governo, un più stretto coordinamento tra i centri di spesa e quelli di prelievo, che dovrebbe auspicabilmente comportare una maggiore responsabilizzazione da parte degli enti nella gestione delle risorse.

Questa è l'Italia politica, ma prima viene quella identitaria, culturale, del cuore, dei sentimenti, del *sentirsi italiani* attraverso il gusto della cultura, l'armonia dell'arte, la melodia musicale e i sapori della cucina.

BIBLIOGRAFIA

BALBONI P.E., *La comunicazione interculturale*, Marsilio, Venezia, 2009.

FLANDRIN J.L., MONTANARI M., *Storia dell'alimentazione*, Laterza, Roma-Bari, 2007.

FOUCAULT M., *Microfisica del potere. Interventi politici*, Einaudi, Torino, 1977.

MONTANARI M., *Il cibo come cultura*, Laterza, Roma-Bari, 2004.

MONTANARI M., *L'identità italiana in cucina*, Laterza, Roma-Bari, 2010.

ROTBERG R.I., RUBB T.K., (a cura di), *La fame nella storia*, Editori Riuniti, 1987.

ZANETTI G., *Le barriere del pregiudizio. Come riconoscerle e superarle*, pubblicato nel 2006 sul sito Internet: www.gigliolazanetti.eu

ZANETTI G., *Barriere ideologiche e democrazia*, pubblicato nel 2007 sul sito Internet: www.gigliolazanetti.eu

ZANETTI G., *Perché possiamo dirci cristiani*, pubblicato nel 2008 sul sito Internet: www.gigliolazanetti.eu

ZANETTI G., *Il ritorno del localismo in un mondo globalizzato. Dalle origini ad oggi*, relazione dell'incontro-dibattito del 27 maggio 2010 presso il *Centro Culturale Crescere.*

ZANETTI G., *La comunicazione sullo sfondo di alcuni valori culturali. Conoscersi per evitare i conflitti interculturali*, relazione dell'incontro-dibattito del 28 febbraio 2011 presso il *Centro Culturale Crescere.*