

Il Genio del Gusto – Come il mangiare italiano ha conquistato il mondo 1402 – L'anno dell'insalata

Il cibo italiano per eccellenza? La pizza, verrebbe da dire, oppure la pasta. *Il Genio del Gusto* ci costringe a ricrederci. Alcuni piatti per cui oggi siamo famosi nel mondo hanno origini relativamente recenti. Nel medioevo, per esempio, eravamo famosi nel mondo (ossia, allora, sostanzialmente in Europa) come “i mangiatori di foglie”. Giovanni Sercambi scrisse, nel suo *Novelliere*, appunto del 1402, un racconto nel quale un frate, Tomasino da Controne, mentre si trasferisce da Lucca al suo paese natio, <<trovando alcuni erbucci da saleggiare come sono raponzoli, salbastrella, primifiori e ruchetta et altri erbi>> proprio non resiste ed esorta il suo compagno di cammino, Giorgio da Ghivizzano: <<Cogliamo una insalatuzza, che l'aremo a cena>>. L'uso di mescolare erbe e mangiarle fresche condite con un po' d'olio e aceto è tutto italiano. Il resto d'Europa, la Francia soprattutto, lo assorbe con i ricettari ed i cuochi importati dalla penisola. L'identificazione tra insalata ed Italia è tale da far venire agli espatriati una nostalgia per la verdura cruda molto simile a quella che oggi l'italiano all'estero prova per gli spaghetti e il caffè espresso. Giacomo Castelvetro, esule protestante in Inghilterra, modenese di nascita e veneziano d'adozione, nel 1614 scrive con rimpianto di <<erbaggi e frutti>> che gli inglesi trascurano privilegiando invece la carne. Per trovare le origini di questi usi erbivori bisogna risalire al mondo romano, dove i vegetali costituivano la base del sistema alimentare. Quella bella lattuga bianca, saporosa e croccante, nota come lattuga romana, deve il suo appellativo al fatto di essere stata la regina della logistica delle legioni romane. Attorno agli accampamenti veniva sempre realizzato un orto, piantato a lattuga (oltre che un vigneto). I romani mangiavano un centinaio di erbe diverse, tra selvatiche e coltivate; alcune non abbiamo nemmeno idea di cosa fossero: ne è sopravvissuto soltanto il nome. Ma tutte sono state travolte dopo il Mille dalla valanga trionfante degli spinaci. Arrivati dalla Persia grazie agli arabi, si diffondono nei due secoli successivi. I carciofi, una delle ghiottonerie preferite dai romani moderni, ma ignote ai loro antenati, derivano dal cardo selvatico, e sono stati importati dal Medio Oriente. La prima citazione la troviamo in un ricettario napoletano del quattrocento. Sempre in quel giro di anni arriva in tavola la melanzana, portata in Sicilia ed in Spagna dagli arabi. Viene guardata inizialmente con grande diffidenza, come testimonia il nome <<mela insana>>. Il peperone, oggi spesso accoppiato con la melanzana, invece arriva dall'altra parte del mondo. Moltissimi possono essere gli esempi di cibi importati da tutto il mondo, reinventati e fatti nostri. Attorno al cibo abbiamo saputo costruire una cultura originale ed una identità collettiva. La cucina è sempre contaminazione, e migliora viaggiando ed incontrando il diverso. La grandezza del genio italiano è stata – ed è ancora – nel reinterprete l'esotico, mescolarlo con il casalingo e poi diffonderlo in tutto il mondo.