

SASSOON IL 10 APRILE LA RIVOLUZIONE PIU' GRANDE? È NATA IN CUCINA

Lo storico: «Siamo così bravi da avere cibo per 7 miliardi di persone, ora dobbiamo trovare il modo di darlo a tutte»

GIULIANA MANGANELLI

LO STORICO inglese Donald Sassoon per "I tempi del cibo" giovedì 10 aprile alle 18 terrà la lectio magistralis introduttiva dal titolo "Il pane quotidiano nella storia".

Tratterete il cibo come cultura, economia, strumento di guerra, religione, arte, eros...

«E forse ce ne sarebbero stati anche di più, di argomenti correlati trattati in chiave storica. Per esempio l'acqua: anche l'acqua è un cibo».

Gli storici si occupano di questo fattore rispetto a guerre e campi di battaglia.

«Negli ultimi 50 anni siamo passati dalla storia della diplomazia a quella economica e sociale, tutti aspetti di quella politica. Infine siamo arrivati alla storia della quotidianità: abitudini, sessualità, costumi, moda. E naturalmente cibo, che in fondo è l'aspetto più importante, perché senza non si va avanti».

Uno degli argomenti sarà l'affamamento delle popolazioni come strumento di guerra.

«Ne parlerà lo storico Lauro Martines, assedi e cannibalismo dei civilissimi europei alla vigilia dell'Illuminismo. Nel '600 e nel '700 la maggior parte dei morti non era dovuta a ferite da armi ma da assedi in cui soldati e cittadini non avevano più accesso al cibo. Per sconfiggere il nemico si distruggevano i campi e si assediavano borghi e città finché la gente moriva, è l'inizio della guerra cosiddetta "totale". Alcuni di questi disgraziati cittadini erano ridotti a un punto di follia tale da mangiare i propri figli morti».

zati cittadini erano ridotti a un punto di follia tale da mangiare i propri figli morti».

Nella storia del cibo qual è la prima grande rivoluzione?

«La cucina: il fatto che circa 10 mila anni fa abbiamo incominciato a coltivare la terra, a raccogliere i frutti e cuocerli. Questa è la rivoluzione, perché siamo stati in grado di mangiare molte più cose degli animali. Il primo grande passo verso la civiltà inizia tra i fornelli. Né sacerdoti né viaggiatori o guerrieri sono i veri eroi della civiltà, ma i cuochi, o le cuoche».

Siamo all'alimentazione globale, McDonald's e simili stanno colonizzando il mondo.

«Parlerei di due grandi globalizzazioni. La prima dopo Colombo con la scoperta dell'America e insieme di cibi straordinari. Uno dei grandi paradossi è che la via delle spezie doveva servire per trovare droghe che, come il pepe, nel Quattrocento, erano costosissime e consumate solo dai ricchi. Invece l'America ha portato alla scoperta del cibo dei poveri: patata, tapioca, grano-turco. La tapioca sfama l'Africa, la patata è diventato un cibo mondiale».

La seconda globalizzazione?

«È la carne in scatola. Dalla seconda metà dell'800 siamo in grado di mangiare la carne argentina. Il fatto di poter trasportare il cibo da un continente all'altro è il vero inizio della

globalizzazione. I trasporti per mare diventano più veloci, c'è la ferrovia e non si de-

ve più aspettare un'eternità per avere un prodotto dall'Oriente, i metodi di conservazione sono tecnologicamente migliorati. Di lì a poco nascerà la grande distribuzione dei supermercati e l'idea vincente del take away che inizia negli Usa del primo Novecento. Non hai voglia di cucinare? Puoi andare per strada a prenderti ciò che vuoi, già bello e cucinato. Lo slogan delle prime aziende era "Less work for Mother!", meno lavoro per la mamma. Sono le prime avvisaglie di McDonald's...».

Perché l'America è all'avanguardia anche nel cibo?

«Gli Usa sono all'avanguardia nella capacità stupefacente di prendere il frutto di idee europee e lanciarle nel mondo. Un esempio? L'espresso è italiano, ma Starbucks è americano. Gli italiani hanno inventato la pizza, ma qual è la più forte catena di pizze al mondo? Pizza Hut, americana. La globalizzazione è un po' come la cultura, vince chi prende le migliori idee un po' dappertutto e le trasforma in modo che siano consumabili da un numero molto alto di persone, dunque eliminando cose che culturalmente sono difficili da accettare nei vari Paesi».

Per divieti religiosi?

«Certamente, anche per quelli. In molte, non in tutte le religioni, si dice che non si può mangiare questo, non si può mangiare quello. In certi giorni si deve mangiare qualcosa di speciale o poco o addirittura astenersi, soprattutto nella religione islamica e nell'ebraismo».

Prescrizioni durissime, ma dettate, come si riteneva, da motivi di igiene alimentare in certe condizioni climatiche.

«Si credeva che non si mangiasse maiale, in Medio Oriente, perché era meno sano dell'agnello. L'esperto Sami Zubaida dirà invece che non è così: in Cina il maiale è da sempre largamente consumato, eppure il clima di certe regioni è identico a quello del Medio Oriente. Una delle prescrizioni islamiche più difficili da rispettare è quella del Ramadan, digiunare tutto il giorno non sembra una buona pratica per la salute, ma in realtà è una vera e propria rinuncia, un sacrificio personale religioso. Come la Quaresima per i cattolici, o il Kippur per gli ebrei in cui ci si astiene da tutto per 24 ore».

Le carestie: malasorte oppure mala politica?

«Ne parlerà Cormac O'Grada in una rassegna delle grandi carestie in epoca moderna, quella irlandese legata alla coltivazione e a una malattia della patata, quella russa, quella cinese. Le carestie sono sempre state adoperate in modo politico, dando la colpa a qualcuno. Nell'ordine: agli inglesi, a Stalin e a Mao. Ora, non è che sia falso, ma ci sono anche altri motivi».

Nutrire il pianeta è il claim di Expo Milano 2015, ma ce la faremo davvero a dare da mangiare a 7 miliardi di persone?

«Bisogna dire che siamo stati bravissimi, c'è cibo per 7 miliardi, sì. Nessuno nell'800 avrebbe pensato che saremmo stati così bravi da sfamare una popolazione sette volte superiore a quella di allora. Il dramma semmai è che si muore ancora di fame ma soprattutto moltissimi sono malnutriti, e dunque i bambini malnutriti non vivranno a lungo e se succederà la loro sarà una vita grama e miserevole. Siamo tecnologicamente attrezzati per dare cibo a tutti, ma per motivi politici non siamo in grado di distribuire questo cibo a tutti. E questa è una catastrofe».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

[+] DOCENTE A LONDRA DI STORIA EUROPEA



Donald Sassoon è nato al Cairo e ha studiato a Parigi, Milano, Londra e negli Stati Uniti. Allievo di Eric Hobsbawm, insegna Storia europea comparata al Queen Mary College di Londra, ed è autore di vari saggi sulla storia d'Italia. Fra questi, "Togliatti e la via italiana al socialismo" (Einaudi 1980), "Cento anni di socialismo" (Editori Riuniti, 1997), "La cultura degli europei" (Rizzoli, 2008) e "Quo vadis Europa?" (Castelvecchi, 2014)

IL CIBO DALL'AMERICA
L'America ha portato alla scoperta del cibo dei poveri: patata, tapioca e granoturco

LA GRANDE DISTRIBUZIONE
Poter trasportare gli alimenti da un continente all'altro è il vero inizio della globalizzazione

