

Alberto Capatti: La storia della cucina italiana va oltre la tutela Unesco

Dopo la nomina ufficiale, il Comitato scientifico a supporto della **candidatura** della **cucina italiana** a patrimonio **Unesco** si appresta a riunirsi. Gli 11 membri che lo compongono avranno il compito di stilare un dossier da presentare a Parigi per raggiungere un obiettivo storico.



Sempre più vicino il riconoscimento della cucina italiana come patrimonio Unesco

A [comporre il comitato](#) sono **Giovanna Frosini**

(Accademia della Crusca), **Massimo Montanari** (docente di Storia dell'alimentazione all'Università di Bologna), **Laila Tentoni** (Presidente di Casa Artusi), **Luisa Bocchietto** (designer), **Paolo Petroni** (Accademia italiana della cucina), **Vincenzo Santoro** (Dipartimento cultura e turismo dell'Anci), **Luca Serianni** (Museo della lingua italiana di Firenze), **Vito Teti** (antropologo), **Leandro Ventura** (Istituto centrale per il patrimonio immateriale), [Roberta Garibaldi](#) (presidente dell'Associazione italiana turismo enogastronomico).

E **Alberto Capatti**, storico dell'alimentazione e della gastronomia italiana nonché presidente della Fondazione "Gualtiero Marchesi" e membro del comitato scientifico di CasaArtusi. A lui abbiamo chiesto di fare il punto su questo importante traguardo e metterlo nella giusta prospettiva.



Alberto Capatti

Che lavoro svolgerà all'interno del comitato scientifico?

La prima riunione è in programma per la fine di gennaio. Non so ancora se ci saranno dei mandati specifici. In ogni caso, la mia intenzione è quella di esercitare un ruolo critico: sia in relazione al momento difficile che sta passando il nostro Paese, sia da un punto di vista della cultura culinaria italiana. D'altronde, noi del comitato scientifico ci troviamo a varare un riconoscimento di cui è difficilissimo misurare l'effetto. E in ogni caso si tratta di un riconoscimento tardivo: che la cultura culinaria italiana abbia conquistato intere nazioni e si sia imposta in contesti diversi non la scopriamo adesso.

In generale, il marchio da esportazione per eccellenza è il Made in Italy in sé e per sé. Cosa darà in più il riconoscimento Unesco?

Si tratta di un riconoscimento di carattere istituzionale. La cultura alimentare italiana ne potrà sicuramente giovare, ma non va dimenticato che nel tempo ha saputo insinuarsi grazie a effetti secondari, minimalisti. Pensiamo al portato di una pizzeria che apre in un angolo sperduto del mondo, oppure la capacità di mantenere un costante flusso con alcuni mercati specifici come l'Argentina. In questi casi, la caratteristica vincente non è stato il ruolo istituzionale del nostro Paese quanto, piuttosto, la capacità della cucina italiana di sapersi adattare, di saper modificare le proprie ricette e operare all'interno di un sistema diverso.

Massimo Bottura è stato alfiere di questa iniziativa. In che modo gli chef e i professionisti potrebbero aiutare il processo?

Rispondendo da un punto di vista storico, posso dirle che nell'America degli anni '40-'50 non erano di sicuro gli chef a dettare la linea, a farsi alfieri della cucina italiana all'estero. L'evoluzione è recente. Lo chef è diventato un interlocutore universale, mediatore virtuale di grande importanza che tuttavia non riassume la storia della conquista di culture e territori diversi e di assimilazione dal basso della cucina stessa.

Continua anche qui l'eterna sfida fra cucina italiana e francese. Ma nella realtà, come stanno le cose?

Quello che succede oggi è un fenomeno interessante. La Francia è sicuramente arrivata prima di noi a questo traguardo, ma allo stesso tempo sembra averlo accantonato. Non è un segreto, per esempio, che proprio i nostri vicini Transalpini stiano diventando uno dei primi mercati per consumo di pizza. Così come potrei citarle diversi indirizzi a Parigi di negozi in cui noi italiani possiamo ritrovare gli ingredienti e le preparazioni tipiche della nostra cucina. Ripensando all'atmosfera degli anni '20 o '30 del Novecento parliamo di un vero e proprio stravolgimento, qualcosa di prodigioso. Allora, in ogni guida si invitavano i commensali a girare al largo dai ristoranti italiani a causa di una proposta considerata monotona, dove tutto girava intorno alla pasta. Oggi non è più così. Diversamente, il processo inverso non è riuscito ad attecchire. Nel nostro Paese c'è sempre stata una lotta contro la cucina francese. Il primo a portarla avanti fu Pellegrino Artusi, nella seconda metà dell'800. Uno scontro che da allora in avanti si è giocato sui termini dell'élite da un lato e della tradizione diffusa dall'altro.

A livello storico, qual è stato il punto di forza della cucina italiana?

Attraverso il XX secolo l'Italia è stata caratterizzata da due grandi tendenze a livello culinario: una aggregativa, l'altra disgregativa. Il risultato è stato quello di saper

valorizzare una pluralità che ha saputo sfuggire a tutti i tentativi di irregimentarla in un modello didattico fisso, rendendosi così disponibile a qualsiasi variante. Basti pensare che la cucina italiana può contare sulle produzioni di tre regioni risicole importanti e, tuttavia, grazie alla contaminazione con i sapori del Mezzogiorno, può dirsi mediterranea.

L'importanza delle materie prime, appunto. Che evoluzione c'è stata, da questo punto di vista, nei consumi degli italiani?

Due o tre anni fa, usciva un libro dal titolo Rosso Marcio in cui veniva analizzato il rapporto fra grande industria, capitalismo e alimentazione. Il rosso del titolo è quello dei pomodori cinesi che finivano sul mercato europeo e italiano sotto forma di concentrato utilizzato per tagliare le salse. Una vicenda assurda se pensiamo che proprio il nostro Paese è la patria del datterino di Pachino Igp. Un discorso simile, per esempio, possiamo farlo per la piadina romagnola. In tutti i supermercati è messa in vendita una variante da cucinare a casa, magari con tanto di marchio certificato sulla confezione. Eppure, la vera piadina romagnola sappia essere solo quella che si cucina al momento, si consuma in piedi. Insomma, realtà contro immaginario. Un ulteriore conflitto di cui la cucina italiana si alimenta e si moltiplica.

In che modo la pandemia, ha inciso sul nostro rapporto con la cucina?

Analizzo questa situazione presente come un momento di svolta profondo di tutto il sistema alimentare. Se, da un lato, la pandemia ha incentivato il fare e il far fare che sono le due modalità fondamentali per rapportarsi alla cucina, dall'altro lato ha spezzato tutto il sistema dei consumi a cui eravamo abituati, i suoi ritmi e le sue consuetudini. Una dinamica che, oggi, ci pone di fronte al paradosso per cui cuciniamo o facciamo cucinare, ma senza la possibilità di avere dei invitati, in un sistema egocentrico, dall'acquisto al consumo, che ribadisce il valore in sé e per sé della cucina al di là di ogni flessibilità.