

L'INTERVISTA ■■ MARTA LENZI REPETTO*

Il cibo, un ponte tra gli uomini e i sensi

«Tutte le attuali identità gastronomiche sono il risultato di viaggi e contaminazioni»

ROCCO BIANCHI

■ Musica, immagini (attraverso un viaggio nelle trasmissioni radio e televisive di casa nostra) e gastronomia, tre aspetti del piacere offerti in un unico libro: saggi storici, fotografie, ricette rivisitate dallo chef del Principe Leopoldo Dario Ranza e brani suonati dall'Orchestra della Svizzera italiana e dai suoi solisti. Per chi è goloso (ma non solo per loro). «Menu per orchestra» è nato da un'idea della CORSI e si collega naturalmente all'Expo 2015 di Milano, che ha aperto i battenti a inizio mese in un excursus che parte dal cibo ma che, idealmente, coinvolge tutti i sensi. Ne abbiamo parlato con uno dei tre autori del libro, la storica della gastronomia Marta Lenzi Repetto (gli altri sono il giornalista RSI Giacomo Newlin e la musicologa Anna Ciocca-Rossi).

Il Ticino da un punto di vista alimentare è collegato all'Insubria e all'Italia del nord

Che rapporto c'è tra musica e gastronomia?

«Un ottimo rapporto. È un matrimonio forse nato per caso, anche se sono due arti che accompagnano la nostra vita e che portano piacere, ma che sicuramente è riuscito e si è adeguato naturalmente alle mode e alle esigenze pratiche dei tempi. Nei secoli passati era un discorso soprattutto di élite, sia per il cibo sia per la musica - erano modi e strumenti per allietare le corti e i grandi personaggi che li vivevano -, oggi per fortuna si è democratizzato. L'intento comunque è sempre quello: sviluppare al meglio tutti e cinque i sensi che abbiamo a disposizione per ricercare il maggior piacere e la maggiore convivialità possibile».

Cinque sensi: gusto e odorato non si discutono, parlando di cibo; nel passato sempre, oggi ogni tanto, si mangia anche con le mani (tatto) e se è un bel piatto proverbialmente pure con gli occhi (vista); ma si mangia anche con le orecchie (udito)?

«Ebbene sì. Basti pensare al cibo più universale di tutti, quello che davvero attraversa e unisce tutte le culture che è il pane: quando lo si rompe produce un suono meraviglioso, per di più diverso per ogni tipo di pane creato e prodotto. O al gorgoglio dell'acqua o del vino quando li versiamo nel bicchiere. Riusciamo però ad accorgercene meglio

durante una cosiddetta «cena al buio», oggi diventate di gran moda: davvero in alcuni momenti capiamo cosa stiamo mangiando grazie alle orecchie, ossia al suono che questi alimenti producono quando ce li versano, ce li impiattano, quando li tagliamo...».

Suoni del cibo che però non vengono coperti dai suoni della musica?

«Una volta, soprattutto in pieno Rinascimento e in epoca barocca quando il banchetto era uno spettacolo che poteva durare anche diverse ore, probabilmente sì, anche se allora c'era un professionista apposito, lo scalco, che doveva conoscere benissimo la musica

per poter poi fare realizzare i piatti giusti che l'accompagnassero. Addirittura alla Scala di Milano un tempo cucinavano e mangiavano sui palchi, gettando poi gli avanzi dalle finestre, che poi per l'appunto sono state murate (ma lì non è più un piacere, ché non si dà il peso giusto né all'una né all'altra arte). Oggi invece, che il nostro rapporto sia col cibo sia con la musica è fortunatamente cambiato, direi invece che tendono a fondersi, per cui possiamo godere al 100% sia dell'uno sia dell'altra».

Quando il cambiamento?

«Con la rivoluzione francese, quando si impone la borghesia e quindi si impongono anche le sue esigenze, che naturalmente erano diverse rispetto a quelle di una corte nobiliare. Da una parte nasce la gastronomia come noi oggi la intendiamo - nascono ad esempio i caffè, da non intendersi modernamente come bar ma come circoli di ritrovo, e i ristoranti -, dall'altra la musica si allontana dal cibo per acquistare una sua grandezza e una sua completa autonomia, ritrovando poi proprio nei caffè e nei ristoranti una sua collocazione di nicchia (ricordo ad esempio che i caffè viennesi sono inseriti dall'UNESCO nel patrimonio immateriale dell'umanità). Naturalmente non c'è un taglio netto, ma un'evoluzione che inizia nel '700 e continua nel secolo successivo».

«Il cibo forma ponti tra gli uomini e diventa strumento di identità», l'ha scritto Lei nell'introduzione. Qual è la nostra identità alimentare?

«Da un punto di vista alimentare naturalmente noi ticinesi siamo collegati con il Norditalia, ossia a una gastronomia molto semplice, legata ai frutti che la terra ci ha dato o che qualcuno ci ha portato. Perché tutte le attuali identità sono il risultato di grandi viaggi, di grandi contaminazioni, perché il cibo

viaggia, come gli uomini e assieme agli uomini. Pensiamo alla polenta, che deriva dal mais importato dall'America latina dopo la scoperta delle Americhe nel 1492; o al castagno, arrivato in epoca più antica assieme ai romani; o al merlot, importato e impiantato in Tici-

no a inizio '900. Tutti questi alimenti qui si sono radicati e col tempo sono diventati da un punto di vista gastronomico il nostro simbolo identitario. Questo vale non solo per il Ticino e il Norditalia, ma per tutte le regioni e le popolazioni del mondo. E questo movimento avviene ancora oggi, ché mangiamo cose fino a poco tempo fa impensabili».

È per questo che afferma che la cucina è un luogo sia di condivisione sia di confronto culturale?

«Esattamente. Il passaggio delle popolazioni e dei loro cibi nel corso dei secoli ha lasciato delle tracce; alcune si sono perse, mentre altre sono rimaste in modo anche indelebile. Gli spaghetti al pomodoro paradigmatici della cucina italiana e mediterranea derivano per la

pasta dai cinesi tramite la mediazione degli arabi, per il pomodoro, pianta che per secoli è stata considerata soprattutto ornamentale, sempre dall'America latina. Ad un certo momento, nel Suditalia, si sono incontrati producendo questo splendido risultato gastronomico. Sono i classici corsi e ricorsi storici che sono sempre avvenuti e continueranno ad avvenire».

Abbiamo parlato di cosa è arrivato qui. Cosa è partito invece?

«Cibi pochi, visto che la nostra è una terra povera (non abbiamo insomma il piatto da esportazione e per di più quelli considerati tipici riguardano tutta l'area insubrica, non il Ticino in particolare); in generale direi una cultura della gastronomia, che prende avvio col famoso e citatissimo Maestro Martino, che parte dalla valle di Blenio per trasformare la cucina della corte sforzesca di Milano e arriva fino ai grandi chef odierni. È una cultura di semplicità, una filosofia di approccio al cibo che cerca di valorizzarne gli elementi utilizzando- li nel modo migliore possibile».

Cosa abbiamo lasciato?

«Lo ribadisco, questa filosofia, che tramite i nostri emigranti ha fatto proseliti non solo in Italia, ma in tutto il mondo. Famosi sono stati per secoli i pasticceri, in particolare quelli grigionesi, mentre i ticinesi hanno fondato in tutto il mondo, anche in grandi metropoli di grandi nazioni, vere e proprie dinastie di ristoratori che da un punto di vista gastronomico hanno fatto la storia».

* storica della gastronomia



**GIACOMO NEWLIN, MARTA
LENZI REPETTO,
ANNA CIOCCA-ROSSI
MENU PER ORCHESTRA**

Dadò, pp. 255, Fr. 42.

GIOVANNI MICHELE SAVONAROLA

Una pagina del manoscritto «Libreto de tutte le cosse che se magnano», Ferrara 1450-1452.