

Reportpistoia.it
26 maggio 2013

Pagina 1 di 4

ReportCult

Dialoghi: “Il chilometro zero è la fine dell’agricoltura italiana”, parola di Allan Bay

di Federica Mabellini



Allan Bay sul palco di Dialoghi sull'uomo

Pistoia - “Il chilometro zero è la fine dell’agricoltura italiana”. Farà sicuramente discutere la risposta di Allan Bay ad una delle tante domande venute dal pubblico al termine della conferenza che il giornalista enogastronomico ha tenuto nell’ambito dei

Dialoghi sull'uomo 2013. Bay ha precisato che, a livello economico, se con il chilometro zero si salvano i piccoli produttori, “muore invece la massa critica, quella che fa ricerca e investe”.

Autore di numerosi libri sulla cucina, Bay ha condotto il suo “Viaggio del cibo” come un vero e proprio inno alla necessità economico-culturale di scambiarsi prodotti e tecniche, plaudendo a quella “ottima burocrazia” che nei secoli passati ha consentito tante innovazioni nell’ambito agricolo e quindi anche culinario. Presentandosi come un laico, illuminista e quindi anti-romantico, con un approccio materialistico alle cose da analizzare, Bay ha parlato a lungo del viaggio degli ingredienti e delle tecniche culinarie, vagando nel tempo e nello spazio attraverso esempi e aneddoti.

Parlare di cucina, per il giornalista, significa parlare di qualcosa che mira a tre scopi fondamentali: rendere commestibili i prodotti attraverso la cottura, sanificare ciò che va mangiato e, infine, renderlo buono. Cosa, quest’ultima, che non si definisce riferendosi ad un valore assoluto, ma soggettivamente.

E’ da queste considerazioni che Bay è partito per narrare il viaggio del cibo, attraverso le importazioni effettuate in modo più o meno lecito. Come nel caso del primo ambasciatore inglese inviato in Cina a fine settecento, con ordini scritti che prevedevano il contrabbando di alcune piante da the, da ibridare con quelle di proprietà della Corona in India. Il the è stato a lungo uno dei prodotti più esportati e importati dagli stati. Oggi, dopo il petrolio, il prodotto più scambiato a livello mondiale è il caffè.

Per quanto riguarda l’Italia, la nostra cucina utilizza ingredienti di origine non autoctona.

Tutte le colture italiane, ha precisato Bay, “provengono da semi importati da Cina e America latina e, in parte, dall’Africa. Pochissime sono originarie dell’Europa. A fronte delle 500mila specie di piante esistenti in America latina, l’Eurasia ne conta solo 20mila”.

Sembra che i piselli siano l’unico prodotto agricolo di origine realmente italiana: sarebbero nati nel centro della penisola migliaia e migliaia di anni fa.

Tra gli ingredienti “di importazione” di cui si avvale la nostra tradizione culinaria c’è il pomodoro che, come ci ricordano gli stranieri, noi italiani “mettiamo ovunque”.

Il pomodoro, pianta di origine sudamericana, è entrato di diritto come protagonista della cucina italiana piuttosto di recente, quando cioè Francesco Cirio aprì il primo stabilimento per la conservazione, appunto, dei pomodori, liberando così dalla “schiavitù della stagionalità” i cuochi di tutta Italia. E poiché il pomodoro, grazie alla conservazione, era disponibile tutto l’anno, la cucina nostrana lo inglobò per utilizzarlo dappertutto.

E non è certo italiano, ha sottolineato Bay, neanche il peperoncino, tanto usato nella nostra cucina del sud e che in realtà “è un altro dono dell’America latina”.

Come gli ingredienti, anche le tecniche di cottura naturalmente hanno viaggiato e viaggiano in continuazione. Sembra, ad esempio, che la leggerissima frittura giapponese chiamata “tempura” derivi il proprio nome dalle Quattro tempora del calendario liturgico tradizionale, in cui era proibito mangiare carne. Osservando i missionari cristiani installati nel sud del Giappone cibarsi, in quel tempo dell’anno, solo di verdure

Reportpistoia.it
26 maggio 2013

Pagina 3 di 4

e pesce che venivano spesso fritti, i giapponesi avrebbero attribuito a quella frittura il nome di “tempura”.

Insomma, per Allan Bay, “le tecniche e i prodotti sono patrimonio di tutti. Cercare di bloccare qualcosa è impossibile”. Secondo il giornalista è fondamentale aprirsi al mondo e mentre cerchiamo di salvaguardare la nostra agricoltura, parallelamente dobbiamo fare uno sforzo di curiosità”.

Al termine del viaggio, Bay ha risposto a numerose domande della platea, definendo, fra l'altro, come è un piatto di successo: “un piatto di successo deve avere tre sapori e un profumo, un ‘sospetto’ che sia qualcos'altro”.

A chi gli ha chiesto di suggerire tre i libri assolutamente da non perdere, il giornalista ha consigliato: “Civiltà e imperi del Mediterraneo nell'età di Filippo II” di Fernand Braudel, “Buono da mangiare” di Marvin Harris e “L'invenzione della tradizione” di Eric Hobsbawm e Terence Ranger.

RASSEGNA STAMPA

Reportpistoia.it
26 maggio 2013

Pagina 4 di 4

