

La cultura

Le affinità alimentari

di **Emanuela Giampaoli**

E se provassimo a spiegare il mondo attraverso mappe gastronomiche? Niente di nuovo, già Feuerbach valdò il concetto, con il suo celebre assioma "L'uomo è ciò che mangia". Ma ora si può fare un passo in più, con "L'Atlante di geogastronomia" di Martina Liverani, scrittrice e giornalista faentina, esperta di cibo e direttore del magazine "Dispensa".

● a pagina 12

IL LIBRO

Pizza e hummus sull'atlante dei cibi

Per capire il mondo possono servire, più dei confini geografici, le affinità tra alimenti. Martina Liverani esplora tavole capaci perfino di far cadere i muri, dal Medio Oriente a Messico-Usa

di **Emanuela Giampaoli**

E se provassimo a spiegare il mondo attraverso mappe gastronomiche? Niente di nuovo, già Feuerbach valdò il concetto, con il suo celebre assioma "L'uomo è ciò che mangia". Ma ora si può fare un passo in più, con l'"Atlante di geogastronomia"

di Martina Liverani, scrittrice e giornalista faentina, esperta di cibo e direttore del magazine "Dispensa". Appena dato alle stampe per Rizzoli, il volume non tanto racconta ricette, piatti tipici, localismi, quanto, in un'operazione opposta e contraria a quanto avviene di solito parlando di cucine alle diverse latitudini, ne esalta più le affinità delle differenze. Tra i cibi e, per osmosi, tra i popoli. «Esiste una geografia del cibo - spiega lei - che viene prima di confini amministrativi e che anzi, per certi versi, i confini classici li abbatte, creandone di nuovi. Volevo raccontare questa nuova geografia, o meglio, una geogastronomia, a partire dai miei quindici anni di viaggi tra i sapori del globo».

Liverani ha incrociato taccuini, ricette, storie legate all'alimentazione, e vi ha soprattutto unito gli incontri fatti. «Assistiamo sempre più al tentativo di far del cibo un valore identitario: e in parte lo è. Ma è altrettanto vero che esso non sta fermo. A volte sono gli ingredienti a spostarsi, a volte siamo noi. E da questo sono nati alcuni dei piatti migliori, spesso considerati unici, come in realtà non lo sono». Cita le fettucine di Alfredo, «inventate dagli italiani migrati negli Stati Uniti, che avevano nostalgia della pasta con burro e formaggio. Qualcosa di simile a quanto accade con gli spaghetti alla bolognese, che si mangiano ovunque fuorché a Bologna».

Ancora più emblematico è l'hummus, piatto tipico mediorientale, che dai libanesi ai turchi, dai siriani ai palestinesi fino agli israeliani, tutti hanno tentato di rivendicare come proprio, anche a colpi di cause le-

gali. Al punto che nei pressi di Betlemme, sul muro che dal 2002 Israele ha cominciato a costruire come barriera di separazione dalla Cisgiordania, è comparsa la scritta «Make hummus not walls». E' un messaggio analogo a quello che l'artista JR ha lanciato con il suo Giant Picnic organizzato sui due lati del

muro che divide Messico e Stati Uniti, la frontiera più controllata del pianeta, con pietanze Tex Mex: la cucina che i due stati condividono.

«Prendiamo la pizza - continua l'autrice -, che noi consideriamo il piatto italiano per eccellenza. E' stata inventata a Napoli, ma mentre le prime pizzerie a New York aprono agli inizi del Novecento, Bologna dovrà attendere gli anni Cinquanta per avere la prima pizzeria, in via San Felice 56».

Tra le storie racchiuse nel volume anche quella di Margarita Florès, titolare di una catena di ristoranti nel-

le Filippine, che ha fondato a Manila l'unica filiale estera di Casa Artusi. «Il cibo è il nostro primo social network - spiega l'autrice -, un linguaggio in grado di unire. Non a caso, tra le caratteristiche che differenziano la nostra specie dagli animali, c'è il fatto di cucinare ciò che ingeriamo. Da sempre non ci limitiamo a nutrirci, assaporiamo». E se pensiamo che l'ossessione per il cibo sia recente, già Plutarco nell'antica Grecia osservava: «Noi non ci incontriamo per bere e mangiare. Ma per bere e mangiare insieme».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Il volume La geogastronomia

"L'Atlante di geogastronomia" è in libreria



edito
da Rizzoli



► **Quindici anni di viaggi**

Nei suoi viaggi tra cucine e sapori del globo, Liverani ha incrociato taccuini, ricette, storie legate all'alimentazione