

Presentazione

Scegliere per tema l'alimentazione per declinare un numero di una rivista scientifica può apparire rischioso in quanto *denso* di trappole e di equivoci. In un momento in cui il *battage* mediatico e pubblicitario si serve del cibo per veicolare messaggi subliminali questa scelta potrebbe creare confusione e non essere pienamente compresa. Situata fuori dal suo specifico contesto (che resta quello della ricerca accademica) potrebbe addirittura perdersi nel *mare magnum* dei suggerimenti dietetici senza averne titolo. Appesantiti e storditi dai palinsesti televisivi e dai rotocalchi popolari che non trovano di meglio che sproloquiare su ricette alimentari e diete mediterranee, anche gli studi sull'alimentazione si prestano facilmente ad essere strumentalizzati e piegati ai fini di un'immediata ed interessata fruizione. Su questo terreno sarebbe oltremodo problematico emanciparsi dalla propaganda, attenta ad utilizzare in maniera distorta persino i risultati di studi di settore che revisionano, ampliano, argomentano e correggono le conoscenze sinora acquisite.

Per non cadere nella costruzione di facili ed incomprensibili “manifesti alimentari” e soprattutto per non prestarsi a disegnare percorsi di studio che nulla hanno a che fare con la ricerca interdisciplinare più avanzata, ci pare opportuno, in premessa, sottolineare le ragioni che hanno ispirato questa scelta e suggerito di realizzarla. È indubbio che il tema dell'alimentazione, così come è venuto proponendosi nei *mass-media*, è diventato molto attrattivo, contagiando anche gli studi di settore che hanno avuto in questi ultimi anni un notevole impulso. Numerosi sono stati i convegni, i seminari e i *workshop* organizzati da istituti accademici che hanno affrontato questo tema, sempre rivisitato con nuovi documenti e con nuove e più articolate letture, che non sempre tuttavia hanno evitato sconfinamenti impropri, suggeriti da particolari eventi (come, per fare un solo esempio, la recente Esposizione Universale di Milano) non strettamente legati alla ricerca pura. Dentro questo solco, emendato da propositi pubblicitari, si è cercato di situare il nostro progetto di studio destinato a questo numero della Rivista con il dichiarato obiettivo di proporre letture meno convenzionali sulla cosiddetta dieta mediterranea, all'interno di un'analisi interdisciplinare dalle cronologie lunghe e orientata anche ad offrire elementi in grado di connotare le specificità alimentari del Salento, territorio di riferimento vocato per statuto culturale ad avere un ruolo non trascurabile in tutte le ricerche da noi programmate. Un primo e indispensabile approccio per riaprire un discorso che sin qui si era fossilizzato troppo sulle ricette e molto meno su un solido ed articolato piano di ricerca. Un percorso perseguito senza alzare artificiosi steccati, cercando la collaborazione di archeologi, letterati, storici e antropologi e declinando il tema in maniera aperta, capace di prospettare approdi nuovi, che mettano in discussione le scontate semplificazioni pamphlettistiche.

Il volume si apre con alcune pagine introduttive di Eugenio Imbriani, che

mette subito in guardia dal considerare la dieta mediterranea qualcosa di cristallizzato, di definito e di immutabile in quanto non si possono ridurre ad un ordine limitato di consuetudini alimentari, le molteplici condizioni culturali, economiche, sociali e climatiche, tenuto conto anche delle inevitabili aggiunte e sottrazioni che nel tempo modificano, da luogo a luogo, l'offerta e il consumo dei cibi sulle tavole. Riprendendo il testo dell'Unesco del 2010 l'autore sottolinea che la dieta mediterranea è una serie di competenze che riguardano la coltivazione e l'allevamento, la preparazione, il consumo del cibo in un'area ben riconoscibile come quella, appunto, del bacino del Mediterraneo; ciò fonda la continuità della vita delle comunità che si affacciano sul quel mare e ne afferma e favorisce l'identità, dando valore alla socialità nel rispetto della diversità. In buona sostanza, tutto ciò che va dal paesaggio alla tavola, ai saperi e alle pratiche che riguardano l'alimentazione di questa vasta area corrisponde ad un modello nutrizionale ben riconoscibile, in cui, tra gli ingredienti principali utilizzati, l'olio di oliva resta il più importante, assumendo un alto valore simbolico tale da connotare la sua patrimonializzazione.

Il numero della Rivista presenta tre sezioni di indagine: la prima di natura archeologica, la seconda storico-letterario-artistica; l'ultima, centrata soprattutto sul Salento e di impianto più gastronomico, non trascura tuttavia altri aspetti legati alla nutrizione e all'alimentazione spirituale. Il contributo che apre la prima sezione è redatto da Anna Depalmas e Francesco di Gennaro e riguarda la pesca in età preistorica con l'analisi delle tecniche messe in opera per il procacciamento delle specie ittiche rintracciabili in area mediterranea; segue quello di Florinda Notarstefano che ricostruisce le abitudini alimentari nel Salento antico attraverso un'indagine dei residui organici visibili o assorbiti nelle ceramiche, arrivando ad individuare la presenza di alcuni prodotti lattiero-caseari e di grassi vegetali e animali; il saggio di Milena Primavera prospetta le prime evidenze archeologiche relative ai resti di pane e di prodotti affini (focaccine e taralli) in alcuni contesti archeologici della Puglia meridionale (Roca antica e Oria), anticipando l'eccezionale molteplicità di materie prime, lieviti, impasti, sistemi di preparazione e di cottura, forme, nomi, sapori che verranno in secoli più vicini a connotare la dieta mediterranea; per ultimo Jacopo De Grossi Mazzorin e Ilaria Epifani si occupano dell'introduzione e della diffusione in Italia di un prodotto esotico del Nuovo Mondo, il tacchino, attestato con certezza intorno agli anni '20 del Cinquecento, incontrando però una lenta e contrastata utilizzazione per le leggi suntuarie che ne proibiscono la vendita e il consumo.

La seconda sezione, quella storico-letterario-artistica, parte con un accattivante contributo di Marco Leone sul tema 'cibo e poesia', declinato in alcuni generi di registro stilistico-lessicali desunti dai testi di Pulci e Ariosto, scritti in maniera calcolata e con finalità dissacratorie, antifrastiche e parodistiche e con l'idea di opporre un controcanto, rovesciato e caricaturale, alla linea della poesia ufficiale; su un altro versante, più propriamente storico-

pedagogico, si situa il saggio di Vittorio Zacchino, che rilegge in chiave di etica alimentare e dietetica un testo del primo Cinquecento, il *De Educatione*, redatto dal medico umanista di origine salentina, Antonio De Ferraris detto il Galateo, che contiene le raccomandazioni all'erede al trono, Ferdinando d'Aragona, di perseguire una dieta sana e virile, scegliendo la moderazione, la frugalità e la semplicità alimentare e abolendo cibi elaborati e raffinati introdotti dagli spagnoli, definiti (dal Galateo) i nuovi barbari; da par suo Angelo D'Ambrosio, sulla scia di una consolidata esperienza di ricerca, si sofferma sui modelli alimentari affermatasi nell'Italia peninsulare, privilegiando l'analisi delle diete monastiche e conventuali emerse da un'accurata indagine archivistica, la cui struttura è alla base del patrimonio culturale che sorregge l'elaborazione e l'affermazione della cosiddetta dieta mediterranea; articolato e svolto con grande competenza è l'*excursus* di Maria Antonia Nocco sulle nature morte di epoca rinascimentale e post-rinascimentale (da Caravaggio, al Guercino, al Carracci, a Luca Giordano ed altri) che rievocano le forme, i colori, le qualità sensoriali, visive, tattili, ecc. di prodotti alimentari ancora tradizionali (non si ritrovano ancora i frutti esotici del Nuovo Mondo), che resistono all'oscuramento e contribuiscono a pieno titolo alla formazione del modello nutrizionale che oggi prende il nome di 'dieta mediterranea'.

Tale regime alimentare divenuto Patrimonio Immateriale dell'Umanità all'inizio di questo secolo ha trovato anche nel Portogallo un paese attento alla difesa di questo stile nutrizionale che, nel presente numero monografico trova un interessante ed esplicito esempio nel contributo di Isabel M.R. Mendes Drumond Braga e Ricardo Pessa de Oliveira, proiettato su un contesto geografico aperto sull'Atlantico ma aderente ai principi della dieta mediterranea ed ai suoi prodotti. Gli autori si occupano della crescente rilevanza nei ricettari portoghesi di metà Novecento dei grassi alimentari, cercando di rispondere ad importanti mutamenti nutrizionali favoriti pure da specifiche campagne pubblicitarie apparse in riviste femminili, analizzando in modo particolare il peso dell'olio d'oliva (*gordura vegetal*), sotto attacco per l'accresciuta concorrenza dei grassi di natura animale come burro, margarina, strutto, etc. Il quadro delle preferenze gastronomiche che si viene configurando, per un pubblico non particolarmente esigente e con minori capacità di acquisto, tende ad indebolire un prodotto/emblema della dieta mediterranea come l'olio, conosciuto, consumato e commercializzato in Portogallo fin dall'epoca medievale, rimettendo in discussione un patrimonio culturale che invece l'Unesco, qualche decennio dopo la pubblicazione (1956) degli otto libri di Rosa Maria, recupera e valorizza oltre il dovuto, in tutta la sua valenza storica e nutrizionale.

La terza e ultima parte del volume è tutta orientata a cercare in un'area geografica ben precisa, il Salento, elementi per connotare la cosiddetta 'dieta mediterranea'. Maria Antonietta Epifani svolge con un taglio di natura antropologica il tema del tramonto della civiltà contadina che si accompagna

(potrebbe sembrare un paradosso) alla piena affermazione della dieta mediterranea che non è altro che una fusione di cibi e norme comportamentali che tramite una gastronomia ben collaudata hanno creato un'appartenenza culturale, sostegno oggi di una convivenza articolata, coesa e proficua; Maria Felicità Cordella entra nel dettaglio dei prodotti alimentari della tradizione per meglio precisare l'identità gastronomica del Salento, evidenziandone la tipicità e la loro marcata originalità; Massimo Vaglio, riconosciuto un'autorità nel settore della gastronomia locale, suggerisce come salvaguardare un modello nutrizionale oggetto di continue mistificazioni e alterazioni; infine Paola Nestola e chi scrive si occupano di una particolare funzione taumaturgica di un santo emblema della penisola salentina come S. Giuseppe da Copertino (1603-1663). Il suo ruolo sociale, difatti, fu articolato e di lunga durata, capace pure di determinare oltre che sostenere in tempi recenti lo sviluppo del territorio attraverso la valorizzazione di un prodotto, il vino, e di due industrie cooperativistiche operanti nel settore che si richiamano a questo santo toponimico.

Lecce, Università degli Studi, aprile 2016

Mario Spedicato