

LA RIVINCITA
DELLA
PARMIGIANA



Come economista avevo la necessità di approfondire il tema della cucina perché non fosse un semplice prodotto buono per la società dello spettacolo

Don Pasta cucina militante

IL LIBRO » LE NONNE IN CUCINA CONTRO
IL CAPITALISMO AGROINDUSTRIALE

DOMENICO SABINO
NAPOLI

■ ■ A Napoli incontro Daniele De Michele, alias Don Pasta, alla presentazione del libro *Il Pranzo della domenica (il Saggiatore)*. Si parla di politica, cultura, antropologia, teatro.

Cosa t'ha spinto a realizzare un libro che raccogliesse ricette di cucina popolare?

Il mio lavoro sulla cucina è iniziato una ventina di anni fa, raccontando della cucina di mia Nonna Chiarina. Mi affascinava che nella sua parmigiana c'era tutto un modo di stare al mondo: la cucina come dono, il fatto che si facesse solo con prodotti di stagione e che dovessero essere «de quai», di qui. Vedevo in quella scelta il suo essere recalcitrante a una contemporaneità fatta di prodotti industriali e di cattiva qualità. Da allora ho iniziato a incontrare centinaia di nonne in tutta Italia che avessero lo stesso modo di nonna di intendere la cucina.

«Il Pranzo della domenica» è un'indagine sul campo con

«essenza» antropologica. Ti addentri in zone rurali delle regioni d'Italia alla ricerca di pietanze che hanno una propria storia, una «relazione sentimentale» col territorio, condivisa con l'identità di una comunità. È così?

Ho una formazione da economista politico, anche se abbandonata dopo venti anni a fare Don Pasta. Avevo la necessità di approfondire il tema della cucina perché non fosse un semplice prodotto buono per la società dello spettacolo. Dato che il capitalismo agro-industriale entrava sempre più nelle scelte del consumo, avevo bisogno di ritrovare quelle regole di comportamento apprese da mia nonna. L'unico modo per farlo era fare una sorta di censimento del mondo rurale per verificare il grado di resistenza a una modernità che non offriva nulla di buono in quanto a qualità e sanità dei prodotti. Lo strumento dell'antropologia, che non conoscevo tecnicamente ma solo intuitivamente, è risultato quello più idoneo per entrare nelle case, per capire il loro modo di stare nella comunità, nella storia, nei luoghi.

È un'operazione culturale chetende a tutelare la memoria di sapori e profumi della tradizione, che la società consumistica annienterebbe. Tutto ciò basta? Parafrasando Lenin, direi: Che fare?

Gli incontri avevano qualcosa di molto emozionante, perché dal racconto della ricetta le nonne passavano rapidamente a quello della loro vita intima, dal dramma delle due guerre alle ristrettezze del dopoguerra, dalle ambiguità del boom economico ai disastri della globalizzazione. Vedevo nonne di novant'anni in ottima salute che continuavano a friggere nello strutto incuranti delle allerte e allo stesso tempo temere che quel patrimonio gigantesco di saperi si perdesse. Hanno e avevano la perfetta consapevolezza che non c'era in ballo una tradizione da salvare, ma lo spirito critico con cui fanno le scelte sul consumo e dunque sulla vita. La macchina della modernità avanza con Furore come raccontava Steinbeck, ma le loro testimonianze ancora vitali e lucide mi facevano scorgere un'immensa complicità con i nipoti. Sino a che

c'è trasmissione, c'è speranza. **Una politica culturale seria può scongiurare che uno sferzato capitalismo abbatta tali realtà?**

Una delle ragioni che mi hanno spinto a fare questo viaggio era la grande storia culturale italiana del dopoguerra: Fo, De Filippo, De Seta, Pasolini, Calvino, e potrei non smettere, facevano della ricerca antropologica la base delle loro opere. A un certo punto lo studio del rapporto tra popolo e arte s'è interrotto e in pochi hanno continuato a occuparsi dei mondi rurali. La narrazione egemonica s'è spostata da un lato su una borghesia acculturata che racconta se stessa, dall'altro su una televisione trash capace di diseducare una massa che era passata dai racconti in dialetto attorno al fuoco alla De Filippi.

Nel tuo peregrinare tra antichi casali, borghi, idiomi, da Montemiletto in Irpinia a Castel Goffredo nelle campagne mantovane, da Prizzi tra le montagne sicule alla Lucania narrata da Carlo Levi, cosa t'ha affascinato di più?
L'orgoglio contadino. Quelle

persone avevano la netta consapevolezza che c'era un intero sistema di pensiero che portavano con loro e che andava in conflitto con le regole della modernità, ma cui non avrebbero rinunciato mai. Avevano un bagaglio secolare di conoscenze, ricette, canzoni che avevano permesso di sopravvivere nelle situazioni più drammatiche. Era un bagaglio accessibile a chiunque, di qualunque classe sociale e grado di alfabetizzazione. Nessuno diceva loro come stare al mondo, come consumare, come produrre e lo facevano in modo tale che la terra desse buoni frutti alle generazioni seguenti. Una volta un anziano pastore novantenne di Carpineto Romano, Edoardo, mi disse la frase più illuminante: Di quello che ci sta non ci manca niente. È la frase iniziale del libro. Racchiude tutta la mia ricerca.

Il tuo nomadismo culturale alla ricerca dell'arte culinaria verace è anche soprattutto un'azione politica per preservare tali microcosmi da contaminazioni e omologazioni?

Queste persone non hanno nessuna paura e nessun desiderio di farsi contaminare. Se non hanno la ricotta fatta dal pastore, rinunciano magari ai cannoli, ma non li faranno mai con una cattiva ricotta. Se c'è uno sfondo politico in questo lavoro è nel raccontare qualcosa che tutti credono sia scomparsa e invece è ancora viva. Fa comodo a tutti: agli Chef, ai fanatici delle eccellenze, a Glovo e ai discount far dimenticare che la cucina italiana sia figlia di un patrimonio immenso di storie e saperi. Meno si ha consapevolezza e memoria, più i nuovi prodotti commerciali e mediatici riescono facilmente a sostituirsi. La cucina senza il sapere popolare non ha antidoti al capitalismo.

Le protagoniste del tuo «Viaggio sentimentale nella cucina delle nonne» sono donne, altro segno in contro tendenza. Come le hai contattate?

La tendenza degli ultimi anni è raccontare una cucina fatta di pura tecnica. La cucina che avevo appreso da piccolo nel mio Salento, ancora non mercificato, era fatta da donne; su lo-

ro si posava l'architrave della cucina italiana. È grazie a loro e non agli chef che è diventata famosa in tutto il mondo, nel suo essere parsimoniosa e fantasiosa, semplice e sofisticata, economica e accessibile.

Omettere quest'informazione è un'opera mistificatrice e maschilista. Per scovarle mi sono appoggiato molto sulla cultura antagonista italiana, chiedendo agli amici e militanti di tutta Italia di presentarmi le loro nonnine. Anche il lavoro su Facebook fu produttivo, perché bastava chiedere di nonnine selvagge e mi arrivavano inviti da ogni parte d'Italia. La mia unica richiesta fu che cucinassero piatti della cucina quotidiana familiare senza nessuna forma di innovazione. Quel che ho ricevuto in dono è stato qualcosa di immenso, generoso e struggente. Avevano desiderio di trasmettere e avevano trovato un testimone.

I racconti tramandati oralmente dalle tue donne/nonne seguono la cadenza delle stagioni, entrando in un contesto metastorico. Questa è la mia sensazione. Cosa dici in merito?

La nozione del tempo è completamente differente nei mondi rurali. Quello delle stagioni è necessario per avere prodotti buoni, senza forzare la terra obbligandola a produrre le stesse cose durante tutto l'anno. Il tempo non comprimibile del racconto, spesso dialettale, che va per metafore, silenzi, favole e aneddoti. Il tempo del cuocere e del preparare ha a che fare con la sacralità del fare le cose fatte per bene. Non si può cucinare con la fretta. Da noi c'è una parola, lo *jondulu*, che è quella condizione di trance quando si reitera un gesto, come ad esempio le orecchiette. Ci si perde nei pensieri. Si sa che si cucina per qualcuno che si ama. Nell'epoca delle frette, delle omissioni, la cucina popolare è la cucina della cura. E la cura ha bisogno di tempo.

Progetti futuri?

Dopo aver scritto il libro, mi sono reso conto che avevo tante cose su cui riflettere. Da lì è nata l'idea di costruire uno spettacolo teatrale che partisse da questi incontri.

Tanto quanto il libro racconta

la bellezza di queste storie, tanto nella scrittura dello spettacolo sentivo la necessità del porre la questione sul ruolo dell'antropologia in questa fase storica. Ne è venuto fuori uno spettacolo teatrale in cui unisco cucina, materiale di archivio e testo. Lo spettacolo sarà pronto per la stagione 2025/2026.



Ph: [unreadable]

Una sorta di censimento del mondo rurale per verificare il grado di resistenza a una modernità che non offre nulla di buono sulla qualità dei prodotti