

Il senso (storico) del gusto

Massimo Montanari, “Il cibo come cultura, ed. Laterza 2004

Chi ha l’abitudine di sottolineare a matita i libri che legge, si prepari una scorta di mine o decida, per una volta, di soprassedere: de “*Il cibo come cultura*”, di Massimo Motanari, edizione Laterza, non si salta una virgola, si ha quasi la voglia di impararlo a memoria.

Diversamente che nella lunga serie di lavori che precedono questa pubblicazione – e fra tutti vanno ricordati (e letti, per chi non l’ha fatto ancora) “*La cucina italiana. Storia di una cultura*”, “*La fame e l’abbondanza. Storia dell’alimentazione in Europa*” e l’enciclopedico “*L’atlante dell’alimetazione e della gastronomia*” – qui il mediavelista e storico dell’alimetazione, cattedra a Bologna, non mette mano all’intricato viluppo dei prodotti e delle pietanze che si sono via via presentati sul desco (o nella bisaccia) dei nostri avi. Questo non è un ulteriore approfondimento di un aspetto così materiale e così essenziale qual’è l’alimentazione nella storia delle civiltà.

L’aneddotica è ampiamente citata, ripete cose già scritte e documentate: ma l’intento non è analitico. Montanari opera qui una sintesi. È una riflessione organica su qual è il significato, alla fine, del cibo, del suo essere portato alla bocca o desiderato