

Queste quattro pagine sono un piccolo pro-memoria (consegnabile agli astanti), del corso in questione. L'incontro dura circa due ore con la presentazione di 70 *slides*, in modo da rendere più piacevole, fluido e d'impatto l'ascolto. La storia parte da circa 7 milioni di anni fa, quando si differenziarono i primi ominidi, nostri progenitori, dalle più comuni scimmie antropomorfe, fino ad arrivare alle tradizioni dei nostri nonni, come la polenta infasolà, a noi con la carbonara e ai nostri figli con McDonald. Con la storia si sviluppa il simbolo, cioè quegli aspetti non detti e non saputi del nostro agire, ma che influenzano in maniera determinante le nostre scelte quotidiane.

Buon ascolto!

## Simbolo e Storia dell'Alimentazione Veneta

Il cibo non è solo un sostentamento del corpo. Per sopravvivere basterebbe un "pastone" di quelli che oggi si danno ai vitelli per crescere in fretta: senza forma, senza sapore, senza colore, senza alcuna consistenza particolare (morbido, croccante, cremoso...). Per sopravvivere inoltre, non occorre neanche mangiare insieme, in maniera allegra e conviviale, ridendo, scherzando, parlando.

Eh no! nessuno mangia così! Tranne le persone in coma!

Il cibo ha delle valenze sociali così forti che spesso queste ci sovrastano. Cosa diremmo se alla fine di un pranzo di nozze ci portassero una *crostatina* del Mulino Bianco anziché la torta nuziale? E perché in ogni ricorrenza ci riuniamo tutti insieme attorno ad un tavolo? Perché più è grande la festa più devono essere abbondanti le pietanze? E perché queste pietanze devono essere speciali, particolari, non cibi da tutti i giorni? Che natura e che storia hanno questi cibi?

La torta di nozze non è solo "un dolce" a fine pasto, altrimenti basterebbe la *crostatina*. È molto di più. È soprattutto qualcos'altro.

La torta si divide, come si divideva il cibo prodotto della caccia e della raccolta milioni di anni fa, quando l'uomo era ancora simile ad una scimmia. La torta è simbolo di appartenenza ad un gruppo, senza il quale l'uomo non può vivere. È quindi simbolo di vita, di accettazione sociale.

La torta è tagliata insieme dagli sposi, segno del nuovo potere che la coppia ha raggiunto nella sua unione. Potere riconosciuto dalla società.



Fino a 10-12.000 anni fa circa l'uomo viveva della sola caccia e raccolta. La rivoluzione neolitica rappresentò un cambiamento davvero radicale nella storia dell'uomo. La caccia fu sostituita dall'allevamento e la raccolta dall'agricoltura.

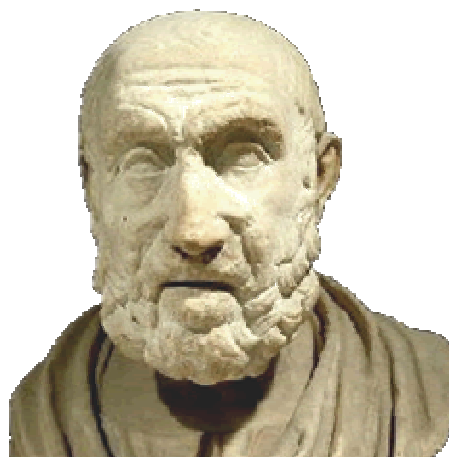


Probabilmente il cibo proveniente dalla caccia o dall'allevamento non ha mai rappresentato l'aspetto fondamentale dell'alimentazione umana ma, verosimilmente, è stato il nucleo centrale dell'aspetto comunitario, simbolico del cibo.

Per cacciare occorre innanzitutto comunicare, poi correre i rischi connessi alla caccia, da cui ne deriva il trionfo con cui la caccia si conclude e l'entusiasmo al ritorno al villaggio. Poi tutte le pratiche per scuoiare, cuocere e conservare la carne. Il carattere "sacro" della carne deriva anche da ciò.

L'agricoltura si concretizzò attorno ai cereali e in minor misura sulle leguminose. L'accoppiamento cereale-leguminosa è infatti determinante per una corretta alimentazione. La stanzialità derivante dall'agricoltura e dall'allevamento permise lo sviluppo delle più grandi civiltà umane.

Sia per i greci che per i romani il pane, frutto che solo l'uomo tra tutti gli animali poteva produrre, era l'emblema stesso dell'uomo. Chi non mangiava pane e legumi e non beveva vino era considerato "barbaro".



Il cibo prese ben presto anche una valenza religiosa. Molti cibi animali, la cui consumazione era di forza legata alla loro soppressione fisica, divennero tabù, il cui consumo era vietato o permesso solo dopo un rito purificatore, o solo in alcune circostanze e non in altre. Mosé vietò il consumo di animali che non facessero parte integrante di un certo "regno": uccelli che non volano, animali terrestri che non camminano (che vivono sottoterra o che strisciano), pesci che non nuotano. Il divieto del maiale è dovuto alla sua ambivalenza: ha lo zoccolo dei ruminanti ma non ruminava (infatti è onnivoro). È quindi un animale sospetto, furbo, ingannatore, da evitare in massimo grado.



L'avvento del cristianesimo che non aveva questo tabù e l'invasione delle tribù germaniche alla fine dell'impero romano, che erano fortemente propense alla caccia e all'uso del maiale, dettero il via al grande utilizzo alimentare di questo animale, il primo allevato dall'uomo. Nelle nostre terre non c'era quasi casa che non allevasse maiali.

## **I viaggi di Cristoforo Colombo segnarono una svolta sia storica che alimentare.**

I fagioli americani, molto più buoni di quelli nostrani, si imposero subito.

Il mais ebbe una vita più travagliata. Dapprima fu snobbato dai potenti (perché non panifica, infatti da la polenta), ma amato dai contadini in quanto non soggetto a nessuna delle mille gabelle cui dovevano sottoporsi. Poi, invece, visto l'alto rendimento (80 chicchi di prodotto per chicco seminato), fu imposto ai contadini come alternativa al grano, che si ritrovarono così a dover rinunciare al pane a favore della polenta.

In molte regioni povere d'Europa, Veneto compreso, l'estrema povertà della popolazione, ridotta a cibarsi quasi solo di polenta, fece divampare le epidemie di pellagra, che riempirono manicomi e cimiteri.

Le patate furono accolte molto malamente, tanto che per diversi secoli furono offerte solo ai maiali. Le impressionanti carestie del 1700-1800 imposero questo alimento come un salvavita. Oggi sono ancora sull'onda del successo, ma come patatine fritte, un prodotto nutrizionalmente parlando molto discutibile.

Il pomodoro fu apprezzato in Italia come insalata e disprezzato in Germania come pianta tossica. Bisognerà comunque aspettare il 1800 perché, anche in Italia, si impari ad utilizzarlo come sugo.

Il vino è un altro prodotto tipicamente umano, prodotto nel neolitico. Questo fattore e l'alto potere tossicomaniogeno lo hanno reso molto popolare in ogni civiltà, tranne in quelle in cui è stato bandito proprio a causa dell'effetto inebriante.

I greci mangiavano parcatamente, ma subito dopo si riunivano nei simposi, da dove poi facevano fatica a uscirne con le proprie gambe. Preferivano i vini forti, aromatici, rossi, passiti.

I romani lo apprezzavano molto, anche se non come i greci. Nel medioevo l'aristocrazia preferiva i vini bianchi, lasciando i forti vini rossi ai lavoratori di fatica.

Nel 1200, con il miglioramento dei trasporti comincia ad affermarsi un vino di qualità, che si era perso con il declino del mondo greco.

Oggi rappresenta un'industria florida, alimentata dalle scoperte scientifiche dell'azione benefica di un buon bicchiere di vino sulle coronarie. Attenzione che l'alcol continua ad essere una droga terrificante, tanto che il 30% di tutti i soldi spesi Stato per la sanità pubblica sono a carico delle conseguenze dell'alcolismo.



L'olio è un altro alimento la cui origine si perdono nel neolitico. Sono stati prodotti molti tipi di olio da semi di varia origine ma, indubbiamente, quello d'oliva ha sempre rappresentato qualcosa di più di un semplice olio.

Nella tradizione cristiana è stato l'unico olio ammesso come illuminazione prima dell'elettricità, e tutti i sacramenti sono somministrati con il crisma.

L'acqua pura, di ruscello, fresca, pulita è un altro esempio di come questo liquido non serva solo a dissetarsi, ma rappresenti anche un simbolo di pace, di quiete, di amicizia, di vita incomparabile. Dove non c'è acqua non esiste vita.

Piccoli gesti quotidiani come porgere un bicchiere d'acqua nascondono incredibili significati reconditi: non si brinda con uno sconosciuto, tranne che in certe forme ritualizzate come una festa di capodanno o un matrimonio.

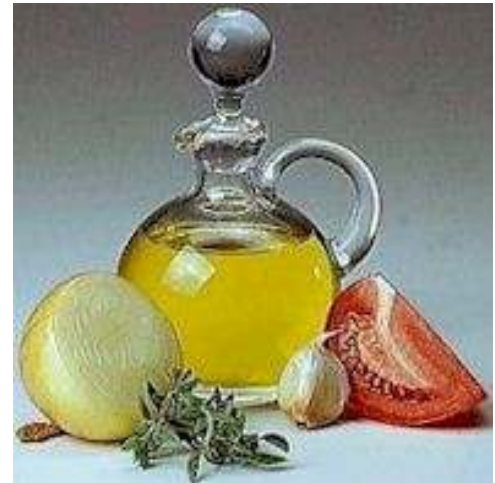
Basta osservare la sensazione di pace e tranquillità che dona un ruscello d'acqua fresca e pulita e come lo stesso ruscello inquinato faccia insorgere tristezza e inquietudine. C'è l'abbiamo nei geni. È istintivo.

Anche il mondo arabo ha contribuito a quelle che sono ora le nostre abitudini alimentari, soprattutto importando dall'India, da loro conquistata, numerose piante alimentari: arance, mandarini, albicocca, anguria, spinacio, riso, melanzane, sorgo, canna da zucchero, carciofo, cannella, mandorle...

Infine il latte ed i formaggi, apprezzati in ogni tempo (e nel nostro). Anche questi alimenti derivano dall'addomesticamento degli animali nel neolitico e a cui non abbiamo più rinunciato.

Il formaggio è una forma di conservazione del latte ed una fonte di proteine nobili. Ora è più importante come fonte di calcio.

Oggi destano un po' di preoccupazione i grandi mangiatori di formaggi per l'innalzamento dei valori di colesterolo che vi sono associati.



FL ML