

“Non mangio mai ostriche.
Il cibo mi piace morto.
Non malato, né ferito, morto”

Woody Allen



A CURA DI SARA CHIARELLO
ALDO FRANGIONI
ROSACLELIA GANZERLI
SIMONE SILIANI
MICHELE MORROCCHI
Progetto grafico EMILIANO RACCI

culturafirenze@ilnuovocorriere.it
culturacommestibile@gmail.com

L'INTERVENTO

di Simone Siliani

Al bando i vari chef Ramsay, “Prove del cuoco”: la cultura del cibo non è materia di chef alla moda, trasmissioni televisive, manuali di cucina. E' piuttosto una grande questione globale attinente al modello di sviluppo e ciò che mangiamo (o non mangiamo) tutti noi abitanti di Gaia è condizionato da politiche industriali e finanziarie globali. E il centro della questione non è la scarsità alimentari, bensì come e dove si produce il cibo. E' in corso una impennata dei prezzi del cibo di portata storica (negli Usa il prezzo del grano è cresciuto del 27%) e stando alla Fao la causa sarebbe di tipo meteorologico. Può essere, ma proviamo a guardare il tema con maggiore profondità, in particolare al consumo e alla produzione del cibo. Il consumo del cibo è condizionato da tre fattori di lungo periodo: i tassi di crescita del reddito, i tassi di crescita della popolazione e le scelte alimentari. Ma la più straordinaria innovazione del nostro tempo è che un quarto fattore è diventato decisivo al riguardo: la produzione energetica. Con i biocarburanti, infatti, noi mettiamo granturco, canna da zucchero e altro cibo nei nostri sistemi di trasporto.

La Fao e la Oecd prevedono che nel 2019 il 13% della produzione di cereali sarà usato per produrre etanolo, così come il 16% degli oli vegetali e il 35% della canna da zucchero. Ma tornando ai primi tre “tradizionali” fattori di incidenza sui prezzi del cibo, gli attuali tassi di crescita del reddito produrranno un aumento di domanda da parte di una popolazione i cui tassi di crescita di sono arrestati da 30 anni ma che in termini assoluti sta ancora crescendo. A ciò si aggiunga che gli stili di vita e di consumo alimentari di tipo “occidentali” si stanno rapidamente diffondendo nei paesi in via di sviluppo e densamente abitati (Cina, Brasile, India, soprattutto). Aumenta, dunque, la domanda. E la produzione come si adeguerà. I tre fattori che condizionano la produzione delle colture sono: l'espansione delle terre coltivate, l'incremento dell'intensità di coltivazione e l'aumento dei rendimenti dei suoli. Qui siamo di fronte al bivio. Le ricette della globalizzazione dicono: aumentare i rendimenti con una agricoltura industrializzata (impiego massiccio della chimica) e l'uso di bio-



La questione
non è la scarsità alimentari,
bensì come e dove si produce il cibo

Foto LaPresse

Siamo ciò che cuciniamo

tecnologie (Ogm), apertura globale dei mercati, omogeneizzazione delle colture e riduzione della biodiversità in agricoltura e nell'alimentazione, concentrazione dell'industria agroalimentare in grandi catene. Ma questo sistema non ha riequilibrato la distribuzione globale di cibo né ridotto le crisi alimentari; ha invece gettato sul lastrico milioni di contadini e azzerato culture agricole e alimentari locali; ha distrutto

ecosistemi e ridotto le capacità di autosufficienza di comunità locali. L'alternativa è già in corso (me ha parlato qui Vandana Shiva in *Cultura Commestibile n.18*): in occasione del recente Cibus Tour a Parma sono stati presentati dati che confermano la tendenza alla crescita (+10%) degli acquisti di cibo biologico da parte delle famiglie italiane, con un settore che in Italia conta 27 mila aziende. La produzione biologica e localiz-

zata, l'attività di trasformazione a livello familiare (che, ci ricorda Vandana Shiva, è ancora maggioritario nel mondo), stili di vita più sostenibili, la conversione ecologica dell'agricoltura non sono più visioni e utopie, bensì tendenze in atto che possono cambiare la cultura del cibo e, al contempo, concederci qualche possibilità di futuro e di buon cibo.

s.siliani@tin.it
culturafirenze@ilnuovocorriere.it

LE SORELLE MARX

Né troppo sofisticati né troppo delicati



Carlin Petrini usa dire: “aprite il vostro frigorifero: è l'antichamera del secchio della spazzatura” per spiegare il rapporto distorto che abbiamo con il cibo, con il nostro stile di vita, con noi stessi infine. A noi, donne di un altro secolo, fa venire in mente uno dei capolavori assoluti della nostra letteratura, le “Avventure di Pinocchio” di Carlo Collodi. E non perché i primi capitoli siano dedicati alla fame, stigma di un mondo che, lungi dall'aver risolto il problema, lo ha solo spostato ad altre latitudini. Ma per l'episodio delle tre pere che Geppetto dona al figlio. Pinocchio pretende che gli vengano sbucciate e mondate del torsolo. Contrariato Geppetto “pulisce” le pere ma... “non lo buttar via: tutto in questo mondo può far comodo”. E, infatti, il burattino divora anche il torsolo. Geppetto è felice e ne trae una morale che a noi pare, oggi, di straordinaria attualità e che ci dice del cibo e della vita molto di più di tanti trattati: “non bisogna avvezzarsi né troppo sofisticati né troppo delicati di palato. Caro mio, non si sa mai quel che ci può capitare in questo mondo. I casi son tanti!...”.



GALLERIE & PLATEE 64

di Claudio Cosma

Il tempo che dedichiamo al cibo è sicuramente maggiore di quello dedicato a qualsiasi cosa d'altro. Fa parte, il cibo, della nostra vita personale e sociale, ritma il trascorrere del giorno e determina le ricorrenze. Diventa lessico comune per gli aspetti riguardanti il gusto, le diete, le ricette, gli obesi e gli anoressici, lo slow food, il colesterolo, i ristoranti, la taglia dei vestiti ma anche il desiderio di sublimarlo, di rendere il cibo una esperienza estetica.

Si parla spesso di come unire la bellezza al cibo per un insopprimibile bisogno di trascendenza e di elevazione sia morale sia di status.

Una tavola imbandita, con l'impeccabile tovagliame, la luccicante posateria, le decorazioni di fiori, il servizio e la regia delle portate, i profumi e i colori delle vivande, procurano un piacere complesso che coinvolge tutti i nostri sensi, rendendolo simile ad una performance d'arte, dove l'apparato che costruisce l'evento sostituisce e si sovrappone al pensato e all'azione degli artisti.

La memoria dei nostri studi ci porta a ricreare nella mente l'apparato delle grandi feste rinascimentali e dei banchetti romani antichi dove si uniscono talenti diversi ma omogenei.

Insieme lavorano fabbri, falegnami, architetti, giardinieri, artisti e naturalmente cuochi e pasticceri, trasformando con la loro arte le enormi cucine e i saloni da pranzo in luoghi di perfetta beatitudine.

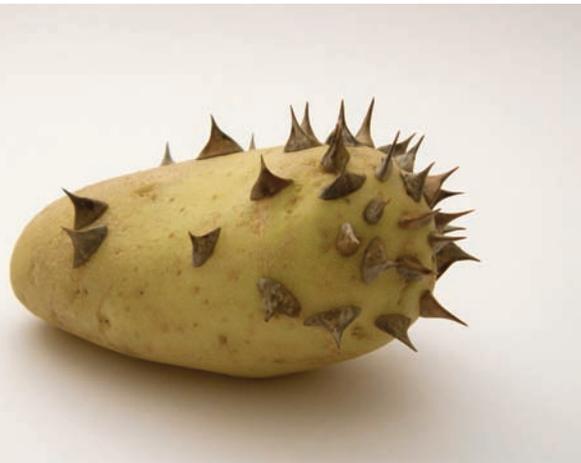
Deriva da questo la moderna conce-



Arte & cibo



In alto AZT - Grandes soa os desertos, e todo e deserto - 2011, in basso da destra in senso antiorario Sabrina Muzi - "Rebus" stampa fotografica al pigmento, 53,3x40 cm - 2011, Wolfgang Laib - Milkstone-small - 2010, Sabrina Muzi - Rebus - 2011 e Fabrizio Corneli - Fantasmio - 2010



zione creativa, che parte dallo studio/fucina dell'artista, che da lì coordina gli artigiani, gli assistenti e i tecnici specifici al suo fare per poi accedere, col prodotto finito alle gallerie, così come quanto elaborato nelle cucine del passato, arrivava nelle sale delle feste per essere mangiato ma soprattutto ammirato.

Echi di questi eventi, variamente elaborati sono sempre presenti sia nell'arte visiva sia nei racconti letterari come la descrizione di elaborati piatti futuristi con petali di rose come ingredienti o le memorie del cuoco Careme dove sostiene che "Le Belle Arti sono cinque: la pittura, la scultura, la musica, la poesia e l'architettura che ha come ramo principale la pasticceria". Questo concetto è ripreso

a cura di Aldo Frangioni
aldofrangioni@live.it

da Albertine in "All'ombra delle fanciulle in fiore" di Proust e condiviso da chiunque sia entrato una volta in una buona pasticceria.

Arte e Cibo, entrambi luoghi degli accoppiamenti imprevedibili, come una scamorza in carrozza di Gino De Dominicis o l'enzimino, piatto livornese che unisce seppie e spinaci, o latte e marmo di Wolfgang Laib, dove il latte versato sulla lastra di marmo, sporge leggermente senza traboccare per il fenomeno fisico della tensione dei liquidi, similmente al gotto di vino bianco che ancora nelle mescite viene riempito fino all'orlo, anzi oltre l'orlo, dal quale il vino sporge leggermente, ubbidiente allo stesso principio.

L'arte è sempre stata ghiotta di cibo e l'ha sempre usato e rappresentato dalla casina di marzapane di Hansel e Gretel alle enormi pop-salsicce di Oldenburg.

Più vicino a noi (a me), le delicate e inquietanti composizioni con frutta e verdura di Sabrina Muzi, nutrita in un recente e lungo soggiorno in

Cina di passato e di futuro, entrambi presenti in quel paese.

Le sue "robbiane" ci fanno pensare ai dipinti di Carlo Crivelli, ai cetrioli killer, alle mutazioni dell'atomo, alle nature morte olandesi del seicento e il tutto con una grazia anticipatrice di un tempo ed un luogo impossibili.

Azt, altro artista a me caro, usa la zollette di zucchero e l'inchiostro di china per enfatizzare i suoi pensieri che debbono essere affidati alla memoria in una accelerazione temporale che a differenza delle antiche iscrizioni su pietra, che impiegavano secoli per diventare illeggibili, si distruggono nel tempo di una serata

espositiva per l'inconsistenza intrinseca allo zucchero e il posizionamento a terra, come se il lavoro consistesse in uno stuoino dove lo spettatore/attore dovesse scegliere se calpestare o saltare negando o confermando la sua effimera esistenza. Su questo scritto, aleggia leggendario il fantasmio di Fabrizio Corneli che dato l'argomento si può leggere come un fazzoletto o meglio un tovagliolo che viene sprimacciato durante una brillante cena con gli amici non senza constatarne, nella sua esecuzione, un altro accoppiamento impossibile: il vetro del materiale e la sabbia usata per lo smeriglio che lievemente lo fa apparire come portato dal vento.

claudiocosma@hotmail.com
culturafirenze@ilnuovocorriere.it