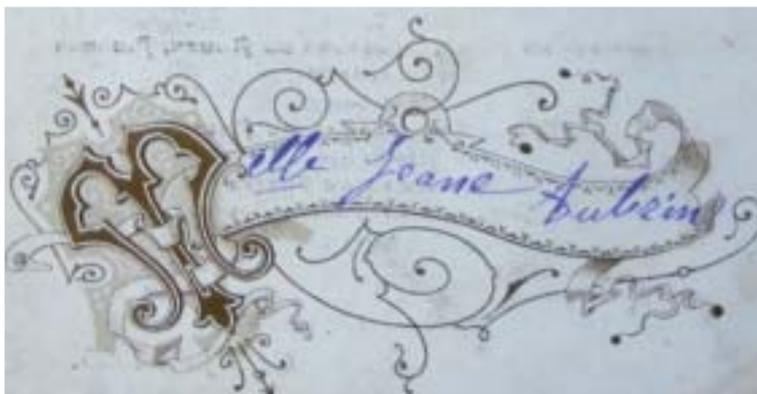


Così nell'arte, nella filosofia, nella religione, insomma in ogni aspetto della nostra vita il "mangiare" il cibo riveste un ruolo di grande valore pur nella quotidianità. Già il cibo come cultura!

Da Omero a Boccaccio, da Leonardo a Kant, da Tolstoj a Gadda, Neruda, Calvino: attraverso le testimonianze della letteratura antica, medioevale, rinascimentale, barocca sino ai più bei brani letterari italiani ed europei contempo-



zione e la presentazione del cibo, ma anche la percezione visiva, olfattiva e la scelta di alcuni sapori al posto di altri. Esistono poi elementi spesso ignorati ma non meno importanti quali il desiderio, la creatività, la voglia, l'immaginazione che trasformano i cibi e la loro preparazione in un vero e proprio linguaggio. Chi ama cucinare generalmente scopre, ricerca, studia, fa esperienza, agisce secondo le sue conoscenze, i suoi retaggi e cerca, grazie alla fantasia, di creare per assecondare la necessità di comunicare stati d'animo e passioni. Non dovremmo scandalizzarci dunque, quando sentiamo definire la culinaria un'arte.

La storia dell'alimentazione, dunque, è una storia ricca di sorprese, di civiltà alimentari che cambiano, un mondo di gusti, sapori e profumi ancora tutti da scoprire. Un mondo che possiede naturalmente la sua storia, i suoi usi e costumi, i suoi artisti, le sue leggende, tradizioni, e perché no, i suoi scienziati, filosofi, musicisti e poeti. Il cibo da elemento della natura diventa elemento della cultura in quanto inventa e trasforma il mondo. Se pensiamo per esempio alla nostra cultura del cibo, essa è fortemente influenzata da elementi esterni che, attraverso varie vicissitudini, abbiamo poi fatto nostri. Un piatto di spaghetti al pomodoro non è solo un cibo, ma è il simbolo dell'identità culturale di un paese. E' l'unione tra la tecnologia produttiva di un alimento nata nella Sicilia Araba unita ad un prodotto americano importato in Europa dai conquistatori spagnoli. Il cibo è quindi cultura quando si produce perché l'uomo ambisce a creare il proprio cibo, il cibo è cultura quando si prepara perché una volta acquisiti i prodotti base della sua alimentazione, l'uomo li trasforma mediante la sua tecnologia, il cibo è cultura quando si consuma perché l'uomo lo sceglie con criteri legati sia alla dimensione nutrizionale, sia a valori simbolici. La civiltà umana si esprime in quello che produce e in quello che mangia e il gusto è un prodotto sociale. Per questo penso che la cultura del cibo sia fondamentale anche all'interno di una cultura d'impresa.

ranei l'evolversi delle forme storiche della cultura alimentare, usi e costumi degli uomini a tavola, piaceri e dispiaceri incontri e scontri hanno fatto del convivio un'immagine speculare della società.

Il cibo è talmente importante nella vita degli uomini che ha un ruolo fondamentale anche nella religione. Nel Nuovo Testamento, ad esempio, sono almeno quattro i momenti in cui l'insegnamento di Gesù si collega al cibo: Le nozze di Cana, quando Gesù trasforma l'acqua in vino; La moltiplicazione dei pani e dei pesci; L'ultima cena e La cena di Emmaus.

Dietro ai sapori, agli odori, si nascondono tantissimi significati; dietro al gusto di sedere a tavola, ma anche di stare dietro ai fornelli, esiste una trama fitta di simboli e linguaggi che costituiscono il variegato panorama della scienza culinaria.

Il nostro corpo, la nostra psicologia, l'educazione, la cultura, l'ambiente, la storia, sono elementi fondamentali per ripercorrere e capire l'itinerario del piacere, poiché condizionano non solo la prepara-