

MASSIMO MONTANARI, *Amaro. Un gusto italiano*, Bari-Roma, Laterza, 2023, 136 pp.

Se il primo a introdurre nella ricerca storica il tema del gusto è stato Jean-Louis Flandrin con un saggio pubblicato sulle «Annales» nel 1983 (*Le goût et la nécessité: sur l'usage des graisses dans les cuisines d'Europe occidentale*), è stato però Massimo Montanari a raccontare la tavola degli italiani come un viaggio attraverso il gusto. Basta ricordare, oltre al volume di sintesi *Gusti del medioevo. I prodotti, la cucina, la tavola* (2012), almeno il suo *Il formaggio con le pere: la storia di un proverbio* (2008), un'analisi raffinata incentrata su un antico e noto adagio. Già in quel lavoro si riscontrano alcuni degli interrogativi e dei materiali che formano la base di questo suo più recente contributo del 2023, intitolato *Amaro. Un gusto italiano*. Vi trovavamo già, infatti, l'approccio multidisciplinare, l'uso sapiente di fonti diverse, soprattutto il dialogo intenso tra la mensa dei contadini, rappresentata dal formaggio, e quella dei signori, rappresentata dalle pere, fino al momento in cui l'umile formaggio si fa strada verso le tavole delle classi più elevate. E dunque, ha spiegato in più occasioni Montanari, al di là di denigratorie rappresentazioni ideologiche di matrice anticontadina, ogni cibo può guadagnarsi un posto di riguardo sulla tavola dei signori se reinterpretato opportunamente, se arricchito o se accostato a vivande di pregio.

La storia del gusto amaro si presenta altrettanto avvincente di quella del consumo di formaggio e frutta. Utilizzando e intrecciando lo sguardo di osservatori esterni, resoconti di viaggio antichi e contemporanei, testimonianze tratte da fonti documentarie, folcloriche e letterarie, trattati di botanica, di agricoltura, di cucina e di dietetica, di epoca medievale e moderna, Montanari fa emergere che, pur non essendo il consumo di cibi amari un aspetto esclusivo della cultura alimentare italiana, la predilezione per il gusto amaro, che non a tutti i popoli piace, è tra noi così forte da essere un tratto distintivo, quasi una particolarità, una anomalia, una bizzaria, un'eccezione.

Scorrono davanti ai nostri occhi di lettori, e ci sorprendono, elenchi e varietà di cardi, rape, carciofi, asparagi, cavoli, melanzane, cetrioli, broccoli. Guadiamo con uno sguardo nuovo la nostra frequentazione delle insalate, che in Italia conoscono un tripudio di varietà assente nel nord Europa, cicorie, indivie, insalate di campo, radicchi, gramine. Sentiamo sulla lingua l'amarognolo di fave, cicerchie e lupini;

quello degli agrumi e delle mandorle amare che finiscono in quei biscotti chiamati non a caso amaretti. Tutti alimenti caratterizzati da un sapore amaro o almeno amarognolo, che vengono utilizzati così come sono oppure talvolta ammorbiditi attraverso la cottura o blandamente addolciti per essere trasformati in delizie come chinotti, aranciate e digestivi che, spiegano tutte le pubblicità, fanno bene alla salute. Per tacere dell'inclusione nella vasta gamma di gusti italiani di caffè e cioccolato consumati amari.

Qual è la causa dell'affezione particolare degli italiani all'amaro, al crudo e alle erbe? La risposta non va cercata nel DNA né nelle papille gustative, dal momento che è il cervello a valutare i sapori, fatto particolarmente importante in questo caso poiché se non si riconosce un amaro "amico" da uno pericoloso si può anche morire. Dunque, se il meccanismo del riconoscimento dei sapori non è solo biologico ma soprattutto culturale, la genetica non c'entra, c'entra bensì la storia, ciò che si apprende dalla comunità in cui si vive, dall'ambiente e dagli altri e che contribuisce anche all'educazione del nostro palato.

L'ipotesi convincente formulata da Montanari è che la cultura gastronomica italiana abbia sviluppato una speciale sensibilità all'amaro in tutte le sue forme e sfumature proprio perché storicamente ha riservato grande attenzione ai vegetali coltivati e selvatici, che infatti hanno rappresentato una fonte di nutrimento importante per i contadini e per i ceti meno abbienti (e, come vedremo, non solo). Naturalmente qui l'autore introduce anche altri temi: il clima e il paesaggio del Paese, l'estrema varietà di condizioni locali che rende ogni territorio diverso dall'altro, con il risultato che anche aree abbastanza vicine tra loro stimolano la crescita spontanea, la domesticazione e l'impianto di una molteplicità di piante. La complessità dei territori italiani, peraltro, viene notata da vari osservatori stranieri.

La fame, come presenza costante, avrebbe spinto i contadini a essere molto attenti a disporre di cibo e una particolare garanzia di sicurezza contro le crisi alimentari sarebbe stata rappresentata proprio dalla eccezionale biodiversità che si incontra nei territori, alla quale gli italiani sembrano particolarmente attaccati. Da qui la messa a punto di un complesso sistema di approvvigionamento da parte di una cultura contadina attenta a integrare le risorse domestiche con quelle selvatiche e amare (del prato, del sottobosco, dei fossi e delle zone umide). Da questo è verosimilmente derivata l'abitudine al gusto amaro e "selvatico", come parte di una pratica quotidiana, di un modo di procurarsi il cibo mettendo a frutto ogni risorsa commestibile.

Montanari sottolinea, tra gli altri, l'interesse straordinario di una sorta di catalogo delle piante commestibili spontanee e coltivate scritto nel 1570 in forma di lettera da Costanzo Felici, naturalista marchigiano, che mescola annotazioni botaniche, agronomiche, dietetiche e gastronomiche. Felici fa costante riferimento alla tradizione popolare mettendola a confronto con le pratiche e saperi accademici, annotando anche la particolare competenza femminile nella conoscenza e valorizzazione delle erbe amare. Riferisce in particolare che le donne di campagna maneggiano e conoscono erbe che sono ignote ai professori e «fanno le lor misticanze secondo le varie fantasie» dopo aver raccolto le insalate amare e averne scelto le foglie più tenere.

Portando da queste premesse, il centro dell'attenzione dello studio di Montanari si fa presto chiaro e la domanda diviene: se questa abitudine all'amaro come conseguenza del mangiare erbe anche selvatiche e anche crude caratterizza principalmente

il mondo contadino come possiamo parlare di un gusto per l'amaro "italiano" cioè relativo a tutta la società e all'intera penisola?

Il fatto è che contadini e signori, nonostante la barriera sociale ed economica che li separava (per i più ricchi il gusto amaro dell'insalata stimola l'appetito, e questa è una funzione che certo non interessa i più poveri), a tavola non appaiono lontani quanto si penserebbe. E mentre in altre zone d'Europa i ceti abbienti privilegiavano la carne, già a partire dal Medioevo sulla tavola dei nobili italiani si incontravano anche cavoli e radicchi, cicorie e broccoli, come attesta l'ampio rilievo dedicato nei ricettari o nelle opere dedicate al cibo delle corti o dell'alta borghesia cittadina con riferimenti espliciti o impliciti a saperi pratiche preparazioni di matrice contadina.

La differenza tra ricchi e poveri sta perciò soprattutto, come nel caso del formaggio con le pere, nel gioco degli accostamenti attraverso il quale una ricetta povera si nobilita quando si affianca a vivande di pregio. Accade così che nella tradizione gastronomica italiana l'alta cucina si distingua fin dal XIV e XV secolo per l'uso delle erbe. Anche i semplici cavoli possono essere preparati *a uso dei signori* quando il gusto si impone ai pregiudizi di classe. Montanari lo chiama «il retrogusto contadino» di tante ricette in cui le preparazioni povere vengono riposizionate dal mondo della fame a quello del lusso. L'assunzione di modelli contadini da parte dell'alta cucina è un fatto anomalo che caratterizza perciò come nessun'altro proprio l'Italia la cui cucina "amara", alla fine, appartiene a tutti gli strati sociali.

Infine, Montanari si chiede dove è il segreto di questa inaspettata convergenza, della condivisione di gusti fra banchetti e aristocratici e tavola contadina. L'ipotesi è che lo si possa individuare nel ruolo particolare che le città hanno avuto nella storia d'Italia come luoghi di potere e di dominio e di rappresentanza dei rispettivi territori. Soprattutto nelle città la cultura dei ceti dominanti e di quelli più umili, e la cultura popolare cittadina e contadina si sono confrontate e scontrate, mescolate in un rapporto di sovrapposizione e di vicinanza quotidiana, fino a divenire uno straordinario laboratorio di confronto e di ibridazione. In Italia ogni cultura urbana è stata anche territoriale nella misura in cui la città ha messo in rete la propria cultura attraverso i meccanismi del mercato e la circolazione di prodotti, uomini e idee. Questo ha consentito alla cucina italiana di configurarsi come rete di saperi anche in senso geografico oltre che in senso sociale, giungendo a costruire un patrimonio gastronomico per il quale Montanari ritiene che si possa spendere l'aggettivo nazionale.

GABRIELLA PICCINNI