
PREFAZIONE

IL FOCOLARE CHE ALLENTA LA SOLITUDINE

di Michele Serra

L'attenzione per il buon mangiare si è attirata, negli ultimi anni, qualche antipatia. Come se non si stesse parlando di qualcosa di basico - l'alimentazione, la salute, la socialità - ma di una moda, per giunta una moda con venature "chic". Hanno contribuito a questo processo di vero e proprio snaturamento della gastronomia (che è scienza basica, scienza popolare, scienza agricola e dunque scienza politica) certe forzature lussuose (e dispendiose), certe contese televisive tra chef molto nervosi, molto competitivi, molto elitari.

Così che una delle attività per sua natura più accoglienti - mettere un po' di gente con le gambe sotto un tavolo, e farla stare bene - è diventata, quasi per paradosso, il suo contrario: una branca dell'esibizionismo dilagante e del culto della personalità (chef, dopotutto, vuol dire "capo"). Dice un mio vecchio amico che se avessimo continuato a chiamare cuochi gli chef, e sarti gli stilisti, le cose sarebbero andate meglio... Senza niente togliere, ovviamente, alla generosità e al talento degli chef (davvero chef!) che hanno dato a questo libro dieci loro ricette, un pezzo del loro talento e della loro esperienza.

Fortunatamente siamo in tanti, spero in tantissimi, a sapere che le cose non stanno così. Che il convivio - mangiare insieme, e possibilmente mangiare

bene - è uno dei momenti più alti, nonché più piacevoli, della socialità umana. Si spezza il pane, si stappa la bottiglia di vino, si accende il fuoco, si prepara la cena con la coscienza che quando arriveranno gli amici, e dividerai con loro la tavola e il cibo, avrai ripetuto una delle cerimonie più semplici e antiche dell'avventura umana. Spiegano gli antropologi che condividere il cibo, e imparare a farlo disciplinatamente, con ritualità che variano da cultura a cultura, è uno dei primissimi elementi di civilizzazione della bestia umana. Del suo lento tramutare da animale impaurito, sospettoso, fuggiasco, a padrone dei propri gesti e dei propri pensieri.

Enzo Bianchi, priore della comunità monastica di Bose e scrittore, ha scritto, sul cibo e sulla tavola, pagine molto intense, nelle quali l'elemento sacro è difficilmente scindibile da quello profano. Come se il pane e il vino, l'olio e gli struggenti aromi delle erbe, ci riportassero comunque alla natura sacra della vita materiale. Carlo Petrini, fondatore di Slow Food, diffondendo il verbo della gastronomia moderna, ci ha anche insegnato, con il grande poeta contadino americano Wendell Berry, che "mangiare è un atto agricolo": ovvero che ogni nostro consumo alimentare può e deve recuperare il rapporto con la terra e con i produttori di cibo, i nostri fratelli contadini, allevatori, pescatori che costituiscono a tutt'oggi (e ben pochi se ne rendono conto) quasi il sessanta per cento della popolazione mondiale, e sono dunque la maggioranza degli esseri umani. Sapere che cosa si mangia non è dunque uno sfizio da intellettuali. È una pratica di conoscenza del mondo e di noi stessi che dobbiamo provare a recuperare, se non vogliamo che la materia stessa di cui siamo fatti ci diventi sconosciuta.

Poi è arrivato anche questo Papa, prezioso anche agli agnostici, ad accendere non uno ma dieci riflettori sopra la parola "terra" e la parola "natura", sul prezioso equilibrio dei campi e sulla delicata potenza delle foreste, su quanto conti, soprattutto ora, la vigilanza degli umani su quanto (tanto) abbiamo da governare: a partire da una ritrovata armonia tra le attività umane e i grandi cicli stagionali della natura. E riguarda il cibo, soprattutto il cibo, anche questo grande discorso attorno alla nostra capacità di ottenere dalla terra quanto ci serve senza svuotarla con stupida imprevidenza e con cinica avidità.

Tutto questo, ripeto, ha ben poco a che fare con una "moda". Tutto questo è sostanza ed è politica, quella politica profonda, utile, umile che ognuno di noi può mettere in atto nella sua vita quotidiana. L'associazione Cena dell'Amicizia queste cose non solo le sa, ma le mette in atto. Sa che ogni volta che un

gruppo di persone siede attorno a un tavolo si crea una comunità. Si allenta una solitudine. Si ricompone una spaccatura. Di tutte le maniere per alleviare l'abbandono, la povertà, la fame, il disagio di vivere, dare da mangiare non è solamente quella più urgente; è spesso quella umanamente più comunicativa, perché il cibo è racconto, è conversazione, è scambio di esperienze, messa in comune di memorie e di capacità.

Soprattutto le donne che nei secoli hanno trasformato le materie prime in sapori e profumi, con la parsimonia dettata dalla penuria e con la fantasia dettata dalla perseveranza, sanno bene che l'anima di ogni casa è dove si cucina. Il focolare è in parecchie culture (per esempio la friulana) sinonimo di "casa", niente più e niente meno. Dove il fuoco riscalda e cuoce, là è la casa, là ci si ritrova, si scambiano esperienze, si rinnovano gli affetti, si ritrova chi da tempo se ne era andato. Si ammazza il vitello grasso, quando ritorna il figliol prodigo, quando gli strappi del cuore si ricuciono.

A tavola si rimette in circolo la vita. In mezzo ai brodi fumiganti, ai profumi sfrigolanti, alle fette e ai bocconi incorniciati dal sugo, e intorno al pane che basta da solo a reggere la tavola, sentiamo che la paura è sconfitta, la solitudine è lasciata fuori dalla porta, la società umana è tornata a offrirci la sua rassicurazione. In una tavola apparecchiata è riassunto un cammino lungo parecchi millenni.

Michele Serra

Michele Serra (Roma 1954) è giornalista, scrittore, autore televisivo e teatrale. Dopo gli inizi da redattore a "L'Unità" - quotidiano del Partito Comunista Italiano - si dedica alla satira con l'inserto "Tango" e dal 1989 fonda e dirige il settimanale satirico "Cuore". Sempre nel 1989 pubblica il suo primo libro di racconti "Il nuovo che avanza". Dal 1996 passa a "La Repubblica" con la rubrica giornaliera "L'amaca". Scrive anche per l'Espresso e Vanity Fair. È stato autore di trasmissioni televisive di grande successo. La sua produzione letteraria è ampia e poliedrica, dal saggio al romanzo, dai racconti alle raccolte di articoli. Ha pubblicato, tra gli altri "Il ragazzo mucca" (1997), "Canzoni politiche" (2000), "Cerimonie" (2002), "Breviario comico" (2008), "Gli sdraiati" (2013), "Ognuno potrebbe" (2015), "Il grande libro delle amache" con la postilla "La sinistra e altre parole strane" (2017), tutti per Feltrinelli.