

La Calabria in tavola:

modelli gastronomici e consuetudini alimentari tra riduzionismi e concretezze storiche

di *Ernesto Di Renzo*

Atener conto degli innumerevoli stereotipi che circolano in Italia in tema di tradizioni e di pratiche alimentari, ogni singola regione dello Stivale si connoterebbe per una sua speciale fisionomia gastronomica del tutto distinta e peculiare. Una fisionomia che etichetta la culinaria emiliana come *grassa*, la pugliese come *saporita*, la ligure come *aromatica*, la piemontese come *formaggiera*, la toscana come *contadina*, l'abruzzese come *pastorale*, la veneta come *polentona*, la laziale come *schietta*, la campana come *pastaiola* e via discorrendo.

In questo inventario geo-gastrologico che associa rigidamente, e riduzionisticamente, ogni entità amministrativo-territoriale ad una specifica categoria di alimenti, o a una particolare inflessione dei gusti, alla Calabria viene riservata una qualificazione altrettanto perentoria di quelle anteriormente citate, vale a dire: *piccante*. Il peperoncino, cioè, nel quadro di un pensiero collettivo condiviso dalla maggior parte degli Italiani costituirebbe una sorta di “basso continuo” che ritma il mangiare regionale in tutte le sue varianti ricettarie, giornaliero-calendariali, ceto-anagrafiche e territoriali.

Ovviamente, per quanto siano in tanti a condividere una simile stereotipia – e per quanto molti tra gli stessi calabresi amino pensare al *capsicum* come ad una sorta di simbolo totemico cui annodare la propria identità etnica – risulta evidente che si è al cospetto di un *cliché* culturale sostanzialmente privo di quella assolutezza che gli si vuole riferire. In quanto, se è vero che non pochi prodotti della gastronomia calabrese prevedono dosi più o meno massicce di peperoncino volte a conferire loro decisione di gusto e garanzia di conservabilità – vedi la ‘nduglia, la soppressata o la rosamarina – è altrettanto vero che una rilevante varietà di preparati gastronomici regionali dischiudono il palato ad esperienze inusitatamente tenui e delicate: basti pensare a quel gustoso primo piatto che sono le lagane al latte, a quella “mediterranea” portata che è il pesce spada con il salmoriglio, o a quei prelibati complementi di menù che sono la filiceta, il musulupu e il butirro.

Non soltanto, dunque, la Calabria non si essenzializza (o si sublima) nella piccantezza delle sue ricette a base di peperoncino ma, contravvenendo ad un altro diffuso luogo comune che spesso la connota, non si rappresenta neanche nella dimensione povera dei suoi ingredienti, e dei suoi preparati, riconducibile all'asperità della conformazione territoriale e alla conseguente limitatezza delle risorse agroalimentari. A darne valevole testimonianza valgano i dati numerici riportati dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali che, nelle pagine online del suo sito ufficiale, permettere di accedere ad un completo database in cui è elencata, regione per regione, la lista dei prodotti di qualità a marchio certificato; marchio di cui viene ufficialmente riconosciuta e garantita l'attinenza con le vocazioni produttive/storico/culturali espresse dal territorio.

Detto database, all'ultimo aggiornamento del febbraio 2009, posiziona la Calabria al 10° posto della speciale classifica nazionale che tiene conto dei prodotti a Denominazione di Origine Protetta e ad Indicazione Geografica Protetta. Un decimo posto che risulta essere così meritoriamente guadagnato: Caciocavallo Silano, Capocollo di Calabria, Pancetta di Calabria, Salsiccia di Calabria, Soppressata di Calabria, Olio d'oliva Alto Crotonese, Olio d'oliva Bruzio, Olio d'oliva Lametia e Olio essenziale Bergamotto di Reggio Calabria, per quanto riguarda le DOP; Clementine di Calabria e Cipolla rossa di Tropea per quanto riguarda le IGT.

Lo stesso database colloca invece la Calabria, con i suoi 272 marchi registrati al luglio 2008, al 7° posto della graduatoria italiana concernente i Prodotti Agroalimentari Tradizionali (PAT), ponendola significativamente in posizione avvantaggiata sia rispetto a regioni dotate di un assai più decantato *pedigree* gastronomico come l'Emilia Romagna (234), il Trentino Alto Adige (204), la Lombardia (202) e l'Umbria (70), sia rispetto a regioni del Mezzogiorno dotate di aree produttive più favorevoli allo sviluppo della diversità agro-alimentare come la Sicilia (239), la Puglia (198), la Sardegna (169) o l'Abruzzo (143).

Questi prodotti del territorio, in Calabria come altrove in Italia e nel mondo, risultano attualmente al centro di un intenso e rinnovato interesse culinario-nutrizionale. Costituiscono inoltre le coordinate positive del mangiare "corretto" nel quadro di una temperie culturale che identifica il "buono da gustare" con il tradizionalmente e localmente autentico da mangiare.

Come ciò si sia verificato, come cioè sia accaduto che mordezzu, azzenza, saliprisa, buccularu, panattasimo, salizzunu, abbiano (ri)guadagnato la dignità di ingredienti/preparati degni di essere riassaporati nelle cucine domestiche, o nelle tavole dei più rinomati ristoranti della regione, è materia che riguarda il campo delle riflessioni storiche e socio-antropologiche. Quelle stesse riflessioni che, segnatamente a questi (ed altri) prodotti della cultura alimentare agro-pastorale calabrese e riferitamente alla contemporaneità vissuta, hanno permesso di prendere atto della profonda trasformazione simbolica e funzionale che li ha investiti nel tempo. Una trasformazione che ha sviato i vari 'nzimbatò, millecosedde, struncature, pricamarudde, pappaluni da una condizione originaria di consumi di "necessità" ad un'altra di consumi di tipo "vistoso".

E così buccularu, 'nnuglia, sculimbri, strangugliaprieviti, 'nzuchi, filatelli, sono gradualmente divenuti – in virtù del loro dimensionamento su un piano di valori etici positivi, della patina antica che li nobilita e dell'azione nostalgica messa in atto dall'industria della memoria – delle "merci costose" interpretabili come nuova forma di distinzione sociale. Merci per lo più appannaggio dei ceti detentori di un solido capitale economico e culturale nel quadro di un presente declinato all'insegna della neo-ruralità e del neo-folklore.

Simili fenomeni, senza i quali la propensione al mangiare locale si vedrebbe privata del suo eccezionale *appeal* e del suo principale propulsore ideologico, costituiscono una realtà di recente affermazione i cui sintomi più evidenti hanno iniziato a manifestarsi nel corso degli anni '80-'90 dello scorso secolo, collegandosi strettamente agli esiti della globalizzazione e alle istanze della post-modernità. La stessa post-modernità che, mettendo in discussione i valori dell'urbanesimo universale, della globalizzazione, dell'industrializzazione e della tecnologicizzazione delle pratiche umane, propugna tenacemente il ripiegamento del pensiero e dei comportamenti (alimentari inclusi)

verso le plaghe del centrismo locale, del particolarismo culturale, dell'emotività e della tradizionalità; consentendo loro di recuperare ovunque dignità, senso e prestigio.

In conclusione. Distante dalle visioni riduzionistiche che considerano la gastronomia del territorio come una silloge di peperoncino, melanzane e laganelle (ma distanti anche da quelle recenti e partigiane correnti localistiche che la elevano a luogo salutistico di inveramento della dieta mediterranea) la Calabria si configura come una regione assai ricca di varianti culinarie del tutto conformi alle geomorfologie del territorio, alla climatologia degli ambienti fisici e alla impostazione delle attività produttive, dualisticamente interpolate tra mare e montagna, zone calde e zone fredde, agricoltura e allevamento. Da simili coesistenze sono nel tempo scaturite vivande e ricettari di inusitata e creativa fattura che vedono (ad esempio) il maiale scomporsi in un caleidoscopio di derivati “ad irresistibile promessa di edibilità” ed il pescato ricomporsi in una eterogenie di pietanze dal gusto smarrito o ai più malauguratamente sconosciuto. Queste vivande e questi ricettari, unitamente a molteplici altri prodotti/nutrimenti provenienti dalla cultura arboricola, eno-olearia e dell'orto, si strutturano all'interno di un universo alimentare che si è venuto componendo, stratificando e diversificando per effetto di un processo storico-acculturativo tanto mutevole quanto di “lunga durata”. Un processo che parla di antiche *koinè* rinviati alla civiltà della Magna Grecia; di originari substrati italici sopravvissuti alla romanizzazione e alla successiva barbarizzazione del territorio regionale; di moderne acquisizioni cibarie che hanno americanizzato i terreni ed esotizzato le dispense; di contemporanei fenomeni di retroazione dei gusti che hanno reintrodotto sul desco alimenti per decenni accantonati in quanto sintomo di un mangiare antiquato, “strapaesano” e nutrizionalmente deficitario.