

**Michael Herzfeld**, 2011, *Roman restaurant rhythms*, filmed and produced by Michael Herzfeld, Berkeley Media distribution, 25’.

**Anna Casella Paltrinieri**, 2012, *Sapori & saperi. Cibi, ricette e culture del mondo*, prefazione di Carlo Petrini, Firenze, Ed.it, pp. 233.

Ci è parso opportuno unire le recensioni del video etnografico di Michael Herzfeld e del libro di Casella Paltrinieri in quanto entrambi trattano degli aspetti socio-culturali dell’alimentazione.

Il documentario, girato da Michael Herzfeld in alcuni ristoranti della capitale italiana che si offrono al pubblico come fornitori di una cucina romana tipica, è impostato sulla base di temi non così consueti nelle produzioni filmiche gastronomiche: il lavoro senza soste ai fornelli, il privilegio dell’ambientazione “dietro le quinte”, il sincretismo culinario ormai accettato sotto l’etichetta “cucina romanesca”, la romanità conseguita dal personale straniero attraverso la cucina, il passaggio di genere di alcune manifatture.

Fucine quindi di saperi e di sapori, le cucine rappresentate nel filmato godono della presenza dei proprietari come *food-makers*, nell’ambito di una atmosfera familiare che appare anche nelle dichiarazioni che riguardano l’aiuto-cuoco straniero, definito dai titolari “*una persona di famiglia*”, quasi che questo lo ammettesse a pieno titolo nella categoria di chi può accedere alle preparazioni romanesche, ricche di maiale, pur provenendo dal Bangladesh ed essendo di religione islamica.

L’Autore documenta inoltre le importazioni sia di alcune comunità, come quella ebraica, sia di cucine regionali diverse, assunte ora nella cucina della capitale, probabilmente promosse attraverso i tempi sia dalle comunicazioni fra le varie regioni italiane sia dal fenomeno turistico che accomuna spesso la “italianità” alla “romanità”: gnocchi al gorgonzola e tiramisù, ad esempio, tipici delle regioni del nord dell’Italia, o le farfalle al salmone, una invenzione relativamente recente della cucina italiana degli anni ruggenti del consumismo, che, assieme all’uso della rucola, hanno tipizzato qualcosa che precedentemente non esisteva nella tradizione non solo romana, ma neppure italiana.

Da sottolineare, in particolare, la questione di genere che evidenzia, almeno nei ristoranti presi ad esempio, la prevalenza di quello maschile, dovuta alla riqualificazione dei mestieri di cucina avvenuta negli ultimi quarant’anni, che ha di fatto portato la cucina a essere un ambito di affermazione o, in vari casi, di forte mobilità sociale. Questo è evidente soprattutto nel soffermarsi sulla manifattura delle fettuccine con mani maschili. La pasta fatta in casa è tradizionalmente un’attività femminile in Italia che si inquadra e si inquadra ancora nell’ambito delle attività economiche del risparmio familiare, che la prediligevano alla pasta secca industriale, molto più costosa a parità di peso. Inoltre, a livello simbolico essa rappresenta un processo creativo, tradizionalmente associato alla donna, essendo il passaggio da un elemento senza forma e sfuggente come la farina a una massa compatta che dà vita a un tessuto setoso costituito dalla sfoglia che, deve essere tanto sottile “da poter leggere un giornale attraverso di essa”. Il fatto che sia un uomo a “tirare la sfoglia” è testimonianza della promozione di questa attività, un tempo patrimonio soltanto femminile.

Herzfeld lascia soprattutto parlare i ristoratori e il loro personale e soprattutto li fa esprimere attraverso i loro ritmi, quasi a invitare lo spettatore a una osservazione più accurata, a comprendere e interpretare quello che egli suggerisce e accenna, dando voce ai protagonisti di cui documenta le ore di duro lavoro.

\*\*\*

Il saggio di Casella Paltrinieri raccoglie sia i pezzi della rubrica “Sapori e saperi” tenuta dall'autrice sulla rivista *Popoli* sia il frutto delle sperimentazioni culinarie fatte ai margini di alcuni viaggi, o gustate nella sua cucina di casa con persone venute da lontano, come ci racconta l’Autrice. Infatti ogni capitolo del volume si compone di alcuni paragrafi ciascuno dei quali racconta un prodotto attraverso un breve saggio teorico accompagnato da una ricetta.

È il caso di dire che il saggio è una sorta di viaggio del mondo attraverso i cibi, sono più di 40 le nazioni citate con altrettanti prodotti e ricette ad essi legati, dalla Pavlova della Nuova Zelanda alla carne di renna finlandese.

L'Autrice dimostra, dati, aneddoti e ricette alla mano, che il cibo non solo è cultura ma anche storia, geografia, mito e rito.

Il saggio spazia agilmente da temi connessi alla raccolta, conservazione e trasformazione del cibo, alla riflessione sul triangolo culinario di Lévi-Strauss, dai rituali connessi al cibo quotidiano e su quello festivo alle vicende umane lette alla luce della storia culturale degli alimenti.

Ecco che “*Insistere, allora, sul sapere e sulle pratiche locali, su cibi e su tecniche inconsuete, non è sfizio di intellettuali, piuttosto il riconoscere, finalmente, che esiste anche una bio-diversità culturale e culinaria*” (p. 228).

La prefazione è curata dal patron di *Slow Food* Carlin Petrini, che cita i *foodscapes* o paesaggi del cibo evocati dall'Autrice, considerandoli una fotografia delle abitudini e degli stili alimentari alla luce dei processi di globalizzazione che riguardano la nostra società, e dei fenomeni del transnazionalismo, del multiculturalismo e dei conseguenti meticcianti alimentari.

*Luisa Faldini*  
*Università di Genova*  
*luisa.faldini@unige.it*

*Alessandra Guigoni*  
*Università di Cagliari*  
*aguigoni@yahoo.com*