

Breve storia del cibo: ieri, oggi, domani

A cura di Claudio Mollo.

Com'è cambiata la percezione del cibo nel tempo? E quali sono le ultime tendenze in fatto di cucina? Ce ne parla oggi il giornalista enogastronomico Claudio Mollo.



La storia ci insegna che tutto si evolve, tutto cambia e si modifica con il tempo, seguendo le mode, i contesti sociali, e le necessità oggettive che regolano la vita delle persone. Il **cibo** rappresenta senza ombra di dubbio uno dei settori più attivi in quanto a **evoluzioni e modifiche**, soprattutto nell'ultimo decennio, periodo nel quale si sono affacciate al mondo nuove filosofie gastronomiche più o meno estreme.

Ma facciamo un salto indietro, negli anni '70, quando termini come **tradizione e tipicità**, riempivano pagine di giornali e le prime trasmissioni tv sul cibo facevano il loro debutto pubblico. La cucina regionale era la più richiesta, proposta in modo semplice e sempre uguale. La voglia di cambiamento era sempre più presente nelle cucine e negli intenti di alcuni nomi noti del settore della cucina e della ristorazione, come Luigi Carnacina, Angelo Paracucchi, Gualtiero Marchesi e Luigi Veronelli.

A loro si deve il primo passo verso il termine che ha iniziato a **rivoluzionare la cucina italiana** di alcuni decenni fa e che continua ad accompagnare la cucina attuale: **innovazione**. Un passo cercato, voluto, necessario, probabilmente fisiologico. Si iniziano così a trasmettere alla cucina italiana **i primi messaggi del "nuovo in cucina"**.

Da quel momento in poi l'evoluzione culinaria ha iniziato il suo articolato cammino, costante, gentile, a tratti entusiasmante. Si cercava di fare ristorazione con un'attenzione molto diversa anche nei confronti degli **aspetti salutistici del cibo**, con cotture poco invasive, piatti "più leggeri", adatti a uno stile di vita molto diverso da quello di qualche decennio prima. La fantasia in cucina era la condizione indispensabile per poter fare il salto di qualità e distinguersi dalla massa.

Così, anno dopo anno, la voglia di uscire dall'usuale e di interpretare il cibo è cresciuta fino a dar vita alle ultime filosofie culinarie che, dall'inizio del 2000, hanno cambiato anche profondamente il modo di mangiare e di approcciarsi al cibo, portando però l'intero settore della ristorazione a esprimersi con preparazioni e compresi da chiunque. Così, all'inizio del terzo millennio, fanno capolino nel panorama della ristorazione internazionale le **cucine cosiddette fusion, destrutturata e molecolare**. Termini e linguaggi sconosciuti ai più, ma subito adottati da molti chef, in prevalenza giovani, che hanno visto in queste nuove filosofie prestigiosi e gloriosi traguardi. Fatto sta che, se a livello internazionale questi modi di interpretare il cibo hanno avuto terreno abbastanza fertile, per quanto riguarda la cucina italiana tutto questo grande movimento è servito fortunatamente solo a **dare un nuovo e deciso impulso alla creatività in cucina**, ma sempre in modo misurato, senza permettere all'estremo, di avere ragione sui nostri meravigliosi odori e sapori mediterranei.

Nonostante tutto, la corsa a chi fa il piatto più bello, più intrigante e più fantastico è tutt'oggi

in voga. La cultura del cibo è cresciuta ma non così tanto come ci vorrebbero far credere i media e a essere sinceri, se il vino segna un bel balzo in avanti in quanto a conoscenza, il resto del cibo sembra soffrire ancora di una mancanza di cultura, diffusa e discretamente profonda. Si fa presto a dire "formaggio" o "salume", "Chianina" o "Romagnola", ma **quante persone sono in grado di capire la reale qualità di questi prodotti prima di acquistarli o una volta trasformati in un piatto?**

Qualche passo in più però è stato fatto e per fortuna: termini come **"filiera controllata o corta", "Km 0", "biologico" e "biodinamico" sono entrati nel vocabolario di molte persone**, l'attenzione nei confronti del cibo è cresciuta e la ristorazione, complice anche la crisi economica o forse perché era proprio arrivato il momento di cambiare, ha iniziato a modificarsi, lentamente ma inesorabilmente. Dal ristorante stellato all'osteria il messaggio è chiaro: **"ritorno alle origini"**, ritorno ai sapori che ciascun territorio è in grado di offrire. Identità gastronomica, attraverso le produzioni, fedeli alle stagioni, raccontando nei piatti storie antiche, piacevolmente interpretate in chiave moderna. Insomma, attualizzare il piacere del cibo mettendo bene a fuoco le radici di ciascuna regione, la sua storia, i suoi aneddoti.

Ed ecco che insieme a questa **voglia di ritorno al passato** tornano alla luce i **cibi di strada**, veri e propri gioielli di sapore e semplicità, rimasti per tanti anni nascosti ma mai scomparsi, all'ombra dell'innovazione gastronomica. All'improvviso si scopre quel vaso di Pandora pieno di colori, odori, sapori, rituali e storia che hanno fatto grande la cucina italiana nel mondo ed ecco che tanti castelli costruiti in modo ardito su sofisticate architetture culinarie iniziano a traballare e sempre più consumatori, estimatori e anche esperti di cibo iniziano a rimpiangere un'identità, un'appartenenza e una riconoscibilità del cibo legato al territorio di origine, che le ultime "mode alimentari" hanno messo in ombra per diversi anni.

"La rivincita della semplicità": potremmo definire così questo movimento "lento" che sta facendo **riappropriare le persone di odori e sapori schietti**, tanti e diversi, che da nord a sud sembrano aver riaccessato l'entusiasmo nelle persone che avevano quasi smesso di frequentare ristoranti.

Si ringrazia Claudio Mollo per l'articolo.