

Il gusto dell'Italia

Dietro ogni sapore artigiano, un patrimonio di saperi e identità che rende il cibo cultura e il viaggio scoperta

Hanno collaborato a questo numero:

G. Sapelli, A. Payar, C. Cambi, R. Garibaldi, V. Finotto, F. Di Bisceglie, P. Manfredi, E. Quintavalle, M. Morganti,
G. Boccia



*(senza fede) della salute, della vita sottratta alla
Provvidenza Divina per essere tutta determinata dai
comportamenti umani*

Comportamenti che, nel caso della società digitale e dello spettacolo, sono disintermediati dalla relazione personale e scaraventati nell'universo liberista di tanti Robinson Crusoe che si credono dio (con la "d" minuscola).

È tempo, allora, di rileggere il testo seminale di Mary Douglas, maestra dell'antropologia e dell'analisi organizzativa, autrice di "Purity and Danger. An Analysis of Concepts of Pollution and Taboo", edito per la prima volta nel 1966 (e ristampato, con tutta la sua opera, dalle Edizioni del Mulino in Italia). È di grande attualità per comprendere il plesso simbolico in cui siamo immersi e di cui la nutrizione e i suoi "pericoli" costituiscono un orizzonte significativo, determinante della vita psichica dell'odierna umanità.

*Oggi è tempo di martellante creazione di un landscape
simbolico fondato sull'eternità della vita, un'eternità
che ogni persona umana può raggiungere purché segua
una dieta e osservi prescrizioni comportamentali nei
rapporti con il tempo e lo spazio*

Prescrizioni che impongono ginnastiche, meditazioni e soprattutto, lo ripeto, un'alimentazione adeguata a raggiungere la "vita eterna". La persona umana si è sostituita alla Provvidenza: nel comportamento umano-sociale risiede il segreto della vita eterna e quindi della salvezza.

Mary Douglas analizzava, attraverso la creazione di una tassonomia significativa, gli immaginari collettivi del rischio e del pericolo relativi alle contaminazioni possibili attraverso l'alimentazione: una tassonomia fondata sull'analisi comparata delle religioni e

dei sistemi simbolici che costituiscono ciò che "viviamo" come "impurità e pulizia". La tesi di fondo è che queste definizioni simboliche, nella loro diversità formale e intrinseca, sono necessarie per riprodurre le strutture di senso via via attive in ogni tipo di società. Si pensi ai divieti alimentari dell'Antico Testamento: non si tratta di semplici prescrizioni igieniche ma, a un livello più profondo, di un'istituzione che definisce ciò che si può accettare e ciò che è inaccettabile, manifestandosi nella forma di un ordinamento morale collettivo che si traduce in un sistema simbolico socialmente riconosciuto e che regola il comportamento sociale di un determinato gruppo umano.

In quest'ottica, margine, confine, soglia sono sinonimi di ambiguità, incertezza e quindi di potenziale pericolo. Anche i rituali di purezza incentrati sulla sessualità creano le distinzioni di genere del corpo umano in accordo con la distinzione sociale: i tabù sono quindi macchine di controllo degli impulsi che individuano le ambiguità e le traspongono nell'ambito del sacro.

Oggi tutto questo universo di dispositivi di classificazione delle norme sociali dell'alimentazione e degli scambi sessuali è in profonda ridefinizione. Ci si invita a cibarsi di insetti un tempo considerati impuri per eccellenza

Nell'universo simbolico delle relazioni e degli scambi sessuali, invece, le distinzioni di sesso sono state sostituite da differenziazioni di genere che sconvolgono le analisi antropologiche classiche sulla parentela e sullo scambio matrimoniale. Gli stessi concetti di purezza e di sacralizzazione che vietavano comportamenti alimentari e sessuali secolarmente determinatisi, sono oggi continuamente trasformati. I confini delle società non hanno più regole fondate sui tabù e sulla difesa dalla contaminazione, ma invece sull'attraversamento di quelle che un tempo erano roccaforti proibite con una nuova immagine simbolica che neppure la pandemia ha travolto, ma che anzi, per molti versi, ha incentivato, come accade proprio nei tempi apocalittici e su cui Ernesto De Martino ha scritto pagine indimenticabili e sempre attualissime.

Dal cibo all'eternità costruita dall'umano: ecco il nuovo orizzonte con cui dobbiamo misurarci. Per questo è importante, anche in questo caso, tenere la barra dritta verso quelle mete che lo Spirito Artigiano ci indica. È possibile, infatti, grazie all'azione sociale collettiva e alla convinzione morale personale, (anche attraverso quella forma primordiale, e poi via via sempre più moderna e industrializzata, costituita dall'alimentarsi, ossia dal cibarsi), indicare e già costruire una diversa forma di riorganizzazione sociale e quindi di vita. Lo compresi pienamente più di vent'anni fa nello stabilimento di Pomigliano della AVIO, stabilimento che era la clinica dove si curavano (sì, riparavano amorosamente) gli enormi motori aerei che venivano lì inviati. Per circa dieci mesi, mentre svolgevo le mie ricerche etnografiche sulla vita e il lavoro operaio, mangiavo ogni mezzodì in mensa: una mensa che era organizzata su due turni di circa mille "divoratori di cibi" ancora oggi indimenticabili (gli operai espertissimi del territorio napoletano). Ebbene: le signore della mensa acquistavano loro stesse, su mandato di un severissimo e burbero direttore generale, i prodotti alimentari dagli agricoltori locali e consigliavano fermamente (è il caso di dirlo) il consumo di alcune proposte di piatti rispetto a tutte le altre da loro non direttamente gestite. La pasta al pomodoro, il cui profumo rincuorava gli operai (e i dirigenti, perché tutti mangiavamo allo stesso desco e alle stesse ore) dell'immenso stabilimento sin dalle prime ore del mattino, era la porzione preferita e più sana. Bisognava prenotarsi secondo un orario ferreo proprio perché ciò fosse possibile. Era come andare a messa, era come compiere una liturgia... che riapparisse quel senso del sacro che altrove credevo perduto?

Rimane l'esempio di quelle signore e di quei direttori di stabilimento che erano personaggi meravigliosi. Un esempio che mi sono sempre portato dentro di me.

Oggi sono diffusissime proposte alimentari gestite da piccoli produttori, coltivatori, ristoratori. Esistono associazioni che hanno ormai una lunga storia nella lotta per un'alimentazione e produzione agricola consapevole: la filiera inizia dai campi, passa per la produzione alimentare su larga scala e termina sulle nostre tavole, sia in famiglia sia nei ristoranti. Anche qui l'associazionismo cooperativo e artigiano sono un esempio sempre più solido di resistenza e di organizzazione sociale comunitaria. Resistere è vivere bene: come mi insegnarono le cuoche dello stabilimento di Pomigliano.

© 2024 Spirito Artigiano. Tutti i diritti riservati.

L'Intelligenza Artigiana per reinventare l'appartenenza e il partecipare

Di Antonio Payar
12.07.2024



“Amiamo l'Italia e, per questo, ci facciamo artigiani di democrazia, servitori del bene comune.”

Quest'espressione del Cardinale Matteo Maria Zuppi, Presidente della CEI, con cui si è aperta la 50^a Settimana Sociale di Trieste indica in un approccio, una prassi, una cultura 'artigiana' la cifra dell'impegno per rigenerare la democrazia. Per dimostrare un modo radicalmente nuovo di agire la democrazia.

Qui il termine ‘artigiano’ non rimanda né a dei mestieri né tantomeno ad un fare approssimativo e dilettantesco: rimanda invece ad un’‘arte’, ad una téchne che può anche servirsi dell’algoritmo ma che è guidata da uno Spirito Artigiano, che è ispirazione, e maneggiata da una Intelligenza “Artigiana”, che è genio

L’intelligenza “artigiana”, a differenza di quella artificiale, che è proceduralistica, è anarchica, usa l’ampio spettro di irrazionalità che pervade la mente umana – soprattutto quella di geni e visionari –, sfida le certezze acquisite, innesca di continuo la scintilla da cui si propaga il fuoco dell’innovazione.

Creatività come procedere fuori dagli schemi per un tempo nuovo in rotta con il tempo vecchio. Per differire da ciò che c’è e creare uno scarto, come dice Jullien, perché avvengano “i possibili”.

È artigiano chi de-coincide con il suo tempo, chi si stacca dal fatto, anche da una sua opera, ed è sempre in viaggio dal noto all’ignoto.

È artigiano chi inventa e crea. È artigiano chi è aperto a ciò che non sa di non sapere. Come ha sottolineato recentemente Padre Spadaro, “la creatività artistica oggi è una condizione per restare umani, e non solo un’attività umana.”.

Se democrazia è partecipazione, partecipazione è appartenenza

E il segno di una Intelligenza “Artigiana” è una disponibilità libera ad appartenere a Relazioni che ci accompagnano in quella pienezza che, come diceva De Beers, è il più grande desiderio di ogni uomo.

“Reinventare l’appartenenza”, si apre così, con questa ‘missione’ lanciata dal Segretario Generale di Confartigianato Imprese Vincenzo Mamoli, il Quaderno tematico della Fondazione Germozzi preparata da Confartigianato per spiegare e significare la partecipazione alla 50ma Settimana Sociale CEI del Luglio 2024 a Trieste.

Il libretto motiva la concettualizzazione di Intelligenza “Artigiana”, che si è cominciato a mettere a punto con la Giornata della Cultura Artigiana del Marzo scorso a Pesaro, e naturalmente fa leva su quella che oggi sembra essere la novità di tutti i tempi, cioè l’Intelligenza Artificiale.

Stesso acronimo appunto, I.A. Ma l’una segue la sua strada sistemica di cui l’algoritmo ne è il brand; l’altra affacciata sugli abissi dell’animo umano, spinta da una mente che cerca domande prima di soluzioni, convive con molti dilemmi e poche certezze, e come immagine di riferimento potremmo attribuirle l’uomo vitruviano di Leonardo, che parla dell’armonia dell’universo espressa dalla geometria delle forme umane.

Confartigianato, oltre a prender parte ai vari momenti del Programma generale di questa edizione triestina del Cinquantennale delle Settimane Sociali (messa su dall’economista Giuseppe Toniolo, la prima adunanza di cattolici motivati all’azione sociale si tenne a Pistoia nel Settembre del 1907, anni del non expedit papale), è stata fattivamente presente con un suo grande stand in Piazza della Borsa, all’interno del quale ha incontrato delegati, cittadini, colleghi di altre Organizzazioni, amministratori e studiosi di economia, sociologia e altre discipline.

Negli stand era previsto fossero presentate delle cosiddette “Buone Pratiche”, ovvero esperienze, progetti, iniziative, già realizzate o in corso di realizzazione, che dimostrassero delle ricadute sui due driver di questa Settimana Sociale, ovvero ‘Democrazia’ e ‘Partecipazione’. Per tutte le Associazioni partecipanti gli stand – oltre 120 – erano disseminati nelle piazze e nelle strade del centro città, a contatto con la popolazione. L’immagine era quella di una Trieste trasformata in un villaggio delle buone pratiche, perché come è stato detto le piazze sono proprio state chiamate “le piazze della democrazia, per mostrare come la democrazia deve tornare nelle piazze delle città”.

Nello **stand di Confartigianato**, Giovedì 4 Luglio, ha curato lo spazio e gli incontri la **Fondazione “Leone Moressa”** della C.G.I.A. di Mestre: tema “Le Migrazioni segno dei tempi – Una lettura e una comprensione”. Sono stati presentati argomenti come la gestione delle migrazioni in una prospettiva globale e regionale, anticipazioni del Rapporto 2024 sull’economia dell’Immigrazione (che uscirà ad Ottobre), il Progetto “ESG Green” per

accompagnare le PMI verso la sostenibilità; con i colleghi Di Pasquale, Tronchin, Gomiero e Zabeo.

Il 5 Luglio è stata la volta del Prof. **Giuseppe Roma**, già Direttore Generale del Censis, che ha trattato il tema "Nuove Generazioni e Costituzione: Conoscenza, Valori, Aspettative". È stata presentata la Ricerca nazionale "I giovani incontrano la Costituzione", realizzata da "RuR" – Rete Urbana delle Rappresentanze.

Infine, nel pomeriggio di Sabato 6 Luglio, presso la bellissima Sala Maggiore della Camera di Commercio di Trieste, Confartigianato ha promosso un Incontro, rivolto a tutti i delegati, dal titolo "Rigenerare la Partecipazione: il Valore di una Intelligenza "Artigiana" ". Relatori sono stati i Proff. **Mauro Magatti**, **Stefano Micelli** e **Johnny Dotti**.

Mauro Magatti ha evidenziato come la realtà esterna travolga il modo in cui noi abbiamo razionalizzato le istituzioni, l'economia, i consumi, la vita. Ognuno esiste in quanto in relazione con il tutto e sono quindi le relazioni che abbiamo la vera possibilità di essere liberi e di liberare.

Stefano Micelli è intervenuto sul tipo di 'saperi'(detti anche competenze, skills) e sulla visione che servono alle Nuove Generazioni per affrontare il nodo che si para loro davanti, fatto di preparazione tecnica da scegliere, lavori in sintonia con il 'sé', relazioni di cui fidarsi e culture/stili di vita da cui si viene e da saper selezionare.

Johnny Dotti ha trattato il desiderio (ancora presente) delle persone di riappropriarsi di un quotidiano diverso dal 'pacchetto preconfezionato' prestazionale da cui sentono di esser state ingannate, I ragazzi, i giovani, dovrebbero essere educati a cominciare dalle domande e non essere messi alla prova sulle risposte. È l'iniziazione la fase che conta, i risultati veri si costruiscono a partire da come si imposta la vita, sapendo di dover sempre riconnettere pensiero ed azione.

Due grandi eventi serali, uno del 5, con **Lorena Bianchetti** che intervistava **Paul Bahatti**, il fratello del martire pachistano Shahbaz Bhatti, e l'altro del 6 Luglio con lo spettacolo di Giovanni Scifoni su San Francesco Superstar, entrambi sponsorizzati in esclusiva da Confartigianato, hanno visto i saluti del **Presidente Nazionale Marco Granelli** e del **Presidente di Confartigianato Trieste Lino Calcina**.

© 2024 Spirito Artigiano. Tutti i diritti riservati.

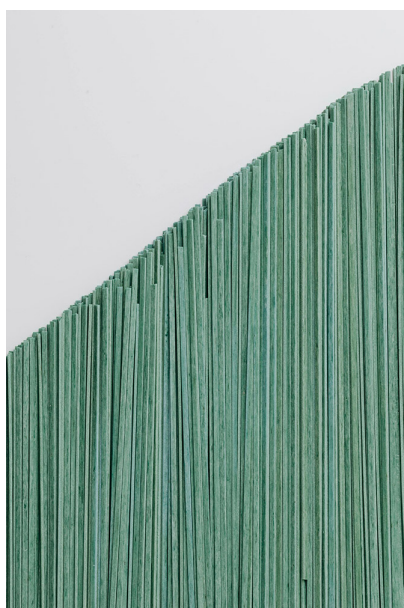
© Fotografia: CEI/Siciliani-Gennari

Scarica il Quaderno della Fondazione Gremozzi "Una Intelligenza "Artigiana" per Reinventare la Partecipazione" presentato alla 50^a Settimana Sociale di Trieste



Il Cuoco d'Arte per il riscatto della cucina

Di Carlo Cambi
12.07.2024



Nella *Physiologie du gout* **Jean Anthelm Brillat Savaren**, siamo agli inizi dell'800, scrive: "la gastronomia si occupa dell'uomo in quanto egli si nutre".

Chi oggi ritiene che la questione sia faccenda da influencer, o da spettacoli televisivi a volte di stucchevole banalità, da pettegolezzo al sugo o da (finte) classifiche e da reali condizionamenti economici si rintana in una confortevole zona d'ignoranza. Oppure, per dare parvenza di pensoso spessore, si ricorre alla nutrizione stabilendo divieti, imponendo regimi dietetici, talvolta creando alla bisogna di qualche gruppo multinazionale questa o quella ricerca. Non va immune da quest' andazzo neppure l'Oms e per spiegare molte cose – dalla bistecca creata in laboratorio alle meduse e agli insetti che l'Unione europea ci vuole mettere, bontà sua, nel piatto – si fa appello a nobili cause: il riscaldamento globale, la fame nel mondo, la finitezza delle risorse. Ottimo terreno di coltura per queste parole d'ordine che seguono pedissequamente il processo della finestra di Overton – si pone un concetto apparentemente non condivisibile come smettere di coltivare per

salvare il pianeta e poi con un'ossessiva ripetizione e pochi aggiustamenti di azione politica lo si rende universalmente condiviso – è appunto l'ignoranza del fatto che la gastronomia richiede studio delle scienze sociali ed economiche, è manifestazione culturale-antropologica, è soddisfazione di un bisogno attraverso manipolazione tecnologica, è giusto sfruttamento agricolo delle caratteristiche di un territorio, è sedimento di esperienza e costituente di identità. Invece nei nostri giorni e con scopi che nulla hanno a che vedere col cibo si tende a ridurla a soddisfazione del bisogno (ancestrale e vitale) alimentare negando l'evoluzione che da almeno un milione e mezzo d'anni l'uomo ha compiuto dacché tracce della prima grigliata risalgono all'homo erectus e sono state trovate in Sud Africa. Da lì comincia un cammino che ci porterà alla fine del Paleolitico – più o meno dieci millenni fa – alla nascita dell'agricoltura e della civiltà come ancora la concepiamo. Tutto per un tozzo di pane!

Nella nostra disperata contemporaneità c'è chi lavora a distruggere l'agricoltura rescindendo il legame tra campo e piatto che è invece il cardine della gastronomia

La **Food Foundation** che è finanziata dalla **WBCSD** (è l'organizzazione delle maggiori società energetiche mondiali) ha convinto Oms, Fao e Onu che bisogna arrivare alla dieta mondiale – dunque ubiqua e omologata – anche attraverso i cibi distaccati dalla terra. Dicono al WBCSD che: "Un recente rapporto sull'industria alimentare ha previsto che la carne bovina prodotta in laboratorio, utilizzando un processo chiamato fermentazione di precisione, implicherà grandi cambiamenti per l'industria agricola, nonché per la salute umana e l'ambiente. Vasti appezzamenti di terreno agricolo potrebbero essere disponibili per altri utilizzi."

Insomma bisogna usare la terra per metterci i pannelli solari e sostituire i cibi tradizionali con gli insetti, le meduse, le alghe che l'Ue autorizza al commercio, mentre lo **United States Department of Agriculture** ha concesso alle californiane **Upside Food** e **Good Meat** di vendere la carne di pollo ottenuta con la moltiplicazione cellulare nel bioreattore, mentre già in Israele le mamme nutrono i neonati non con il proprio latte, ma con quello che si ricava "spremendo" in un bio-reattore le cellule mammarie prelevate durante le

mastectomie estetiche. Insomma gli scarti del chirurgo diventano pappa per i bebé e lo chiamano progresso.

Considerando che dieci società multinazionali – fatturano circa 5 mila miliardi di dollari – detengono nel mondo il monopolio alimentare e sono tutte impegnate nella produzione di cibo sintetico viene da chiedersi se non si ponga con urgenza una questione di democrazia alimentare. Si è soliti dire tra gli antropologi che si occupano di cibo che il cosiddetto “**dilemma dell’onnivoro**” – straordinaria sintesi operata da **Michel Pollan** – ha aiutato l’evoluzione. Essere al vertice della catena alimentare – non se ne dolgono i vegani, ma sta scritto “quanto si muove e ha vita vi servirà di cibo: vi do tutto questo, come già le verdi erbe. Soltanto non mangerete la carne con la sua vita, cioè il suo sangue.” (Genesi 9: 3-4) – ha posto il Sapiens in continuo confronto con le opportunità di soddisfacimento del bisogno e il dover scegliere ne ha sviluppato il senso critico. Per capirci: sappiamo che l’amaro ci disgusta perché dalla amigdala (una mandorlina che sta nel cervello e ci dà emozioni e ci avverte delle paure) parte una remota informazione: le sostanze tossiche sono per la stragrande maggioranza amare.

E’ una stratificazione di consapevolezza dovuta all’esperienza a guidarci.

Solo noi contemporanei di fronte al dilemma dell’onnivoro lasciamo che ce lo risolvano le parole d’ordine e gli schemi di marketing! Le multinazionali del cibo lo sanno benissimo

Forse il più arguto e profondo socio-antropologo della nostra era, **Claude Levy Strauss**, ha posto le basi per la vera conoscenza del valore culturale del cibo quando in “Le buone maniere a tavola” – un saggio che compare nella sua opera più complessa: Tristi tropici – ha illustrato come l’evoluzione dell’uomo e la sua aggregazione sociale dipendano dall’evoluzione del cibo e del modo di prepararlo, sceglierlo e consumarlo.

Ci sarà modo, spero, di tornare a occuparci più in profondità di questo argomento decisivo, ma due notazioni di Levy Strauss appaiono indispensabili.

La prima è la distinzione tra crudo e cotto e tra arrostito e bollito che si portano dietro l'opposizione natura-cultura (a tal proposito un secolo e mezzo prima di Levy Strauss **Brillat Savarin** scrive: nasciamo rosticciari e diveniamo cuochi) la seconda è la classificazione dei cibi sotto-forma di *gustemi*.

Che significa? Come per la linguistica le parole sono fonemi così per l'antropologia del cibo i sapori sono gustemi. La composizione delle parole produce frasi che esprimono concetti, i sapori composti nei piatti esprimono valori culturali e perciò sono espressioni identitarie. Si spiega così l'immensa varietà di modi di acconciare il cibo. Un caso del tutto particolare è l'Italia che ha lingue, popolazioni, colture e culture diversissime da valle a valle al punto che si dovrebbe parlare di cucina italica piuttosto che di cucina italiana. Lo stesso **Pellegrino Artusi** quando compilò il suo "La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene" non dette una definizione compiuta delle ricette della penisola mancandogli gran parte della gastronomia meridionale peraltro magistralmente raccolta da **Ippolito Cavalcanti** primo codificatore degli spaghetti con la pummarola anche se un sugo di pomodori già compare a fine 600 ne Lo Scalco alla moderna di **Antonio Latini**. Abbiamo dovuto aspettare **Ada Boni** col suo Talismano della felicità e poi la **Gosetti della Salda** con le sue "Ricette regionali" per avere un panorama gastronomico nazionale sufficientemente compiuto. La ragione è semplice e complessissima allo stesso tempo.

Servono i gustemi di Levy Strauss a dirci perché mangiamo come parliamo, ma serve un'indagine profondissima che incrocia agricoltura e società per dirci perché mangiamo in modo tanto differente

Non necessita essere scienziati per capire – ed è solo un esempio – perché lungo la via Emilia – 230 chilometri che percorrono tutta la regione dai tempi di Marco Emilio Lepido – s' incontrano gli anolini di stracotto di Piacenza e di Parma, i tortelli d'erbe di Reggio Emilia, i tortellini di Modena e quelli di Bologna, i tortelli di zucca ferraresi, i cappelletti di Romagna. Si va dallo stracotto vero di Piacenza al sugo di arrosto a Parma, all'erba di Reggio, al prosciutto di Modena, alla mortadella di Bologna, all'ortaggio principe della

bassa, al ravaggiolo formaggio fresco e povero in Romagna. E' il censo e il campo che determinano le varianti di queste paste ripiene.

Partendo da qui si avverte l'urgenza di costituire e costruire una codificazione non già dei prodotti che esiste anche se sarebbe necessario portarla a sintesi, ma dei produttori e delle ragioni che hanno portato a quella produzione. Non v'è dubbio che i veri custodi di questo sapere e di questo saper fare siano gli artigiani.

Nel paniere delle Dop e Igp abbiamo moltissimi prodotti tal quali cioè appannaggio della sola sapienza contadina, ma larga parte sono frutto di trasformazione, anzi meglio di manipolazione. Di sapienze artigiane che dal casaro, al fornaio, dal beccaio, al salumaio, dal frantoiano al cantiniere hanno costruito quel tesoro che oggi chiamiamo made in Italy, ma che in realtà è la dispensa italica. Vi sono alcune tecniche appannaggio solo degli italiani, anzi appannaggio solo di alcuni territori italiani. Si pensi alla pasta filata: le mozze, le provole, le scamorze, i caciocavallo sono frutto di abilità stratificatesi nei secoli. Pensiamo alla panificazione: i censimenti più restrittivi indicano 250 differenti tipi di pane che sono in realtà quasi il doppio. Dipende da cosa? Dai grani, dall'uso alimentare che se ne è fatto nei secoli, delle aggregazioni di comunità. Un censimento dei salumi ci porta a 360 diversi prodotti, ci sono almeno 500 differenti ricette tra conserve, confetture e preparati d'orto. L'elenco potrebbe essere veramente sconfinato. Dietro ognuna di queste preparazioni ci sono invariabilmente un artigiano e una sapienza che è stata trasmessa di comunità in comunità. Un caso mirabile è quello dei formaggi grana. Li hanno "inventati" i monaci cistercensi.

Peraltro alle comunità monastiche, dopo **San Benedetto** dunque dalla fine del sesto secolo, si deve la rinascita della sapienza agricola, ma anche o soprattutto dell'artigianato gastronomico. Tornando ai cistercensi si sa che a Chiaravalle poiché grazie alle marcite (la coltivazione del fieno nelle pozze di risorgiva che garantiva fino a cinque sfalci l'anno) si aveva molto latte venne inventato il formaggio iperstagionato per conservare il latte in eccesso. Così si può dire delle alici in botte frutto della flottiglia di pesca dei cistercensi dell'antica Canonica di San Pietro a Tuczolo, sull'omonimo colle vicino ad Amalfi. Lo stesso vagando tra le ricette e soprattutto tra i dolci tradizionali (si pensi alle sfogliatelle napoletane) troveremmo che sono frutto di opera monastica. Ma proprio questo radica che il prodotto nasce da un'abilità codificata capace di incrementarne il valore agricolo attraverso la trasformazione.

Un recente studio condotto da **Symbola** mette in rilievo che il 94% dei prodotti Dop Igp italiani si fanno o si originano nei comuni al di sotto dei 5 mila abitanti dove sovente (siamo

al 64% dei casi) la produzione artigianale è la sola economia presente. Come si spiega? Probabilmente è necessario scandagliare la Storia dei nostri agglomerati urbani. Sappiamo che le Arti, o Collegi o Paratici o Fraglie a seconda delle regioni o Gilde rifacendosi alla codificazione francese, furono l'architrave della municipalità medioevale. Vi era in queste una rigida divisione del lavoro. Basti pensare che a Bologna beccai (macellai di bovini) non potevano invadere il lavoro dei salsamentari (confezione di carni suine) e che per esempio un salume come la mortadella che richiedeva arte gastronomica era pagato 8 volte il prezzo del prosciutto. E' solo un esempio per far comprendere quanto l'abilità che diverrà poi nel Rinascimento la molla dello sviluppo incideva sulla percezione del valore e come la filiera campo-allevamento-trasformazione del suino avesse già una funzione di moltiplicazione del valore però con una stretta dipendenza degli attori tra di loro. E c'è il terminale ultimo che oggi diventa centrale: il facitore di cibo.

In Italia si è ritenuto che la ristorazione dovesse essere tutta contenuta nell'ambito della somministrazione. Questo è un errore che si rivela esiziale proprio oggi.

Ripensare la funzione e la collocazione del ristoratore e ancora di più restituire la cuoca e il cuoco alla sua vera natura artigianale è indispensabile

Anche qui soccorre la storia. E' convinzione diffusa che le Tabernae e i Thermopolia siano le progenitrici dei ristoranti. In realtà esse sono piuttosto le progenitrici delle locande e dei negozi di alimentari. Il ristorante come lo conosciamo oggi è più figlio di una crisi e in particolare di quella della media aristocrazia in conseguenza, al Sud, della caduta del regno borbonico, al Nord dell'espansione del Regno d'Italia. Sono i monsù ad aprire i ristoranti, sono gli scalchi a farsi cuochi pubblici. Non sfuggirà che per secoli – quella si è diretta derivazione dal mondo prima etrusco e poi latino – il banchetto prevede una messa in scena che richiede abilità artigiane di altissimo profilo. Basterà ricordarsi dello scheletro in argento che brandisce verso i commensali Trimalcione – come riferisce **Petronio Arbitro** nel suo Satyricon – o del fatto che **Leonardo da Vinci** viene assunto da **Ludovico il Moro** come maestro delle cerimonie e regista dei banchetti, ruolo che era appunto dello scalco (uno famosissimo fu messer **Cristofaro Messisbugo** alla corte estense di Ferrara). A metà

dell'800 i monsù (storpiatura da monsieur) cuochi alle corti minori borboniche dove ci si piccava di mangiare alla francese in una fusion mediterranea (il timballo del Gattopardo è eccelso esempio di quella cucina) si trovano disoccupati e aprono le loro case all'ospitalità gastronomica o si trasformano in cuochi a domicilio. Quella è la nascita della moderna ristorazione – verrà codificata da **Cesar Ritz** – che ha uno straordinario antesignano in **Antonio Nebbia**: col suo *Cuoco maceratese* pubblicato in prima edizione nel 1779 offre lo spaccato della cucina di corte che si fa borghese e diventa menù di ristorante. E' oggi indispensabile recuperare questa dimensione altamente artigiana del produrre emozioni e prodotti gastronomici. Per almeno tre buone ragioni. La prima è di carattere economico generale.

L'Italia ha nell'export agroalimentare uno dei suoi pilastri. La cucina italiana nel mondo è stata fondamentale per vendere il vino e gli altri prodotti. Solo che è ancora priva di un'effettiva certificazione e sovente è orfana di "braccia" italiane. La seconda ragione risiede nella necessità di riannodare tutta la filiera dal campo alla tavola negli ambiti territoriali definiti e nei luoghi soggetti allo spopolamento (si pensi alle zone montane; una terra di sperimentazione di questo progetto può essere senza dubbio il vastissimo cratere del sisma del 2016 nel Centro Italia) dove le attività produttive artigianali possono una volta integrate con le attività di ospitalità e di messa in valore del territori costituire un nuovo volano di sviluppo mettendo a leva il turismo.

Il progetto **arti-turismo** questo è: porre al centro dello sviluppo e della valorizzazione di un territorio l'impresa artigiana che è contemporaneamente magnete attrattivo, dispensatore d'esperienza e diffusore di valore attraverso la declinazione gastronomica (e ovviamente della residenzialità) che diventa testimonianza dell'esperienza culturale. La terza e più urgente ragione sta nell'attacco violento che le multinazionali della nutrizione stanno facendo alla tradizione gastronomica col doppio intento: di eliminare la fase agricola e di omologare il gusto. **Siamo già dentro un'epoca in cui basta un micro-onde, un posto carino e un ottimo fornitore di cibi precotti per aprire un "ristorante". Ovviamente si tratta di mera somministrazione o, come più argutamente si dovrebbe dire, di spaccio di calore.**

Per contrapporsi a questa deriva ecco nascere la Cuoca e il Cuoco d'Arte o, con un'accezione meno suggestiva,

l'Arti-chef. Si tratta di un maestro di cucina che prepara i cibi con le proprie mani nel virtuosissimo ridotto passaggio campo-tavola oppure campo-artigiano del gusto -tavola

E' l'esempio di chi si fa la pasta da solo, di chi sceglie i prodotti dell'orto o della pesca e li trasforma grazie alla sua abilità, è l'esempio di un'impresa artigiana terminale del lavoro di altre imprese artigiane: del macellaio, del panettiere, del salumiere, del casaro, dell'ortolano, del vignaiolo, del frantoiano, del pasticciere. Ma tutti legati però ad un medesimo disciplinare di qualità territoriale. Ci sono due strade che portano al Cuoco d'Arte: la prima è la quasi totale produzione in proprio, la seconda è la combinazione produttiva/creativa di fattori che arrivano dalla prossimità. Nell'un caso come nell'altro protagonista del processo è l'abilità di trasformazione che anche nell'ambito gastronomico perfettamente incarna la definizione di artigiano secondo l'Accademia della Crusca: "Chi esercita un'attività lavorativa a livello familiare o con un apporto limitato di operai, per la produzione di beni o servizi e di oggetti non di serie, artistici o no." Nel nostro caso il Cuoco d'Arte è un produttore di beni culturali! E' di tutta evidenza che una tale articolazione mette il ristorante del Cuoco d'Arte nella condizione d'essere anche l'aggregatore di altra impresa artigiana: quella che produce i piatti, i bicchieri, i tessuti. Tutte imprese che devono essere coinvolte nel circuito del Cuoco d'Arte proprio per dare sostanza all'originalità della proposta. Fermo restando che il servizio di sala, l'accudimento del cliente – che è centrale tanto quanto la cucina – resta un'attività di somministrazione e dunque commerciale. I riflessi dal punto di vista organizzativo, normativo, di formazione dell'esistenza di una figura come il Cuoco d'Arte sono a tutta prima percepibili. Esiste peraltro un esempio che si è radicato in Francia che sono i ristoranti che espongono la sigla "fait maison" che traduciamo efficacemente in "fatto in casa". Se ne avvantaggiano soprattutto i piccoli hotel che puntano sul fait maison per la colazione e le trattorie regionali. L'idea del Cuoco d'Arte è più complessiva e ambiziosa: si tratta di restituire pieno valore alla manualità che si sposa con la creatività e poggia su una cultura di tradizione e una conoscenza profonda del territorio per elaborare un'offerta identitaria. Per dare sostanza a tutto questo serve la creazione di un circuito, di una guida anche replicata in internet e agganciata ad una app, serve la costituzione di un disciplinare e una forte spinta di comunicazione. Ma è sostanzialmente la vera cucina che chiede

questo intervento di recupero dei suoi valori abbandonata com'è al vento delle mode e sottoposta al ricatto del profitto fine a sé stesso.

© 2024 Spirito Artigiano. Tutti i diritti riservati.

Creare nuovo valore per artigiani e botteghe storiche del gusto attraverso il turismo

Di Roberta Garibaldi

12.07.2024



Il patrimonio enogastronomico italiano ha una valenza strategica oltre che un valore culturale. La sua ricchezza, diversità, qualità e capillarità – con ogni singolo territorio che può vantare eccellenze riconosciute e distintive – è espressione di conoscenze, saperi, tradizioni, usi e costumi consolidati nel tempo, nei territori e tra le persone che vi vivono. Queste costituiscono un elemento distintivo del Belpaese, rappresentando un potente fattore di attrazione turistica in grado di accrescere e migliorare l'immagine e la visibilità delle singole destinazioni.

Sappiamo quanto oggi i viaggiatori mostrano un crescente interesse a scoprire e vivere il patrimonio enogastronomico in tutte le sue sfaccettature. Guardando ai desiderata dei cittadini europei per i viaggi di quest'anno, il 18,7% (circa 25,1 milioni) e il 17,1% (23 milioni)

vogliono esplorare le aree rurali e scoprire l'enogastronomia del territorio visitato a prescindere dalla tipologia di vacanza[1]. Anche i viaggiatori d'Oltreoceano che verranno nel Vecchio Continente – specialmente giapponesi, sudcoreani e cinesi – mostrano il medesimo alto interesse per il vino, il cibo, l'olio, ... [2] Tra i turisti italiani notiamo una tendenza simile, con un forte gradimento per le esperienze enogastronomiche: la partecipazione a queste proposte è ormai un'abitudine diffusa, con circa 7 su 10 che hanno svolto almeno cinque tipologie differenti nel corso dei viaggi più recenti. Nel tempo i turisti che hanno svolto una vacanza con primaria motivazione l'enogastronomia (ossia i "turisti enogastronomici") sono passati dal 21% del 2016 al 58% del 2023[3].

Ad affascinare non è solo l'ampio ventaglio di proposte disponibili – ristoranti, food e wine tour, eventi, aziende di produzione, musei del gusto, ... –, ma la possibilità di conoscere la cultura enogastronomica locale attraverso queste esperienze

Basti pensare, ad esempio, che il 76%[4] dei turisti italiani vuole entrare in contatto, conoscere e sperimentare questo patrimonio in viaggio. Un desiderio che nasce da una passione tra le mura domestiche e si alimenta con l'apprendimento in vacanza: non è un caso che, guardando ai turisti del Belpaese, il 75% si mostri interessato ad approfondire la cultura enogastronomica del territorio in cui vive[5].

Artigiani e botteghe storiche del gusto: un asset turistico

Tra i depositari e custodi dell'enogastronomia italiana figurano artigiani, ristoranti e botteghe storiche del gusto. I primi, attraverso il loro lavoro, mantengono vive le tradizioni, le usanze, le conoscenze che caratterizzano le produzioni e i paesaggi alimentari locali; le seconde, invece, caratterizzano il tessuto economico e sociale del nostro Paese, nei centri urbani così come nelle aree rurali, includendo quelle attività commerciali di carattere artigianale – botteghe, drogherie, ristoranti, caffè, ... – che vantano un forte radicamento territoriale.

Purtroppo, negli ultimi anni stiamo assistendo ad un aumento costante delle chiusure di questi esercizi, con la conseguente perdita delle pratiche e delle conoscenze ad esse associate. Le ragioni sono molteplici – *in primis* le difficoltà economiche, il mancato ricambio generazionale, la mancanza di personale, un contesto normativo non sempre attento alle esigenze di questi attori ... – e mettono in evidenza la necessità impellente di trovare soluzioni per garantire la sopravvivenza dei luoghi storici legati al cibo e alla gastronomia, nonché delle professioni tradizionali che caratterizzano il contesto italiano. Il turismo può essere una delle modalità poiché – quando ben avviato e amministrato – potrebbe di rivitalizzare e ridare centralità a questo patrimonio permettendo alle comunità locali di continuare a tutelare, trasmettere e narrare le tradizioni, usanze e conoscenze del proprio territorio.

La forte attenzione da parte del pubblico verso questo elemento del patrimonio rende il momento propizio

Il recarsi in un ristorante o un bar storico per degustarne le specialità e respirarne l'atmosfera unica così come lo scoprire le piccole botteghe artigiane del gusto figurano rispettivamente in quarta e quinta posizione nella classifica delle esperienze più fruite dai turisti italiani – il 43% ed il 35% dei viaggiatori del Belpaese dichiara di essersi recato in questi luoghi nel corso delle vacanze compiute negli ultimi tre anni[6]. Un dato importante, che assume ancora più rilevanza alla luce dei possibili sviluppi futuri di questa tendenza che potrebbe favorire il recupero di aree marginali e di gastronomie finora scarsamente valorizzate.

È quindi auspicabile intervenire riconoscendo ad artigiani, ristoranti e botteghe storiche del gusto il ruolo di presidio e tutela del patrimonio enogastronomico, promuovendo interventi di supporto ed incentivazione (formazione, defiscalizzazione, ...) volti a garantirne la sopravvivenza, supportare la creazione di nuova impresa (in particolare giovanile e femminile), promuovere la creazione di reti territoriali e favorire l'apertura di questi luoghi a nuove forme di turismo. Differenti sono le modalità che possono essere messe in atto. Ad esempio, i premi, che possono dare visibilità e riconoscibilità alle professioni e ai luoghi; le collaborazioni tra artigiani, produttori locali e strutture ricettive, valorizzando l'operato dei primi per rinforzare il legame con il territorio e caratterizzarlo

per le sue unicità. La connessione tra turismo e artigianato può anche inserirsi nell'ambito di iniziative di impronta sociale, quali progetti per aiutare i più giovani o persone in difficoltà ad inserirsi nel mondo del lavoro, e culturale come, ad esempio, progetti partecipativi di recupero e divulgazione delle tradizioni del territorio, sviluppate dalle comunità locale (attori economici, cittadini) e rivolte al pubblico nell'ambito esperienze turistiche.

© 2024 Spirito Artigiano. Tutti i diritti riservati.

[1] European Travel Commission – ETC (2024). “Monitoring sentiment for intra-European travel. Travel horizon: May 2024 – October 2024, Wave 18th.” Disponibile all’indirizzo: https://etc-corporate.org/uploads/2024/05/2024_ETC_MSIET_Results_W18.pdf

[2] European Travel Commission – ETC (2024). “Long-haul travel barometer 1/2024. Travel horizons: January- December & January- April” Disponibile all’indirizzo: https://etc-corporate.org/uploads/2024/02/ETC_Long-Haul-Travel_Barometer_1_2024.pdf

[3] Garibaldi, R. (2024). “Rapporto sul Turismo Enogastronomico Italiano. Tendenze e scenari.” Disponibile all’indirizzo: <https://www.robertagaribaldi.it/rapporto-turismo-enogastro-tendenze-e-scenari/>

[4] Cfr. nota precedente.

[5] Cfr. nota precedente.

[6] Cfr. nota precedente.

Il ruolo dell'artigianato nella transizione sostenibile dei food system: una proposta

Di Vladi Finotto
12.07.2024



Le “rivolte dei trattori” del 2024 hanno rivelato quanto sia complicato ragionare di transizione sostenibile nell’agroalimentare, un settore responsabile di quasi un terzo –dal campo alla tavola– delle emissioni climalteranti. In una lettera alla rivista *Nature*, un gruppo di ricercatori ha inquadrato il problema: «Mai nella storia si è registrata tanta pressione sugli agricoltori. Hanno la responsabilità di nutrire una popolazione mondiale in continua crescita e ora vogliamo anche che ci salvino dalle crisi del clima e della [perdita di] biodiversità, mentre le forze di mercato rendono la loro situazione finanziaria sempre più difficile». Complice l’incidenza della politica agricola comune sul bilancio europeo, il dibattito si è concentrato su quanto avviene nei campi e negli allevamenti.

La strada verso la transizione, tuttavia, non può prescindere da quanto avviene a valle: è nella produzione e nel consumo che l'artigianato potrà interpretare un ruolo chiave nel ripensamento dei sistemi del cibo

Alcuni numeri e aneddoti permettono di inquadrare un problema complesso. Il nostro modo di alimentarci, secondo la FAO, ha generato a livello mondiale quasi 13 trilioni di dollari di "costi nascosti" nel 2020. Di questi, il 20% è costituito dagli impatti sull'ambiente, il 75% se ne va in salute persa e nella conseguente mancata produttività. Ciò che rimane va attribuito a povertà e insicurezza alimentare. Nel 2021, secondo i dati Eurostat, ogni cittadino europeo ha sprecato 131 kg di cibo. Sterminiamo branzini e tonni per alimentarci, ma il mare ci può sostenere con oltre 2500 specie: pesci, certo, ma anche alghe e piante. L'ossessione per le proprietà benefiche dell'avocado ha scatenato gli italiani. Quarantacinque milioni di kg di drupa verde consumano sei volte il loro peso in carburante in tre settimane di viaggio per riempire le cucine nelle pokerie italiane. Tre settimane e una lavorazione che diluiscono i drammatici costi ambientali, idrici e sociali delle coltivazioni in Sud America.

Anche se si riempie la bocca di frasi fatte e formule vacue prelevate dal dibattito mediatico o social sul "food and wine", il consumatore medio ha perso il legame con il cibo, la sua produzione, le sue implicazioni. Le fix tecnologiche –siano le app di liquidazione dell'invenduto o la carne coltivata per sostenere i consumi di proteine senza sacrificare animali– sono importanti ma non alzano il velo, anzi lo infittiscono.

Dissolta nelle catene lunghe e nelle "black box" dell'industria alimentare, la consapevolezza sul cibo è diminuita. Se si ritroverà, sarà per gli effetti di un nuovo patto tra produzione e ristorazione artigianali e consumo. Il patto che intravedo si dispiegherà, se sarà, su scala urbana e regionale.

Tratteggio la proposta.

Il valore dell'artigianato nella produzione e nella ristorazione sta in tre elementi: il possesso di certificate, sicure e radicate competenze tecniche; l'essere al centro di fitti reticoli sociali, dalle filiere di fornitori ai distributori; l'aver capacità e scala necessaria per sperimentare e innovare con agilità

Ognuno di noi può rapidamente richiamare alla memoria qualche "prototipo" di artigiano sperimentatore e promotore di pratiche sostenibili. In fin dei conti si tratta di specialisti del gusto e delle tecniche capaci di scomporre e ricomporre i cibi "della tradizione" su una matrice tipica innestata di nuovi elementi. Si tratti di cuochi in grado di costruire menu che valorizzano l'interezza del pescato, compreso il quinto quarto, o di artigiani del vino e "garagistes" che in vigna o in cantina esplorano approcci e tecniche nuovi per valorizzare il territorio e rispettarlo, abbondano nel tessuto artigianale italiano. A loro si presenta l'opportunità di essere catalizzatori della transizione capaci di mobilitare intorno alle loro sperimentazioni le filiere locali, il consumo e la sua cultura. Le città-regione sarebbero il perimetro delle filiere e delle culture da ricombinare e da cui creare ponti con altre geografie e culture con la sostenibilità in testa. Dovranno unire alla sperimentazione una parallela operazione di racconto: dare conto, nell'incontro con il consumo, delle geografie delle materie prime, delle loro specificità, delle interazioni tra produzione, ambiente, lavoro qui e nel mondo.

Un reprise del chilometro zero e delle filiere cortissime? No. Piuttosto una missione nuova: restituire a chi mangia gli strumenti concettuali necessari per far ridisegnare con le proprie scelte i sistemi del food e le logiche con cui verrà apprezzato –e pagato– il loro lavoro. Non si tratta di un blocco di artigiani, agricoltori e consumatori compatto contro il nuovo e quanto viene da fuori. Piuttosto una presa di consapevolezza del senso del limite: quanto e quando l'avocado diventa una *liability* offensiva per il pianeta? Quanto e come è possibile rivolgersi all'industria del cibo dopo che si è imparato a guardare nuovamente ai processi che per molto tempo sono stati sottratti alla visibilità?

Certo, ad oggi e in assenza di adeguati supporti, la sostenibilità rischia di essere una minaccia per gli artigiani del cibo e della cucina a fronte di un consumo diseducato, di una distribuzione fortissima e di industrie dei prodotti finiti o di materie prime capaci di vincolare molto chi prepara e produce i nostri alimenti

Due le soluzioni per vincere i timori dell'artigianato verso questa rinnovata funzione. La prima è una politica capace di facilitare questo ruolo di raccordo tra innovazione, culture sedimentate e salde del cibo e sostenibilità nel mondo artigianale, recependone le istanze e dispiegando, dalla formazione tecnica e professionale alle misure di incentivo economico, tutto l'armamentario disponibile. La seconda, protagoniste le associazioni di categoria, le fondazioni e le associazioni di artigiani, è quella di riconoscersi, fare massa per rappresentarsi efficacemente come motori della transizione, formarsi vicendevolmente e farsi formare per rinnovare di continuo l'insieme di strumenti e approcci utilizzati per interpretare questo ruolo. Iniziative come la statunitense *James Beard Foundation*, che organizza workshop per preparare gli chef a diventare i motori della riconfigurazione sostenibile delle filiere del cibo, è uno dei tanti modelli a cui ispirarsi.

© 2024 Spirito Artigiano. Tutti i diritti riservati.

Igles Corelli: cinque stelle Michelin e l'anima artigiana della cucina

Di Federico Di Bisceglie

12.07.2024



Igles Corelli è ancora uno di quelli chef che preferisce essere chiamato cuoco. Anzi, lo dice lui stesso: «Io faccio il cuoco». Lo scandisce in dialetto stretto. Quella lingua a metà tra il romagnolo e il ferrarese tipica della terra di confine che gli ha dato i natali e da cui è partita la sua celebrità. Argenta. Il Trigabolo. Basta il nome per

tuffarsi nella storia della ristorazione di cui Corelli è stato un protagonista indiscusso.

Per restituire la dimensione planetaria del suo talento, forse, basta ricordare che nel corso della sua sfavillante carriera è stato insignito di ben cinque stelle dalla guida Michelin. Volto da anni del Gambero Rosso, lo chef ha accettato di parlare con Spirito Artigiano di uno dei temi che gli sta molto a cuore: il rapporto tra il mestiere del cuoco e l'artigianato.

Chef Corelli, iniziamo da qui: quanto è rimasto di artigianato nel mestiere del cuoco che, forse, è quello che mediaticamente ha avuto più risalto negli ultimi anni?

“Fortunatamente resiste almeno un 50% di artigianato nel mestiere del cuoco. Benché a mio modo di vedere dovrebbe essere del tutto ancorato al settore artigiano. Non siamo industria. Noi lavoriamo con la creatività, le mani, la testa. Sono tutti elementi tipici dell'artigianato. Ma soprattutto, cerchiamo di mantenere il contatto con il produttore che – per alcuni ingredienti, io penso alle zucche – ha una cura particolare, quasi sartoriale”.

Quanto c'è di reale negli show televisivi rispetto al mestiere dello chef per come lo conosce lei?

“Dipende dalla trasmissione e dal programma. Ce ne sono tante che raccontano, anche con taglio più storico, la vita di alcune realtà ristorative che sono aderenti alla realtà. Ce ne sono altre, invece, che non raccontano la realtà e che sono invece solamente degli show. In questo momento storico stiamo vivendo un costante allontanamento delle persone dalle cucine”.

E questo secondo lei è figlio della falsa narrazione che si dà del mestiere?

“In parte sì. Il ruolo dei media, universalmente intesi, è fondamentale. E se da un lato può essere stimolante e avvicinare le persone ai “fornelli” dall'altro può essere distruttivo. In particolare per le giovani generazioni”.

È un lavoro per giovani?

“Lo è assolutamente. Il cuoco italiano è un ambasciatore del Made in Italy e, con questo expertise può girare il mondo portando con se la grande tradizione della cucina italiana. Il posto di lavoro, certamente, non gli mancherà. E le condizioni di

vita massacranti sono una delle tante distorsioni cucite attorno a questo mestiere. Certo, occorre sacrificio, ma come in tutte le cose. È inconcepibile ai miei occhi che ci siano giovani a casa e ristoratori che cercano manodopera senza trovarla. Va invertito questo trend”.

Come è cambiata negli anni la percezione dello chef agli occhi dell’opinione pubblica?

“Al di là dell’opinione pubblica, è proprio cambiato il ruolo e il modo di approcciare al lavoro. Basti pensare che, solo quindi anni fa, la cucina era un tabù. Nessuno poteva accedervi, era un limite invalicabile. Oggi, invece, le cucine sono aperte e – spesso – a vista. Lo chef oggi è una star, viene chiamato come testimonial per campagne promozionali o informative. Per questo alcuni, anche, perdono la testa. L’importante è sempre mantenere il contatto con la realtà”.

La pandemia ha apportato qualche cambiamento anche ai fornelli?

“Diciamo che dopo il Covid abbiamo assistito a un ‘ritorno’ alla valorizzazione dei piccoli produttori. Si sta un po’ recuperando quel rapporto che prima mancava. Si stanno consolidando piccole realtà – e qui torna il tema dell’artigianato – che servono pochi clienti ma in maniera specifica, su prodotti ad hoc. Ora, va recuperato e rafforzato il rapporto tra piccoli produttori e ristoratori. Ma sono fiducioso”.

© 2024 Spirito Artigiano. Tutti i diritti riservati.

Per una nuova tavola italiana: artigiani e politiche pubbliche per ricostruire una cultura diffusa del mangiare, e produrre, cibo buono, sano e sostenibile

Di Paolo Manfredi
12.07.2024



L'alimentazione italiana è oggi uno dei principali pilastri dell'identità nazionale, forse il principale, considerando la concomitanza di forza simbolica interna ed esterna, contributo al PIL, varietà.

La, crescente, identificazione è tale che alcuni osservatori hanno stigmatizzato il sempre più forte attaccamento degli italiani al cibo come indice proprio di una debolezza identitaria: un paese in crisi si attacca ad un elemento materiale, peraltro oggetto di costanti e profonde revisioni ed influenze, sacralizzandolo perché non ha di meglio da venerare.

È una lettura non errata, ma un po' ingenerosa, dacché proprio la plasticità e la varietà della nostra offerta eno-gastronomica, comprese le tradizioni in parte inventate, raccontano una vivacità, una creatività e una connessione con le culture e le comunità locali che pochissime altre cucine possono vantare, al di là degli stucchevoli purismi su piatti, come la carbonara, apparsi molto tardi sulle nostre tavole e con origini ben lontane da quelle raccontate nelle leggende di cucina.

L'Italia resta uno dei luoghi al mondo in cui si può mangiare non solo meglio, ma in modo straordinariamente vario, nonché sano e sostenibile. Si può, sottolineo, perché esiste un sistema di offerta in questo senso, varia e diffusa, totalmente basata sul lavoro artigiano, tanto nelle sue componenti più proprie (panificatori, casari, macellai, ecc.), quanto su un settore primario e della ristorazione che si concepisce artigiano per sapienza, attenzione alla qualità, valore aggiunto culturale

Come molto del lavoro artigiano, il sistema dell'eno-gastronomia italiana si basa su un impasto del tutto peculiare tra subculture locali, capacità di innovazione, saperi individuali, proiezione simbolica anche internazionale. È un equilibrio tra elementi, che integra sagre popolari e mercati contadini con chef stellati e prodotti famosi nel mondo, alimentazione quotidiana e socialità.

Purtroppo, questo equilibrio è oggi sottoposto a trasformazioni tanto rapide quanto radicali, che rischiano seriamente di alterare equilibri che devono essere difesi, non per conservatorismo, ma perché hanno nel tempo dimostrato di produrre sostenibile e diffusa qualità della vita, quella propria delle economie a solida base artigiana e di impresa diffusa.

Questi **cambiamenti** toccano tutti i fattori del nostro sistema del food, dalla produzione alla distribuzione, dal consumo alla cultura che lo alimenta:

- La **ristorazione familiare**, come luogo di socialità e convivialità oltre che, insieme alla cucina familiare, di socializzazione alla tavola, sta tramontando. I numeri sulle chiusure dei ristoranti sono impietosi, soprattutto ma non solo nei centri urbani. Ne sono responsabili lo scarso ricambio generazionale e la strutturale mancanza di collaboratori, ma anche una modalità diversa di mangiare fuori casa, che predilige formati più veloci o ibridi e ad esempio ha quasi completamente cancellato il pranzo.
- Il **pubblico** è meno socializzato al cibo, anche perché meno famiglie soprattutto in città consumano pasti strutturati e più attento alle sollecitazioni della comunicazione. Si lavora dunque su esperienze molto nette e semplificate e sui format, magari di breve durata se non raggiungono gli obiettivi di business di proprietà sempre più orientate alla finanziarizzazione e all'industrializzazione dell'attività ristorativa: si prova un formato e, se funziona, si scala fino alla catena, se non funziona si chiude e si passa ad altro.
- Insieme al cambiamento dei riti dell'alimentazione, si stanno affermando **nuove tendenze di consumo** che mettono in discussione la nostra cultura alimentare. Paradigmatica è da questo punto di vista la crisi, non solo italiana, del vino rosso: i consumatori ne bevono sempre meno, in favore di superalcolici, bollini o bevande analcoliche, più adatte a consumi diversi dalla classica cena, che però era anche momento di scambio e di acculturazione attraverso la cucina.
- Nell'era del km zero, la **distribuzione** omologa l'offerta: anche i piccoli negozi indipendenti si vanno rarefacendo, in favore della grande distribuzione organizzata, la quale predilige prodotti industrializzati, standardizzati, su larga scala e prevedibili. I prodotti di nicchia, le piccole produzioni, se non raggiungono la massa critica restano confinate alle primizie, rare e costose.
- Le piccole produzioni di qualità sono anche quelle più direttamente minacciate dai **cambiamenti climatici**, che minacciano alcune produzioni legate al clima temperato. Al contempo, queste mutazioni favoriscono l'introduzione di nuove varietà e di nuove coltivazioni, si pensi alla frutta tropicale, che potrebbero configurare nuove opportunità

non solo di business, ma anche di esercizio della creatività che ha fatto grandi le nostre tavole.

Come sempre, i grandi cambiamenti portano con sé timori, rischi e opportunità, ma prepararsi alla gestione del cambiamento non può, in questo più che in altri campi, configurare esclusivamente una resa ai nuovi corsi. Per immaginare un futuro del food italiano in cui quello che si mangia in Italia (e come lo si mangia) continuino ad essere elementi di una proposizione di valore e di qualità della vita uniche, occorre andare oltre la retorica dell'innovazione come sempre e solo positiva e bisogna tenere in considerazione alcuni elementi, da evolvere, ma anche da difendere, senza resa alla dittatura del mercato (soprattutto quando è così evidente che i mercati procedono a tentoni).

In primo luogo, occorre **ricostruire una cultura alimentare nazionale** come elemento fondante dell'identità italiana. Non è un'operazione di chiusura al mondo, né passatista: non si immagina di tornare alla cultura alimentare degli anni '70, ma di riportare l'attenzione a quello che si mangia, arricchito dalle nuove suggestioni dell'ibridazione con altre tradizioni gastronomiche e dai temi oggi centrali della salute e della sostenibilità, nella vita quotidiana dei cittadini italiani. Venuta meno la famiglia come principale agenzia formativa del gusto, oggi questo compito spetta anche a realtà come la scuola, in cui i bambini possono e devono sperimentare varietà e qualità.

Cittadini meno distratti (e schiavi del marketing) rispetto a quello che mangiano, e fanno mangiare ai loro figli, saranno anche **consumatori più esigenti**, pilastro di un sistema della distribuzione (e a monte della produzione) più attento a qualità, tipicità e stagionalità e rispettoso della sostenibilità, ambientale ed economica. Uscendo, è fondamentale, dalla trappola cognitiva per cui qualunque cibo di qualità costa e dunque chi ha minori disponibilità economiche deve mangiare per forza cibo industriale, meno buono e sostenibile. Non è sempre stato così e non dovrà essere così in futuro: le politiche pubbliche e le imprese devono collaborare perché anche chi è fuori dalla campagna possa avere a disposizione prodotti di qualità, magari meno sofisticati, ma buoni, puliti e giusti, a costi sostenibili, senza cadere per forza nelle logiche della grande distribuzione, che da in termini di convenienza quello che toglie in tutti gli altri aspetti.

Si diceva della **sostenibilità**, oggi questione chiave.

Ebbene, una nuova cultura alimentare nazionale (e locale) non può non recuperare quella componente di attenzione al non sprecare che è architrave della cultura contadina. Interi tomi di ricette tradizionali sono composti da piatti nati dalla creatività delle nostre nonne nel recuperare tutto il recuperabile date le condizioni di indigenza e la numerosità della famiglia contadina

Si tratta di una sorta di sostenibilità naturale, peraltro concetto non nuovo al mondo artigiano, che deve essere recuperata per il potenziale che contiene anche per un futuro più green.

Questi ed altri elementi richiamano la necessità di dotarsi di una food policy italiana, una visione e una strategia, declinata per l'appunto in politiche, che sostenga una nuova e diffusa cultura alimentare. Serve ai cittadini per mangiare meglio, ma anche alle imprese per crescere a partire da un mercato interno più informato, colto e sofisticato, dunque disponibile a investire di più per mangiare meglio (sempre nell'ambito di un'attenzione maggiore alla sostenibilità economica e alla qualità anche popolare).

Artigiani, contadini e ristoratori devono essere i pilastri di questa ricostruzione di un'identità eno-gastronomica italiana che guarda a un futuro di qualità sostenibile. Sarà una delle prossime grandi sfide per l'intero Sistema Italia, che dovrà unirsi per affrontarle con impegno e visione.

© 2024 Spirito Artigiano. Tutti i diritti riservati.

Foto di Carlos Machado

esportazioni di beni dell'Italia, in miglioramento rispetto al più prudente +0,5% stimato ad aprile dal Fondo monetario internazionale.

Ma l'analisi dei dati statistici disponibili indica che questa **ripresa è in ritardo**. Nei primi quattro mesi del 2024 il volume dell'export dell'Italia risulta ancora in discesa dell'1,2% su base annua, equivalente ad un ristagno (+0,3%) in valore. Una buona notizia per il made in Italy arriva dalla robusta crescita del mese di aprile (+10,7% su base annua).

In un contesto di domanda estera ancora debole, si registra una resilienza del settore dell'alimentare e bevande, che nei primi quattro mesi del 2024 segna un aumento dell'export del 10,4% su base annua.

Il comparto dell'alimentare e bevande è l'unico tra i settori non energetici a registrare un aumento della produzione nei primi quattro mesi dell'anno, confermando il carattere anti ciclico in una fase congiunturale che rimane difficile per la manifattura italiana

Tra le 28 filiere censite dall'Istat, la **filiera agroalimentare** – in cui sono comprese le imprese con attività di produzione di materie prime, semilavorati, prodotti finiti, macchinari a uso specifico della filiera e che offrono servizi quali trasporto e logistica, ristorazione, consulenza, R&S, marketing e altro – è quella più rilevante addensando il 20% delle imprese con 3 addetti ed oltre e il 17,2% del valore aggiunto del totale delle imprese, pari a 130,9 miliardi di euro. La rilevanza economica della filiera si amplia se consideriamo anche i comparti dell'agricoltura e della pesca, non compresi nell'universo di riferimento delle filiere perimetrato dall'Istat, con il valore aggiunto che sale a 165,5 miliardi di euro, pari al 20,8% del totale complessivo del settore primario.

In chiave settoriale i primi dieci settori comprendono circa il 90% delle imprese della filiera. Nel dettaglio si tratta dei servizi di ristorazione con 74mila imprese (36% del totale

della filiera), commercio al dettaglio con 40mila imprese (19,8%), alimentare con 25mila imprese (12,3%), commercio all'ingrosso con 24mila imprese (11,7%), alloggio con 5mila imprese (2,6%), prodotti in metallo (esclusi macchinari e attrezzature) con 4mila imprese (2,1%), trasporto terrestre con 3mila imprese (1,7%), macchinari ed apparecchiature con 3mila imprese (1,6%), lavori di costruzione specializzati con 2mila imprese (0,9%) e bevande con 2mila imprese (0,8%).

Nella filiera dominano le 200mila **imprese di micro e piccola dimensione**, pari al 97,6% delle imprese dell'intera filiera, mentre solo il 2,4% sono imprese medio grandi. La filiera agroalimentare è la terza in Italia, dopo le filiere di edilizia e del turismo e tempo libero, per peso delle micro e piccole imprese.

La filiera vive e si sviluppa con le relazioni tra imprese, in primis quelle di subfornitura. Nel comparto alimentare circa un terzo delle imprese ha **relazioni di acquisto e fornitura** sulla base di specifiche tecniche e progetti dell'acquirente.

Nel comparto alimentare e bevande sono attive 32mila **imprese artigiane** che rappresentano i due terzi (61,0%) delle imprese del settore e danno lavoro a 142mila addetti.

L'interazione delle imprese artigiane nella filiera fornisce un impulso decisivo alla qualità della produzione: nella filiera agroalimentare il 36,3% delle imprese fornitrici è in grado di condizionare la qualità del prodotto

L'**apporto qualitativo dell'artigianato** nella filiera agroalimentare sostiene un maggiore dinamismo delle vendite all'estero. Nel primo trimestre del 2024, nei territori provinciali dove si registra una maggiore presenza di imprese artigiane – con l'occupazione dell'artigianato superiore al 40% del comparto alimentare – le esportazioni di prodotti alimentari salgono del 19,0% mentre nei restanti territori segnano un aumento del 6,3%. All'abbinamento tra un maggiore dinamismo dell'export e l'alta presenza dell'artigianato

contribuiscono territori prevalentemente localizzati nel Centro-sud, quali le province di Bari, Perugia, Lucca, Chieti, Grosseto, Siena, Genova, Rimini, Potenza, Reggio di Calabria e Catania, nelle quali la quota dell'artigianato alimentare supera il 50%.

Nel complesso, l'**export dei prodotti riferibili alla filiera agroalimentare** ammonta a 73,5 miliardi di euro, di cui 41,7 miliardi di prodotti alimentari (56,7% dell'export di filiera), 11,8 miliardi di bevande (16,0%) 10,6 miliardi di macchinari (14,4%) – trattori, altre macchine per l'agricoltura, la silvicoltura e la zootecnia, macchine per il settore alimentare e delle bevande – 8,2 miliardi di prodotti agricoli (11,2%), 0,9 miliardi di agrofarmaci e altri prodotti chimici per l'agricoltura.

Infine, va sottolineato che il sistema agroalimentare italiano presenta un deciso carattere **glocal**, associando una elevata penetrazione sui mercati esteri ad una domanda interna con una elevata propensione all'acquisto di prodotti a chilometri zero. L'analisi dei dati dell'Istat sull'orientamento ambientale dei cittadini evidenzia che nel 2023 in Italia vi sono 12,1 milioni di **consumatori che acquistano prodotti a chilometri zero**, che rappresentano il 23,5% della popolazione di 14 anni ed oltre. Un livello analogo di diffusione (23,5%) si riscontra anche per la **propensione ad acquistare prodotti biologici**, delineando un ulteriore carattere di sostenibilità dell'offerta delle imprese della filiera agroalimentare italiana.

© 2024 Spirito Artigiano. Tutti i diritti riservati.

Cucinare è una Arte? Il Cuoco è un Artigiano? Valore e attualità dei ‘prodotti artigianali’ in cucina. Breve dissertazione

Di Marzia Morganti

12.07.2024



Cucinare è una Arte? Il Cuoco è un Artigiano? Valore e attualità dei ‘prodotti artigianali’ in cucina. Per rispondere alla prima domanda basta ricordare il titolo di uno dei libri più famosi al mondo pubblicato nel 1891 da Pellegrino Artusi “La Scienza in cucina, l’Arte di mangiare bene”. Il libro non è solo il frutto delle ricerche di un ricco borghese romagnolo e fiorentino, ma un’opera di impegno civile che unì l’Italia nel linguaggio e non solo. Gli fece eco nel 1896 Olindo Guerrini nel commentare il libro affermando: “Non si vive di solo pane, è vero; ci vuole anche il companatico, e l’arte di renderlo più economico, più sapido, più sano, lo dico e lo sostengo, è vera arte. Riabilitiamo il senso del gusto e non

vergogniamoci di soddisfarlo onestamente, ma il meglio che si può, come ella (Artusi) ce ne dà i precetti". Facciamo un salto avanti e tralasciando libri e collane che occhieggiano all'arte in cucina arriviamo ai giorni nostri quando da alcuni anni sul Gambero Rosso Channel va in onda il programma dal titolo "L'Arte in cucina" in cui chef di fama si cimentano nella preparazione di ricette originali che racconta le connessioni profonde tra arte e cucina, due mondi che si influenzano e si ispirano reciprocamente in modi sorprendenti.

Per rispondere alla seconda domanda ci viene in aiuto una recente affermazione di Massimo Bottura, chef italiano tra i più rinomati che nel corso della consegna del premio Confartigianato Cultura 2023, organizzato da Confartigianato Emilia Romagna[1], ha parlato di sé come di un "artigiano ossessionato dalla qualità" e alla domanda: la cucina è arte ha risposto 'Più che altro è artigianato".

Possiamo ritenerci soddisfatti delle risposte date al nostro quesito da due grandi personaggi. Ma il tema è molto più ampio.

Nelle pietanze che fanno parte del patrimonio culinario della cucina italiana, che sta per avere il riconoscimento di Patrimonio dell'umanità dall'Unesco, vi è un'alchimia perfetta fra tradizione, cultura e economia del tempo in cui le ricette sono state create. Nella cucina contemporanea c'è la sintesi di tutto questo condito con l'innovazione e il presente fatto da un mercato globale ed un consumatore sempre più attento alla sostenibilità.

L'Arte in cucina non può prescindere dall'artigianato, dalla capacità del sapere fare data dalla cultura, dalla stratificazione delle esperienze, dall'inseguimento di un sogno: quello di creare con le mani, con la testa, con il cuore pietanze e/o prodotti che esprimono l'intimità intellettuale dell'uomo contemporaneo, vuoi esso sia cuoco-a o chef o produttore artigianale di prodotti tipici

Il cuoco-a, o chef, se distinzione può esserci tra questi due definizioni, ci azzardiamo a dire che è un artigiano che soddisfa le due funzioni primarie del cibo: quella nutritiva e quella relativa alla gratificazione ma diventa artista nel momento in cui crea un piatto che soddisfi tutti i cinque sensi esterni ma che inevitabilmente raggiungono i sensi interni individuati da Aristotele nella sua "Dottrina dell'uomo" che sono il senso comune, la memoria, l'immaginazione e l'estimativa. In questo percorso di ricerca, di conoscenza il cuoco-a o chef contemporaneo rappresenta un artigiano – artista: la sua cucina sarà un concentrato di cultura, storia, artigianato, un incontro di sapori, profumi e consistenze, consapevoli che nel tempo è destinata a cambiare – proprio come avviene nel caso di tutte le altre forme d'arte dove la selezione della materia prima è il primo passo verso la qualità e distintività.

Ed è qui che rispondiamo alla terza domanda. Il cuoco-a o chef in cucina non è da solo. Esistono artigiani – artisti che con i loro formaggi, salumi, carni, legumi, verdure di eccellenza siano essi DOP o IGP, tradizionali o solo prodotti seguendo l'etica della qualità, contribuiscono alla realizzazione dell'offerta di qualità e dell'opera d'arte culinaria. E le loro produzioni sono esse stesse opere d'arte che vivono sui territori rappresentative di una cultura ancestrale che secolo dopo secolo ha saputo adeguarsi divenendo contemporanea.

© 2024 Spirito Artigiano. Tutti i diritti riservati.

[1] <https://www.confartigianato.it/2023/05/emilia-romagna-a-massimo-bottura-il-premio-confartigianato-cultura-2023-sono-un-artigiano-ossessionato-dalla-qualita/>

International Street Food: un viaggio itinerante tra eccellenze culinarie italiane e internazionali

Di La redazione
12.07.2024



L'International Street Food è nato otto anni fa da un'idea di Alfredo Orofino, imprenditore torinese noto a molti come "il Re dello Street Food". La sua passione per la cucina di qualità lo ha portato inizialmente ad aprire un pub nella sua città, per poi sperimentare lo street food, prima all'esterno della sua attività, con qualche truck. Il grande successo riscosso in quest'occasione lo ha spinto a creare un progetto itinerante per tutta Italia. Lo scorso anno le tappe sono state ben 150, con oltre 12 milioni di visitatori. Per l'edizione 2024 si è già giunti all'81ª tappa e la manifestazione supererà certamente il numero dello scorso anno, vista la grande richiesta. Le caratteristiche di eccellenza, qualità, originalità e tradizione sono alla base delle scelte di Orofino, per identificare i prodotti e le cucine da inserire. Vengono effettuati controlli che vanno dall'aspetto sanitario all'estetica di

presentazione dei piatti proposti. I piatti regionali tradizionali sono molto richiesti e apprezzati dal pubblico, come ad esempio gli arrosticini abruzzesi, gli arancini e i cannoli siciliani, le bombette pugliesi, la porchetta di Ariccia, il maialino nero dei Nebrodi, e alcuni dei panini che contengono prodotti di eccellenza, come la cipolla di Tropea. Queste e molte altre sono le proposte culinarie di diverse regioni italiane, fra le quali ci sono anche le specialità dell'Abruzzo, della Puglia e della Campania, con la pizza fritta, o quella cotta nel forno a legna, piuttosto che la pasta mantecata nel cacio o i supplì del Lazio, e molti altri. Non sono ancora presenti la Valle d'Aosta, il Trentino Alto Adige e il Veneto con le loro prelibatezze.

L'International Street Food opera da sempre una ricerca per coinvolgere chef di strada di eccellenza, ma la notorietà della manifestazione e l'essere un punto di riferimento per questa categoria hanno portato, molto spesso, gli chef a mettersi in contatto con l'organizzazione per presentare le loro specialità. Il pubblico apprezza molto i piatti della tradizione italiana, valutandoli con attenzione: ne esamina l'estetica, la qualità dei prodotti utilizzati, la composizione e gli ingredienti. Molti non conoscono alcune specialità regionali, e la varietà delle proposte genera curiosità in chi ha modo di degustarle, risultando spesso compiaciuti e colpiti. Piatti come la stigghiola, composta di budella di vitello arrostate, il panino con la milza, entrambi eccellenze siciliane, le bombette di Alberobello, piccoli involtini di capocollo di maiale con sale, pepe, prezzemolo, caciocavallo e salume, o le coppiette romane, strisce di carne stagionata ed essiccata con spezie, sale e peperoncino, colpiscono gli avventori della manifestazione. I piatti italiani sono presentati sia secondo le ricette tradizionali sia in forma rivisitata, con l'aggiunta di altri ingredienti, espressione dell'evoluzione dei tempi. Questo permette agli chef di sperimentare la loro creatività culinaria, che risulta molto apprezzata.

All'interno della manifestazione sono presenti anche molte proposte gastronomiche originarie di altre nazioni. L'Italia è un paese multirazziale e questa scelta genera, oltre a interesse, inclusività, permettendo al pubblico di assaggiare pietanze che abitualmente non preparano a casa.

L'Alchimia del Gusto al Cinema. Spirito Artigiano consiglia: IL GUSTO DELLE COSE

Di Giovanni Boccia
12.07.2024



Nel tardo XIX secolo, la cucina francese vive un momento d'oro. Il film, liberamente tratto dal libro "La passion de Daniel Buffant", esprime magistralmente un intreccio tra alta cucina, sentimenti, creatività, abilità e conoscenza tecnica attraverso la vicenda di Eugenie, cuoca artigiana sopraffina, e Dodin-Bouffant, il principe dei gastronomi francesi dell'epoca. Da vent'anni i due lavorano fianco a fianco, creando una sinergia perfetta che sfocia in una relazione sentimentale. Mentre Dodin desidera consolidare questo legame con il matrimonio, Eugenie, spirito libero e autonoma, esita. Per conquistare il suo cuore definitivamente, Dodin sceglie il terreno che meglio conoscono entrambi: la cucina.

La loro storia, splendidamente raccontata nel film diretto da Tran Anh Hung, offre una prospettiva unica sul rapporto tra cibo, artigianato e cinema. Il film, ispirato al romanzo di Marcel Rouff “The Life and the Passion of Dodin-Bouffant, Gourmet” e alle teorie gastronomiche di Jean Anthelme Brillat-Savarin, si distacca dalle competizioni culinarie televisive odierne, ponendo invece l’accento sulla condivisione del sapere e sull’artigianato del cibo

Brillat-Savarin, nel suo celebre “La fisiologia del gusto” del 1825, codificò l’arte gastronomica in modo dettagliato: dalla scelta dei piatti e bicchieri agli abbinamenti di sapori, ogni elemento veniva attentamente studiato. Questo approccio metodico e rispettoso del cibo trova eco nel film di Tran Anh Hung, che ha collaborato con lo chef tristellato Pierre Gagnaire durante la pre-produzione. Il risultato è un’opera che celebra l’arte culinaria non come gara, ma come atto d’amore e di condivisione.

Il film cattura l’attenzione dello spettatore con inquadrature che esaltano i cibi, vegetali, carni e altri ingredienti, trasformando ogni piatto in una sinfonia visiva. La cura con cui vengono preparati e presentati i piatti riflette l’amore e il rispetto per l’arte culinaria, che è artigianato allo stato puro. Non sorprende sapere che sul set, gli attori continuassero a mangiare anche

dopo lo stop delle riprese, coinvolgendo così profondamente anche il pubblico

Il rapporto tra cibo e artigianato è un tema centrale che emerge con forza nel film. La preparazione del cibo è presentata non solo come una serie di tecniche, ma principalmente come un processo artistico che richiede dedizione, passione e una profonda conoscenza dei materiali e degli ingredienti. Come un artigiano che lavora il legno o la ceramica, il cuoco manipola gli elementi naturali per creare qualcosa di nuovo e straordinario.

L'artigianato del cibo implica una connessione intima tra il creatore e la materia prima. Nel film, ogni piatto è il risultato di una meticolosa attenzione ai dettagli: la scelta degli ingredienti, la loro preparazione e la presentazione finale. Questo processo riflette l'importanza della manualità e del sapere tradizionale, tramandato di generazione in generazione. Dodin e Eugenie rappresentano questa tradizione artigianale, dove la cucina diventa un linguaggio attraverso cui comunicano emozioni e sentimenti.

La loro relazione si sviluppa attraverso la cucina, con ogni piatto preparato non in competizione, ma con il desiderio di procurare piacere all'altro e ai commensali. Questa dinamica sottolinea l'importanza del cibo come mezzo di comunicazione e di espressione dei sentimenti.

Nel film, la cucina è un luogo di incontro e di scambio, dove le tecniche artigianali si mescolano con l'innovazione e la creatività. Dodin e Eugenie non sono solo cuochi, ma artisti del gusto, capaci di trasformare ingredienti semplici in opere d'arte culinarie. Questo processo di trasformazione è il vero cuore dell'artigianato del cibo: un impegno costante per elevare il quotidiano a qualcosa di straordinario.

Un elemento aggiuntivo che arricchisce il film è la presenza della giovane Pauline, motivata dalla voglia di apprendere i segreti della cucina. La sua aspirazione è diventare come Eugenie, ma per farlo ha bisogno di una guida che le mostri non solo la tecnica, ma anche la passione per l'artigianato culinario.

Dodin potrebbe essere quel maestro, in grado di trasmetterle la propria conoscenza e di farle scoprire la sua grandezza interiore.

Il rapporto tra il maestro e l'allievo, l'apprendistato, è fortemente sottolineato dal film

Il passaggio del sapere da una generazione all'altra è un tema ricorrente nell'artigianato. In cucina, questo significa non solo insegnare le tecniche, ma anche instillare un amore profondo per la materia prima e per il processo creativo. Pauline rappresenta il futuro dell'artigianato culinario, pronta a raccogliere l'eredità di Dodin e Eugenie e a portarla avanti con la stessa dedizione e passione.

Il film di Tran Anh Hung non è solo una celebrazione della gastronomia, ma un omaggio all'artigianato del cibo e alle relazioni umane che ne derivano. Attraverso le vite di Dodin, Eugenie e Pauline, il film ci ricorda che il cibo non è solo nutrimento per il corpo, ma anche per l'anima, e che l'arte culinaria è una forma sublime di artigianato che merita di essere celebrata e tramandata. L'armonia degli ingredienti, la cura nella preparazione e la condivisione del risultato finale sono l'essenza di un'arte che, come tutte le forme di artigianato, richiede passione, dedizione, abilità e conoscenza.

Film da vedere!

© 2024 Spirito Artigiano. Tutti i diritti riservati.

IL GUSTO DELLE COSE

Regia di Tran Anh Hung. Con Juliette Binoche, Benoît Magimel, Emmanuel Salinger, Patrick d'Assumção, Galatée Bellugi. Francia, 2023, durata 145 minuti.

QFG – Una Intelligenza “Artigiana” per Reinventare la Partecipazione

Di La redazione
10.07.2024



In questa raccolta di articoli pubblicati sul magazine digitale ‘Spirito Artigiano’, Confartigianato analizza il discorso di Papa Francesco rivolto agli artigiani durante un’udienza concessa alla confederazione. Attraverso una prefazione inedita, vengono esplorati i temi fondamentali di appartenenza e partecipazione, ritenuti essenziali tanto per l’organizzazione quanto per la Chiesa Cattolica.

Il testo utilizza la nota parabola del Buon Pastore per dimostrare la necessità per le istituzioni di superare le strutture tradizionali per incontrare e assistere le persone nel loro contesto attuale, sottolineando l’importanza di un approccio proattivo e personalizzato. Tale interpretazione è particolarmente rilevante per Confartigianato, che, con la sua partecipazione alla 50ª Settimana Sociale di Trieste, si propone di rinnovare la propria missione originaria. L’organizzazione aspira a promuovere un coinvolgimento che superi i

confini fisici e ideologici tradizionali per rispondere alla complessità delle realtà contemporanee.

Questo processo di rinnovamento si manifesta anche nell'operato quotidiano degli artigiani, i quali rappresentano lo spirito di una comunità artigiana globale e interconnessa, impegnata a creare una nuova concezione di appartenenza fondata su valori cosmopoliti condivisi.

Scarica il Quaderno della Fondazione Germozzi "Una Intelligenza "Artigiana" per Reinventare la Partecipazione"



Bottega 5.0 – SPERIMENTARE E ADATTARE

Di Andrea Granelli
08.07.2024



Il poter sperimentare e adattare allo specifico contesto d'uso fa parte degli elementi fondativi della cultura artigiana: innovare e personalizzare. Come nel caso del concepire e progettare, uno degli aspetti più potenti del digitale è consentirci di sperimentare senza realizzare

È in questo ambito che sono nati i gemelli digitali (in inglese "*digital twin*"). Le prime sperimentazioni di questa tecnologia sono avvenute in campo ingegneristico soprattutto dei grandi impianti. L'obiettivo era trovare una modalità per progettare correttamente

impianti complessi e costosi e poterli testare in condizioni estreme per vederne la tenuta e robustezza senza però rischiare di dover buttare via l'impianto se era ancora imperfetto.

Il gemello digitale, dunque, è una rappresentazione fedele digitale dell'oggetto stesso che può essere "usata" per studiarne i possibili funzionamenti. In questa possibilità sta la loro grande opportunità.

Uno dei primi esempi di gemello digitale è stato *Life*, un gioco semplice ma molto potente che studia i meccanismi evolutivi di un gruppo. L'evoluzione è definita da alcune semplici regole (se i membri sono troppi isolati o troppo sovraffollati, muoiono; altrimenti si moltiplicano) e da una configurazione iniziale (quanti membri e quanto vicini fra loro) scelta dall'utente. La potenza di questo programma dalle regole semplicissime è data dalla capacità di generare forme molto creative: alcune si espandono, altre oscillano, altre ancora implodono e scompaiono. Quasi un comportamento vitale (da qui il nome *life*). In questo modo l'utente può scegliere, sperimentandole, quelle configurazioni iniziali che rendono l'evoluzione del gioco più interessante. Un esempio intuitivo della potenza della simulazione che parte da dati certe e studia comportamenti non previsti.

Uno dei benefici dei simulatori è anche il poter addestrare gli utenti al loro uso senza utilizzare lo stesso oggetto. Questo aspetto è particolarmente importante quando si tratta di oggetti costosi e pericolosi: ad esempio gli aerei. I **simulatori di volo** devono pertanto mettere in condizioni un pilota e il suo equipaggio di poter guidare "da subito" un aereo con i passeggeri senza aver mai provato prima a guidarlo. Infatti i voli di prova non solo sono particolarmente rischiosi (si può distruggere un oggetto che costa molti milioni di euro) ma anche costosi (ad esempio il combustibile) ... e se ne dovrebbero fare moltissimi prima di acquisire le competenze necessarie. E se accade un malfunzionamento o un fenomeno climatico estremo, quanto l'equipaggio è preparato?

Un altro gruppo di applicazioni interessanti sono i cosiddetti **simulatori**, che permettono di osservare l'oggetto proposto all'interno del contesto d'uso. Un'applicazione di particolare successo è stata il **simulatore di Ikea**, che consente ai potenziali acquirenti di un mobile, innanzitutto di configurarlo scegliendo gli accessori e le forme che piacciono di più e poi di "vederlo" all'interno della propria casa. Questo tipo di applicazione permette all'utente di inserire le foto del proprio appartamento e poi, una volta scelto e personalizzato (configurato) il mobile che si vuole acquistare, di collocarlo digitalmente "dentro" la propria casa per vedere "come sta" e mettere in luce eventuali problemi di ingombro o di tipo estetico.

Ovviamente le applicazioni dei simulatori sono molto ampie e uno degli usi più frequenti in azienda è la simulazione economica. Lo strumento principe è il foglio elettronico (oggi il

più diffuso si chiama **Excel** e fa parte della suite dei prodotti di base Microsoft) e un esempio tipico di simulazione economica è la scelta del prezzo ideale a cui vendere un prodotto. Nella sua forma semplificata vanno introdotte le principali voci di costo (produzione, distribuzione, marketing), le ipotesi da studiare (prezzo finale e numero di clienti) e la *price elasticity* che rappresenta la reazione del mercato potenziale alle variazioni di prezzo.

Bottega 5.0 - 'SPERIMENTAZIONE e ADATTAMENTO'

<https://youtube.com/watch?v=>



Tornando agli strumenti di ausilio alla produzione, va infine notato che la modellizzazione digitale di un oggetto rende un altro importante servizio: il poterlo produrre rapidamente con le stampanti 3D per vederne fisicamente il risultato e – se necessario o desiderato – estrarre quella parte del modello che può essere prodotto con le macchine a controllo numerico e quindi in modo seriale e a basso costo.

Questo è un punto essenziale che differenzia l'approccio artigiano da quello industriale: il fatto, cioè, che l'artigiano tende a non realizzare i suoi prodotti in modo completamente standardizzato; c'è sempre un

tocco finale (tipo di materiale, colore, piccole variazioni dimensionali, aggiunta di particolari funzionali o decorativi ...) – la firma dell’artigiano – che lo rende non solo unico ma particolarmente adatto ai bisogni manifestati dal cliente. Il motivo della personalizzazione, dunque, non è solo estetico o di marketing

Per questo motivo poter separare la produzione di una parte industrializzata da una parte personalizzata fornisce una flessibilità importante che consente di utilizzare anche strumenti quasi industriali come le stampanti 3D o le macchine a controllo numerico, ma poi completare il processo produttivo utilizzando l’abilità artigiana e valorizzando maggiormente il prodotto stesso.

Pertanto, il poter mantenere la flessibilità produttiva, ma integrata con modalità più standardizzate per produrre le parti più comuni, apre alla cultura artigiana nuovi spazi di mercato.

© 2024 Spirito Artigiano. Tutti i diritti riservati.

© Immagine realizzata con ChatGPT