

# MANGIARE GEOGRAFICO: I MODELLI ALIMENTARI NEL LAZIO TRA TRADIZIONE E RIPROPOSIZIONE CULTURALE

*Ernesto Di Renzo*

## **Premesse. Il cibo come crocevia di influssi ambientali, materiali e culturali**

Comprendere l'intreccio delle relazioni che collegano un modello alimentare al contesto territoriale che lo adotta è una operazione conoscitiva complessa che chiama in causa moventi multifattoriali tra loro strettamente interconnessi.

Non si può infatti pervenire ad una definizione di *mangiare geografico*, nelle sue differenti declinazioni "mangiare siciliano", "mangiare abruzzese", "mangiare laziale", "mangiare romanesco", senza che si tengano in debito conto le processualità diacroniche e i rapporti sistemici che il cibo intrattiene con gli assetti morfologici, economico-produttivi, socio-culturali espressi da un determinato territorio.

Per questo, prima di affrontare il discorso delle pratiche gastronomiche tradizionali in uso nel Lazio, e per meglio comprenderne le specificità, si pone indispensabile operare alcune riflessioni preliminari volte a far emergere sia la dimensione antropologica che il cibo sottintende, sia le peculiarità fisionomiche espresse da una regione dai tratti identitari tutt'altro che unitari.

Partiamo dal primo ambito di riflessione. L'alimentazione, nella sua connotazione primaria di risposta fisiologica al bisogno di sopravvivenza, costituisce una strategia adattiva mediante la quale l'uomo si relaziona all'ambiente in cui vive. Al suo interno giocano un ruolo decisivo tanto fattori di tipo materiale quanto fattori di tipo culturale da cui dipendono sia le tipologie dei cibi destinati al consumo alimentare, sia le pratiche culinarie adottate nel confezionamento delle vivande e sia le propensioni dei gusti: vale a dire ciò che a livello individuale e collettivo viene reputato buono o cattivo da mangiare (Harris, 1992, p. 5).

I fattori di tipo materiale sono rappresentati dalla natura orografica dei suoli, dai condizionamenti climatici, dalla qualità mineralogica dei terreni, dagli strumenti e dai metodi utilizzati per il reperimento delle derrate, dal grado di complessità tecnologica con cui vengono gestiti i processi produttivi (agricoltura, allevamento, pesca, caccia, raccolta) che trasformano gli elementi di natura in elementi di cultura.

I fattori culturali, dal canto loro, sono rappresentati dal dipanarsi degli accadimenti storici, dal disporsi dei flussi migratori, dal susseguirsi dei processi di acquisizione/scambio delle conoscenze, dall'influire dei dettami religiosi, dall'alternarsi delle mode e dei costumi che ovunque collegano il cibo alla possibilità (scelta) di essere mangiato o meno. E che il cibo incarna in sé un fatto appartenente a pieno titolo alla sfera dei valori culturali dell'uomo lo

si può agevolmente dedurre dalla circostanza che esso, fuoriuscendo da un discorso meramente nutrizionale, si iscrive all'interno delle pratiche identitarie e dei comportamenti socialmente condivisi. Da ciò che si mangia, da quanto si mangia, da dove si mangia e da come si mangia, infatti, ciascuno comunica di sé, e comprende dell'altro, ciò che più intimamente lo riguarda. Comunica cioè, prima ancora e senza il bisogno di esibire qualsiasi documento di identificazione, da quale territorio si provenga, a quale classe sociale si appartenga, quale culto si professi e perfino quali disagi psicologici si patiscano. Valgano, al riguardo le seguenti affermazioni (Di Renzo, 2005c, p. 9):

l'alimentazione [...] rappresenta un campo globale dell'esperienza umana, un "fatto sociale totale", attorno al quale tutte le culture organizzano la vita dei loro membri dotandola dei suoi significati più completi. Infatti, se da una parte, e prima di ogni altra cosa, il cibo è essenzialmente nutrimento, sostentamento, bisogno, dall'altra è fondamentalmente cultura, sovrastruttura, pensiero. Se nel suo configurarsi in termini di puro vitto è quanto permette all'uomo di assolvere ai processi biologico-vitali dell'esistenza, nel suo rappresentarsi in termini di "fatto gastronomico" è ciò che gli consente di assurgere a persona simile di chi mangia con lui e come lui: è in pratica un principio generatore di identità territoriali distintive.

Quest'ultima dichiarazione permette di accedere direttamente al secondo livello di riflessione sopra individuato, ossia quello inerente ai modelli alimentari tradizionali in uso nel Lazio. Più precisamente, la domanda che ci si deve porre è la seguente: esiste un modo di mangiare che caratterizzi la gastronomia della regione in modo internamente univoco ed esternamente distinguibile da quella delle altre gastronomie italiane?

Come si cercherà di chiarire, la risposta a tale quesito è tutt'altro che affermativa e scontata, con buona pace di chi intende fare dei "piatti regionali" il cavallo di battaglia di efficaci strategie commerciali volte a perseguire la promozione di marchi alimentari o il marketing turistico del territorio.

Sostiene sull'argomento Vito Teti (1999, pp. 107-108):

le cucine regionali sono essenzialmente una costruzione postmoderna nella quale confluiscono elementi disparati, frammentari, non omogenei, provenienti da diverse località di un territorio più vasto di quello regionale. Alimenti o piatti che oggi vengono inseriti in non sempre ben definite cucine regionali hanno avuto nel passato elaborazione, specializzazione e diffusione quasi esclusivamente locali.

E, per rendere ancora più esplicito il suo pensiero precisa a mo' di esempio (*Ibidem*, p. 108):

la 'nduja, il famoso insaccato preparato con le parti grasse del maiale e con una quantità elevata di peperone piccante, viene oggi pubblicizzato e commercializzato come un insaccato tipico della Calabria, mentre, fino ad anni assai recenti, veniva prodotta esclusivamente a Spilinga e nella zona dell'altopiano del Poro.

Ebbene, le stesse considerazioni che l'antropologo avanza a proposito della sua terra d'origine, possono essere estese anche all'intero territorio nazionale senza possibilità di fraintendimenti o approssimazioni di sorta. Lazio compreso.

### **Breve quadro descrittivo di una "regione mosaico"**

Coerentemente con il pensiero del Teti, e contrariamente a quanto una certa comunicazione mass-mediatica di stampo generalista lascia spesso intendere, la dizione "cucina laziale" è da ritenersi un'espressione (slogan) del tutto priva di livelli oggettivi di riscontro. Al suo posto, dunque, è preferibile usare unità "minime" di definizione tipo "cucina romanesca", "cucina ciociara", "cucina sabina", "cucina viterbese", "cucina castellana", in quanto più rispecchianti gli assetti territoriali e socio-culturali espressi dalla regione.

Del resto, che parlare di cucina o gastronomia laziali incarna un indebito abuso linguistico-concettuale lo conferma il fatto che lo stesso Lazio, così come oggi lo si conosce, rappresenta una "invenzione geografica" fatta a tavolino nel corso di un arco cronologico che va dall'Unificazione d'Italia fino agli anni trenta del Novecento. Chiarisce in proposito il Landini (1981, p. 27):

Il Lazio è una regione artificiale in quanto il suo territorio deriva in buona parte da aggregazioni recenti di tipo amministrativo e dal recupero di vaste zone anecumeniche o subecumeniche interne, non suscettibili fino a pochi decenni or sono di un popolamento stabile.

Nel Lazio odierno, spiega più in dettaglio il geografo (*ibidem*, pp. 18-19)

rientrano parti di Toscana meridionale (la Maremma Laziale, cioè la fascia costiera a nord di Civitavecchia, e la stessa parte settentrionale della Tuscia viterbese), di Umbria (nell'incerto confine tra Acquapendente ed Orvieto, ma soprattutto con Rieti e la Sabina, sottratte nel 1923 alla provincia di Perugia; [...] di Abruzzo (l'alto bacino del Tronto, con Amatrice, e l'antico circondario di Cittaducale, aggregati solo nel 1927), e infine di Campania (per l'appartenenza storica di Formia e Gaeta al Regno di Napoli, come per la cessione, ancora nel 1927, di una cinquantina di comuni della provincia di Caserta, allora temporaneamente soppressa, a quella, neocostituita, di Frosinone).

Ma a rendere gli assetti della regione tutt'altro che omogenei ed unitari, oltre ai citati fattori politico-amministrativi se ne devono considerare anche altri di diverso ordine che si rapportano alle sue contrastanti conformazioni geo-morfologiche, pedologiche, idrografiche, climatiche e paesaggistiche. Da esse dipendono l'alternarsi di differenti ambienti ecologici che oppongono zone montuose a zone di pianura; zone collinari a zone costiere, zone vallive a zone lacustri; così come oppongono suoli calcarei a suoli vulcanici; habitat boschivi (circa il 21% dell'intera superficie regionale e approssimativamente il 6% di quella nazionale) ad *habitat* paludosi; climi marittimi a climi continentali.

L'interazione di tutte queste variabili, unitamente all'intrecciarsi delle dinamiche demografiche che hanno più volte rimodellato la composizione etnica della popolazione (si pensi, *una tantum*, alla massiccia ondata migratoria che ha visto arrivare migliaia di contadini veneti negli Agri Pontino e Romano all'alba della loro bonifica) non ha mancato di produrre inevitabili ripercussioni sul campo delle attività economiche e delle sfere produttive (nonchè gastronomiche), predisponendone le direttrici di sviluppo in senso frammentario e disomogeneo. In particolar modo, trascurando l'area metropolitana della Capitale e i distretti industriali disposti in spazi assai settorializzati, il Lazio rivela una identità fortemente rurale che perdura da secoli fino ai nostri giorni. Una identità i cui contrassegni peculiari permettono di scorgere nell'agricoltura e nell'allevamento le autentiche matrici "genetiche" del suo territorio. Queste, fatta eccezione per le realtà insulari e per tratti localizzati della fascia litoranea (Civitavecchia, Fiumicino, Anzio, Formia, Gaeta) sembrano non includere in modo rilevante la pesca e la cultura marinaresca, malgrado la regione disponga di circa 360 chilometri di costa.

L'agricoltura, vera spina dorsale dell'economia laziale, fino all'epoca delle grandi opere idrauliche e, successivamente, fino al periodo delle riforme fondiari degli anni '50 - '60 dello scorso secolo, è stata condotta in un regime di sostanziale auto-produzione e auto-consumo, soprattutto nelle zone più interne e di montagna. Dalla sua pratica le comunità locali hanno tratto cereali, ortaggi, legumi, vite e olivo cui, a seguito delle influenze arabe e delle scoperte geografiche, si sono aggiunti mais, agrumi, pomodori e barbabietole (Landini, 1981, p. 48). A questi prodotti "generici", variamente distribuiti nelle diverse aree della regione, e in ogni caso comuni a gran parte dell'intero territorio nazionale, si assommano poi tutta una serie di varietà autoctone per le quali è invece del tutto legittimo parlare di tipicità locale: fagiolina arsolana, cicerchia di Campodimele, castagna di Vallerano, uva pizzutella di Tivoli, broccoletto di Anguillara, fragolina di Nemi, nocciola del viterbese, lenticchia di Ventotene, carciofo, zuccina e lattuga romanesche, ed altro ancora (Hausmann, 2007, pp. 229-232).

Condizionata lungamente dalle indisponibilità dei suoli, dalla arretratezza tecnologica, dalla scarsità dei rendimenti e dalla obsolescenza delle strutture fondiari, all'agricoltura sono da ricondursi gli aspetti più proficui dell'economia territoriale. Inoltre sono da correlarsi le componenti più connotative della cultura popolare con inclusione del patrimonio demoetnoantropologico immateriale (feste, rituali, giochi, proverbi, canti) e materiale (artigianato, abbigliamento, utensileria, gastronomia).

L'allevamento, simbolo archetipico e iconografico della "lazialità" già da epoca latina, sebbene nel tempo abbia visto ridimensionare di molto la sua incidenza in termini occupazionali, rappresenta ancora oggi una voce del tutto autorevole nel quadro della strutturazione del reddito regionale: sia dal punto di vista della produzione delle carni sia da quello lattiero-caseario. E se le attuali pratiche zootecniche evidenziano una palese preponderanza del settore bovino, il cui patrimonio sovrasta la classifica delle regioni

italiane centro-meridionali, la pastorizia continua a dimostrare una vitalità del tutto sorprendente ed inopinata, malgrado la crisi che ne ha investito il comparto a partire dalla fine del secondo conflitto mondiale. La scomparsa della transumanza, la caduta progressiva del valore della lana, il sorgere del mito della bistecca, la messa a coltura intensiva della Campagna Romana (tradizionale meta invernale delle greggi appenniniche), l'abbandono delle aree di montagna e ancor più il rifiuto umano ad applicarsi ad un sistema lavorativo gravoso e totalizzante dell'esistenza, hanno infatti innescato la cortocircuitazione di un modello economico pervicacemente intrecciato all'identità storica della regione, soprattutto in rapporto alla sua geografia interna e montanara.

Nel complesso, dalle attività di allevamento gli abitanti del Lazio hanno da sempre ricavato indispensabili fonti di nutrimento il cui utilizzo nelle gastronomie locali ha dato luogo a molteplici varietà di vivande attualmente al centro di un intenso processo di rivalorizzazione alimentare e commerciale. Si pensi all'abbacchio romano, alle coppiette di suino (un tempo di equino), alla corallina, alla porchetta di Ariccia, agli abbuoti di Viticuso e al tordo matto di Zagarolo; ma si pensi anche, ragionando in termini di derivati, al caciofiore, alla marzolina, al pecorino romano, al "pressato a mano", al gran cacio di Morolo, alla caciotta romana (Hausmann, 2007, pp. 229-232).

### **Le molteplici gastronomie tradizionali del territorio laziale**

Venendo ora a ragionare dei modelli gastronomici espressi dalle speciali interazioni cultura-ambiente di cui si è dato sintetico ragguaglio, due sono le considerazioni sulle quali è necessario far convergere le riflessioni: come si mangiava nel Lazio prima dell'avvento della globalizzazione e perché si sta tornando a mangiare secondo tendenze (apparentemente) tradizionali. Ciò dando per scontata la non-necessità di doversi soffermare sulle pratiche del mangiare quotidiano, posta l'ovvietà che esse manifestano sul piano dell'esperienza ordinaria. Un'esperienza che vede le nostre tavole imbandite di una gran quantità di cibi precotti, surgelati, pastorizzati, industrialmente confezionati, gustativamente standardizzati, geneticamente modificati e televisivamente garantiti. Un'esperienza nella quale, inoltre, bresaole valtellinesi, caciocavalli ragusani, pesti liguri, ventricine abruzzesi, lardi di Colonnata, tortellini emiliani, *entrecotes* argentine, *camemberts* francesi, braciole olandesi, *cous cous* maghrebini, concorrono a riempire gli stomaci laziali di "alterità" gastronomiche geograficamente delocalizzate e stagionalmente decontestualizzate. Innanzitutto occorre che si stabilisca uno spartiacque cronologico al di qua e al di là del quale situare i modelli alimentari della regione. Ebbene, seppure in termini non categorici, tale linea di demarcazione va individuata nel periodo immediatamente successivo alla seconda guerra mondiale nel quale è venuto inaugurando in tutta l'Italia il ciclo del cosiddetto *boom* economico.

Anteriormente ad esso ciò che sembra improntare le consuetudini culinarie è soprattutto l'angustia dei regimi alimentari comuni alla maggior parte della popolazione. In proposito, del tutto appropriata può risultare la lettura integrale di una pagina di Gabriella Ciampi (1998, p. 51) tratta dal volume *L'alimentazione*, che l'editore Einaudi ha voluto includere nei celebri "Annali" della Storia d'Italia:

Il vitto dell'agricoltore del monte risultava in generale

scarso e poco nutritivo; rara è per loro la varietà del cibo, e si riscontra soltanto in qualche famiglia alquanto più agiata (...) Il vitto ordinario è quasi unicamente basato sul granturco. Questo cereale, ridotto in farina, viene impastato con acqua e sotto forma di schiacciata, detta pizza, è cotto nel forno per fare il pane e servito in tutti i pasti quotidiani. Altra farina di granturco è cotta nell'acqua, rare volte condita con sale ed olio, lardo, ricotta o verdura, e forma la polenta, la quale rappresenta la minestra giornaliera del coltivatore.

In alternativa era usata la minestra di legumi, fagioli, fave, ceci, mochi ed a proposito del moco la commissione rilevava che esso, assieme alla cicerchia, «rappresenta l'ultima qualità di alimentazione, essendo riconosciuti come nocivi alla salute appena se ne faccia un uso abituale». Scarso l'uso di salumi, baccalà e merluzzo e pressoché sconosciuta la carne sia di pecora o di capra sia di suino, come pure era assente l'uso del vino fra i montanari.

Comunque sia - concludeva la commissione - l'alimentazione è sempre incompleta, sovente costituita da cibi malsani. Il grano e il granturco sono ordinariamente avariati, i legumi cattivi, il formaggio magro; e così via discorrendo. I coltivatori poveri, generalmente, dei pochi cereali e civarie che producono, vendono i migliori per raggruzzolare poche lire, e ritengono e spesso comprano per l'alimentazione loro e delle loro famiglie tutto quel che v'ha di peggio. Questo è il regime generale delle famiglie; anche più triste è quello dei braccianti.

Profondamente diversa risultava l'alimentazione in alcune zone della collina: il maggior benessere legato al sistema agricolo, il clima, la migliore qualità del terreno, davano luogo a un uso più articolato dei prodotti: niente granturco, ma frumento e poi «patate, legumi, erbaggi, sale ed altri condimenti, come olio, lardo, sugna o strutto di maiale (...) carne bovina e suina fresca e salata (...) polli e uova, latte, latticini, formaggio, salumi, vino, mezzo vino o vinello». A questo modello ottimale, peraltro non diffuso su tutto il territorio collinare, ove pure non mancavano prassi alimentari scarse e malsane, si contrapponeva l'alimentazione in uso nel piano: qui il «vitto ordinario si basa sul granturco ridotto in pane ed in polenta», cui si aggiungevano tutt'al più «gli erbaggi».

A questa precarietà esistenziale e alla ristrettezza dei regimi dietetici denunciati a suo tempo dalle parole del marchese Francesco Nobili-Vitelleschi (1883, pp. 788-793), nel Lazio agro-pastorale ha fatto tuttavia da contraltare un apprezzabile ventaglio di ricettari strutturatisi in seno alle sue differenti porzioni di territorio. Un ventaglio che ci permette di discernere molteplici cucine locali considerabili come connotative di altrettanti "dialetti gastronomici". Simili dialetti gastronomici espressione della cultura marinaresca, contadina, pastorale, boscaiola, valliva, montanara, lacustre, ma anche (come sopra

ricordato) sabina, viterbese, castellana, romanesca, si sono ovunque caratterizzati per una fondamentale semplicità di risorse unita ad una altrettanta semplicità di procedure preparative.

Si pensi, tanto per citare degli esempi, alla cucina romanesca del quinto quarto, basata su quanto di commestibile resta della bestia macellata dopo l'asportazione delle parti più pregiate e dalla quale sono scaturiti piatti come la coda alla vaccinara, la coratella, la trippa in umido o i rigatoni con la pajata. Si pensi alle sagne di farro con l'aglione, che in territorio di Orvinio venivano approntate a mano con cereale locale e condite con una salsa cruda a base di aglio, olio, sale e peperoncino. Si pensi alla zuppa di ceci, baccalà e *nghiacceteglie*, che i contadini della zona di Cori e Priverno preparavano con l'impiego di un cavolo bluastro un tempo coltivato esclusivamente in quest'area del Lazio meridionale. Si pensi inoltre a quei particolari involtini di carne noti con il nome vernacolare di *abbuoti*, che in gran parte della Ciociaria si confezionavano con interiora di agnello, odori (cipolla, prezzemolo) e formaggio pecorino tenuti assieme dalle budelline dello stesso animale.

Ebbene, per molte di queste specialità, tiene a rimarcare Corrado Barberis, la tipicità non sempre e non necessariamente è da riferirsi (2004, p. 61)

all'impiego di quei prodotti che noi oggi definiamo "tipici", in quanto l'uso più diffuso che si riscontra è semplicemente quello di prodotti del territorio di cui non può essere decretata una tipicità poiché genericamente comuni. Ad esempio, il *polentone con la ventresca* si avvale di due ingredienti - la farina di mais e la ventresca - la cui tipicità non è riferita solamente alla zona del piccolo comune di Orvinio, bensì riguarda tutto il territorio nazionale. Un discorso analogo interessa *l'acquacotta* della Maremma laziale, simile a quella in uso in Toscana e con numerose e piccole varianti, legate al tipo di erbe usate per prepararla.

Per altre ricette, prosegue il sociologo, il marchio di tipicità è invece da ritenersi pienamente giustificato dall'impiego di prodotti esclusivi di una zona geografica ed estranei ad altre: come è il caso della zuppa che nell'Alta Valle dell'Aniene viene preparata con il "fagiolo cioncone"; o della *bazzoffia* che nell'Agro Pontino viene cucinata con carciofi e lattuga esclusivi di questa specifica area del Lazio. Il più delle volte, tuttavia, la tipicità è da ritenersi come un mero "valore aggiunto" che le politiche di marketing attribuiscono a taluni piatti, o a taluni alimenti, con il solo scopo di favorire la promozione pubblicitaria di un territorio o di un marchio alimentare<sup>1</sup>. Un valore aggiunto che, tra l'altro, non sempre e non necessariamente può trovare un riscontro positivo nelle esperienze gustative dei palati cittadini. Considera al riguardo Michela Zucca (2007, pp. 228-229):

---

<sup>1</sup> Avvisa al riguardo Corrado Barberis (2004, pp. 61-62): «Sarebbe difficile definire "tipici" i piccoli pesci che rimangono incagliati nelle reti dei pescatori del lago di Bolsena con i quali si prepara la famosa *sbroscia*, e nemmeno possono essere definiti "tipici" gli altri ingredienti che la compongono, poiché sia le patate che la mentuccia sono diffuse comunemente in tutta la regione. Assai più difficile sarebbe poi stabilire la tipicità della zuppa di pesce di Nettuno, anche se il pesce che si pesca lungo quel litorale ha caratteristiche di sapore davvero particolari».

Pensiamoci bene: in realtà, che cosa si cerca quando si compra un prodotto “tipico”? Per che cosa si è disposti a pagare di più? La questione del gusto, nella maggior parte dei casi, scade in secondo piano. Perché un alimento prodotto secondo le regole tradizionali, normalmente non piace al consumatore che abita in un contesto metropolitano e oramai da tempo ha perso ogni contatto col territorio. Perché, di solito, il cibo che veniva (e in molti casi ancora viene) consumato “in campagna” è troppo saporito; i suoi colori e i suoi sapori sono troppo forti; è troppo ricco di grassi e di sali. Un salame fatto in casa senza l’uso di conservanti e stagionato il tempo debito in una cantina umida, si riempie di muffa, diventa marrone e spesso non riesce ad essere neppure annusato da chi non è abituato; molti cittadini devono, letteralmente, imparare a digerirlo, e ci mettono mesi, settimane in cui devono imporsi di superare il disgusto. Poi non riescono più a mangiare il “negronetto del supermercato”, senza sapore e senza profumo: ma prima devono sforzarsi. La stessa cosa avviene col pollo ruspante: chi è abituato ai gallinacci frolli da togliere dal *cellophane* e infornare (in mezz’ora si mangia!), pronti in due mesi a furia di ormoni e senza muscoli perché passano la loro breve e sfortunata vita senza razzolare mai, è infastidito dal fatto che quelli nostrani devono cuocere per minimo due ore prima di essere commestibili, la loro carne non è bianca e comunque rimane dura e stopposa e si fa fatica a masticare. Stessa cosa con l’insalata dell’orto, o peggio con gli spinaci, che, a differenza della verdura cresciuta nelle colture idroponiche (che non ha mai visto né terra né letame) deve essere accuratamente pulita, anche perché si corre il rischio di trovarci dentro terra e lumache, che quando finiscono nel piatto fanno veramente schifo, perché si vedono bene, non come i residui di concimi chimici antiparassitari anticrittogamici demuffanti che sono invisibili e che fanno “solo” venire il cancro.

### **Modelli dietetico-alimentari a confronto tra esperienza del presente ed idealizzazione del passato**

Assai spesso, nelle pubblicazioni di gastronomia redatte ad uso localistico-promozionale viene riferito che “un tempo” nel Lazio si mangiava in maniera del tutto diversa (sottintendendo migliore) rispetto ad oggi. In proposito, viene enfatizzato come la cucina tradizionale fosse di gran lunga più genuina, più naturale e più gustosa di quella che si prepara nelle case e nei ristoranti del nostro tempo. Ma le cose stanno davvero nei termini riportati? Gli alimenti di cui una volta si faceva uso nel viterbese, nel reatino, nel frusinate, nelle zone dell’Agro Romano e Pontino erano veramente più sani e più autentici di quelli che caratterizzano le abitudini gastronomiche quotidiane?

In effetti, nell’ultimo mezzo secolo, molto è cambiato nel modo di nutrirsi della popolazione: sono cambiati gli ingredienti-base, sono cambiati i procedimenti di preparazione (le ricette), sono cambiati i tempi e i modi del mangiare, sono cambiati perfino i valori e i significati attribuiti ai cibi e alle bevande. Tuttavia ciò non vuol dire che oggi nel Lazio si mangi in maniera meno equilibrata (sottintendendo peggiore) di quanto non si facesse in passato. Anzi, sotto certi aspetti, si può ritenere che gli stili alimentari siano notevolmente migliorati rispetto a 50 o 60 anni fa, quando le tavole di casa erano carenti di molti importanti prodotti necessari ad un corretto sviluppo fisico dell’organismo. Certo, oggi l’eccessivo uso di zuccheri, di grassi animali e vegetali,

di additivi artificiali per favorire la conservazione o la qualità estetica dei cibi espone chiunque al rischio di contrarre pericolose malattie quali l'obesità, il diabete, l'ipertensione, o alcune forme di tumore che colpiscono soprattutto l'apparato gastro-intestinale. In passato, però, il benessere fisico della persona non si può dire che fosse maggiormente garantito da come che si mangiava. Ed infatti, malattie come lo scorbuto, il rachitismo, il gozzo, la pellagra, il cretinismo, la diarrea cronica causavano problemi non meno gravi per la salute di quanti non ne procurino al presente patatine, *hot dog* o *big mac* consumati in eccesso in ogni momento della giornata. Questo perché, sebbene è vero che la maggior parte della popolazione mangiasse in maniera meno elaborata, di fatto ci si alimentava in modo non sempre completo dal punto di vista nutrizionale. Basti pensare, tanto per fare dei comuni esempi, che il pane fresco di giornata (che oggi si compra nella sua varietà bianca e raffinata) una volta costituiva un lusso riservato esclusivamente ai cittadini o ai membri delle classi più agiate. Nei paesi, nelle zone di campagna e soprattutto nelle aree di montagna si faceva invece uso di pane grezzo fatto con miglio, segale, veccia e perfino ghiande; un pane nero e pesante che saziava senza nutrire e che veniva preparato una volta a settimana nei forni pubblici che ogni paese o quartiere cittadino metteva a disposizione dei suoi abitanti.

Basti pensare che il pesce fresco, ad eccezione delle persone più ricche o di quelle che abitavano in prossimità del mare e dei laghi, quasi mai veniva consumato nelle tavole degli operai, dei contadini e dei pastori. Questi tutt'al più potevano permettersi qualche sarago essiccato o qualche piccolo pezzo di baccalà conservato sotto sale.

Basti pensare che l'olio di oliva, formidabile riserva di elementi primari dal punto di vista dietetico, solo raramente faceva la sua comparsa nei pasti quotidiani come condimento delicato di pietanze o contorni; al suo posto, dominavano incontrastati strutto, sugna e lardo di maiale i quali, benchè gustosi e saporiti al palato, costituivano un vero attentato per il cuore e le arterie.

Basti pensare che i piatti a base di carne si consumavano solo nelle ricorrenze più importanti come la Pasqua, il Natale, il carnevale, le feste patronali, o in occasione dell'uccisione del maiale. Inoltre, nelle rare volte in cui venivano serviti, consistevano quasi sempre in porzioni scadenti dell'animale macellato quali trippa, coratella, nervetti, cervello, zampe o coda; mentre fettine, polpe e bistecche erano di norma destinate alle tavole dei pochi fortunati che potevano permettersi.

Ma in passato, a rendere ancora più squilibrato e insalubre il modo di alimentarsi di gran parte della popolazione, hanno contribuito anche due altre circostanze di rilievo tuttora vive nella memoria delle generazioni più anziane: la scarsità cronica del cibo e la monotonia ricorrente dei menù culinari. Ciò vuol dire che, fino alla metà circa dello scorso secolo, non soltanto nel Lazio si mangiava male e poco, ma si mangiavano anche e sempre le stesse cose. E, sebbene delle varianti potevano riscontrarsi tra zone pianeggianti e montuose, tra contadini e pastori, tra cittadini e borghigiani, tra estate e inverno, tra tempo

feriale e periodo festivo le abitudini alimentari erano quasi ovunque le stesse. In particolare, il modello gastronomico più diffuso era quello che prevedeva due pasti principali al giorno, mattina e sera, realizzati con l'uso di farina di granturco, patate, verdure di campo e molte varietà di legumi: fagioli, lenticchie nonché ceci e cicerchie. Questi ingredienti-base, che raramente includevano carne, latticini, uova o insaccati, venivano ogni giorno lavorati dalle massaie per ottenere polente, minestre, focacce e zuppe variamente aromatizzate con odori di ogni tipo per sopperire alla scarsità di olio, sale e condimenti di altro genere. I piatti, poi, mai colmi e mai sufficienti a saziare la fame, venivano da tutti consumati in famiglia stando seduti attorno ad una tavola e badando accuratamente che nulla andasse perso o sprecato.

Questa situazione di precarietà alimentare, come si è evidenziato nel precedente paragrafo, si è prolungata fino agli anni '50 del Novecento. A partire da tale periodo cronologico, infatti, tutta una serie di cambiamenti profondi che hanno riguardato l'economia nazionale hanno reso possibile il passaggio della società italiana, e laziale, da un modello di tipo agro-pastorale arcaico ad uno di tipo moderno ed industriale. Ciò ha significato maggiore ricchezza per le famiglie, maggiore utilizzabilità di denaro e, di conseguenza, maggiore disponibilità di beni: compresi quelli relativi alla sfera del cibo e dei generi alimentari. Simile disponibilità, dovuta anche allo sviluppo dei sistemi di trasporto e all'introduzione di frigoriferi e congelatori, ha fatto sì che non solo in ogni luogo del Lazio si potessero avere generi alimentari prodotti in altre zone della regione o al di fuori di essa (si pensi agli *hamburger*, al *Kebab*, al *sushi*), ma ha fatto anche sì che ogni persona potesse permettersi il lusso di mangiare carne, pasta e pesce a volontà, fino ad oltrepassare la soglia del fabbisogno. Si è così giunti da una parte a contrapporre il malnutrimento con l'iperalimentazione, l'inedia con l'obesità, la gastronomia locale con il cibo globale; dall'altra, invece, a guardare con ricordo sempre più nostalgico e malinconico a quegli *abbuoti*, a quelle *pajate*, a quelle *acquecotte* e a quegli *stringozzi* che, malgrado la televisione voglia farci credere il contrario, i palati dei nostri nonni hanno più desiderato che realmente assaporato.

### **Il revival del cibo locale come “fabbrica del territorio”**

Nel Lazio, gastronomie e ricette “tipiche” come quelle appena richiamate, e come moltissime altre che qui non è possibile elencare, si trovano attualmente al centro di un rinnovato interesse collettivo dopo aver conosciuto per diversi decenni un inesorabile processo di rimozione culturale. Un processo che ha avuto inizio al di qua di quello spartiacque cronologico sopra ricordato (*boom* economico) e che è stato internamente segnato dallo spopolamento del mondo rurale e montano, dall'inurbamento massiccio nelle grandi città industriali, dalla diffusione di strumenti di conservazione alimentare in grado di assicurare la disponibilità delle derrate al di là dei periodi e delle aree di

produzione, dall'accesso massiccio delle donne nel mondo lavorativo e dal conseguente cambiamento delle modalità di preparazione/consumo dei cibi.

Il concorrere di siffatti fattori (Di Renzo, 2006, p. 56)

se in una prospettiva più generale ha innescato l'irreversibile declino della cultura contadino-pastorale tutta improntata all'insegna della precarietà esistenziale e della limitatezza delle risorse, nell'ottica delle pratiche alimentari ha comportato una ragguardevole trasformazione delle specificità gastronomiche tradizionali e un brusco arresto nella trasmissione dei saperi culinari popolari. Un arresto cui ha fatto da corollario non solo la perdita di consuetudini secolari scaturite attorno al cibo (uso di materie prime, modalità di preparazione, tempi e luoghi di consumo) ma anche l'affermarsi di una differente propensione dei gusti. Questi hanno progressivamente conosciuto un processo di omologazione che ha ristretto sempre più lo spazio dei sapori e degli standard alimentari locali, considerati sinonimo di un mondo percepito come "inattuale" e dal quale si avvertiva la necessità di prendere la maggior distanza possibile per ciò che rappresentava (miseria, sottosviluppo, arcaismo), o che dimostrava di non saper garantire (abbondanza, benessere, modernità).

Quindi, come spesso accade quando i processi acculturativi si fanno troppo spinti ed unidirezionali, il bisogno di non perdere "se stessi" (o di ritornare ad esserlo), ha attivato negli ultimi decenni un crescente movimento contrappositivo teso ad invertire la dinamica dei fenomeni omologativi in direzione di un recupero culturale capace di restituire un senso di identità forte da mettere in gioco nella dialettica globale-locale. Simile operazione di recupero, se in termini generali si è venuta concretizzando nel promuovere fenomeni di risveglio folklorico e di "invenzione" della tradizione (Clemente, Mugnaini, 2002) in termini più consoni ad un discorso alimentare ha dato luogo a forme di revivalismo gastronomico volto a riscattare gusti, sapori e consuetudini del mangiare "come quelle di una volta": si pensi al diffuso fenomeno delle botteghe del gusto, degli agriturismo, delle sagre gastronomiche o dei pranzi romani, medievali, rinascimentali.

E così nel, nel Lazio come nel resto dell'Occidente post-moderno, "genuino", "tipico", "casereccio", "autentico", "fresco", "naturale" stanno assumendo sempre più la dimensione qualificativa di un modo di mangiare coerente con le istanze della tradizionalità e dell'equilibrio tra uomo, salute e ambiente. Ora, se questa affermazione da una parte corrisponde a verità (una zuppa di farro è pur sempre da ritenersi un alimento filologicamente-dieteticamente-ecologicamente preferibile ad un "doppio cheeseburger"), dall'altra rischia di indurre molti a cadere nell'equivoco, o nell'(auto)inganno, che mangiando cibi e piatti locali si possano far rivivere sapori "autentici" di cui si avverte l'infelice mancanza. Nulla di più fuorviante.

A ricordarcelo è lo stesso Vito Teti uno tra i maggiori esperti italiani di antropologia dell'alimentazione:

un piatto tradizionale, collocato all'interno di un "insieme alimentare" non accessibile in passato, assume oggi un diverso valore dietetico, simbolico, rituale. È come se un'antica parola e un'espressione dialettale venissero inserite e adoperate all'interno di un'altra lingua. Non è sufficiente citare i proverbi per far rivivere le culture tradizionali; né è sufficiente proporre desuete ricette per resuscitare il senso e il gusto della cucina del passato. (Teti, 1999, p. 110)

Non basta dunque consumare i "frascarelli", le "fregnacce" o il "pangiallo", magari in una *fraschetta* di Ariccia, in una *hostaria* di Sutri o in una *taberna* lungo l'Appia per poter sostenere di aver mangiato l'"autentico" come «solo un tempo si faceva». Né basta riesumare vecchi tegamini o polverose giare seppellite in soffitta per illudersi di poter condividere le "schiette" esperienze gustative dei nostri nonni. Ciò in quanto, insiste Teti esiste una notevole differenza «tra [il mangiare] le "erbe", magari scondite, come piatto unico di un'intera giornata e [il mangiare] le "erbe" come contorno all'interno di un ricco ed elaborato pasto» (*Ibidem*). Così come esiste una altrettanto significativa differenza tra il

mangiare qualche volta i salami, cibi di lusso e delle grandi occasioni, e l'averli sempre a disposizione all'interno di un regime alimentare in cui domina contemporaneamente anche la pasta, la carne, il pesce, il pane bianco, i dolci, la frutta e vino a volontà. (*Ibidem*)

Una ricetta o un cibo della tradizione gastronomica agro-pastorale possono anche essere mantenuti in uso, o fatti rivivere: il mondo intero che li ha partoriti certamente no.

## BIBLIOGRAFIA DI RIFERIMENTO

- AA.VV., 1883, *Atti della Giunta per la inchiesta agraria e sulle condizioni della classe agricola*, IX. *Relazione del commissario Marchese Francesco Nobili-Vitelleschi sulla quinta circoscrizione.*
- J. ANDRE, 1961, *L'Alimentation et la cuisine a Rome. Ouvrage publié avec le concours du Centre National de la Recherche Scientifique*. Paris, Klincksieck.
- B. AN TOMARINI, M. BISCUSO (a cura ), 2004, *Del gusto e della fame: teorie dell'alimentazione*, Roma, Manifestolibri.
- C. BARBERIS (a cura), 2004, "Identità e tradizione gastronomica del Lazio", in *Quaderni di Informazione Socioeconomica*, n. 10,
- A. BONI, 1930, *La cucina romana: contributo allo studio e alla documentazione del folklore romano*. Roma, Ediz. della Rivista Preziosa

- P. CADONICI, 2005, *Cibo, costume e dintorni: riflessioni sui gusti alimentari e disgusti comportamentali dei nostri giorni*, Soveria Mannelli, Rubbettino
- P. CAMPORESI, 1980, *Alimentazione folclore società*, Parma, Pratiche
- A. CAPATTI, M. MONTANARI, 1999, *La cucina italiana. Storia di una cultura*, Roma-Bari, Laterza
- A. CARBONE, G. DONO, M. GIOIA, 2000, "Indagine sui prodotti agricoli tipici della Regione Lazio", in *Quaderni di Informazione Socioeconomica*, n.3
- G. CIAMPI, 1998, "L'alimentazione popolare a Roma e nell'Agro Romano", in *Storia d'Italia. L'alimentazione*, Annali 13, Torino, Einaudi
- P. CLEMENTE, F. MUGNAINI (a cura), 2001, *Oltre il folklore. Tradizioni popolari e antropologia nella società contemporanea*, Roma, Carocci
- M. CRESTA, 1995, *L'uomo, il cibo e il territorio: elementi di ecologia e geografia dell'alimentazione*, Vibo Valentia, Monteleone
- F. DEI, 2002, *Beethoven e le mondine. Ripensare la cultura popolare*, Roma, Meltemi
- E. DI RENZO, 2006, "Il dialetto a tavola", in *La nuova ecologia*, maggio, anno XXVI, n. 5
- E. DI RENZO (a cura), 2006, *Cibo e alimentazione. Tradizione, simboli, saperi*, Atti del X Congresso AISEA, [www.aisea.it](http://www.aisea.it)
- E. DI RENZO, 2005a, "Effetto sagra. Recupero di gastronomie e sapori", in AA.VV., *Storia del Lazio rurale. Il Novecento*, Roma, Arsial, pp. 306-321
- E. DI RENZO, 2005b, *La cultura dell'olio nel territorio della Sabina*, (DVD, colore, 18') Regione Lazio - Assessorato al Turismo
- E. DI RENZO (a cura), 2005c, *Strategie del cibo. Simboli, pratiche, valori*, Roma, Bulzoni
- E. DI RENZO, A. MANODORI SAGREDO, 2005, *Convivio. Luoghi, riti e radici dei prodotti agroalimentari della Provincia di Roma*, Catalogo dell'omonima mostra fotografica, Roma, Società Geografica Italiana
- J. L. FLANDRIN, 1994, *Il gusto e la necessità*, Milano, Il Saggiatore
- J. L. FLANDRIN, M. MONTANARI, 1997, *Storia dell'alimentazione*, Bari, Laterza
- M. HARRIS, 1990, *Buono da mangiare. Enigmi del gusto e consuetudini alimentari*, Torino, Einaudi
- C. HAUSMANN, 2007, "Roma, romano, romanesco: il paniere agroalimentare di Roma tra tradizione e innovazione", in F. SALVATORI, E. DI RENZO (a cura), *Roma e la sua campagna. Itinerari del XX secolo*, Roma, Società Geografica Italiana

- L. JANNATTONI, 1998, *La cucina romana e del Lazio*, Roma, Newton Compton
- L. JANNATTONI, 1965, *Il ghiottone romano. Il breviario del laico a tavola sulle rive del Tevere*. Milano, Bramante
- P.G.LANDINI, "Geografia della regione", in *Guida d'Italia. Lazio*, Milano, TCI, 1981.
- G. MALIZIA, 1995, *La cucina ebraico-romanesca in oltre cento ricette tradizionali*. Roma, Newton Compton
- A. MARESCALCHI, 1942, *Storia dell'alimentazione e dei piaceri della tavola*, Milano, Garzanti
- M. MONTANARI, 1997, *La fame e l'abbondanza. Storia dell'alimentazione in Europa*, Roma-Bari, Laterza
- L. MOULIN, 1993, *L'Europa a tavola: introduzione a una psicosociologia delle abitudini alimentari*, Milano, Mondadori
- V. RAGUSA, 1978, *La vera cucina casereccia a Roma e nel Lazio*. Roma, I.E.D.E.P.
- L. RAPPOPORT, 2003, *Come mangiamo: appetito, cultura e psicologia del cibo*, Milano, Ponte alle Grazie
- G. REBORA, 1998, *La civiltà della forchetta: storie di cibi e di cucina*, Roma-Bari, Laterza
- N. RUSSO, 2000, *L'ambiente rurale laziale*, Roma, Grafica Rispoli Editrice
- F. SALVATORI, E. DI RENZO (a cura), 2007, *Roma e la sua campagna. Itinerari del XX secolo*, Roma, Società Geografica Italiana
- A. SEGRE, A.GROSSI, 2007, *Dalla fame alla sazietà*, Palermo, Sellerio
- M. SENTIERI, 1993, *Cibo e Ambrosia. Storia dell'alimentazione mediterranea tra caso, necessità e cultura*, Bari, Dedalo
- P. SORCINELLI, 1995, *Gli italiani e il cibo. Appetiti, digiuni e rinunce dalla realtà contadina alla società del benessere*, Bologna, Clueb
- V. TETI, 1999, *Il colore del cibo*, Roma, Meltemi
- O. ZANINI DE VITA, 2002, *Il cibo e il suo mondo nella campagna romana*, Roma, Alexandra Editrice,
- M. ZUCCA, 2006, "L'illusione dell'autenticità: cibi tipici e piccoli paesi alpini", in E. DI RENZO (a cura), *Cibo e alimentazione. Tradizione, simboli, saperi*, Atti del X Congresso AISEA, [www.aisea.it](http://www.aisea.it)