



Tradizioni. Un volume sulla cucina regionale

Dalla tavola ai dialetti la «diversa» unità d'Italia

di Arturo Di Porto

LA RECENTE pubblicazione del volume di Amalita Pacelli *Gli Italiani a tavola*, edita dalla Logart Press, richiama alla mente il vecchio ma non invecchiato, *Gli Antichi Italici* di Giacomo Devoto. Un libro — come amava ricordare lo stesso Devoto — che investe «una decina di aree del sapere. Eppure questa apertura di orizzonti è la sola cosa che nei decenni ... non cambia». Proprio tale immanenza della sua opera associa nel mio scrivere il nuovissimo *Gli italiani a tavola* al suo libro, che sostanzialmente afferma: «esistono popolazioni le cui tradizioni sono indipendenti così da quelle strettamente romane come da quelle genericamente mediterranee».

«Queste popolazioni — Devoto sancisce — chiedono di essere riconosciute nella loro esistenza... non importa se oggi o 2500 anni fa». Sembra un grido, da associare alla «tavola» di Amalita Pacelli; poichè in questa «tavola» c'è il simbolo di quel diritto al riconoscimento della propria esistenza, come il Devoto assume e come il dettato costituzionale relativo alla «regione» ha accolto e statuito. Perchè la tavola della Pacelli non è un'unica tavola nazionale, ma è proprio la multiforme tavola delle tante cucine di tutte le «regioni», in cui l'Italia è mirabilmente frazionata, in un'unità che tutte le assorbe e le compendia tut-

te. In quest'ambito si incontrano culturalmente le due opere del Devoto e di Amalita Pacelli.

Gli italiani a Tavola è presentato da Franco Marengi, segretario nazionale dell'Accademia, per il quale la cucina regionale è la rappresentazione autentica della tradizione. Scrive infatti: «Questa tradizione è oggi affidata alla passione e al talento di tanti giovani cuochi, che, fedeli al passato, ma aperti al presente, assicurano alla tavola italiana un sublime avvenire e alla cucina regionale uno splendido futuro».

Il segretario non può che parlare dello splendido futuro «della cucina regionale». Ma Amalita Pacelli, pur assolvendo con mirabile arte, il compito «culinario», che arricchisce con invitanti fotografie, ha alzato la mira ben oltre i fornelli.

Eccola, ad esempio, alle prese con l'altro simbolo della «diversa» unitarietà d'Italia. «Pochi erano gli italiani che usavano la lingua nazionale. La maggior parte di essi si trovava benissimo con il dialetto della sua regione... In cucina accadeva lo stesso: ogni regione o Stato faceva, in gran parte, da sè».

Messe da parte le pentole, col dialetto ci si avvicina all'ambientamento linguistico delle popolazioni dell'Italia antica. Sembra di aver sotto gli occhi il quarto capitolo del Devoto, dedicato agli italici nelle loro prime sedi storiche: dalle coste adriatiche all'Appennino umbro e a quello abruzzese. Cucina, dialetto,

accenti idiomatici cessano di essere meri simboli. Essi qui sono manifestazioni vive d'una entità che contraddistingue gli abitanti dei territori, approssimativamente corrispondenti alle attuali regioni.

Ciascuno di questi gruppi umani è come coperto dal manto della «tradizione», che differenzia tra loro gruppi omogenei contemporanei; ed è, al tempo stesso, tessuto connettivo, vivo, tenace che lega tra loro l'antico e l'odierno.

Alla fine, per un gioco cerebrale, i singoli scenari, come tasselli, s'intarsiano a comporre un mosaico: un mosaico composto di materia vitrea, limpida, profondamente trasparente; si che nel contempo è possibile vedere l'estensione geografica d'Italia e sovrapposizione degli strati storici, in lontananza temporale, sino all'incontro da me delineato con gli italici antichi.

Amalita Pacelli
Gli Italiani a tavola
Logart Press, pp. 175 L. 45.000