

# Il cibo senza **confini**

Appuntamento di Jungla Urbana all'azienda Dui Puvrun di Costigliole  
Michele Antonio Fino parla di gastronazionalismo in cucina

## L'EVENTO/1

### L'EVENTO/1

JACOPO MORRA

**M**ichele Antonio Fino è professore all'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo, giurista e autore del libro «Gastronazionalismo: storia di come l'Europa è diventata indigesta», People edizioni. Attraverso la sua pagina Instagram @ermezio diffonde cultura giuridica in materia alimentare. Oggi è ospite del festival Jungla Urbana e dialogherà con lo storico Mauro Bosia di abitudini, acquisto, media e nazionalismo alimentare. Talk dalle 17 all'azienda agricola Dui Puvrun di Costigliole.

#### Cosa intende quando parla di gastronazionalismo?

«È il nazionalismo applicato alla gastronomia, ovvero quella tendenza a barricarsi dietro la convinzione che la propria cucina sia la migliore di tutte, unica e imbattibile. Questo pensiero spesso viene estremizzato e porta a ritenere inferiori o poco degne di essere considerate le altre tradizioni culinarie e culture gastronomiche.

#### Lei distingue tra patriottismo e nazionalismo

«Esattamente, la differenza è

sottile ma sostanziale. Patriottismo è dire «voglio bene alla mia patria», nazionalismo è aggiungere «la mia patria è meglio delle altre». Così facendo si cade nello sciovinismo più bieco e si innesca subito un pensiero di superiorità che con la cucina e la gastronomia ha poco a che fare. Non bisogna poi confondere come sinonimi la nazione e l'identità. Quest'ultima infatti si basa sulle relazioni, mentre la prima presuppone una tradizione immutabile. In realtà la tradizione vista come eredità del passato intoccabile, pura e vera è una finzione. Non abbiamo alcun bisogno di essere stupidi e per la stessa ragione non abbiamo alcun bisogno di essere gastronazionalisti.

#### Eppure per noi italiani la cucina sembra una cosa più seria di altre...

«L'enogastronomia è importante, guai a negarlo. Però credo proprio che alcune volte ci si scaldi troppo e per le cose sbagliate. Basti pensare al polverone sollevato qualche mese fa dopo l'inchiesta del Financial Times, in cui il mio amico e collega Alberto Grandi specializzato nello smentire finte tradizioni spacciate come autentiche, sfatava alcuni miti riguardo il nostro cibo. In molti hanno gridato allo scandalo, ma si

tratta di semplici verità».

#### Toccare il cibo è come toccare la mamma...

«Noi italiani siamo maestri nell'inventare cose, estrosi e creativi come nessuno: abbiamo inventato lo spaghetti al pomodoro, patrimonio dell'umanità. Per farlo abbiamo avuto bisogno del grano e del pomodoro che non sono propriamente prodotti originari del Bel Paese. Ecco, un semplice ma delizioso spaghetti ci insegna che in cucina non dovrebbero esistere steccati e barriere, ma relazioni e contaminazioni. Non bisogna ragionare come identità granitiche e immutabili ma occorre cercare di costruire identità gastronomiche sfaccettate che si esaltino nell'incontro con l'altro, in maniera costruttivista.

#### Chi ci guadagna in questa narrazione del basta che sia italiano perché sia migliore?

«In primis ci guadagnano alcune aziende, per le quali la dicitura made in Italy è sufficiente per accaparrarsi l'interesse del consumatore medio. Tuttavia «fatto in Italia» non è sempre e in automatico garanzia di qualità né di primato assoluto. Inoltre questa storia del «purché sia italiano» avvantaggia anche alcune agende politiche, perché porta voti facendo leva

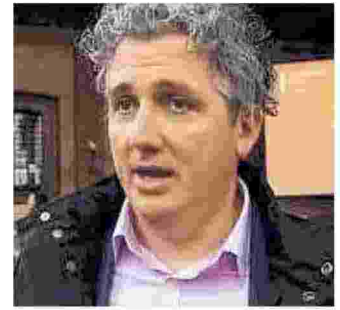
sul facile consenso e sul senso di appartenenza culinaria, estremamente radicato.

#### C'è chi teme che a breve si mangeranno solo grilli

«Non succederà, e non solo perché attualmente questo tipo di prodotti costa un occhio della testa. Aprirsi a nuovi mondi e nuove opportunità sostenibili non significa escludere il passato. Il nazionalista gastronomico teme di essere in qualche maniera derubato delle proprie tradizioni e un certo tipo di narrazione populista alimenta tale paura. Nessuno ci obbliga a sostituire la parmigiana della nonna con la farina di grilli ma ammettere che le cose possano convivere in un mondo che cambia sarebbe bello. È tutta una questione di percezione: in certi casi l'attenzione per la verità che ci circonda non è impeccabile.

#### Quindi ammettere l'evoluzione della cucina italiana non significa toglierle autenticità...

«È il contrario. La nostra cucina è autentica proprio perché è mutabile. Nessuna tradizione è rimasta immutata nei secoli ma sono cambiati gusti, tecnologie e modalità di produzione: quello che piace alla gente oggi è stato fatto per la gente di oggi. Ci siamo sempre evoluti e continueremo a farlo, è una grave mancanza non riconoscere il cambiamento. —



**MICHELE ANTONIO FINO**  
DOCENTE  
SCIENZE GASTRONOMICHE



Uno spaghetti ci insegna che in cucina non dovrebbero esistere steccati ma contaminazioni

