

Evoluzione di un simbolo

PIERCARLO GRIMALDI

Il tempo della festa viene, in molti casi, vissuto come un momento in cui emergono a fior di pelle i problemi esistenziali che accomunano l'uomo contemporaneo. Problemi che nascono da complessi progetti di vita. Ma questa complessità diventa ancora più sentita e vissuta a Natale e il pranzo diventa un progetto gastronomico, specchio della situazione attuale. Un teatro alimentare che porta in tavola radici famigliari, lontananze che arditamente ricombinano commestibili ritmi spazio-temporali non sempre omogenei.

In questo gioco cerimoniale e simbolico i dolci assumono soprattutto la funzione di lenire il disagio della complessità dei tempi apportando massicce dosi di zuccherata affettività che il salato non possiede compiutamente. L'inquieto quadro del presente ci porta a ripensare ai Natali della tradizione, quando al focolare e alla cucina a gas di più recente memoria si cuocevano ancora gli alimenti che narravano e riassumevano l'identità della famiglia. I dolci non erano così diligenti sulla tavola perché marginali a un progetto di vita in cui le delizie di fine pranzo non avevano il compito di recuperare, di riappaesare la casa. La donna, nel tempo del Natale, esaltava la sua capacità creativa di interpretare ai fornelli la cucina dei giorni di festa. A partire dagli avanzi della settimana - quelli che noi differenziamo in pattumiera - trasformava la pasta del pane in un dolce dalle mille varianti che l'industria del dopoguerra ha reso un simbolo dell'identità nazionale.

Il panettone negli ultimi anni è decaduto a un dozzinale e svilente prodotto da supermercato perché venduto sottocosto per invitare il cliente ad altri più remunerativi acquisti. Chi oserebbe più oggi fare visita a qualcuno portando in dono un povero panettone da poche lire? I dolci natalizi erano soprattutto quelli portati da Gesù bambino e qui la capacità creativa delle donne nel vestire a festa i pochi alimenti della cucina contadina si esprimeva al meglio, come nella preparazione dei confetti della povertà della montagna cuneese. Rametti di legno immersi in acqua zuccherata e valorizzata con il profumo e il sapore di erbe selvatiche diventavano gli antesignani della caramella lecca lecca. Povere golosità che contribuivano ad esaltare la sacralità della nascita divina anche perché frutti dei raccolti dell'annata agraria da poco conclusa. Dolci di filiera corta, come diremmo oggi, di una sovranità alimentare di comunità, che oggi stentiamo a riprodurre. Un teatro della vita, quello di Natale, che esordiva con semplici dolci di casa e che calava il sipario dodici giorni dopo con l'epifanico arrivo dei Magi e, nella calza della Befana, lasciavano il posto a qualche mandarino e a un po' di frutta secca, segno inequivocabile che la festa era finita.

*rettore dell'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche di Pollenzo

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Il successo delle produzioni di qualità segna una rinascita dopo decenni di avvilimento industriale

