

Una proposta di Nichi Vendola

X° Congresso di Ciao Italia del 15 aprile 2009

(Discorso pronunciato dal Presidente Nichi Vendola al Congresso di Ciao Italia. Il Presidente della Regione Puglia inizia il discorso scherzando sul fatto che avrebbe potuto non essere riconfermato il suo incarico nelle elezioni del 2010. Nonostante le difficoltà Vendola è stato rieletto Presidente della Puglia ed il suo discorso di un anno fa assume oggi, un particolare valore)

Nel caso non mi vada bene il mestiere attuale, mi sono preparato un paracadute, un'uscita cinematografica! Scherzo. Ho partecipato ad un film ("*Focaccia Blues*") che potrebbe essere un momento importante nella cultura gastronomica italiana. Nel film io recito una piccola parte che è imparentata con la storia della cucina: sono l' esercente di un cinema che trasmette, mette in scena, soltanto film di qualità e, quindi, è un cinema abbastanza sfortunato e solitario, rispetto ai cinema affollati perché mettono sullo schermo prodotti di grande volgarità, molto commerciali, al limite della pornografia, dove vengono sparse quantità di sangue davvero impressionanti.

Noi nel nostro film vogliamo spargere grandi quantità di olio, profumi e sapori. Vogliamo ragionare sul fatto che una cattiva globalizzazione uccide l'economia, uccide le culture tipiche, le culture particolari, le culture locali; Uccide la cultura delle differenze, delle diversità. Uccide le storie delle comunità.

Il cibo, soprattutto nel nostro bacino del Mediterraneo, è stato probabilmente il punto più alto della socialità, della celebrazione dell'amicizia, del diventare comunità, dell'essere famiglia.

Io ho ancora l'età per aver vissuto in una famiglia in cui all'ora di cena si spegneva la televisione, perché era il momento in cui la famiglia si guardava in faccia ed attorno al cibo costruiva le narrazioni di tre generazioni. Era il tempo in cui le famiglie avevano tre generazioni: i nonni, i genitori e i figli. Ora i nonni non ci sono più, (nella maggior parte delle famiglie sono stati, se posso usare un lessico economicistico, delocalizzati) come esuberanti dell'economia domestica. Sono stati collocati fuori, in una specie di "cassa integrazione anagrafica" senza ammortizzatori sociali. Si è spezzata la comunicazione tra le generazioni ed il cibo ha cominciato a cambiare funzione, ruolo. Il cibo è diventato più importante dello stare assieme godendo dei sapori che contengono i segreti delle culture più antiche. Il cibo è diventato una funzione biologico-commerciale, e questo ha consentito, appunto, il trionfo del *fast food*.

Il *fast food*, lo dice la parola stessa, è proprio la mortificazione dell'idea del cibo come "rallentamento", come "pausa di socialità", come "prendere tempo", come "perdere tempo". Il *fast food* è il "cibo veloce". Siccome la mia vita è di corsa, siccome io vivo lungo il tragitto di una distanza tra dove dormo e dove faccio tutte le altre cose, lungo questo tragitto, ho anche una velocissima pausa per funzioni fisiologiche e funzioni biologiche, per il cibo ridotto a nutrimento, non a nutrimento dell'anima ma a nutrimento del corpo, non a nutrimento delle relazioni con le altre persone. Ecco che avviene uno slittamento verso un'età oscura, un'età in cui si perdono punti di riferimento fondamentali del senso della vita, come senso delle relazioni con gli altri.

Tutto questo per dire che la cucina italiana – senza fare troppa retorica, senza sventolare vessilli, patriottardi un po' bolsi, è un viatico per una buona globalizzazione. Noi non siamo nemici della globalizzazione, siamo nemici della cattiva globalizzazione. Siamo nemici della globalizzazione che uccide le culture particolari, fatta soltanto nel nome del mercato e dei profitti. Noi siamo per la globalizzazione che mette ciascuno, in qualunque parte del mondo, nella condizione di poter godere di beni, servizi, sapori che diventano disponibili per l'umanità intera.

Perché la gastronomia italiana è particolare? Perché è una gastronomia che cumula una varietà di storie locali straordinarie. Ho avuto ultimamente una disputa, in un convegno, su cucina pugliese e cucina sarda (ma non era un convegno di cucina era un convegno che aveva a che fare con l'idea del confine e con le diverse storie locali nel Mediterraneo) in cui si diceva che la cucina sarda, per esempio, non ha elaborato il rapporto col mare: nella cucina sarda c'è prevalentemente l'entroterra e il mare è un muro che avvolge e conchiude l'isola.

Mentre, nella storia pugliese (anche la cucina è un sintomo di questo) gli ottocento chilometri di costa sono sempre stati un trampolino, un punto di partenza o un punto di approdo. Ottocento chilometri in cui una porta unisce Oriente e Occidente.

Qui, proprio in questa città, i baresi hanno sempre vissuto come sulla punta di questo Ovest che si fa Est, scrutando il Levante, avendo un po' di curiosità per quello che c'era dall'altra parte del mare.

Sono stati, quindi, gente che è partita, gente che si è tuffata, marinai, commercianti che hanno esportato questa idea del cibo che profuma già dentro i vicoli della città vecchia, ma che racconta appunto, che qui siamo un Occidente strano. Nella nostra cucina siamo un Occidente che diventa rapidamente arabo; nella nostra cucina siamo un Occidente che ha qualche radice greca; nella nostra cucina siamo protesi verso il mondo di Palestina; nella nostra cucina abbiamo radici giudaiche.

La nostra cucina è una mescolanza, è un crocevia esattamente come la nostra architettura, come le piazze, le pietre, i castelli, i sedimenti culturali che nei millenni hanno fatto di questo pezzo (di questo cuore del Mediterraneo che è la Puglia) un luogo mescolato. Come nelle nostre cucine, come nelle nostre paste al forno, come nella capacità di intingere una storia particolare, nelle altre storie, quelle dei dominatori. Sono passati tutti qui, e se voi fate una passeggiata per Bari, prima di mangiare vi accorgete che le pietre raccontano questo cumulo di storie millenarie. Sono pietre arabe, sveve, normanne, angioine, parlano di questa varietà e costruiscono una tipologia unica come è la nostra cucina.

La nostra cucina è aperta, ed è una cucina che sa trattenere i sapori della terra e che si sa aprire ai sapori del mare.

Quanto mi sarebbe piaciuto avere il tempo per organizzare uno strano connubio tra la cucina giapponese e la cucina barese! Da due parti così lontane del mondo si può scoprire una felice ibridazione dei cibi liberati da tutto ciò che si accumula sopra, come a nascondere il sapore ultimo, il sapore più segreto, come invece è nel trionfo del crudo.

Ecco io penso che possiamo vivere sperimentazioni interessanti. Voi, ristoratori italiani nel mondo, siete non soltanto una importante attività economica, ma anche dei testimonial di questa cultura. Siete *testimonial* tanto più preziosi perché sta diventando difficile il tempo della rigenerazione, di una nuova leva di ristoratori italiani nel mondo.

Troppe volte mi capita di entrare in un ristorante italiano e di scoprire, in qualche parte del mondo, che è un ristorante multietnico – e che va bene – ma non c'è neanche un italiano in cucina. Mi è capitato qualche volta di scoprire che l'italianità era soltanto una *griffe*, un scritta "ristorante italiano", il tricolore, ma dentro non c'era niente – non dico di etnicamente rilevante - ma di gastronomicamente riferibile ad una scuola, o a tutte le scuole, o ad una tradizione.

Io penso che questo è il problema dell'ultima generazione di immigrati, la generazione che fa fatica anche a parlare la lingua italiana, i figli dei figli dei figli.

Però il vostro compito è specifico! Non è un compito da coccardina, non è un compito che può nascere e morire con l'ascolto dell'*Inno di Mameli*, non ce la caviamo così! È un compito che riguarda le attività di formazione ad una cultura, quindi formazione professionale, è un compito che riguarda la possibilità di fare della cultura italiana, inclusa quella gastronomica, una cosa viva, una "cattedra ambulante" che guadagna discepoli, che guadagna studenti, che guadagna pubblico.

Ecco dobbiamo fare questo, altrimenti il nostro marchio vivrà soltanto di gloria. Ma la gloria ha una vita breve. Noi invece abbiamo le carte giuste, il menù a posto, per poter presentare a fronte delle future generazioni questa tavola imbandita, non soltanto di sapori speciali ma anche di suggestioni millenarie, anche di una storia che fece dell'accoglienza, della cordialità e dell'ospitalità, il cuore del genio italico.

Nichi Vendola
Presidente della Regione Puglia