Instagram e miti nazionali, come il cibo è diventato identità

Intervista ad Alberto Grandi

Storico economico e docente universitario, Alberto Grandi è noto per i suoi studi sulla Storia dell'alimentazione e per il podcast Denominazione di origine inventata, in cui smonta molti dei miti legati alla tradizione gastronomica italiana. In questa intervista riflette sul rapporto tra cibo, identità nazionale, memoria collettiva e costruzione del mito.

di Raffaele Buscemi

Nel podcast Denominazione di origine inventata smontate spesso miti gastronomici che consideriamo intoccabili. Quando ha capito, per la prima volta, che molte tradizioni alimentari che raccontiamo erano in realtà costruzioni recenti o, nella maggior parte dei casi, invenzioni?
Faccio fatica a individuare una svolta precisa. Uno dei momenti decisivi è stato quando ho incrociato i documenti di mio nonno, che era di Gaiba, in provincia di Rovigo, nel Polesine, una zona poverissima. Mi sono reso conto che anche tutto il mito dell'emigrazione italiana – gli italiani che avrebbero insegnato al mondo a cucinare – era appunto un mito, una leggenda. In realtà, gli italiani erano poverissimi e mangiavano quasi soltanto polenta (nel nord Italia). È stato un percorso di consapevolezza crescente. Se devo datarlo, direi intorno al 2010, una quindicina d'anni fa.

E da lì come è venuta l'idea di fare un podcast?
Il podcast, in realtà, è stata un'idea di Daniele Soffiati. Io avevo scritto un libro intitolato *Denominazione di origine inventata*, oggi negli Oscar Mondadori. Nel 2022, se non ricordo male, Daniele – che è un amico da sempre – mi ha chiamato e mi ha chiesto: "Avresti voglia di fare un podcast su questi temi?". Io gli ho risposto: "Sì, ma cos'è un podcast?". All'epoca non sapevo nemmeno cosa fosse. Da lì è nata l'idea. Diciamo che io ci ho messo i contenuti, mentre il contenitore l'ha costruito lui. Poi sono arrivati Gabriele, che è il produttore, e tutta la squadra.

Negli ultimi 15 o 20 anni mi pare che il cibo sia diventato spettacolo: gli chef-star, i programmi televisivi, lo storytelling che ci bombarda in continuazione. Secondo Lei, da dove viene questa ossessione per il cibo?

Questa è una domanda difficile ed è, in fondo, il cuore di tutte le mie ricerche. C'è un tema generale: secondo me l'Italia, gli italiani, ammesso che abbiano mai avuto un'identità, negli ultimi vent'anni l'hanno persa. Ci siamo aggrappati ai tortellini, all'amatriciana e alla carbonara per dimostrare di essere italiani. Questo è stato, ed è tuttora, l'elemento identitario più forte.
Dentro questo fenomeno ci sono le televisioni, le pay TV, le aziende, che spingono molto su questo tema, e ci sono anche le pro loco e gli enti territoriali, che utilizzano il cibo come strumento di marketing del territorio. C'è quindi un groviglio di motivazioni che ha portato a una situazione paradossale: fino a 50 o 60 anni fa, gli italiani mangiavano poco e male, mentre oggi siamo considerati maestri di cucina. E questo è vero, non lo metto mai in discussione. La cucina italiana forse è una delle poche cose serie che l'Italia ha fatto negli ultimi cinquant'anni. Da questo punto di vista, è stata sicuramente un grande successo.

Torno al cibo-spettacolo. Io sono del 1986 e non ricordo questi chef come star: li ricordo come lavoratori normali, molto nascosti, molto sacrificati. Oggi, invece, il cuoco è diventato un personaggio pubblico, più vicino a una star di Hollywood che a un lavoratore della ristorazione. Qual è la trasformazione culturale o economica dietro questo cambiamento?
Parliamo naturalmente di quelli di successo. Anche questo, tra l'altro, è un po' il cuore del mio ultimo libro: *L'invenzione del cuoco*. Racconto come, fino agli anni Settanta, di cucina abbiano parlato tutti tranne i cuochi. Artusi non era cuoco, Petronilla non era cuoca, Ada Boni non era cuoca. E non erano cuochi nemmeno Gino Veronelli, Orio Vergani o Mario Soldati. Eppure parlavano tutti di cucina.
Poi, a un certo punto, Veronelli invita in televisione Giorgio Gioco, cuoco dei Dodici Apostoli di Verona. Siamo a metà degli anni Settanta e lo chiama per fargli vedere come si gira la frittata nella padella. Quello è l'innesco. Da lì comincia una presenza sempre più ingombrante dei cuochi. Poi arrivano personaggi come Vissani, che si legano anche a vicende politiche importanti: era il cuoco preferito da D'Alema e quindi, in una certa stagione politica, assume anche quella connotazione. Progressivamente, i cuochi diventano star.
Credo che questo si intrecci con l'enfatizzazione spettacolare della cucina. La cosa che faccio sempre notare è che, oggi, questi personaggi vanno molto al di là della cucina che propongono. Faccio spesso l'esempio di Bottura, il cuoco di Modena, quello dell'Osteria Francescana, tre stelle Michelin, che dice di aver imparato tutto da sua nonna. Io sono stato nel suo ristorante e devo dire che faccio fatica a immaginare che sua nonna preparasse quelle cose. È chiaro che qui c'è un elemento narrativo e spettacolare che ha portato la cucina a diventare qualcosa di molto diverso rispetto a ciò che è nella nostra quotidianità.
Da questo punto di vista, c'è forse un collegamento storico importante con Bartolomeo Scappi o Cristoforo di Messisbugo, i cuochi del Quattrocento e del Cinquecento che lavoravano per le corti nobiliari. Quello che facevano loro non aveva nulla a che vedere con ciò che mangiavano tutti gli altri. C'era una dimensione propriamente spettacolare.
Credo che la cucina abbia anche questa dimensione: di spettacolo, ma anche di identità. Insisto molto su questo aspetto, perché secondo me nella cucina c'è una dimensione identitaria fortissima, e i cuochi, le chef-star, la interpretano. Lo fanno anche in modi diversi: c'è Chef Rubio, che interpreta quello fuori dagli schemi; Cannavacciuolo, che fa quello ruspante; e così via. Ognuno

si è costruito il proprio personaggio e si è ritagliato un ruolo. È più una commedia dell'arte che una realtà, però funziona. Non so dire fino a quando funzionerà.
Mi piace anche ricordare che probabilmente questa cosa non nasce da noi: nasce negli Stati Uniti, nasce in Inghilterra. Penso a Nigella Lawson e ad altri personaggi che compaiono prima fuori dai nostri confini. Poi questo format viene importato in Italia e diventa quella cosa fantasmagorica che solo noi sappiamo fare.

C'era un programma abbastanza vecchio in America, con una signora che cucinava, e poi ci fecero un film, ma non ricordo il nome. [Si tratta di Julia Child, la celebre cuoca e personaggio televisivo statunitense che ha reso popolare la cucina francese in America. Julie & Julia (2009) è il film in cui la figura di Julia Child è stata interpretata da Meryl Streep, ndr].
Sì, non lo ricordo nemmeno io. Però, per esempio, la madre di Bastianich è un personaggio, ovviamente italo-americano – in realtà anche lei italiana, istriana – che è diventato un personaggio televisivo e ha trasmesso la sua popolarità al figlio. Anche questo è un caso americano ed è precedente al boom dei cuochi in televisione in Italia.

Abbiamo parlato di identità e di memoria collettiva. Lei è di formazione economista, se non sbaglio, però ormai si occupa di culture, identità, memoria. Come vive questo passaggio?
Sì, sono uno storico economico. Questa è una cosa che mi viene spesso rinfacciata dai colleghi economisti, perché faccio invasioni di campo. Lavoro all'università e, in università, queste cose sono sempre un po' delicate.

La prossima domanda è proprio a proposito di memoria collettiva: perché abbiamo un tale disperato bisogno di credere che ciò che mangiamo abbia origini antiche, autentiche, pure?
Ho appena scritto un articolo in cui paragono la cucina italiana all'epica omerica. Come direbbero quelli che parlano bene, facendo anche qui un'invasione di campo, è un caso di mitopoiesi: la costruzione di un mito che dà identità.
Le polis greche del sesto e quinto secolo avanti Cristo avevano in realtà pochi tratti culturali comuni, se non la lingua, che era l'elemento più importante – tant'è vero che per i greci tutti gli altri erano barbari – e, in minima parte, la religione. L'altro grande elemento identitario che teneva insieme le polis greche era il mito di Omero, l'Odissea e soprattutto l'Iliade. Ovviamente, questo non significa che Achille ed Ettore siano mai esistiti, ma quei miti avevano la funzione di dare un'identità ai greci.
Credo che, oggi, la cucina italiana svolga la stessa funzione per gli italiani. Di conseguenza, l'invenzione e lo spostamento all'indietro delle nostre tradizioni diventano fondamentali. Noi non possiamo ammettere che la nostra cucina abbia cinquant'anni: dobbiamo tirare fuori Caterina de' Medici, Lorenzo il Magnifico, Isabella d'Este, chi più ne ha più ne metta. Oppure gli Aztechi che avrebbero portato il cioccolato di Modica: cose clamorose.
Il mito non deve essere vero: deve essere credibile e soprattutto affascinante. Il nostro bisogno di inventarci storie deriva da questo. Secondo me il cibo in Italia, la cucina in Italia, svolge una funzione che va molto al di là di quella che ha in tutte le altre culture. La cucina è per tutti un pezzo di cultura; per noi italiani, invece, la cultura è diventata un pezzo di cucina. Secondo me, è qualcosa che ha assunto tratti patologici.

Lei sostiene che gli italiani oggi, nei confronti delle proprie specialità, abbiano

l'atteggiamento del mitomane che crede alle frottole che racconta. È così?
Sì, lo abbiamo scritto nel libro *La cucina italiana non esiste*: gli italiani oggi, nei confronti delle proprie specialità, hanno l'atteggiamento del mitomane che crede alle frottole che racconta. Noi crediamo a quelle storie. Tiriamo fuori Caterina de' Medici e tutta una serie di personaggi e vicende, e per fortuna non mangiamo come mangiava Caterina de' Medici. Il gusto è cambiato completamente.

L'esempio che faccio sempre è il garum romano. Oggi lo si trova anche da qualche parte, ma il garum dei Romani, quello vero, era pesce marcio. Oggi, a parte il fatto che probabilmente ti metterebbero in galera se provassi a venderlo, sarebbe inaccettabile per il nostro gusto. Eppure dobbiamo tirarlo fuori e richiamarlo come condimento, rifacendoci agli antichi Romani, che ovviamente mangiavano in modo del tutto diverso da noi. Per fortuna nostra.

Ho notato che la gente arriva fino al Medioevo per cercare di far risalire le origini della propria tradizione locale, perché poi, mediamente, sa che i Romani mangiavano in modo molto diverso, con un gusto molto particolare. Si sforzano di arrivare al 1100 o al 1200, perché prima hanno paura di andare oltre, visto che il gusto cambia molto.
Sì, certo. Penso al biancomangiare. Tra l'altro, questo è un tema che ho affrontato in un altro libro, quello sulle paure alimentari. Lì, c'era una questione cromatica al centro, con un riferimento molto forte alla medicina galenica. Stiamo parlando di un mondo e di una cultura completamente diversi. Nel biancomangiare, il bianco era il colore dominante: carne di pollo, zucchero, latte, farina, tutto ciò che era bianco ci andava dentro. Oggi sarebbe per noi assolutamente inaccettabile. C'è poi un altro aspetto interessante, quello della ricetta. Oggi abbiamo il mito delle ricette, ma se si leggono i libri di cucina precedenti all'Artusi si vede che le ricette non erano così fisse. Bartolomeo Stefani scriveva: "Se avete buona borsa, metteteci sei libbre di zucchero; se ne avete meno, mettetecene una". Non c'era questa rigidità. Oggi, invece, c'è il mito per cui la ricetta è quella e non si tocca. Non è così: è una nostra paranoia di gente che sta bene, che non ha problemi, ma non è certo una verità storica.

Sulle rievocazioni storiche del Medioevo, poi, vedo cose incredibili: zuppe con le patate, pomodori, mais, polente. Tutte cose che gli abitanti italiani del Medioevo non solo non conoscevano, ma non avevano nemmeno mai immaginato.

Possiamo dire senza ombra di smentita che la cucina italiana non esiste, nel senso che forse esistono le cucine regionali, le tradizioni regionali, ma una cucina italiana non esiste?
Io non sono disposto a cedere nemmeno sul regionale, perché anche il regionalismo è una costruzione recente, figlia dell'istituzione delle regioni. Forse possiamo trovare qualcosa di molto localizzato, ma soprattutto troviamo qualcosa di molto familiare.
Certo, ci sono grandi linee, grandi famiglie, grandi aree gastronomiche, però facciamo fatica a trovare un filo conduttore unico, se non quello degli ingredienti. Anche il chilometro zero, che oggi consideriamo un valore in termini ecologici e di sostenibilità, una volta era una necessità: non c'era alternativa, quindi alla fine si mangiavano sempre le stesse cose.
Detto questo, sì: la cucina italiana oggi esiste. Esiste soprattutto in proiezione esterna, ed è anche questo un tema interessante: la cucina italiana è quella che si propone ai tu-

risti. Però, storicamente, parlare di cucina italiana è un assurdo logico.

C'è un episodio accademico, personale o televisivo che le ha fatto capire quanto il racconto del cibo sia ormai superiore alla realtà storica?

Sì, c'è il caso di quando sono stato ospite ad "Alle falde del Kilimangiaro" per parlare della storia del gelato. Raccontavo una storia abbastanza complessa, con alcune dimensioni ancora da chiarire, ma grosso modo il sorbetto arriva in Sicilia con gli arabi; da lì c'è poi un'evoluzione rilevante, che risale la penisola, con Napoli come uno dei fulcri di questa trasformazione.

Dopo il mio intervento, il video è stato caricato sui social. Sotto quei tre o quattro minuti di video sono comparse centinaia, forse migliaia di commenti di persone che dicevano sostanzialmente: "Ma chi è questo ignorante che non sa che il gelato è nato a Firenze?". Oppure: "Ma chi è questo ignorante che non sa che il gelato è nato a Venezia?". O ancora: "Ma chi è questo ignorante che non sa che il gelato è nato a Napoli?". Ognuno dava dell'ignorante a me, principalmente, ma indirettamente anche a tutti gli altri che sostenevano ipotesi alternative. È diventata una cosa clamorosa.

Io mi sono astenuto dal commentare, tranne in un caso. Siccome era nettamente prevalente la teoria secondo cui il gelato l'avrebbe inventato Bernardo Buontalenti e poi Caterina de' Medici l'avrebbe portato in Francia, ho fatto sommessamente notare che Caterina de' Medici va in Francia nel 1536, mentre Bernardo Buontalenti nasce nel 1534. Quindi, chiaramente, a due anni il gelato non poteva averlo inventato. Ho detto: "Datemi pure dell'ignorante, ma almeno cambiate teoria".

Questo dà l'idea di come la narrazione possa diventare più forte della realtà storica. A Firenze e in Toscana sono molto bravi a costruire queste invenzioni: si sono inventati questa storia, se la raccontano da tempo, fino a crederci e a ritenerla assolutamente indiscutibile. Poi uno, dati alla mano, mostra che quella storia non ha senso. Però il meccanismo è questo.

Per fare un paragone un po' ardito, Lei fa un lavoro simile a quello del professor Barbero, anche se in un ambito diverso. Quando Barbero è diventato famoso parlava di cinture di castità, ius primae noctis, paura dell'anno Mille, e la gente non si arrabbiava. Invece quando Lei dice che la prima ricetta scritta della carbonara è del 1954 e che contiene panna e bacon, la gente si arrabbia. Perché?

Credo che questo abbia a che fare con la dimensione identitaria della cucina. C'è sicuramente dell'interesse economico, c'è sicuramente del marketing territoriale, ma c'è soprattutto una questione più profonda: è come se dicessi a un bambino che Babbo Natale non esiste. Questa cosa, evidentemente, fa molto arrabbiare.

Io premetto sempre: "Guardate che non metto in discussione la qualità. I regali vi arrivano lo stesso, però non ve li porta Babbo Natale". È un po' questa la storia. La reazione, però, è molto infantile. Devo anche dire che, rispetto alle prime volte in cui ho cominciato a fare questi discorsi, il dibattito si è molto arricchito. Oggi non è più rigido come prima, però la spiegazione, secondo me, resta quella.

Io ricordo ancora quando ha parlato di arancine. Io sono di Palermo, quindi le faccio anche personalmente. Lei diceva che il consumo di riso in Sicilia, nel 1950, era pari a zero.

Sì, nel 1950 era zero. Certificato. Tra l'altro è molto curioso perché quell'indagine dell'Istat non dice soltanto che, nel 1950, in Sicilia, il consumo di riso era zero: c'è an-

che una parte qualitativa, con delle interviste. A un certo punto un siciliano dice: "Sì, una volta il riso l'ho mangiato all'ospedale". Chiaramente non l'aveva mangiato fritto, sotto forma di arancino o arancina.
È una cosa davvero incredibile. Secondo me, quella ricetta ha una storia, ma è una storia che ha avuto un'introduzione di qualche secolo; poi qualcuno, probabilmente grazie al benessere del dopoguerra, l'ha recuperata e riproposta. Oggi si fa da 60 o 70 anni, non di più.

Qualcuno ha approfittato di quell'intervento per legare la questione del riso ai neoborbonici, che dicono che prima c'erano le risaie e poi, con l'arrivo dei Savoia, tutto è cambiato.
Sì, ricordo questa cosa. Poi ci sono tutte queste dinamiche per cui il cibo diventa l'innesco di un discorso politico. Tra l'altro vengo spesso accusato di essere razzista nei confronti del Sud, quando devo sempre ricordare che il mio libro *Denominazione di origine inventata* aveva come titolo *Il vero parmigiano lo fanno nel Wisconsin*. Penso quindi di essere al di sopra di ogni sospetto: parlo male dei miei prima che degli altri.

Le faccio un'ultima domanda. Se dovesse scegliere un simbolo del rapporto contemporaneo con il cibo, quale sceglierebbe? Il pane condiviso, il piatto fotografato su Instagram, la chef-star, il prodotto finto tradizionale che fa risalire la sua ricetta al 1200?
Direi il piatto su Instagram. In un'intervista, poco tempo fa, ho detto che l'unico oggetto ormai irrinunciabile sul tavolo è il telefonino. Credo che quello sia davvero l'elemento centrale. Oggi, c'è una dimensione di rappresentazione che va molto al di là della sostanza. Il telefonino e Instagram sono il veicolo più importante delle balle, ma anche della sostanza, perché poi magari molti piatti sono buoni, e io non ho nemmeno le competenze per metterlo in discussione. Però mi sembra che quello sia il simbolo di questa stagione.

Classifica editoriale 2026 pubblicata da influencee.it