



Salvatore Colazzo

Culture locali, tipicità e biodiversità¹

1. Marino Niola (2009), un antropologo che si è occupato - tra l'altro - di alimentazione, segnala la capacità che ha il cibo di farsi veicolo culturale, di concorrere a disegnare identità. "Il cibo - scrive - serve a costruire messaggi, per parlare a noi stessi e agli altri. Ogni scelta, o non scelta, dichiara quello che siamo e pensiamo" (Niola 2009, p. 184). Osserva Niola: "Il cibo è un linguaggio. Vale in particolare per un popolo come quello italiano, che parla di cibo anche quando mangia. Per noi sedersi a tavola è un momento importante della vita sociale: non è un caso che gli spettacoli teatrali all'ora di cena non funzionano granché, mentre spopolano quelli pomeridiani, che consentono alla gente di andare poi a cena. Noi non faremmo mai come gli svedesi, che invece hanno un intervallo tra gli atti più lungo, per poter mangiare qualcosa velocemente" (Niola 2009, p. 184).

Un tempo, quando si aveva una grande, generalizzata difficoltà a far quadrare il pranzo con la cena, grasso era bello, segno di salute.

Ricordo d'aver letto su un giornale quotidiano che coi canoni estetici odierni, le donne dipinte da Botticelli o dal Giorgione, avrebbero bisogno di una buona dieta e di qualche restauro estetico, c'era anche un disegno in cui un chirurgo estetico segnalava con la plastica evidenza di un tratteggio di come avrebbe rimodellato le gambe della famosa Venere del Giorgione, con la liposuzione, di come avrebbe ritoccato i suoi seni per renderla adeguata a ciò che attualmente chiamiamo "bellezza femminile".

Oggi bisogna mantenersi in forma, si fanno programmi per contrastare l'obesità, si indicano modelli di salute, che promuovono la capacità di gestire il proprio rapporto con il cibo.

Ci si rende pure conto di quanto sia difficile avere una linea canonica del corpo, poiché, probabilmente, l'evoluzione ci ha resi efficienti a ricavare molto dal po-

¹ Relazione al Convegno tematico "Gusto e territorio nel Gal Terra d'Otranto", organizzato in occasione della inaugurazione (23 ottobre 2014, ore 19,00) della Fiera Regionale di San Vito di Ortelle (23-26 ottobre 2014).



co: siamo - dicono Michel Power e Jay Schulkin (2009) - geneticamente programmati per immagazzinare: inconsciamente rechiamo la memoria di quando era molto difficile procurarsi il cibo. L'ambiente attuale, tanto dissimile da quello originario della savana africana, appare troppo ricco di opportunità per assicurare la piena salute alimentare degli individui.

Il cibo come cultura, d'altro canto, è il titolo di un bel libro di Massimo Montanari (2004). In uno dei capitoli finali del testo, si segnala in che termini il cibo può essere dispositivo identitario e in che senso noi dobbiamo attraverso il cibo cercare, ribadire e valorizzare le nostre radici. L'identità, avverte lo storico, è una costruzione sociale, nel senso che essa definisce ciò che oggi noi siamo, ma ieri non eravamo, poiché è il risultato attuale dal lavoro incessante della storia. "L'identità - egli dice - non esiste all'origine, bensì al termine del percorso" (Montanari 2004, p. 160), ed è sempre il risultato di contaminazioni, incroci, meticciami, di prove, tentativi e abbozzi di soluzioni, che, ove hanno avuto successo, sono stati in qualche modo conservati e perpetuati, consolidandosi in risultati degni d'essere tramandati.

Non è un caso che in cucina - come nella vita culturale in genere - le tradizioni più interessanti sono quelle che derivano da scambi, intensi e diversificati, di prodotti, sapori, gusti, tecniche di preparazione dei cibi. Quei mescolamenti hanno procurato una diversità che oggi apprezziamo; ma apprezziamo poiché abbiamo una cultura in grado di farci comprendere il valore delle differenze.

Stabilita la natura di costruzione culturale della tipicità identitaria di una cucina, se ne coglie pure il valore relativo e come possa succedere invece, che, ove assunta come orgogliosa (e ideologica) rivendicazione di una singolarità da difendere nella sua immutabilità porti a bloccare le energie trasformative dei soggetti e delle comunità, costringendoli in una gabbia di stereotipi. Il senso della natura processuale dell'identità dovrebbe condurre a concepire la tradizione come la realtà di un patrimonio a cui attingere per alimentare un processo creativo di rinnovamento costante. L'orgoglio per la tipicità dei propri artefatti culturali non può in alcun modo eliminare la curiosità, l'interesse, lo scambio produttivo. La tipicità va pensata quindi iscritta in una cultura della convivenza delle differenze. Converterà dunque immaginare l'identità come un qualcosa sempre da farsi, come processo di apprendimento permanente, di trasformazione continua, di creatività in atto nel tentativo di trovare delle forme efficaci di interazione con la realtà. Non c'è purezza da difendere, ci sono orizzonti di sviluppo da perseguire.

Con riferimento alla cucina salentina, ai gusti tipici della nostra terra, varrà la pena ragionare di quanto siano il risultato di una complessa evoluzione storica, strettamente legata alle vicende che hanno interessato nel tempo questa nostra terra di frontiera. La sapienza delle nostre genti è nell'essere riuscite a combinare originalmente quanto le circostanze, e geografiche e storiche, hanno messo loro a disposizione.

Oggi si fa un gran parlare di "dieta mediterranea", si vantano le sue doti salutiste, nell'immaginario dei più viene sentita come autoctona: in realtà - questo a ribadire la natura processuale dell'identità - quasi nessuno dei prodotti che compongono la dieta mediterranea è indigeno, ma piuttosto quegli alimenti sono stati portati da qualche popolo che ha transitato o si è fermato nel Sud Italia: la pasta secca fu un dono degli arabi e dei saraceni, gli ortaggi: melanzane, carciofi, fagioli (tranne alcune varietà autoctone), pomodori, peperoni, patate arrivarono con l'era moderna, le verdure, che nella dieta dei contadini medievali del Mezzogiorno erano soprattutto un modo per riempire la pancia ed ingannare la fame, erano considerati degli alimenti di scarsissimo valore, mentre la carne era consumata in scarsa quantità - e quella meno apprezzata dalle classi



agiare, come pollame e conigli - per la semplice ragione che non era accessibile. L'olio, poi, era consumato con molta oculatezza (ancora mia madre si raccomandava di non esagerare con l'olio, "basta una croce d'olio per condire qualsiasi cosa"), mentre di vino se ne beveva in abbondanza anche perché spesso esso costituiva un vero e proprio alimento. La dieta mediterranea, per un verso è il risultato del concorso di vincoli ambientali e dell'ingegno delle popolazioni meridionali, per altro verso è una invenzione culturale, neanche nostrana (Keys 1980), che ci ha fatto evidentemente agio e che giustamente rivendichiamo come componente della identità meridionale, tanto da averne richiesto la valorizzazione in quanto bene immateriale dell'umanità, ottenendone dall'Unesco, nel novembre 2010, il prezioso riconoscimento. (Per approfondire questi e altri aspetti: Moro 2014).

2. Il modo in cui le comunità pervengono a definire un dato sistema alimentare somiglia molto a come esse modellano la lingua o esprimono la loro creatività con la musica: introducono variazioni, aggiustamenti, creano per sostituzioni, trasformazioni, riconfigurazioni. Ed è questo che, in condizioni di relativo isolamento, cioè in condizioni in cui le ricorsività delle relazioni all'interno della comunità sono prevalenti rispetto agli scambi comunicativi con l'esterno, che però non mancano, crea quelle che noi chiamiamo le "tipicità", ossia le culture locali, che accordano la preferenza a questo o a quel cibo, che modificano un certo modo di combinare gli elementi ovvero variano le modalità di preparazione, che selezionano una certa emissione vocale, formano varianti della lingua più o meno significative, elaborano una melodia, ecc.

Alcuni esempi di questa creatività popolare che ha per oggetto il cibo ci vengono forniti da Montanari (2004). Li riprendiamo velocemente: i pani di carestia. Quando circostanze indipendenti dalla volontà delle comunità fanno mancare alcune materie prime, allora si mobilitano saperi sopiti o si formano di nuovi. Si prova ad usare delle sostanze che possono in qualche modo sostituire quelle di cui si accusa penuria, si adatta la lavorazione alle loro caratteristiche, in modo che il risultato possa essere accettabile alla comparazione con il bene consumato abitualmente. Il pane d'orzo o di farro o di avena nascono così. Parimenti la polenta. Si sa che il mais venne introdotto in Europa dopo la scoperta delle Americhe. Le comunità europee erano riluttanti ad accettare quel cibo, che sembrava tanto lontano dai loro gusti. Oltreoceano costituiva la base della cucina di molte popolazioni, ma non esisteva un piatto che fosse simile a quello che noi chiamiamo "polenta". Il fatto è che alcune popolazioni avevano delle pappe fatte con i legumi (si pensi alla salentina purea di fave) o le castagne o il farro o il miglio o anche il grano (in salentino, "lu cuccu"). Applicare le procedure per ottenere queste pappe alla farina di mais rende accettabile al gusto il risultato. Analogamente per il pomodoro, su cui alla sua introduzione verranno fatti molti tentativi per renderlo appetibile ai palati delle popolazioni europee. All'inizio lo si friggeva come con le melanzane, ma poi si provò ad usarlo a mo' delle molte salse che di norma erano adoperate per accompagnare gli arrostiti di carne o di pesce, e successivamente, per traslazione, lo si adoperò per condire la pasta, con buon successo, si deve dire. Ma, nel Salento, la pratica di cuocere nell'olio i pomodori, rendendoli piccanti, per accompagnarli al consumo dei legumi, rimase una pratica tipica, sicché possiamo vantare nei pomodori saltati (pummitori schiattarisciati) nell'olio d'oliva una invidiabile tipicità locale. Si trattò di una varietà particolare, quella cosiddetta d'inverno, con la pelle più dura e dal sapore più acidulo dei datterini che normalmente troviamo sui banchi dei fruttivendoli, ad essere privilegiata. Già solo in questo si può vedere in opera l'incontro tra diversi saperi: quello che consente di selezionare, diversificando le



qualità di ortaggi e frutti da coltivare, in modo da allungarne il più possibile il ciclo di vita del prodotto, tenuto conto delle caratteristiche ambientali, con quello che combina, in sapiente armonizzazione, sapori differenti. E' chiaro che la mia identità di salentino, quanto la vostra, che mi ascoltate, è legata a quei sapori e a quei saperi, nomino i pomodorini saltati nell'olio e mi vengono dinanzi agli occhi le "pennule" e non posso evitare nel contempo di pensare a Vittorio Bodini e ai suoi versi, a Cocumola. Si crea una concatenazione. E in quella concatenazione c'è il senso, il senso di un'appartenenza.

Anni fa mi colpì molto l'idea di un mio amico pittore, Armando Marrocco, il quale mi fece sfogliare alcune tavole da lui disegnate, che ritraevano i poveri cibi che sua madre durante la guerra preparava, lasciando nella memoria del piccolo figlio il segno indelebile di un sapore, che ora l'adulto pervenuto ormai alla fase senile della vita, rievoca, creando un legame con un Salento abbandonato in giovane età per tentare altrove, a Milano, migliori fortune. Ne ricavammo un libro, che sapesse trattenere quei ricordi, che sapesse echeggiare quei sapori, facendoli rimbalzare tra le linee e i colori (Marrocco 2009).

La lingua, e con essa molte pratiche, tra cui quelle culinarie, si trasmettono di generazione in generazione e hanno lo scopo di conservare l'identità culturale delle comunità, in cui la vita umana è organizzata. Nel mentre si verifica l'operazione di replicazione dell'identità, si verificano, per vari fattori (grandi o piccoli a seconda delle circostanze storiche), piccole o grandi variazioni. Le mutazioni linguistiche e/o culinarie subiscono un processo di selezione da parte dei soggetti, che portano a differenziazioni anche significative nelle lingue concretamente parlate e/o nell'alimentazione dei gruppi umani insediati nei diversi luoghi eletti a loro residenza. Un relativo isolamento crea e mantiene le differenze. Molte delle odierne differenze, tuttavia, conservano la traccia dell'identità da cui originarono.

Lingua e cucina sono sottoposte a simili meccanismi evolutivi. Lingua e cucina si prestano ad essere l'una la metafora dell'altra, hanno rapporti di analogia, si propongono a sinestesie che legano suoni e sapori.

Come la lingua, così la cucina è veicolo di identità, ma nel contempo reca la traccia di tutti gli incontri, i conflitti e gli scambi che sono intervenuti tra una comunità insediata in un territorio e le altre con cui è entrata a vario titolo in contatto. La cucina è meticciamento.

Anzi la cucina più tipica è quella che ha conosciuto più sollecitazioni, che ha subito più attentati alla sua purezza.

I genetisti ci hanno insegnato che viaggi e integrazioni tra popoli rendono il nostro patrimonio genetico più ricco e vario e creano una biodiversità che fortifica e ci difende dalle malattie (Cavalli Sforza & Cavalli Sforza 2000), parimenti questi incontri di differenti sapori rendono la cucina più duttile, più capace di utilizzare le opportunità dell'ambiente e di sollecitare nuove pratiche culturali, più articolata e diversificata nei gusti. Coltivare le tipicità significa optare per la biodiversità, sapendo bene che la omogeneità è vulnerabilità, poiché ha meno possibilità di trovare risposte alla variabilità ambientale.

Come vi sono specie a rischio di estinzione, lingue che quotidianamente non trovano più parlanti a cui affidare la loro sopravvivenza, così succede che vi siano prodotti e alimenti che destinati all'oblio. Perdere dei cibi dal novero dei prodotti culinari dell'umanità significa perdere patrimoni di cultura e tradizioni, poiché non solo i monumenti raccontano la storia dell'umanità, ma anche i cibi.

I geni, i reperti archeologici e le lingue sono stati usati per ricostruire la storia delle migrazioni umane. I cibi si prestano egualmente a tracciare i trasferimenti degli uomini sulla terra nel corso dei tempi passati. Si pensi al consumo di latte munto. Vi sono popolazioni che non hanno la capacità di digerirlo, altre invece



che possono nutrirsi di latte, senza subire alcuna negativa conseguenza. La ragione di questa differenza risale a circa diecimila anni fa, quando l'uomo da nomade, qual era, diventò stanziale, dedicandosi all'agricoltura e alla pastorizia. Da adulto riuscire a digerire il latte fresco dipende dal fatto che si abbia o non si abbia la capacità di produrre la lattasi, un enzima che scompone il lattosio in zuccheri più semplici. La produzione della lattasi è regolata da fattori genetici. Da un punto di vista statistico, "in Europa la persistenza della lattasi è la situazione comune con punte dell'89%-96% in Scandinavia e nelle isole Britanniche e percentuali via via più basse andando verso sud, toccando solo il 15% in Sardegna. È interessante anche notare come in quei paesi il consumo di latte fresco sia culturalmente visto come simbolo di un'alimentazione sana e nutriente. Questa variazione geografica la troviamo anche in India: nel nord la percentuale di adulti che produce lattasi è del 63%, diminuendo fino al 23% spostandosi verso sud. Nella maggior parte del resto dell'Asia e tra le popolazioni native americane invece la persistenza della lattasi è molto rara. In Africa la distribuzione è a macchia di leopardo: tribù tradizionalmente dedite alla pastorizia mostrano alti livelli di persistenza dell'enzima mentre popolazioni contigue ma non pastorali hanno percentuali molto più basse. In Rwanda ad esempio il 92% dei Tutsi produce l'enzima ma solo il 2% dei Bashi. Analoga situazione tra Beduini (76%) e non-Beduini (23%) che vivono nelle stesse zone" (Bressanini 2012). Il fatto che presso le popolazioni dedite alla pastorizia si abbia un numero maggiore di persone in grado di digerire il latte fresco è interessante, poiché dimostra come delle innovazioni culturali, quella della pastorizia, con l'opportunità di nutrirsi di latte fresco, interagiscano con la genetica. Il come avvenga è piuttosto semplice: individui con la mutazione genetica che consentiva loro di digerire il latte venivano selezionati all'interno delle popolazioni dedite alla pastorizia, poiché questa capacità biologica li rendeva più forti, in grado di vivere più a lungo e li metteva nella condizione di trasmettere la mutazione genetica favorevole alla popolazione. Come si sa il latte fornisce vitamina D e calcio, quindi previene il rachitismo.

Qualcosa di analogo è successo per la mutazione che ha reso alcune popolazioni bianche. Gli individui che mangiavano quasi soltanto grano e derivati assumevano quantitativi troppo bassi di vitamina D e di calcio. La vitamina D è attivata dalla luce solare, quindi tra gli agricoltori, i soggetti che avevano la pelle chiara correvano minori rischi di rachitismo.

In Messico, dove ha avuto origine la coltivazione del mais, in un secolo si è perso circa l'80% delle varietà lì coltivate. Ugualmente in Perù, Bolivia Messico e Cile dove le circa 5000 varietà differenti di patate, la cui coltivazione risale alle culture Inca e Preincaiche, rischiano di ridursi a pochissime varietà, quelle richieste dall'industria occidentale, che per essere coltivate esigono condizioni culturali non sempre compatibili con le specifiche situazioni ambientali dei luoghi, indotti ad abbandonare gli antichi saperi e le antiche pratiche legate all'agricoltura. D'altro canto nel Meridione d'Italia è accaduto un impoverimento delle varietà di agrumi coltivate, sotto la spinta della semplificazione culturale imposta dai mercati. E nel Salento, a fronte del centinaio di varietà di fichi, che consentivano ai salentini d'aver frutti freschi dall'inizio dell'estate fino all'inizio dell'inverno, sui banchi dei fruttivendoli si trovano le sole varietà che hanno determinati requisiti estetici². (Minonne et alii 2012).

² Una faticosa opera di recupero della ricca biodiversità che un tempo caratterizzava le campagne salentine è stata fatta ad opera dell'Università del Salento, che, con l'Orto botanico lì presente, ha recuperato ad oggi 85 cultivar di fichi. Da segnalare a proposito del movimento volto a recuperare le varietà locali di fichi va segnalata la Festa delle Fiche che ogni anno, da più di una decina d'anni,



Il Salone Internazionale del Gusto e Terra Madre di Torino di quest'anno, giunto alla sua decima edizione, ha presentato numerosi cibi a rischio di estinzione, segnalando ancora una volta il nesso stretto tra stravolgimento dei luoghi, devastazione delle culture locali e cucina. Ha insistito sulla necessità di difendere la biodiversità, di favorire la diffusione degli orti e il consumo in loco dei cibi prodotti da un'agricoltura ritornata ad essere familiare. Si tratta di riorganizzare il modo di produrre, distribuire e consumare il cibo, per poter assicurare la possibilità di nutrirsi adeguatamente ad ogni abitante della Terra. L'agricoltura industriale punta all'uniformità, la nuova agricoltura alla diversità. Per le esigenze del mercato abbiamo impoverito la varietà del nostro cibo. "La FAO stima che i tre quarti dell'alimentazione mondiale dipendano da appena dodici specie vegetali e cinque animali. Negli Stati Uniti, ad esempio, all'inizio del secolo scorso si contavano oltre 7.000 varietà di mele e 2.500 varietà di pere; oggi appena due varietà di pere occupano il 96% del mercato" (Petrini 2014). Delle patate già si è detto, l'industria alimentare si serve di solo quattro varietà di fronte alle 5.000 potenzialmente disponibili. L'agricoltura di piccola scala, familiare, a differenza di quella che segue logiche globali, rispetta la biodiversità e la favorisce. Gli agricoltori di una volta accoglievano "il plurale come una benedizione, perché sapevano che in quella variabilità c'era la sicurezza alimentare, la possibilità di avere una raccolta al termine di qualunque stagione produttiva, la possibilità di avere sempre cibo gustoso e nutriente" (Petrini 2014). Montanari ci riferisce che De La Quintinye, sovrintendente dei giardini di re Luigi XIV, riuscì a fare "un frutteto di 500 qualità di pere che in ogni momento dell'anno fosse in grado di presentarne di fresche sulla tavola del sovrano" (Montanari 2004, p. 19). La moltiplicazione del numero di specie coltivate consentiva di difendersi meglio dalle vicissitudini del clima, coltivando una grande quantità di cereali diversi: segale, avena, miglio, spelta, frumento, orzo ci si poneva al riparo dalla carestia.

Il consumare il cibo là dove è prodotto aiuta peraltro a ridurre l'inquinamento dovuto alla necessità di trasporto e a sostenere l'economia locale. Una mela prodotta in Cile per essere consumata in Italia deve percorrere 13.000 Km, con un'emissione di anidride carbonica pari a 17,4 kg. L'agricoltura a scala ridotta è anche un'agricoltura che può porsi l'obiettivo di fare un uso ridotto della chimica, poiché più rispettosa dei ritmi delle piante e del rapporto di queste col loro ambiente. Sotto la spinta del mercato, gli agricoltori sono invogliati ad usare pesticidi che, a causa della loro aggressività, producono gravi alterazioni nell'ecosistema, procurando danni anche economici ad altri soggetti, come ad esempio gli apicoltori. Le api stanno letteralmente scomparendo e il miele sta diventando un bene sempre meno facilmente disponibile per effetto dell'aggressività della chimica usata in agricoltura per pervenire a frutti standardizzati a misura del largo consumo.

3. E con ciò siamo ad un altro passaggio del nostro discorso. La tipicità si consuma nei luoghi che l'hanno originata per poterla gustare appieno. Un cibo differente va goduto nella contestualità che l'ha originato e con cui intrattiene un rapporto vivo. Ora, questa idea, che per certi versi a noi sembra ovvia, tanto da stimolare intensi flussi di turismo culinario, a ben badare è un'idea che ha una sua determinazione culturale. Un tempo erano i cibi a spostarsi per arrivare sulla tavola di chi, avendo i mezzi, convocava il mondo nello spazio della propria casa. E' un'idea di questo tipo che sorregge l'idea del museo, come luogo

si tiene a Marittima di Diso, dove si può avere contezza delle infinite nuances di sapori che il frutto sa proporre, saggiandole con le proprie papille gustative.



in cui far convergere artefatti dalla bellezza supposta universale, e perciò acontestuale. La sensibilità moderna ha bisogno di fruire delle cose inserite nel loro contesto, poiché ha un'attitudine più sistemica, più capace di cogliere le relazioni che fanno mondo.

Per altro verso i modi di approcciare il cibo delle classi aristocratiche, ossia consumare prodotti provenienti da ogni parte del mondo, oggi è il modello proposto dal supermercato, dove i pompelmi della Turchia sono accanto ai limoni dell'Argentina, che affiancano le arance del Sudafrica. Oggi è proprio di chi ha maturato livelli di consapevolezza alta, ha optato per stili di vita rispettosi dell'ambiente e intende contrastare gli effetti perversi della globalizzazione che sceglie di mangiare locale. O ancora più radicalmente di andare a trovare i cibi nei luoghi che li producono, inseguendo la tipicità.

La tipicità culinaria rinvia inevitabilmente al territorio. Rappresenta lo specifico modo attraverso cui si è verificato un originale equilibrio tra l'ambiente e l'uomo che lo abita. Un certo modo di usare le risorse, un certo modo di creare relazionalità, appartenenza, identità. Un territorio è ciò che fa di un prodotto ciò che esso è, poiché esso è un certo clima, una certa composizione delle acque e del suolo, ma anche un certo modo di coltivare, un certo modo di lavorare i prodotti della terra e trasformarli in alimenti. Già Aristotele aveva compreso questo nesso. Egli, ad esempio, chiedendosi nel suo trattato sulla zootecnia cosa facesse del formaggio di capra dell'isola di Kithnos una prelibatezza senza paragoni, tentò una risposta attribuendolo alle erbe che le capre dell'isola pascolavano, al clima particolarissimo che la condizione dell'isola poteva vantare. Della ricchezza di possibili suggestioni che derivano da consumare un cibo in forma contestualizzata ci parla mirabilmente Calvino, in uno dei racconti di *Sotto il sole giaguaro*, quello dedicato per l'appunto al gusto (Calvino 1986). Il quale ci dice pure di quale segreta parentela abbia il cibo con l'eros: la capacità di avvertire la fitta trama di relazioni che il cibo intrattiene con tutto ciò che lo circonda, risensibilizza a quel gioco di corrispondenze che legano il nostro corpo alla vita, facendolo avvertire parte di altro.

La carne di maiale bollita, consumata durante la Fiera di San Vito a Ortelle, tra i suoni del dialetto e della musica salentini, è qualcosa di diverso da un semplice pasto a base di carne di maiale. Consumiamo altro che la carne di maiale, consumiamo un territorio, uno spazio, un tempo delle relazioni. Consumiamo tutto l'investimento emotivo che una comunità compie nel preparare questa festa. Diventiamo, mangiando la carne di maiale, nel largo San Vito, parte di un "noi", che ci accoglie e ci rende partecipi di un rito collettivo. Solo così quel cibo diventa veicolo di una gioia particolare, quella per l'appunto della condivisione. "La gioia della festa - ci avverte l'antropologo Paolo Apolito - non può essere confusa con una qualunque altra gioia avvertita individualmente. La gioia per una vincita alla lotteria", ad esempio (Apolito, 2014, p. 193). Solo la festa può far avvertire una sorta di "abbondanza di umanità".

Bibliografia

- Paolo Apolito, *Ritmi di festa. Corpo, danza, socialità*, Il Mulino, Bologna, 2014.
- Dario Bressani, *Darwin e l'innaturalità del bere latte*, "Le Scienze Blog", 22 novembre 2012, all'indirizzo internet <<http://bressanini-lescienze.blogautore.espresso.repubblica.it/2012/11/22/darwin-e-linnaturalita-del-bere-latte/>>.
- Italo Calvino, *Sotto il sole giaguaro*, Garzanti, Milano, 1986.



Luigi Luca Cavalli Sforza, Francesco Cavalli Sforza, Chi siamo. La storia della diversità umana, Mondadori, Milano, 1994 e in una nuova, più aggiornata veste, Codice, Torino, 2013.

Fausta Clerici, Fabio Gabrielli, Alfredo Vanotti, Il corpo in vetrina. Cura, immagine, benessere, consumo fra scienza dell'alimentazione e filosofia, Springer-Verlag Italia, Milano, 2009.

Ancel B. Keys, Seven Countries: A Multivariate Analysis of Death and Coronary Heart Disease, Cambridge (Massachusetts), Harvard University Press, 1980.

Armando Marrocco, L'arte dei sapori, Amaltea, Melpignano, 2009.

Francesco Minonne et alii (a cura di), Fichi di Puglia. Storia, paesaggi, cucina, biodiversità e conservazione del fico in Puglia, Coop. Ulisside Editore, Castiglione d'Otranto, 2012.

Massimo Montanari, Il cibo come cultura, Laterza, Roma-Bari, 2004.

Elisabella Moro, La dieta mediterranea. Mito e storia di uno stile di vita, Il Mulino, Bologna, 2014.

Marino Niola, Si fa presto a dire cotto. Un antropologo in cucina, Il Mulino, Bologna, 2009.

Carlo Petrini, Coltivare e proteggere la diversità, RC - La guida del cibo, supplemento a "La Repubblica" del 23 ottobre 2014, in occasione dell'inaugurazione del Salone Internazionale del Gusto e Terra Madre di Torino.

Michael L. Power, Jay Schulkin, The Evolution of Obesity, John Hopkins University Press, Balt