

Il cibo come identità: Academia Barilla e la promozione della cultura alimentare italiana

Giancarlo Gonizzi (Biblioteca Gastronomica Academia Barilla)

Il cibo non è solo alimento per il corpo, ma, in forma arcana e misteriosa, anche per la mente. È un prodotto della cultura del territorio, della memoria della sua comunità, dei suoi saperi pratici e delle sue abilità artigiane. In una parola: è strumento di identità.

Ne è prova il fatto che alcune comunità considerino prelibati cibi che per altre sono disgustosi; ne è prova l'evoluzione socio-economica che è andata di pari passo con la trasformazione delle abitudini agro-alimentari o, ancora, il fatto che il cibo è - nella nostra società - un mezzo di convivialità.

I prodotti tipici di un territorio, proprio per questo, rappresentano le "opere d'arte" della sua gente, che li crea a partire da pochi elementi forniti dalla natura: sono "sculture" modellate dalla memoria e rese eccellenza.

Questo significa che la cucina è intimamente legata alla nostra natura, direi alla nostra essenza: cresciamo con i sapori che ci insegna nostra madre. Che li ha appresi da sua madre, che li ha appresi da sua madre, che li ha appresi da sua madre... in un "effetto abisso" capace di valicare i secoli e i millenni, codificando nella "tradizione" i saperi che ci provengono dalle generazioni.

Ma le madri di tutto il mondo hanno sapori differenti.

Quindi, promuovere una cucina significa promuovere, in sintesi, la cultura - tutta intera - del Paese che rappresenta. Di più: per promuovere una cucina, è necessario - indispensabile - trasferire la cultura del Paese che l'ha generata.

Academia Barilla - con una sola "c", alla latina - nasce a Parma, cuore della Food Valley italiana, nel 2004, per volontà della famiglia Barilla, con l'obiettivo di difendere, promuovere e sviluppare la gastronomia italiana nel mondo.

Difenderla, perché sono migliaia le imitazioni dei prodotti tipici italiani che circolano sul nostro pianeta e che danneggiano pesantemente sia la qualità della nostra immagine sia l'economia del nostro Paese.

Promuoverla, perché c'è bisogno di diffondere la cultura gastronomica italiana per supportarne la cucina presso altri popoli e nazioni.

Svilupparla, perché la cucina italiana è la seconda cucina etnica a livello mondiale dopo quella cinese e ha, in questa sua presenza diffusa, enormi potenzialità di crescita.

Academia agisce attraverso un'ampia serie di canali. Cura la selezione e la distribuzione di prodotti italiani autentici. E questo contribuisce, da un lato, al sostentamento economico di Academia e delle sue attività culturali, ma dall'altro a rendere vera e reale l'azione svolta nei vari Paesi del mondo. Promuove anche corsi di cucina, tour enogastronomici ed eventi di tipo gastronomico sul territorio italiano pensati soprattutto per i turisti stranieri. È impegnata nella certificazione internazionale degli chef che lavorano nei ristoranti italiani sparsi per il mondo (e che, con i prodotti originali, possono diventare ambasciatori della vera cucina italiana) e infine pubblica edizioni a carattere gastronomico con ricette scelte e testate, pensate per essere realizzate in tutti i Paesi del mondo.

Un'attività a tutto tondo, che consente di "distribuire", da un lato, prodotti italiani veri e, dall'altro, gli strumenti per capire e utilizzare al meglio quegli stessi prodotti, divulgando la conoscenza degli ambiti culturali che li hanno elaborati.

Vorrei soffermarmi in modo particolare - poiché ci troviamo in un contesto accademico e parliamo di cultura gastronomica - sull'attività svolta da Academia Barilla per la promozione della cultura gastronomica, nell'ambito specifico dell'editoria e della propria Biblioteca.

La Biblioteca gastronomica di Academia Barilla conserva una collezione di più di 3 milioni di ricette della cucina italiana, raccolte in più di 12.000 volumi che spaziano dal XVI secolo ai nostri giorni, tutti dedicati al mondo della gastronomia. Tuttavia, non sono solo ricettari: guide, saggi e studi, manuali e testi

d'epoca consentono di investigare il tema attraverso l'analisi storica, le arti, l'antropologia, la linguistica, le tradizioni, le tipicità territoriali e le associazioni culturali legate al cibo.

Tutti i volumi sono consultabili sul web tramite il Servizio Bibliotecario Nazionale, così che chiunque, da qualunque luogo del pianeta, può sapere che cosa viene conservato a Parma e chiedere di poterlo consultare. Infatti la Biblioteca di Accademia Barilla, anche se gestita da una realtà privata, per precisa scelta culturale e specifica convenzione con l'Università e il Polo Bibliotecario parmense è aperta al pubblico, dietro semplice appuntamento, e svolge una precisa attività di reference.

Inoltre nella Biblioteca sono conservati oltre cinquemila menu originali, databili tra i primi anni dell'ottocento e i nostri giorni. Questa importante collezione si deve alle ricerche del visconte Livio Cerini di Castegnate (1918-2013) e della moglie, Signora Wilma e dal 2008 è consultabile dal pubblico. La presenza, all'interno della stessa struttura, della collezione di menu storici e della raccolta di volumi, consente una lettura trasversale dell'evoluzione della cucina italiana. Infatti, i menu, dal punto di vista estetico, sono ambasciatori di arte, di cultura e di tradizione del loro tempo, ma dal punto di vista gastronomico tramandano solo la lista delle vivande di un determinato banchetto. I numerosi ricettari storici, conservati nella Biblioteca, consentono invece, incrociando i dati con i menu, di scoprire come si è evoluta la nostra cucina. Soprattutto come si è adeguata allo stile di vita degli italiani nel corso del tempo, descrivendo dettagliatamente "cosa" si celi dietro il semplice titolo di una ricetta. Non trascurabile l'azione promossa da Accademia Barilla, in sinergia con Menu Associati e con la insostituibile collaborazione della Soprintendenza Archivistica dell'Emilia Romagna per la redazione di una scheda standard per la catalogazione dei menu storici a livello nazionale, che ha portato, con un gruppo di lavoro attivo dal 2010 al 2012, alla definizione di una bozza condivisa con l'ICCD.

Ancora, la Biblioteca custodisce una notevole collezione di oltre duecento stampe antiche a tema gastronomico, con immagini che raccontano la tavola, il modo di apparecchiare, il banchetto, la vita domestica, il lavoro del cuoco, i gesti e le azioni legati alla cucina e alla gastronomia. E tutto nello stile proprio dei vari periodi storici che si susseguono dal XVI secolo.

Anche i menu e le stampe gastronomiche sono visibili sul sito di Accademia Barilla, perfettamente catalogati e quindi patrimonio comune disponibile al mondo, sia in italiano che in inglese, con una attenzione specifica alla traduzione nella lingua internazionale per consentire la diffusione "universale" della cultura alimentare italiana.

Ma Accademia, per promuovere con basi solide ed efficaci la cultura gastronomica italiana, ha deciso di rendere accessibile ovunque (e quindi anche al di fuori della propria sede) il suo patrimonio culturale e di pubblicare e rendere accessibili sul web la Biblioteca Gastronomica Digitale: oltre 150 testi storici della gastronomia italiana dal XV secolo ad oggi, entro i limiti del diritto d'autore libero, sono a disposizione del pubblico, sfogliabili gratuitamente da qualunque luogo, offrendo una biblioteca selezionata ma con i testi classici più importanti della cultura gastronomica italiana.

Parallelamente, Accademia Barilla ha sviluppato un'attività editoriale importante: 97 edizioni negli ultimi tre anni, per un milione e mezzo di volumi distribuiti in ventuno Paesi, in decine di lingue diverse. Un'attività poco nota in Italia (dove la presenza editoriale non è strategica), ma assai significativa all'estero, proprio per promuovere la diffusione di ricette italiane testate, con particolare attenzione alla reperibilità degli ingredienti (e quindi alla fattibilità di quelle ricette in tutti i Paesi) e alla conoscenza della cultura di base necessaria per la diffusione della nostra cucina.

L'attività editoriale, che si affianca a quella culturale che svolge Accademia presso la propria sede a Parma, ha prodotto dalla sua nascita, nel 2004, ad oggi più di settecentoventi milioni di contatti, e più di quarantottomila ospiti hanno visitato la sua struttura e partecipato a tour enogastronomici alla scoperta di prodotti e territori, corsi di cucina ed eventi. Fra questi, vorrei ricordare le sette edizioni del Premio Cinema dedicate al cortometraggio a tema gastronomico; la partecipazione al Festival di Architettura, al Festival Verdi, a mostre di menu storici a New York, a Hong Kong e in altre prestigiose sedi internazionali, a iniziative come "Leggere di gusto" con la partecipazione di apprezzati autori di letteratura, dove la gastronomia è sempre protagonista, al Premio internazionale della pasta che si tiene

annualmente a Parma con chef provenienti dai cinque continenti o a conferenze di taglio monografico, organizzate in collaborazione con docenti universitari e chef visiting, dalla cucina di Apicio all'evoluzione della figura del cuoco nei secoli. Da ricordare anche la prestigiosa collaborazione con l'Accademia della Crusca al progetto di redazione del Dizionario storico della gastronomia italiana attraverso la digitalizzazione di numerosi testi storici del XIX e XX secolo conservati in Biblioteca, per costituire un lessico storico di parole chiave della gastronomia italiana.

Questa attività a tutto tondo, ha la finalità ben precisa di raccontare, di conferire spessore e ulteriore valore alla gastronomia italiana, per ricordare a tutti che "dentro" ogni piatto che noi mangiano c'è l'identità del nostro Paese.