



IL PUNTO del presidente FIPE Lino Enrico Stoppani

Cibo e Cultura tra Sacro e Profano

Il Governo ha deciso di proclamare il 2018 **"Anno nazionale del cibo italiano"** con l'obiettivo di valorizzarne le sue trasversali funzioni: economica, ambientale, nutrizionale, etica, sociale, culturale, reputazionale e anche culturale.

Così Fipe che rappresenta le Imprese che hanno nel cibo il loro core-business, ha dedicato la sua Assemblea annuale al binomio **"Cibo e Cultura"**. Con la convinzione che, nella misura in cui si riesce ad allargare lo sguardo oltre agli aspetti economici o più tradizionali del settore, si finisce per migliorare anche la sensibilità e la considerazione verso un settore come quello dei **"Pubblici Esercizi"**, spesso malconsiderato, non solo per colpe proprie, ma anche per la difficoltà a comprendere gli annessi e connessi all'attività sindacale, che sono radicati e permeati anche di valori storici, antropologici, etici, sociali, spirituali e culturali.

Nelle tradizioni gastronomiche si legge il DNA di un popolo: è cultura stratificata nei secoli, che ha individuato e generato ingredienti, piatti e ricette e che esprime temperamenti, inclinazioni e contaminazioni sociali. Dai nomi ai gesti, gli usi e costumi alimentari diventano ritualità, religione, persino scaramanzia. Il cibo è un atto individuale, ma anche una storia collettiva.

Nella storia, la **"Great Famine"** irlandese (1845-1849), per esempio, che ha provocato carestie e morti a causa di una malattia della patata, ha dato avvio alla grande emigrazione dall'Irlanda verso il Nord America e rafforzato il nazionalismo che ha portato alla sua indipendenza dal Regno Unito, ridisegnando la storia e i confini dei paesi anglosassoni.

Le stesse **"Primavere Arabe"** hanno trovato nelle misere

condizioni di vita negli stati del Maghreb, esasperati da stagioni di scarsi raccolto di cereali, terreno fertile per accendere i focolai delle rivolte.

Lo stesso linguaggio è disseminato di modi di dire gastronomici: *"buono come il pane"*, *"gallina dalle uova d'oro"*, *"non piangere sul latte versato"*, *"parla come mangi"* sono detti popolari che traducono concetti essenziali di vita.

Anche le superstizioni collegate al cibo raccontano la storia dei popoli; sprecare il sale si dice di cattivo auspicio, perché nei secoli era il solo modo di conservare il cibo e la sua mancanza avrebbe portato alla fame, mentre, invece, il peperoncino ha fama di portare bene poiché grazie alla forma che richiama la virilità maschile è segno di vitalità e forza fisica.

Dal profano al sacro, il cibo entra nella simbologia delle grandi fedi religiose, dalle proibizioni al valore rituale delle condivisioni cerimoniali che hanno nell'Eucarestia l'atto sacramentale più importante per i cristiani.

Il legame tra cibo e la cultura di un popolo è insomma un fatto universale, ancestrale e anche elementare, perché poi tutto riporta agli elementi più basilari del nostro mondo, come l'acqua, l'aria, il fuoco e la terra. Riprendere e rafforzare questi legami, non significa ribadire o rafforzare il ruolo della rappresentanza del settore, ma si vuole raccomandare attenzione, visione e coerenza nell'affrontare i temi del cibo, tralasciando improvvisazioni, prendendo, invece, vera consapevolezza di quanto il cibo sia parte integrante del nostro passato e una parte fondante del futuro del nostro Paese.