

BAROLO & Co.

Vini Cucina Territorio Economia Cultura

giugno 2012 • anno XXX • numero 2

30
ANNI

Barolo
& Co.

territorio:
le eccellenze contrastate

vino:
dove va la rivoluzione

consumi:
trent'anni di carrello



Il Barolo attorno al suo castello
un anno dopo il WIMU



In provincia di Imperia
Vigne Ville Giardini

La memoria di Rebora

Giovanni Rebora (1932-2007), per tutti il “Professore” (questa qualifica spesso bastava!), ha dedicato buona parte della sua lunga carriera accademica allo studio della storia dell'alimentazione, con “sfumature” e “angolature” creative e spesso dissacranti. Della sua attività mi preme, in questa sede, ricordare le seguenti opere: *La cucina medievale italiana fra Oriente ed Occidente*, «Miscellanea storica ligure», XIX, 1987, 1-2, pp. 1431-1579 (nuova ed.: Genova 1996); *Colombo a tavola: antologia di ricette d'epoca* (della quale è stato curatore), Savona 1992; *La civiltà della forchetta: storie di cibi e di cucina*, Roma-Bari 1998; *La cucina dei papi Della Rovere: alimentazione e ricette al tempo e alla corte di Sisto IV e di Giulio II*, Savona 2003.

Postuma è uscita la raccolta di contributi di argomento vario (la cui “linea ideale” è però quasi sempre il riconoscimento e la divulgazione di “abitudini” culinarie, in specie dei Liguri) intitolata *Tagli scelti. Scritti di cultura materiale e gusto mediterraneo*, Bra 2009.

Per onorare l'opera e la memoria di Rebora, e soprattutto ricordarne la straordinaria passione e professionalità nel raccontare e riscoprire usi, costumi ed evoluzione della società contadina e mercantile, è stato istituito un premio, in collaborazione con i famigliari più stretti (in particolare il figlio Federico, instancabile nell'attività di consapevole divulgazione dell'insegnamento paterno) e con il patrocinio del ristorante *Manuelina* di Recco, custode

(il nome dei Carbone in zona è sinonimo di qualità) di antichi saperi e sapori. Due le sezioni previste: “autori”, per un'opera originale legata al mondo della gastronomia e della civiltà contadina; “alla carriera” per una personalità del mondo accademico o giornalistico da sempre impegnata nello studio delle medesime tematiche o nella loro premurosa promozione. Il premio consiste in un “testo” (tipica teglia di rame nella quale si usa cuocere la focaccia di Recco con il formaggio) su cui sono incise le motivazioni dell'assegnazione.

Dopo un'attenta valutazione da parte della giuria di più di 300 lavori (saggi, articoli di giornale e tesi di laurea), Enrico Vigna con *La società rurale e i suoi protagonisti. Lineamenti di antropologia culturale, economia e storia nelle campagne tra le Bormide e il Tanaro* (Contea, 2010) e Laura Grandi – Stefano Tettamanti, con *Sillabario goloso. L'alfabeto dei sapori, tra cucina e letteratura* (Mondadori, 2011), sono risultati i primi vincitori “ex aequo” (per diversa impostazione scientifica) del “Premio Giovanni Rebora, edizione 2012”, sezione “autori”, mentre a Massimo Montanari, docente dell'Università di Bologna e uno dei massimi esperti internazionali di storia dell'alimentazione, nonché di studi economici e rurali, è stato assegnato il premio alla “carriera”.

Per conoscere meglio la figura di Giovanni Rebora, le domande sono rivolte a Giovanni Assereto, docente di storia moderna presso l'Università di

Genova, ma soprattutto amico e collaboratore del “Professore”.

Che tipo di docente universitario era Rebora?

«Rebora era un accademico del tutto atipico, sia per il particolare approccio “antintellettuale” e antilibresco alle materie da lui coltivate, sia per la capacità di frequentare senza puzza sotto il naso gli ambienti più disparati e di farsi capire anche dalle persone più semplici, sia infine per una totale incapacità di ritagliarsi spazi di potere all'interno dell'università. Il “Professore” ha pubblicato alcuni importanti saggi di taglio accademico e almeno un volume di grande successo (tanto da meritare prestigiose traduzioni negli Stati Uniti, in Russia e “in altri siti”). Ma la sua dimensione più vera – come ben sa chiunque lo abbia frequentato – era quella della lezione universitaria, della conferenza, della conversazione conviviale, della chiacchiera occasionale, del capannello, della declamazione estemporanea, dove sapeva dare il meglio di sé, dove riusciva ad essere trascinate, irresistibile».

In che cosa è stato innovativo nell'approccio alle “tradizioni” culinarie, nel lavoro scientifico o nella scelta degli studi?

«Rebora era uomo certamente amante delle vecchie “abitudini” culinarie, ma storciva il naso quando qualcuno gli parlava di “tradizioni”. Spiegava ad esempio che i piatti a base di capra vergine, così diffusi nel Ponente ligure, non hanno nulla di “tradizionale” e meno che mai di rituale: in passato rispondevano semplicemente alla

necessità di utilizzare un sottoprodotto, vale a dire la carne, di animali macellati per farne otri da olio e da vino. Ecco elencati, in sintesi, tre modelli di battaglie culturali – anche se il termine mal si concilia con l'understatement reboriano – combattute dal Nostro contro altrettanti falsi miti o frottole di certa storia dell'alimentazione e della civiltà materiale: il concetto di "cucina povera", spesso applicato a sproposito per designare realtà che nulla hanno a che fare con la presunta povertà; l'idea ingenua (o furbesca) che esistano "ricette autentiche", archetipi a documentazione d'origine controllata di piatti (il pesto appunto, o la pizza, o gli agnolotti, o che so io) i quali in realtà hanno avuto infinite varianti e molteplici patrie; la convinzione, tipica di una certa antropologia storica, che i cibi siano scelti in base alle credenze o alle ideologie. Tanto che qualcuno ha sostenuto che i nobili d'antico regime mangiassero selvaggina non perché la selvaggina è buona e perché la caccia era un loro monopolio, ma perché – secondo i modelli culturali di allora – l'aristocratico doveva cibarsi di ciò che stava in alto e viveva nel cielo; dimenticando, tra l'altro, che i signori non hanno mai disdegnato la carne del cinghiale, che ara la terra con le sue zanne, o il tartufo, che addirittura è un fungo ipogeo, cioè sotterraneo. Reborà era dunque un dissacratore? Non direi proprio. Era piuttosto un uomo che – pur avendo letto in vita sua una quantità ragguardevole di libri e di documenti, e pur avendo molto ragionato sui più disparati testi letterari e archivistici – manteneva una sana diffidenza nei confronti della cultura scritta e cercava sempre di passarla al vaglio dell'osservazione empirica».

Cosa amava Reborà della sua terra e cosa non sopportava?



Il premio alla carriera al prof. Massimo Montanari consegnato da Federico Reborà.

«Posso sicuramente affermare che della sua terra amava visceralmente moltissime cose, forse lo infastidiva una certa grettezza, specie nelle classi dirigenti, una scarsa capacità di osare, di innovare. Il suo profondo amore per le cose del passato non gli impediva di provare fastidio per chi non accettava l'innovazione o non voleva mettersi alla prova in qualcosa di diverso».

La sua eredità è stata raccolta in ambito accademico (studi agrari o enogastronomici), oppure il suo insegnamento o indirizzo di ricerca suscita poco interesse?

«Se da un lato i temi da lui trattati continuano indubbiamente a riscuotere un certo interesse nel mondo accademico – come è evidente dal successo dei libri di Massimo Montanari e altri, o da istituzioni come l'Università di Pollenzo – d'altro lato Reborà non ha lasciato allievi, perché non è stato in grado di assicurare loro una carriera universitaria, anche se qualcuno (penso anzitutto a Nicola Calleri) un posto nell'uni-

versità se lo sarebbe meritato. Ribadisco anche che l'originalità e l'abilità di Reborà risiedevano soprattutto nella capacità di coniugare le ricerche sui testi e sui documenti a quelle "sul campo", nei mercati e nelle cucine».

Forse in troppi di recente si sono accostati, non sempre degnamente, alla sua figura, sfruttandone l'immagine in modo superficiale, lasciando in secondo piano l'essenza profonda del suo insegnamento?

«Sono abbastanza d'accordo. Le occasioni conviviali sono una bella cosa, e ce ne sono state alcune davvero simpatiche e riuscite. Ma insistere su questa strada mi pare che rischi di fare di Reborà una macchietta, un viso da mettere su un'etichetta di bottiglie di vino, o poco più. Aggiungo, a proposito del premio, che i comitati scientifici, o le giurie, si possono fare come meglio si crede; ma forse non guasterebbe maggiore spessore scientifico. L'iniziativa è ottima, sicuramente migliorabile dal momento che si tratta della prima edizione».