

DIALOGHI STAMANI ALLE 10.30 AL TEATRO BOLOGNINI INCONTRO CON NIOLA E MORO

Viva la pappa al pomodoro

Storia di un piatto geniale



CHE è un capolavoro, la pappa al pomodoro, lo cantava già Rita Pavone nel mitico «Giornalino di Gian Burrasca»; ma oggi lo sostengono a gran forza i due antropologi e ricercatori, coppia nella vita e negli studi, Marino Niola ed Elisabetta Moro.

«La pappa al pomodoro è un piatto rivoluzionario – raccontano all'unisono – che ha la semplicità dei grandi capolavori. C'è dietro il genio popolare, come un poema epico, scritto e rivisto attraverso il contributo di tutti».

Il loro intervento nella seconda giornata di **Pistoia-Dialoghi sull'uomo** ha per titolo «Una ricetta per vivere e mangiare assieme» e si svolgerà sabato alle 10.30 al teatro Bolognini

Qual è la ricetta per vivere e mangiare insieme?

«La dieta mediterranea. Il nostro antidoto per non ridurre il mangiare ad un fatto puramente nutrizionale, per vivere questo momento come scambio culturale e sociale. In tutti i piatti che mangiamo c'è sempre la traccia dell'altro. La pappa al pomodoro, piatto toscano per eccellenza, non esisterebbe se Cristoforo Colombo non avesse portato il pomodoro dalle Americhe. La cucina è sempre il risultato di una serie di prestiti e meticciami secolari e tutti i piatti più tipici hanno dentro la koinè del Mediterraneo».

La dieta mediterranea è stata riconosciuta dall'Unesco patrimonio culturale immateriale dell'umanità. Perché?

«La dieta mediterranea è stata scoperta in Italia negli anni '50 da due scienziati americani, loro ne inventano la dicitura che ci è valsa il riconoscimento da parte dell'Unesco, che ne riconosce il valore culturale



La pappa al pomodoro è un piatto tipico della cucina mediterranea

perché rappresenta una ricetta fatta non solo di cibi buoni e sani, ma anche e soprattutto di valori etici e sociali, di modelli di convivialità, educazione alla sostenibilità, di propensione allo scambio e all'integrazione».

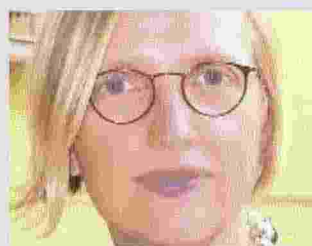
Come possiamo tutelarla?

«Tutelarla a scuola e in famiglia è il

primo passo. Se nelle praterie scolastiche riuscissimo ad insegnare non solo l'educazione alimentare ma il cucinare stesso come parte integrante della nostra storia, siamo sicuri che saremmo i ragazzi stessi ad aiutarci a mantenere questo patrimonio vivo, avremo dei testimoni eccezionali di questa cultura sana e salu-

LA PROTAGONISTA PROFESSORE UNIVERSITARIO

Docente e commentatrice



Elisabetta Moro

ELISABETTA Moro è professoressa ordinaria di antropologia culturale all'Università degli studi Suor Orsola Benincasa di Napoli. Tra i suoi insegnamenti ci sono anche antropologia culturale, tradizioni alimentari del mediterraneo e mitologie contemporanee. Collabora come editorialista del settimanale svizzero «il Caffè della domenica».



Noto ricercatore

MARINO Niola è professore di antropologia dei simboli, antropologia delle arti, miti e riti della gastronomia contemporanea all'università Suor Orsola Benincasa di Napoli dove coordina il laboratorio di antropologia sociale.

Inoltre a scuola bisognerebbe insegnare a cucinare senza alcuna discriminazione e di genere a bambini e bambine».

Che ne pensate del boom delle star-chef?

«Non saper cucinare un tempo era un motivo di vanto, oggi è una grave perdita. Da una ricerca che stiamo conducendo all'università ci stiamo rendendo conto che non saper cucinare è un solo un handicap. Non è un fatto maschile, come il successo degli chef vorrebbe indicarci, né femminile; ha molto più a che fare con l'umanità e la solidarietà del nutrire gli altri, e non il proprio narcisismo».

Moro e Niola, antropologi uniti anche ai fornelli?

«Ci piace molto cucinare insieme, la cucina è sempre stata un'opera collettiva e lo facciamo nel nostro quotidiano, sperimentando cose nuove. Io sono vicentina Marino è napoletano, anche a tavola mescoliamo le nostre identità e provenienze».

Gaia Angeli

