



WWW.03

editrice
san marco



L'INVENZIONE DELLA TRADIZIONE

a cura del professor Giovanni Ballarini, Presidente
dell'Accademia Italiana della Cucina

*Una tradizione che non si rinnova
è morta e destinata a scomparire*

La cucina è sempre stata, e altrettanto sarà nel tempo a venire, una miscela equilibrata di due elementi:

- l'**invenzione**, per la capacità di realizzare nuovi cibi, e, soprattutto, per la ricerca di nuovi modi di usare le materie prime, di preparare e presentare i piatti, sapendo anche modificare in modo originale quanto è stato tramandato;
- la **tradizione**, che consiste in ciò che di buono è stato inventato dalle generazioni precedenti e, pertanto, è giudicato meritevole di essere trasmesso.

I rapporti tra invenzione e tradizione sono tuttavia complessi e comprendono, come si intuisce, sia la sperimentazione sia l'innovazione, ricordando, però, che su mille sperimentazioni soltanto alcune decine potranno diventare vere innovazioni e di queste soltanto una o due entreranno a far parte della tradizione.

È utile, per spiegarci meglio, fare un esempio a questo proposito. Quando dall'America, scoperta da poco, fu portata in Europa la patata, con essa si fecero molte sperimentazioni gastronomiche. Confusa in un primo tempo con il tartufo (poiché entrambi crescono sotto terra), ci si accorse, invece, quanto il nuovo tubero fosse sgradevole se lo si mangiava crudo. La cottura, infatti, migliorava notevolmente il sapore della patata, soprattutto se la si friggeva o la si impiegava come componente di preparazioni già note, fra cui alcune salse, o in veste di ingrediente principale per la realizzazione degli gnocchi, divenendo così un elemento tradizionale della cucina di molti Paesi, compresa l'Italia. Lo stesso è avvenuto per la melanzana, la zucca e il pomodoro, tutti ortaggi provenienti da varie regioni del globo, da Oriente e da Occidente.

Nella tradizione e nell'innovazione alimentare, quindi, si possono scorgere sempre i due grandi elementi di fondo dell'alimentazione umana, spesso anche in contrasto fra loro.

La **tradizione**, infatti, dà il senso della sicurezza e della stabilità, di cui l'uomo ha sempre avuto un estremo bisogno, e costituisce, quindi, un elemento importante di identità sociale, familiare e individuale. Noi italiani, ad esempio, qualsiasi risulti la nostra regione o città di origine, ci sentiamo in famiglia anche grazie alla mediazione della cucina. Per questo, la vera ricetta o la giusta preparazione è, per buona parte di noi, quella della mamma o, comunque, della tradizione familiare. L'**innovazione**, al contrario, è figlia della sperimentazione, della ricerca, della voglia del nuovo e della volontà di uscire dal proprio ambito. Si può constatare che l'innovazione è una tendenza che si manifesta in modo più vivace soprattutto nei periodi di benessere economico, se non di ricchezza. Tramite l'innovazione si cercano anche nuove identità, personali e sociali, così che, al contrario della tradizione, essa è tipica di un'età giovane.

A. Solillo – S. Palermo - I SAPERI DELLA CUCINA



editrice
san marco



Un importante elemento d'innovazione della cucina è rappresentato, ad esempio, dalle tecniche impiegate per elaborare le preparazioni gastronomiche, dalle più semplici alle più elaborate e sofisticate. Pensiamo, in tal senso, alle innovazioni che riguardano il fuoco, un elemento in grado di caratterizzare un certo tipo di cucina: da quello vivo per gli spiedi e il paiolo a quello del forno, della brace per i fornelli, della cucina economica a legna. Oppure consideriamo le fonti di calore, come la legna, il carbone, il gas, l'elettricità e, in tempi più recenti, le onde elettromagnetiche prodotte dal magnetron del forno a microonde. A ogni tipo di fuoco, o di calore, corrisponde un modello anche culturale di cucina e lo stesso si potrebbe dire per le innovazioni dei materiali e dei metodi usati in cucina o per conservare le materie prime e i cibi cucinati.

Nelle società umane attuali, innovazione e tradizione coesistono, sia pure con rapporti talvolta contrastanti, ma il più delle volte creativi. Tuttavia, nell'ambito della gastronomia, talune innovazioni sono viste dai tradizionalisti come veri e propri tradimenti, talvolta più sentiti quando ci si deve confrontare con culture alimentari diverse da quelle a cui si appartiene, come oggi accade in seguito alla dilagante globalizzazione. Una contraddizione? Certamente no, ma soltanto un dialogo tra due componenti fondamentali della cucina umana.

Innovazione e tradizione riguardano anche il gusto, il quale – come senso – sembra rimanere abbastanza stabile nella nostra specie, mentre se lo si intende come modo di percepire e valutare le cose – esso cambia nel tempo. Gusti nuovi, infatti, si sono sempre sostituiti ad altri più vecchi. Nessuno di noi oggi riuscirebbe a mangiare molti fra i piatti preparati con le ricette realizzate dai cuochi dell'antica Roma. Anche i gusti basati sul contrasto tra dolce e salato, o fra l'agro e il dolce, entrambi apprezzati nella cucina del Rinascimento, hanno trovato meno estimatori con la comparsa della cucina borghese, nell'Ottocento, per poi ricomparire di recente, quale connubio di sapori con le gastronomie esotiche.

La tradizione è quindi soggetta a una continua innovazione, per adeguare la cucina alla società che cambia nel tempo. Per tenere viva la tradizione, però, è necessario iniziare dalla formazione dei futuri cuochi, soprattutto nelle Scuole Alberghiere, dove le tecniche devono essere considerate strumenti e non fini, quindi semplici mezzi per arricchire con nuove interpretazioni il cibo, rispondendo così alle richieste che provengono dai consumatori.

A. Solillo – S. Palermo – I SAPERI DELLA CUCINA