

Recensione di Leda Vigliardi Paravia

1° luglio 2021

Vorrei prima dire due parole sul libro di Francesco che mi è piaciuto moltissimo.

E mi è piaciuto perché originale nel modo in cui racconta come si è evoluto il rapporto degli italiani con il cibo negli ultimi settant'anni.

Lui lo fa in una narrazione in cui si intrecciano in modo affascinante dati statistici, la storia della politica, della musica leggera, del cinema, dei costumi sociali, della letteratura alimentare e della cultura tout court del Paese.

Tutto questo Francesco D'Ausilio riesce a farlo in 120 pagine stringate, avvincenti e che si leggono tutte d'un fiato. E sono molto gelosa perché io sono più prolissa.

Per me, che ho vissuto in prima persona questi settant'anni, e immagino per molti miei coetanei, è un modo piacevole di rileggere la nostra vita in un amarcord tenero e senza mai indulgere in una retorica nostalgica. Per me che li ho conosciuti quando negli anni sessanta mi occupavo di musica ha colpito il ricordo del valore sociale e politico delle canzoni di Gino Paoli, Fred Bongusto (Fabrizio De André) in quegli anni sessanta che segnano una tappa importante per la cultura gastronomica grazie a personaggi come Emilio Faccioli e Piero Camporesi.

Ma il cuore del libro sono quelli che D'Ausilio chiama "i lunghi anni '80" in cui cresce una sensibilità intorno alla dieta e all'alimentazione che si prolungano fino ad oggi.

Con gli anni '80, dice l'autore, il cibo si trasferisce dalle pagine delle riviste riservate alle donne ai grandi giornali e per poi invadere in maniera spesso **indecente** la televisione.

Per una evoluzione diversa, eccezionalmente culturale e colta della narrazione sul cibo, un ruolo centrale l'ha svolto il mensile "La Gola" e il suo storico direttore Alberto Capatti.

La pubblicazione è durata 11 anni dal 1982 al 1993 ed io ne sono stata la corrispondente da Parigi.

Non potete immaginare quanto sia stato difficile portare avanti un discorso sul cibo e le tecniche di vita materiale totalmente diverso da quello che offrivano i media dell'epoca e anche di oggi.

La Gola era unica nella straordinaria grafica di quel genio che era Gianni Sassi, era unica perché portava avanti un discorso culturale nuovo sul cibo con poeti, come Antonio Porta, intellettuali come Folco Portinari, artisti, pittori e musicisti.

Alla Gola non c'erano cuochi, non chef stellati, non ricette scopiazate, non veline e attricette.

La Gola diceva che la cucina è cultura e che la cultura non poteva ignorare l'alimentazione, e soprattutto che la Sinistra non potesse ignorare i valori che esprime la cucina, il territorio e la storia e la letteratura che lo raccontano.

Non a caso è dalla GOLA che nascerà il movimento Slow Food di Carlin Petrini e il Salone del Gusto di Torino con Terra Madre, cui hanno fatto seguito i Giacimenti Golosi di Davide Paolini per finire poi con Farinetti a Eataly e al supermercato internazionale del made in Italy del cibo.

