



MONTANARI, Massimo
L'identità italiana in cucina

Bari - Roma: Editori Laterza, 2018.- 98 p.: 21 cm.
 ISBN: 978-88-581-0615-0.

Massimo Montanari es profesor de Historia Medieval y de Historia de la Alimentación en la Universidad de Bolonia, donde también es director del Master “Storia e cultura dell'alimentazione”. Siendo autor de numerosos libros relacionados con interrelación entre la alimentación, la identidad y la cultura, dedicados preferentemente a Italia.

Como historiador especializado en alimentación, la visión de Montanari es ineludiblemente diacrónica, contemplando el proceso histórico de construcción de la identidad colectiva y de la propia cultura¹ desde el ámbito culinario. En un país formado por una red de ciudades y de regiones, no existe una “cocina italiana” entendida como modelo unitario, codificado mediante reglas precisas, ni existía ni existe aún. Pero la pensamos como “red” de saberes y de prácticas, como recíproco conocimiento de los productos y de las

recetas procedentes de ciudades y de regiones diversas, y es evidente que un estilo culinario “italiano” existe desde finales del Medievo². Por supuesto, los fenómenos alimentarios y gastronómicos constituyen parte de la cultura de un país y de su(s) identidad(es). Existe, correlativamente, una antropología sociocultural de la alimentación progresivamente más desarrollada. Que efectúa, por ejemplo, una revisión conceptual y diacrónica acerca de las consideraciones de la Dieta Mediterránea, en tanto que sujeto de análisis³, en el tiempo, señalando cómo su relación con un modelo de dieta recomendada y saludable se ha ido impregnando de otros valores que forman parte de la cultura mediterránea, sobre todo a raíz de la declaración por parte de la UNESCO como Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad. En el contexto actual, se define además como un “sistema alimentario sostenible”, poniendo énfasis en la sostenibilidad y la localidad. La aportación de la antropología de la alimentación destaca las distintas caracterizaciones de la Dieta Mediterránea a lo largo del tiempo y cómo su conceptualización se ha ido impregnando de nuevos valores.

Retornando el libro reseñado, es preciso constatar que las masas campesinas italianas han sido siempre vistas encasilladas en horizontes localmente circunscritos, propios de la cultura popular; mientras que las élites de la sociedad han vivido desde hace siglos en una dimensión “italiana” de la cultura. Parte integrante de ambas subculturas eran y son los modelos alimentarios y gastronómicos, elementos decisivos, siempre, de las identidades colectivas.

La aportación de la cultura popular a la construcción del modelo alimentario italiano parece haber sido particularmente relevante. La gastronomía urbana de la Italia centro-septentrional, muestra un acentuado regusto rural, en mayor proporción que la del sur. No se trata de una simple oposición/integración entre el campo y la ciudad, sino una más general complicidad entre la cultura de las clases subalternas y de las clases dominantes. Antaño, las élites europeas enfatizaban el papel de la carne y menospreciaban los productos de la tierra y del mar como elementos típicamente campesinos o pescadores, humildes en todo caso. Esta ideología de la diferencia motivaba que los productos populares no entrasen tal cual en la cocina de las élites, salvo añadiéndoles costosas especies exóticas.

1. Aunque obviamente, en esta recensión para una revista de antropología sociocultural, pongamos más énfasis en los aspectos identitarios y culturales que en los históricos, que forman parte sustantivamente del libro.

2. Sin esperar la investidura oficial de la unidad del país, como un conjunto de conocimientos, experiencias, intercambios, sugerencias, sugerencias, invenciones y variaciones.

3. Creada poco después de mediados del siglo XX en tanto que dieta recomendada y saludable, y dirigida principalmente a la sociedad norteamericana, el concepto de Dieta Mediterránea ha experimentado diferentes revisiones, desde una concepción vinculada únicamente con la salud, a convertirse en un elemento de cultura, a través de su declaración en 2010 como patrimonio cultural inmaterial de la Humanidad por parte de la UNESCO. Emprendiendo un nuevo camino, que enfatiza la sostenibilidad. Observamos, por lo tanto, una transformación histórica del concepto de Dieta Mediterránea que lo ha conducido desde la salud hasta la sostenibilidad, pasando por la cultura.

Resulta interesante observar cómo la identidad alimentaria del norte, contrapuesto a la tradición mediterránea y campesina del sur se percibió como más específica de Italia⁴. Una clave para comprender este fenómeno es la relación entre ciudad y campo. La ciudad es el lugar por excelencia del cambio económico, cultural, social, un ámbito privilegiado de hibridación y de heterogeneidad. En ella la cultura popular y la de las élites se confrontan cotidianamente. Aunque el campesino, ideológicamente despreciado por el ciudadano, está presente en la realidad cotidiana del mercado o del servicio doméstico urbano.

El hecho es que los libros de cocina italianos, y el modelo culinario que ofrecen, parecen expresar una cultura socialmente extendida. Por esto es posible hablar de un patrimonio gastronómico nacional, que ha representado y transmitido una cultura en la que todos puedan reconocer fragmentos de su propia identidad, y que constituye hoy un motivo de orgullo para la comunidad completa, y no solo un propósito de promoción turística y/o un uso instrumental de la historia. Más bien porque la tradición representa un componente importante de la memoria colectiva y compendia, más o menos reelaborada, la cultura de la sociedad total. La sociedad se reconoce en esta tradición porque, a lo largo del tiempo, ha contribuido activamente a elaborarla.

Conservación y renovación de la identidad alimentaria. Según Montanari es exactamente este el género de identidad cambiante que está buscando en la historia alimentaria y gastronómica de una Italia que se va modelando progresivamente como espacio de valores comunes (unificación política), de saberes y sabores conocidos, aunque no necesariamente apreciados. Una Italia de localismos y regionalismos que son tal porque están confrontados y contrapuestos a otros localismos y regionalismos, tal vez muy cerca unos de otros.

Montanari se pregunta cómo se ha construido el estereotipo de los italianos como “mangiamaccheroni” (“comemacarrones”), utilizado despectivamente por Napoleón. Responde argumentando que la importancia de la pasta, hasta entonces un componente marginal de la dieta, se operó en Nápoles en tiempos del gobierno español, porque la dificultad productiva y la ineficacia del mercado urbano provocaron la rarefacción de los recursos en un tiempo en el que en la dieta popular eran decisivos: carnes y verduras, sobre todo repollos. Este hecho determinó una modificación del equilibrio dietético oscilando la balanza hacia los carbohidratos. Sobre todo la pasta, merced a una pequeña revolución tecnológica que facilitó su elaboración, se constituyeron en el alimento básico de las clases populares, incluso de las urbanas. La unificación italiana la adopta también en el norte como forma de presentarse como garante de los intereses y de las tradiciones de todos. Actuando, en el nivel del imaginario, una especie de meridionalización de la identidad subalpina, transformando el estereotipo napoleónico en símbolo de la nueva nación. El modelo napolitano se convierte en valor de la italianidad.

La elaboración de este estereotipo debe mucho, también, al fenómeno de la emigración, sobre todo meridional a América, donde el consumo de pasta fue reconocido como elemento distintivo de la diferencialidad italiana. Se trata, en definitiva, de un estereotipo construido por los *otros*. El sueño de la pasta encontró abonada esta “tierra de la abundancia”. Donde se inventó el plato italo-americano por excelencia: los espaguetis con las bolas de carne (*meatballs*). Junto con la pasta se adoptaron otros mitos alimentarios: el queso parmesano, el aceite y el vino, integrando el nuevo del bistec. Extendiéndose el mito de referencia a italianos procedentes de muy diversas zonas del país de origen, y constituyéndose en un modelo italiano de alimentación. La identidad es siempre múltiple: local y/o urbana, regional, nacional. En Estados Unidos tienden a establecerse conexiones entre todas ellas. Más lejana la perspectiva local y urbana, se integran en un marco regional y este, a su vez, en otro nacional. Pero, añadiremos, que este último ya no es italiano, sino italo-americano.

Tradición y modernidad, en el imaginario colectivo, ya no parecen estar atados a los estereotipos más obvios que tratan de que sean opuestos y conflictivos. Ser moderno y desarrollado no tiene que significar, forzosamente anular las culturas locales. Estos fenómenos, comunes a todos los países industrializados, en Italia parecen particularmente intensos, no por una especial aptitud para oponerse al proceso de modernización sino, por el contrario, por el retraso italiano en tal proceso. El retorno a la dimensión territorial y estacional de la comida es en realidad el signo de una fijación “antropológica” a las tradiciones, que la comida de la era industrial puede ocultar pero no cancelar. El mito del tipismo, de la tradición, de la autenticidad

4. Como en el caso de Bolonia, capital histórica de la mortadela y de los *tortellinis* de carne.

son etiquetas para vender, sobre todo, a los turistas. La señal de un sólido vínculo con el pasado, capaz de persistir pese a la modernidad.

Montanari concluye su libro evocando las cocinas locales en el contexto de la glocalización: “En la era de la globalización, estas tradiciones parecen disfrutar de inesperada atención y de creciente prestigio. Italia, con sus mil identidades de campanario, su estilo de orgullo municipal a veces extraño, en ocasiones francamente inaceptable, se encuentra tal vez en la posición idónea para afirmar la funcionalidad de su modelo alimentario y gastronómico, particularmente adaptado a sostener el reto *glocal* que parece estar esperándonos en un futuro cercano”.

En definitiva, estamos ante un irreprochable estudio de los vínculos entre los elementos alimentarios, la cultura culinaria y la identidad; o las identidades que se han ido sucediendo entre los estados regionales de la península y el de la unificación italiana. Quizás demasiado histórico y geográfico para los estudiosos de las ciencias sociales propiamente dichas, especialmente la antropología; pero a las que aporta mucho por defecto de investigaciones de estas al respecto.

José Ignacio Homobono Martínez