

## *Il ricettario della globalizzazione – 2. Minestre*

Visto com'è andata con gli antipasti, dovremmo augurarci che la situazione sia un po' migliore se passiamo a considerare le minestre. Del resto, possiamo anche fare a meno degli antipasti (che, in effetti, non si può dire facciano sempre parte di ciò che appare nelle mense domestiche), ma dobbiamo privarci, in ossequio alla globalizzazione, anche delle minestre? Ahimé! Mi sono accorto che fare affidamento sulle minestre per gettare le fondamenta di una nuova cultura alimentare allineata coi tempi che corrono era peggio che andare di notte. Per cominciare, assumere la minestra come base argomentativa per definire i criteri di un ricettario globalizzato equivale a denunciare subito il vizio locale che si manifesta attraverso il pensiero: la minestra, come recita autorevolmente il *Dizionario Treccani*, è una “vivanda caratteristica della cucina italiana e dei paesi mediterranei, costituita generalmente di pasta o riso o legumi o verdure cotti in acqua e variamente conditi, che si mangia generalmente brodosa, meno spesso asciutta (dopo avere scolato il liquido); a seconda degli ingredienti: m. di verdura o vegetale, con diverse verdure cotte e condite con olio; m. col battuto, in cui l'acqua e la pasta (cui di solito s'aggiungono broccoli o patate o legumi) sono insaporite con un battuto a base di lardo; m. di semolino; m. d'orzo; m. di pasta e ceci, di pasta e fagioli; specificando, m. in brodo, pastina o riso cotti in abbondante brodo, m. asciutta, la pasta asciutta”.

Ne consegue che è addirittura una provocazione supporre che la stessa minestra possa essere replicata, come le polpette di McDonald, in entrambi gli emisferi e a tutte le latitudini. Ma, per non andare troppo lontano, immaginiamo di armarci di una borsa e di andare al mercato a fare la spesa a Roma, a Parigi, a Madrid, a Mosca o nelle capitali degli altri paesi europei: dovremmo accontentarci di acquistare verdure che, bene che vada, sono solo imparentate fra loro. Come si può pensare di comporre quella profumata sinfonia che in Italia satura di colori e di odori le nostre mense? Anzi, a voler essere precisi, la stessa minestra non potrebbe essere preparata neanche in due comuni della stessa regione, considerando che il localismo in Italia non è solo rivendicazione di una cultura nazionale, ma affermazione dell'eccellenza del campanile del quale per la prima volta abbiamo sentito i rintocchi. Pre-scindendo dagli apporti locali, dovremmo accontentarci di una minestra (meglio sarebbe dire *broda*) limitata a due soli ingredienti, l'acqua e il sale: possiamo ancora considerarla una minestra? Oltre tutto, a voler proprio essere pignoli, né l'acqua, né il sale sono proprio gli stessi dappertutto: il profumo del caffè che si beve a Napoli è inimitabile, così come su alcune carni il *sel de Guérande* non può essere sostituito da anonimi cristalli di cloruro di sodio.

Quello che abbiamo appena avviato è l'inizio di un lungo percorso, che sarebbe desiderabile sviluppare nell'educazione scolastica (in questo caso, accettando gli orizzonti più ampi): invece di continuare la moltiplicazione delle *matrioske*, ciascuna delle quali contiene solo una copia più piccola di se stessa, come le competenze di cui tanto si parla, converrebbe riflettere sulla miriade di esperienze che potrebbero essere promosse, e sulle eccezionali opportunità per sviluppare un linguaggio ricco di parole, capace di descrivere e di sostenere la riflessione.

(bv)

DOI: 10.3280/CAD2018-001006