



# A lezione di cucina (e di etica)

Nella ricerca di Costantino Massaro

*Pubblichiamo la prefazione al libro di Costantino Massaro, «Il sapore del mondo antico» (Venezia, Marcianum Press, 2025, pagine 236, euro 20).*

di FRANCESCA ROMANA  
DE' ANGELIS

**D**opo *Il sapore dello scrittore. Divagazioni, narrazioni ed incursioni gastronomiche nella letteratura italiana dell'Otto-Novecento* (2022) Costantino Massaro torna con un nuovo volume al mondo del cibo, ma risale più indietro nel tempo, al passato remoto della Grecia e dell'antica Roma. Come scriveva il grande storico della lingua Luca Serianni, che firmò l'introduzione a quel percorso gastronomico-letterario, Massaro si distingue «oltre che per la dottrina (...) per il vivace brio con cui sono scritte le sue pagine». Due doti, il rigore dell'indagine storica e la piacevolezza della narrazione, che si confermano in questo nuovo libro.

Dalla produzione e dall'elaborazione di materie prime, dagli usi gastronomici e dalle abitudini conviviali attraverso ingredienti, gusti e sapori, queste pagine non scrivono soltanto una storia dell'alimentazione, ma danno conto di un sapere che raccoglie e rivela tanti aspetti della vita

quotidiana del mondo antico. «La cucina – diceva Claude Lévi-Strauss – è il linguaggio di una società» e Massaro, con ricchezza di notizie, offre al lettore una preziosa testimonianza delle risorse e della fantasia in cucina, in un racconto che si snoda tra quantità, qualità e varietà del cibo disponibile, nella considerazione che l'alimentazione da sempre è stata uno spartiacque sociale e un grande contenitore dove cultura, religione, tradizioni familiari e locali si incrociano.

Più che le ricette, che studiosi del mondo antico hanno tentato, e spesso con successo, di ricostruire nel dettaglio rivisitandole e adattandole ai gusti moderni, ciò che qui conta è la trasmissione di un intero sistema di valori che permette di conoscere più da vicino storia e tradizioni di luoghi e di tempi lontani.

Il viaggio gastronomico prende l'avvio in Grecia dall'agricoltura e dalla pastorizia, le due modalità con cui l'uomo comincia a produrre in modo mirato il cibo e prosegue con la cucina e il «mangiare insieme» che rappresenta l'orologio della vita umana con i pasti che scandiscono il giorno e le solennità che regolano la festa e la vita sociale. Dalle mense povere ai banchetti omerici, dalle raccogliatrici di zafferano al «pane del-

la sposa», dall'olio al vino, rispettivamente «oro liquido» e «bevanda divina».

Quanto al cibo dell'antica Roma, che getta le basi della celebre cucina italiana, i sapori acquistano sostanza e modalità diverse. La dieta frugale di età repubblicana lascia il posto alle sontuose delizie al tempo dell'Impero; si scopre il gusto di mangiare per strada grazie ad ambulanti e a bottegai con i loro banchi di cibi pronti e si inventa la mescolanza di sapori, salato, dolce, acido, piccante, «una lunghissima tastiera gastronomica da cui nascono sinfonie». Nella cucina romana destinata nel tempo a diventare un'arte di grande raffinatezza, un approdo che Seneca leggeva come un'evidente prova di decadenza, si contano più di 80 qualità di vini mentre alla produzione del sale, ormai considerato "oro bianco", vengono dedicate strutture apposite.

Nella penna elegante e scorrevole di Massaro, questa ricognizione sulle abitudini alimentari dell'antichità diventa una narrazione collettiva di grande forza espressiva e una chiave d'accesso all'antichità. Con competenza e passione l'autore costruisce la trama narrativa delle parole del cibo tra storia, mitologia, ritratti di protagonisti, ma anche curiosità e aneddoti che non sono un guardare al pas-



sato dallo spiraglio di una porta, ma porre l'attenzione accanto ai grandi eventi alle vicende quotidiane.

Un racconto avvincente su un tema come quello dell'alimentazione, che è frutto della nostra identità e allo stesso tempo la esprime e la modifica, porta con sé due importanti riflessioni. Innanzitutto, quando si parla di cibo aleggia sempre, anche se spesso non detto, il fantasma della fame. Parlare della civiltà del cibo diventa così un'occasione, sia pure indiretta, per pen-

sare alle disuguaglianze rinnovando la necessità di una giustizia distributiva capace di eliminare una tragedia che ancora oggi, nel terzo millennio, devasta una gran parte del mondo. E ancora. Conoscere l'eredità gastronomica della Grecia e di Roma antica è importante non solo perché modello della moderna dieta mediterranea,

ma perché capace di parlare a un mondo così sofferentemente diviso

come è quello in cui viviamo.

Se il diverso spaventa e in tanti vorrebbero rifugiarsi nel conosciuto e nel noto, come se la terra avesse porte a separare l'umanità, ecco che il cibo ci suggerisce una lezione importante. Le conquiste di Alessandro Magno aprirono alla tavola le suggestioni d'oriente, l'espansione romana fece suoi ingredienti e tecniche di preparazione di altri popoli e di altre tradizioni culinarie. Questo a ricordarci che il cibo e la tavola non sono soltanto vita, ma un'occasione preziosa di incontro e di scambio.

---

Parlare della civiltà del cibo diventa occasione per pensare alle disuguaglianze rinnovando la necessità di una giustizia distributiva capace di eliminare una tragedia che ancora oggi devasta una gran parte del mondo

---

---

Il racconto si snoda tra quantità, qualità e varietà di cibo nella considerazione che l'alimentazione da sempre è stata uno spartiacque sociale e un contenitore dove cultura, religione e tradizioni familiari si incrociano

---





*Roberto Bompiani, «Il triclinio» (XIX secolo)*

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

007035