



**University of
Zurich**^{UZH}

**Zurich Open Repository and
Archive**

University of Zurich
Main Library
Strickhofstrasse 39
CH-8057 Zurich
www.zora.uzh.ch

Year: 2015

**Recensione a: Giorgio Agamben, Equilibri fra Stato e Famiglia nell'Antica
Grecia**

Destefani, S

Posted at the Zurich Open Repository and Archive, University of Zurich
ZORA URL: <https://doi.org/10.5167/uzh-124418>
Newspaper Article

Originally published at:

Destefani, S. Recensione a: Giorgio Agamben, Equilibri fra Stato e Famiglia nell'Antica Grecia. In:
Corriere del Ticino, 20 May 2015, p.32.

A CURA DI
SANDRO MONTE

PAOLA MASTROCOLA

L'esercito delle cose nuovi

Cos'è l'intuitivo? Nel suo romanzo, Paola Mastrocola dice che è qualcosa di autentico: anche quando fai la cosa più inutile del mondo puoi trovare una scintilla di vita o, persino, te stesso.

Einaudi, pp. 211, € 17,50.

PAOLO LEGRENZI

Frugalità

Dell'importanza della frugalità. Una scelta consapevole di vita che i nostri ritmi di consumo sono in grado di sostenere. Frugalità è proiettarsi nel futuro partendo su ambiente, educazione, ricerca, arte e scienza. Un libro estremamente attuale.

Il Mulino, pp. 141, € 12,00.

B. DORNY, B. NOEL

Arbres. Alberi

Scrivere nell'aria: i dialoghi tra segni e versi, tra immagine e testo, ripropone l'altezza della natura, articolandosi sul tema dell'albero considerato come un corpo vivo che «non soffre mai due volte la stessa parola», intriga.

Pagine d'Arca, pp. 32, € 15,00.

MARCO CASSINARI

Marcello poliziotto depresso

«Da te stesso non scappi neanche se sei Edy Merello». Marcello, poliziotto e quasi pensionato, ama alla normalità ma vive sempre lo stesso film, il suo passato. I suoi segreti svelati in sei capitoli pieni di suspense.

La Stampa, pp. 95, € 9,20.

LETTI
PER VOI

CULTURA

L'INTERVISTA ■ MARTA LENZI REPETTO*

Cibo, un ponte tra gli uomini e i sensi

«Tutte le attuali identità gastronomiche sono il risultato di viaggi e contaminazioni»

ROCCO BIANCHI

■ Musica, immagini (attraverso un viaggio nelle trasmissioni radio e televisive di casa nostra) e gastronomia, tre aspetti del piacere offerti in un unico libro: saggi storici, fotografie, ricette rivisitate dallo chef del Principe Leopoldo Dario Ranza e brani suonati dall'Orchestra della Svizzera italiana e dai suoi solisti. Per chi è goloso (ma non solo per loro). «Menu per orchestra» è nato da una idea della CORSEI e si collega naturalmente all'Expo 2015 di Milano, che ha aperto i battenti a inizio mese in un excursus che parte dal cibo ma che, idealmente, coinvolge tutti i sensi. Ne abbiamo parlato con uno dei tre autori del libro, la storica della gastronomia Marta Lenzi Repetto (gli altri sono il giornalista RSI Giacomo Neulin e la musicologa Anna Ciocca-Rossi).

Il Ticino da un punto di vista alimentare è collegato all'Insubria e all'Italia del nord

Che rapporto c'è tra musica e gastronomia?

«Un ottimo rapporto. È un matrimonio forse nato per caso, anche se sono due arti che accompagnano la nostra vita e che portano piacere, ma che sicuramente si riancano e si adeguano naturalmente alle mode e alle esigenze pratiche dei tempi. Nei secoli passati era un discorso soprattutto di élite, sia per il cibo sia per la musica: erano modi e strumenti per allietare le corti e i grandi personaggi che li vivevano - oggi, per fortuna si è democratizzato. L'ambito comunque è sempre quello: sviluppare al meglio tutti e cinque i sensi che abbiamo a disposizione per ricercare il maggior piacere e la maggiore civiltà possibile».

Cinque sensi gustato e addestrato non si discutono, parlando di cibo; nel passato sempre, oggi ogni tanto, si mangia anche con le mani (tutto) e se è un bel piatto probabilmente pare un po' come il ticinese (visiva), ma si mangia anche con le orecchie (uditivo)?

«Ebbene si. Basti pensare al cibo più universale di tutti, quello che davvero attraversa e unisce tutte le culture: che è il pane: quando lo si rompe produce un suono meraviglioso, per di più diverso per ogni tipo di pane cotto e prodotto. O il pectore dell'acqua o del vino quando lo versiamo nel bicchiere. Riusciamo però ad accorgere meglio durante una cosiddetta «cena al buio», oggi diventante di gran moda: davvero in alcuni momenti capita che siamo mangiando grazie alle orecchie, ossia al suono che questi alimenti producono quando ce li versano, ce li impiantano, quando li tocchiamo...».

Suoni del cibo che però non vengono coperti dai suoni della musica?

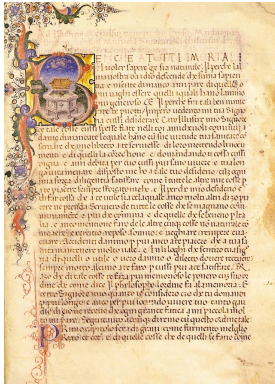
«Una volta, soprattutto in pieno Rinascimento e in epoca barocca quando il banchetto era uno spettacolo che poteva durare anche diverse ore, probabilmente sì, anche se allora c'era un professionista apposito, lo scalco, che doveva concitare benissimo la musica

per poter poi fare realizzare i piatti giusti che l'accompagnano. Aggiudicare alla Scala di Milano un tempo cucinarono e mangiarono sui palchi, gettando poi gli avanzi dalle finestre, che poi per l'appunto sono state murate (ma lì non è poi un piacere, ché non si dà il peso giusto all'una né all'altra arte)». Oggi invece, che il nostro rapporto sia così cibo sia con la musica è fortunatamente cambiato, direi invece che tendono a fondersi, per cui possiamo godere al 100% sia dell'uno sia dell'altra.

Quando il cambiamento? «Con la rivoluzione francese, quando si impone la borghesia e quindi si impongono anche le sue esigenze, che naturalmente erano diverse rispetto a quelle di una corte nobiliare. Da una parte nasce la gastronomia come noi oggi la intendiamo - nascono ad esempio i caffè, da non intendersi modernamente come bar ma come circoli di ritrovo, e i ristoranti - dall'altra la musica si allontana dal cibo per occupare una sua grandezza - una sua completezza autonoma, ritrovando poi proprio nel caffè e nei ristoranti una sua collocazione di nicchia (ricordo ad esempio che i caffè vennero sono inseriti dall'UNESCO nel patrimonio immateriale dell'umanità). Naturalmente non c'è un taglio netto, ma un'evoluzione che inizia nel '700 e continua nel secolo successivo».

«Il cibo forma ponti tra gli uomini e diventa strumento di identità». Ha scritto Lenzi nell'introduzione. Qual è la natura di questa identità?

«Da un punto di vista alimentare naturalmente noi ticinesi siamo collegati con il Norditalia, ossia a una gastronomia molto semplice, legata ai frutti che la terra ci ha dato e che qualcuno ci ha portato. Perché tutte le attuali identità sono il risultato di grandi viaggi, di grandi contaminazioni, perché il cibo viaggiava come gli uomini e assieme agli uomini. Pensiamo alla polenta, che deriva dal mais importato dall'America latina dopo la scoperta delle Americhe nel 1492: o al castagno, arrivato in epoca più antica assieme ai romani; o al merlot, importato e impiantato in Ticino



no a inizio '900. Tutti questi alimenti qui si sono radicati e col tempo sono diventati da un punto di vista gastronomico il nostro simbolo identitario. Questo vale non solo per il Ticino e il Norditalia, ma per tutte le regioni e le popolazioni del mondo. È questo movimento avviene ancora oggi, che mangiamo cose fino a poco tempo fa impensabili».

È per questo che afferma che la cucina è un luogo sia di condivisione sia di confronto culturale?

«Esattamente. Il passaggio delle popolazioni e dei loro cibi nel corso dei secoli ha lasciato delle tracce, anche se sono perse, mentre altre sono rimaste in modo anche indelebile. Gli spaghetti al pomodoro paradigmatici della cucina italiana e mediterranea derivano per la

GIOVANNI MICHELE SAVONAROLA
Una pagina del manoscritto «Libretto de tutte le cosse che se magnano», Ferrara 1450-1452.

posta dai cinesi tramite la spedizione degli arabi, per il pomodoro, pianta che per secoli è stata considerata soprattutto ornamentale, sempre dall'America latina. Ad un certo momento, nel Suditalia, si sono incontrati producendo questo splendido risultato gastronomico. Sono i classici corsi e ricorsi storici che sono sempre avvenuti e continueranno ad avvenire».

Abbiamo parlato di cosa è arrivato qui. Cosa è partito invece?

«Cibi pochi, visto che la nostra è una terra povera (non abbiamo insomma il piatto da esportazione e per di più quelli i considerati tipici riguardano tutta l'area insubrica, non il Ticino in particolare)»; in generale direi una cultura della gastronomia, che prevede al massimo e ci siamo con il maestro Martino, che parte dalla valle di Blenio per trasformare la cucina della corte sforzesca di Milano e arriva ai grandi chef odierni. Un punto di vista di una filosofia di approccio al cibo che cerca di valorizzare gli elementi utilizzando il modo migliore possibile».

Cosa abbiamo lasciato? «Lo ribadisco, questa filosofia, che tramite i nostri emigranti ha fatto profezie non solo in Italia, ma in tutto il mondo. Famosi sono stati per secoli i ticinesi, in particolare quelli grigionesi, mentre i ticinesi hanno fondato in tutto il mondo, anche in grandi metropoli di grandi nazioni, vere e proprie dinastie di ristoranti che da un punto di vista gastronomico hanno fatto la storia».

* storica della gastronomia

B GIACOMO NEULIN, MARTA LENZI REPETTO, ANNA CIOCCA-ROSSI
MENU PER ORCHESTRA
Dado, pp. 255, € 42.

ORME DI LETTURA

EQUILIBRI FRA STATO E FAMIGLIA NELL'ANTICA GRECIA

«S

taio» è la parola greca che designa una forma instintiva «allo controllo e alla trasformazione del sistema politico» reso particolarmente traumatica dall'intervento di un potere esterno, sia interno e esterno, amico e nemico: nessuna separazione manichea tra le parti, bensì una caratura da fratricidio interna alla città. Gli Stati dell'Antica Grecia divideva. Così, appunto, la parola stasis. Proprio al concetto di questa civiltà è consacrato il saggio del filosofo politico e governato da due forze: l'uno nelle testimonianze dei filosofi della Grecia classica e nel pensiero politico di Thomas Hobbes. Nell'antica Grecia la politica è governata da due forze: l'uno (famiglia, casa) da un lato e la

mente e che occupa la seconda metà di un saggio che va ad aggiungersi alla già ampia gamma dell'«Homo Sacer». Il tentativo di attualizzazione lascia un po' perplessi, nella misura in cui si trova relegato in nota, senza alcuno sforzo argomentativo (ci si potrebbe chiedere in che cosa il terroismo differisca dalla «uncivil war» di Sino). Qualche perplessità è suscitata anche dall'asserzione di conclusione di un saggio che apre nuove piste, salvo poi interrompersi sul più bello: il legame tra la stasi del mondo classico e il nostro biblico di Hobbes rimane così un po' sbiadito, come un riflesso proprio di corporeità. Un riflesso, comunque, che mette in scena una vera inquietudine su cui la contemporaneità non può mancare

d'interrogari: la constatazione che il nucleo esiale dell'orrore collettivo, nato per la stasis greca che per la guerra civile hobbesiana, con la perdita dell'equilibrio tra privato e pubblico, una politica e famiglia. Un constat emer che coinvolge tutti, soprattutto all'interno di una «casa Europa» in cui la frontiera tra pubblico e privato, politica e religione, disperazione e terroismo si fa sempre più sottile, fin quasi a sfiorare il collasso.

SIBILLA DESTERANI

B GIORGIO AGAMEN
STASIS
EDITORE Bollati Boringhieri,
2015, pagg. 84, 14,- €.