

COLLOQUIO CON ALEX REVELLI SORINI. DIVULGAZIONE STORICA E STORIA DELL'ALIMENTAZIONE, UN APPROCCIO INTERDISCIPLINARE

A cura di Marina Baldassari

Alex Revelli Sorini “Gastrosofo” è docente di Storia e Comunicazione della gastronomia presso l'Università San Raffaele di Roma, è rettore dell'Accademia Italiana Gastronomia Gastrosofia e autore di numerosi saggi sull'alimentazione, dirige la rivista on line, «Taccuini Storici».

In questa intervista ci racconta della sua attività di divulgatore televisivo e giornalista, di come, a suo parere, si possa coniugare il sapere scientifico con la televisione e i media digitali, rendendo fruibili contenuti altrimenti poco raggiungibili, attraverso un approccio interdisciplinare, un linguaggio empatico e facilmente condivisibile.

La rivista on line che dirige, «Taccuini Storici», sembra coniugare il sapere storico con tanti altri elementi. Come nasce questo progetto?

L'idea di taccuini l'abbiamo partorita assieme ad un gruppo di amici esperti di informatica nel 2002, comprendendo che il web avrebbe potuto rappresentare uno spazio di condivisione dove inserire informazioni controllate storicamente e scientificamente sul tema dell'alimentazione. All'inizio in molti pensavano che fosse uno sbaglio offrire a chiunque gratuitamente un contenuto frutto di ricerca e studio, i risultati ci hanno dato ragione con numeri davvero sorprendenti: circa un milione e mezzo di pagine visitate ogni anno negli ultimi 10 anni (dati Google Analytics).

Come si è avvicinato a questo mondo?

Stare a Roma o Milano ti dà libero accesso alla consultazione di biblioteche davvero meravigliose, io risiedo in provincia (Arezzo) e lo strumento del web era quello più economico ed immediato per confrontarsi con chiunque fosse interessato all'argomento storia e cibo. Ad inizio 2000 ancora si era nel dubbio se usare la parola “gastronomia” o “alimentazione” perché la prima era interpretata diffusamente non come una scienza ma come uno spazio commerciale.

Sulla base della sua esperienza, può suggerire delle linee guida su come occuparsi di divulgazione scientifica in maniera rigorosa, soprattutto oggi, con l'accesso alla rete garantito a tutti e il rischio dilagante di notizie approssimative, quando non addirittura false?

Premetto che non credo di avere “la visione” ma “una visione”. Dovrebbe esserci: rigore dello studio delle fonti seguito al controllo della “reputazione” scientifica di chi lo ha pubblicato. Aggiungo però che chi si occupa di divulgazione, non lo dovrebbe fare solo perché studia, ricerca e pubblica i temi di una certa disciplina. Credo che le regole della retorica di Aristotele siano sempre attualissime: logos, ethos, pathos. Molti ritengono che un eccellente logos (sapere) sia tutto, sottovalutando il modo con il quale lo si propone e le reazioni e

emozioni suscitate. Spesso leggo eccezionali ricercatori e studiosi che sembra si dilettono più d'onanismo intellettuale che di divulgazione condivisa.

Rispetto alla direzione di una rivista on line, fare divulgazione in tv cosa comporta? Quali sono le differenze?

L'approccio scientifico per entrambi i media lo do per assodato. La tv necessita maggiormente della multisensorialità. Se proponiamo on line la storia di un pomodoro lo possiamo fare con particolare dovizia e approfondimento, in tv più di 3 concetti difficilmente arrivano, e questi devono passare anche tramite il coinvolgimento fisico dell'ortaggio: toccandolo, mordendolo, annusandolo...

Quali sono gli ambiti e gli argomenti che più appassionano il pubblico e cosa invece, per sua esperienza, è meglio rifuggire?

Il concetto di semplicità dovrebbe stare alla base della divulgazione: rendere facili temi complessi. Questo non vuol dire banalizzare un argomento, ma vuol dire esserne padrone. Fare esempi che possano essere comprensibili anche per il non esperto credo sia la strada. Se parlo del perché il famoso pomodoro (cui sopra) ha impiegato secoli per entrare nella cucina europea dopo la sua scoperta nelle Americhe, lo potrei argomentare paragonando il concetto di rifiuto del nuovo che c'è stato verso i primi computer.

Quali sono le caratteristiche del modello di “divulgazione scientifica” italiano rispetto agli altri paesi?

La risposta si ricollega all'approccio delle linee guida della divulgazione che ho espresso sopra: negli altri paesi, soprattutto di cultura anglofona, il concetto emozionale è più rimarcato rispetto a quello del puro contenuto.

Pensa che in altre nazioni divulgazione e giornalismo scientifico siano maggiormente diffusi? C'è una nostra arretratezza sul tema? Può indicare un paese d'avanguardia rispetto a tale espressione del sapere?

So di non avere certezze, ma sul tema credo siano gli americani ad essere avanti. Mi piace il loro approccio metodico alla divulgazione. Ho fatto una conference per TEDx in Italia sul *Panino come contenitore di territorio* e gli organizzatori prima dell'evento mi hanno inviato il format da seguire: minuti di durata, metodi di racconto, strumenti da usare etc.

A suo parere fare divulgazione scientifica oggi significa scontrarsi con la diffidenza del mondo accademico? Se sì, perché?

Per forza ti scontri con la diffidenza. L'essere umano è portato per sua natura a preservare ruoli e poteri. Un professore universitario degli anni '80 aveva la certezza che una volta “arrivato” era qualcuno nel suo ambito sociale. Oggi se non sai comunicare social con tempestività, mettendo in discussione le tue conoscenze, rischi di diventare un po' impolverato.

Tornando al tema specifico può spiegare cosa si intende con il termine “Gastrosofia”?

Ecco la definizione che abbiamo coniato assieme ad altri docenti colleghi dell'Università San Raffaele, facoltà di Agraria: è un campo di studi che si pone domande e riflette sul modo d'alimentarsi dell'uomo, indagando sul senso del nutrire sia mente che corpo. E' una disciplina che investiga nell'applicazione concreta delle conoscenze che concorrono a costituire un sapere teorico e pratico sul mondo dell'alimentazione, unendo scienza della nutrizione, fisiologia, storia, estetica del gusto, arti culinarie, servizi dell'ospitalità e analisi sensoriale con riferimento a scelte, manipolazioni e presentazioni dei cibi. Per esempio, analizzando un piatto di spaghetti al pomodoro la gastrosofia ne considera: la storia degli ingredienti, le attività agricole correlate, la sostenibilità ambientale, i valori nutrizionali, le tecniche di cucina e di presentazione, il gusto e l'analisi sensoriale, le emozioni e gli elementi di convivialità.

Dal banchetto cinquecentesco, dalla regia impeccabile, ricco e sfarzoso, al fast food di oggi cosa si è perduto e cosa si è guadagnato?

Direi che i due esempi sono imparagonabili: il primo era un momento multisensoriale e celebrativo ad esclusivo uso dei signori, il secondo è un atto di nutrizione democratica. Del primo vorrei recuperare la lentezza e la consapevolezza verso il consumo di un alimento, del secondo l'informalità e la semplicità.

Saprebbe individuare il personaggio storico a suo parere più goloso?

Vari riferimenti in base alle epoche: classica Apicio, medievale Carlo Magno, rinascimentale Lorenzo de' Medici, contemporanea Gioacchino Rossini.

E quello in vena di richieste più stravaganti?

Re Ferdinando II di Borbone, che benché di rango elevatissimo, amava la pasta e le preparazioni popolari della Napoli dell'Ottocento.

Preferirebbe riassaporare un piatto della sua tradizione familiare, ritrovare un sapore dell'infanzia, o assaggiare una ricetta innovativa proposta da uno chef di grido?

Nella mia preferenza il primo, il *comfort food*, mille volte. L'emozione della merenda con pane, olio e pomodoro che mia nonna mi preparava da bambino non è mai stata superata da nessuno dei piatti che ho assaggiato di Massimo Bottura, Carlo Cracco o Antonino Cannavacciuolo.

Avviamoci alla chiusura della chiacchierata con una nota ottimistica, ma il piatto della nonna si può veramente riassaporare? Mi riferisco alla cura delle materie prime... Secondo lei quanto marketing e quanta autentica presa di coscienza c'è da parte dei produttori odierni e degli stessi consumatori?

Il marketing è innegabilmente importante: tutti parlano di nonne, mamme, casa, fattorie. Il piatto come era una volta non può essere replicato per prodotti, condimenti e tecniche. Penso

però che oggi stia crescendo con forza la consapevolezza verso il benessere alimentare, e questo credo che assieme al buono e al bello sia un valore fondamentale della cucina.

Cosa ne pensa del diffondersi della moda dei talent in cucina? Come spiega l'esplosione di interesse riguardo al cibo e alla alimentazione sul web e tv?

L'interesse verso il cibo e la cucina è esploso perché nelle case si cucina sempre meno e per contrappeso se ne parla sempre più. Mia nonna, grandissima cuoca, non era certo interessata a sapere come un pomodoro (cui sopra) veniva cotto, lei lo sapeva fare perché era un atto indispensabile alla quotidianità della conviviale della famiglia.

E in ultimo, dato che anche noi siamo una rivista on line, come «Taccuini Storici», ha qualche consiglio, suggerimento utile da darci?

Io ho un approccio socratico (fa finto di non saperlo), perciò il mio compito non è dare consigli, ma cercare di aprire il “vuoto” per tirare fuori la consapevolezza in idee e saperi che già si hanno.

Giornaledistoria.net è una rivista elettronica, registrazione n° ISSN 2036-4938. Il copyright degli articoli è libero. Chiunque può riprodurli. Unica condizione: mettere in evidenza che il testo riprodotto è tratto da www.giornaledistoria.net.

Condizioni per riprodurre i materiali --> Tutti i materiali, i dati e le informazioni pubblicati all'interno di questo sito web sono "no copyright", nel senso che possono essere riprodotti, modificati, distribuiti, trasmessi, ripubblicati o in altro modo utilizzati, in tutto o in parte, senza il preventivo consenso di Giornaledistoria.net, a condizione che tali utilizzazioni avvengano per finalità di uso personale, studio, ricerca o comunque non commerciali e che sia citata la fonte attraverso la seguente dicitura, impressa in caratteri ben visibili: "www.giornaledistoria.net". Ove i materiali, dati o informazioni siano utilizzati in forma digitale, la citazione della fonte dovrà essere effettuata in modo da consentire un collegamento ipertestuale (link) alla home page www.giornaledistoria.net o alla pagina dalla quale i materiali, dati o informazioni sono tratti. In ogni caso, dell'avvenuta riproduzione, in forma analogica o digitale, dei materiali tratti da www.giornaledistoria.net dovrà essere data tempestiva comunicazione al seguente indirizzo redazione@giornaledistoria.net, allegando, laddove possibile, copia elettronica dell'articolo in cui i materiali sono stati riprodotti.