

# Naturalia, artificialia e tipicalia: note per una storia del cibo

Luciano Celi

## 1. Una premessa ‘cognitivistica’: orsi bianchi e lavatrici

Troppo vi sarebbe da dire per una reale distinzione storica – intesa come “storia delle idee” – tra ‘naturale’ e ‘artificiale’, ma una discussione relativamente recente<sup>1</sup> può aiutare a stabilire quale sia il grado di complessità a cui, almeno nelle cosiddette “scienze cognitive”, si è arrivati.

Moltissimi elementi entrano in gioco nel tentativo di spiegare i meccanismi soggiacenti la nostra capacità di categorizzare, ovvero di stabilire, per le istanze che abbiamo di fronte – siano essi oggetti ‘mentali’ o fisici – specifiche categorie o classi di appartenenza. Di pari passo teorie e modelli proliferano al punto che talvolta può risultare difficoltoso orientarsi nella considerevole mole di letteratura comparsa anche solo negli ultimi trent’anni.

Sta di fatto però che, tra i modelli più accreditati di recente, ne esiste uno – detto Modello Ibrido – secondo il quale questa nostra capacità di incasellare le cose nel posto giusto, di creare delle tassonomie, è frutto di due elementi che, in fase di apprendimento, si compenetrano, svolgono un ruolo complementare e indissolubile: similarità e regole.

In parole semplici è come se, partendo da una ipotetica *tabula rasa*,<sup>2</sup> e in un tempo  $T_0$ , vedessimo, per esempio, il nostro primo albero. Non avendo ancora la categoria mentale ‘albero’ non sappiamo collocarlo, ma possiamo cominciare a fare dei passi avanti, poniamo al tempo  $T_1$ , non appena compare alla nostra vista un secondo albero. In questa prima fase la similarità gioca un ruolo fondamentale: grazie ad essa infatti siamo in grado di confrontare – visivamente, mentalmente – i due oggetti e creare degli inconsci “indici di somiglianza” (sono oggetti alti, piantati per terra, con una parte massiccia centrale – il tronco – e piccole appendici verdi – le foglie), tanto più elevati, quanto maggiore è la somiglianza stessa.

All’ennesimo albero, visto al tempo  $T_n$ , avremo ormai la nostra categoria ‘albero’ formata: tutti gli alberi hanno elementi ricorrenti che li identificano in quanto tali. Questi elementi ricorrenti sono proprio le ‘regole’ che determinano l’appartenenza, l’accesso alla categoria: per essere albero, a questo punto, l’oggetto che ho di fronte deve avere una serie di caratteristiche<sup>3</sup> per le quali sono in grado di identificarlo come albero.

Qualche studioso<sup>4</sup> aveva sostenuto che poteva funzionare, come costruito di spiegazione, anche solo la similarità, visto che le regole<sup>5</sup> vengono, in qualche modo, solo in un tempo successivo all’interno del processo di apprendimento e quindi non sembravano essere così fondamentali per spiegare i meccanismi di acquisizione concettuale.

Qualche altro studioso<sup>6</sup> ha citato, come controesempio, la bianchezza come caratteristica altamente tipica e centrale per due categorie – gli orsi bianchi e le lavatrici – osservando che, mentre per i primi l’essere bianco è un ricorrenza causale e necessaria alla sopravvivenza, le seconde non hanno nessuna “necessità” che comporti tale caratteristica. Si direbbe piuttosto, con un gioco di parole, che in questo caso la ricorrenza, anziché esser causale è del tutto casuale.

---

<sup>1</sup> Sulla rivista *Cognition*, 65, 1998.

<sup>2</sup> Non è un caso infatti che molti cognitivisti volgano particolare attenzione allo studio e alla ricerca sui bambini, anche molto piccoli, sovvertendo, in taluni casi, capisaldi consolidati come le teorie piagetiane sull’apprendimento.

<sup>3</sup> Alcune delle quali fondamentali e ‘strutturali’ (tronco, rami, foglie...), altre ‘accessorie’ (essere piantato a terra).

<sup>4</sup> Eleanor Rosch e il suo gruppo di ricerca, che pure aveva creato una teoria suggestiva – detta *Teoria dei Prototipi* – negli anni ‘70 del secolo scorso.

<sup>5</sup> Intese come elemento di spiegazione causale: “è un albero perché ha il tronco, i rami, ecc.”.

<sup>6</sup> Frank Keil, sempre su *Cognition*, 65, 1998.

Questo semplice esempio, oltre a invalidare completamente la tesi che vorrebbe la similarità come unico costrutto di spiegazione per la nostra capacità di acquisizione concettuale, mette in evidenza la sostanziale differenza tra le due categorie – orsi bianchi e lavatrici – in relazione al loro status: i primi sono categoria ‘naturale’, le seconde ‘artificiale’. Il potere di questa distinzione, in ultima analisi, sarebbe di per sé sufficiente a giustificare causalità e casualità.

## **2. Naturalia, artificialia e tipicalia: un esempio del ‘600’<sup>7</sup> e uno dei giorni nostri**

A partire dal Medioevo è possibile tracciare una sommaria distinzione tra cucina ‘povera’ e cucina ‘ricca’. Citando espressioni come “fresco di stagione” sovente si richiama alla mente il buon tempo antico, l’autenticità e la fragranza dei sapori in epoche in cui l’industria non aveva ancora contraffatto e omologato cibi e gusto.

Questo pensiero è sbagliato: nella cucina ‘povera’ protagonista assoluta è stata la fame, o la paura della medesima: era necessità invincibile quella di accantonare, di conservare, in modo che ai momenti di abbondanza potessero seguire gli inevitabili momenti di carestia senza rimanere privi di cibo. Da qui la necessità di trasformare tutto ciò che era ‘fresco’ in qualcosa che potesse essere conservato nel tempo e durare. A parte l’elezione di alimenti – come cereali, castagne, legumi – già scarsamente deperibili, l’idea era quella di trasformare il latte in formaggio, le carni in salumi e insaccati, mettere sott’olio e sott’aceto, salare i pesci, trasformare la frutta in confettura.

La cucina ‘ricca’ invece, per motivi opposti, aveva il gusto della stagionalità e del ‘fresco’ per come lo intendiamo: carni e pesce freschi prendono il posto degli essiccati, anche se alla ‘naturalità’ e freschezza dei cibi sembrava – in epoca romana, medievale e rinascimentale – perseguire l’obiettivo dell’artificio, dello snaturamento: mescolare il dolce all’agro, il salato all’acido, con uso di spezie che annullavano l’individualità degli ingredienti. Le vivande dovevano essere “opere d’arte”, con un certo gusto per l’ostentazione.

Se misura di ‘ricco’ e ‘povero’ in cucina può essere sommariamente intesa quindi come valori di ‘fresco’ e ‘conservato’ degli ingredienti che la compongono, vedremo, in quel che segue, quanto dell’uno e dell’altro è presente.

### **2.1 Dai cibi genuini del Seminario...**

Scorrendo la documentazione contabile del Seminario di Sarzana, in provincia di La Spezia, a seguito di un recente intervento di riordino, si riscontrano tra le spese, sostenute a vario titolo, quelle legate al cibo. La frequenza, che supponiamo essere pari al (buon) gusto degli abitanti dell’istituto, è incrementale e la lista si avvia con il pagamento di quattro mesi di lavoro a mastro Giovanni Celso, cuoco del Seminario, pagato per i suoi servizi, al pari dell’economista – figura tutt’altro che secondaria.

A seguire i collaboratori “esterni”: i mugnai – per la macina del grano acquistato – e i fornai – per la cottura del pane. Verso la fine del 1611 (12 settembre, 13 ottobre) la squadra dei mugnai a libro paga si fa più fitta<sup>8</sup> e, tra i fornai, non mancano le donne.<sup>9</sup> Non mancano i nomi delle persone da cui il Seminario acquista il grano, o quelli da cui si acquista vino, aceto e olio.

Pier Francesco Calzolari, da Pontremoli, viene saldato per l’acquisto di riso, mentre non mancano sulla tavola le “anchiunghe”, la verdura (piselli) e la carne. A interrompere una certa ripetitività, le spese legate alle feste:

Nel 1612 troviamo “spese diverse pezzi 69 pagati sotto li 19 gennaio a messer Bernardino Rossi spetiale per marzapani, confetti et altri dolci al Seminario per la vigilia di Natale”. Emerge distinta in controtuce la squisita raffinatezza della pasticceria cittadina. Negli anni successivi muta lo speciale ma non l’uso: “a mastro Giovanni Masinelli per robbe di sua

<sup>7</sup> Devo integralmente questo esempio a Barotti (2006: 63-69), citato in bibliografia, a cui rimando per i dettagli.

<sup>8</sup> Andrea Giardella, Giacomo Madrignano, Giovanni Giacomo Cortese.

<sup>9</sup> Cattarina e Felicità. Non vengono citati i cognomi.

bottega datte per colatione di Nattale” (1614) e ancora “a mastro Giovanni Masinelli spetiale per robbe di sue bottega datte per colatione in Seminario per la vigilia di Nattale” (1615).<sup>10</sup>

Scorrendo i documenti, arriviamo al 1726, anno in cui gli acquisti alimentari dell’istituto si fanno ancor più vari, a testimoniare il gusto di cui si diceva:

formaggio e formaggio fresco, vino, carne di maiale e salumi, legumi, “nocci, nocchie e ficchi”, “zuccaro” e “amandorle”, acquistati probabilmente dallo stesso venditore, olio e “paste”, “pasta fina”, come è indicata nel 1740, probabilmente già la nostra pasta. Restano escluse le spese per la farina, comprese evidentemente nella voce “cibarie diverse”.<sup>11</sup>

Nel 1731, nonostante sia passato oltre un secolo, per la cottura del pane il Seminario continua a rivolgersi a un fornaio, mentre gli scarti del grano (semola, ‘breno’ o ‘remolo’ – crusca – e ‘mezzana’ – probabilmente crusca più fine) vengono venduti.

Pochi anni dopo (1740) tra le spese alimentari si annoverano “riso e farro”, “salumi per la quaresima”, “noci, fichi secchi e zebibbo (uva passa)”, “fagioli, ceci e lenticchie”, “droghe, zuccaro e confetti” – con poche varianti il primo marzo 1755 (“droghe, confetti, anici”) e nel 1756 (“droghe, zucaro, pignoli, confetture”), cui si aggiungono “salumi e funghi”, “frutte fresche e secche”.

Alla fine del secolo si ha la nota spese per il vino, acquistato nell’anno scolastico 1793-94, per il quale si distingue tra “vino di monte” e “vino di piano” e tra vino vecchio e nuovo, indicando sempre quantità (espressa in barili), talvolta qualità (bianco, nero, vecchio o nuovo), provenienza (Sarzanello, Marciano, Trebbiano) e fattore (Giovanni Bassano, Francesco Podestà).

La diversificazione e la ricchezza dei generi aumentano nel tempo e, oltre a dimostrare la ‘domanda’ (ricercatezza nei gusti), testimoniano la varietà e la validità dell’offerta delle botteghe sarzanesi e non solo: si annoverano infatti “cipolle di Massa”, “noci fatte venire da Equi” e ancora “fichi secchi di Ameglia”, “funghi salati di Montignoso”, “fagioli di Massa, un quarto”, “formaggio fatto venire da Vinca mezzo stagionato”, oltre a curiose indicazioni quali “vino particolare per il solito regalo a medici e chirurgo, per la tavola nelle solennità, nel carnevale e nella scampagnata”.

Nel 1796 vengono acquistati “lardo”, “fideletti”, “mandorle e nocciuole per frutta in tempo degli esercizi spirituali e zucchero per le limonate del missionario”. Con il nuovo secolo, nel 1805 si fa più specifica anche la destinazione d’uso degli alimenti: “pepe ad uso della tavola de’ maestri” e “amandorle per la tavola de’ maestri”. Compare, l’anno prima, anche il caffè, seppure in modesta quantità (mezza libbra<sup>12</sup>).

Queste note sono utili a

indicare anche le feste più sentite dell’istituto e celebrate con un pranzo particolare: carnevale innanzitutto (1795: “due galli per il carnevale”; 9 febbraio 1804 “capponi numero 8 per il carnevale”; 26 febbraio 1796 “vino scelto provveduto per gli ultimi tre giorni di carnevale sì per la tavola de’ maestri che per gli seminaristi, essendo mancato un maestro, fiaschi numero 8”). Altro giorno di festa era quello dedicato a S. Niccolò (san Nicola vescovo, 6 dicembre). [...] La festa più sentita pare comunque ancora il Natale.<sup>13</sup>

Capponi, galline e polli, ma anche la confettura, sempre presente sulla tavola natalizia: nel 1802 “confettura libbre 2, oncie 8; dandosi questa, mezza libbra per ogni maestro ed oncie 4 per ogni seminarista e servi la sera della vigilia del S. Natale”, mentre l’anno dopo non mancano “per il S. Natale, confetti libbre 4, oncie 8”.

La carrellata si chiude con la citazione – 1793 – della *spongata*, dolce tradizionale donato ai mezzadri e tutt’ora presente nelle pasticcerie di Sarzana.

---

<sup>10</sup> In Barotti (2006: 66).

<sup>11</sup> *Ibidem*.

<sup>12</sup> Circa un etto e mezzo.

<sup>13</sup> In Barotti (2006: 68).

## 2.2 ...al pomodoro transgenico e brevettato

L'immaginario collettivo si scatena, seguendo un precedente importante. Il precedente è quello che nella storia della scienza vide un gran numero di fisici impegnati, dal 1941 in poi, nella prima vera corsa al nucleare con la bomba atomica in quello che fu definito "progetto Manhattan". Alla fine della seconda guerra mondiale il capo-progetto, il fisico Robert Oppenheimer, sostenne che i fisici avevano "conosciuto il peccato", quasi a dire che l'aver lavorato su un (presunto) limite della natura – come il bombardamento di nuclei per ottenere reazioni a catena – per un fine che era, in sostanza, la potenziale distruzione dell'uomo stesso è un andare eticamente – in primo luogo – "contro natura".

Travalicare certi limiti – secondo una concezione panteista, secondo la quale "dio si manifesta attraverso la natura", che molti scienziati condividono – significa commettere appunto una sorta di nuovo "peccato originale". In tempi più recenti il fardello passa dai fisici ai biotecnologi e il frutto proibito non è più l'adamitica mela, ma il pomodoro. Coincidenza vuole che passino due secoli esatti tra le prime "briciole" della spongata rinvenute sui documenti del Seminario di Sarzana e il lancio, nel 1994, del *Flavr Savr*<sup>TM</sup>, il primo prodotto OGM<sup>14</sup> mai commercializzato.

Lo fa la *Calgene Inc.*, piccola e aggressiva azienda *biotech* californiana, che immette sul mercato un pomodoro geneticamente modificato di miglior sapore e maggiore durata rispetto ai cugini "naturali" – almeno come promessa. La *Food and Drug Administration* (FDA)<sup>15</sup> ne certifica la sicurezza, l'accoglienza dei consumatori è addirittura entusiastica e, tuttavia, l'archetipo dei cibi *biotech* scompare dagli scaffali dei supermercati nel giro di due anni. Che cosa è successo?

Nonostante il successo nelle vendite sia immediato e superi le aspettative, tanto che l'azienda fatica a star dietro agli ordinativi, *Flavr Savr* viene ritirato dal commercio. E la *Calgene*, sull'orlo della bancarotta, viene acquisita dalla *Monsanto*. Nel frattempo però, avendo approvato il pomodoro *Flavr Savr*, la FDA ha aperto, di fatto, il mercato statunitense agli OGM.

Due ordini di motivi<sup>16</sup> portarono al fallimento un progetto che sembrava ormai avviato sulla strada del successo. Il primo è la gestione disastrosa della parte finanziaria e commerciale di tutta l'impresa: per reggere i costi della ricerca e del lancio del prodotto (un lancio accompagnato da una campagna pubblicitaria massiccia), la *Calgene* dovette infatti ricorrere in più occasioni a finanziatori esterni, promettendo proventi che però tardavano ad arrivare. Né gli altri prodotti dell'azienda erano in grado di coprire i costi di avvio del progetto più importante: quello del pomodoro. Inoltre vi furono problemi causati dall'imprevedibilità degli effetti della modifica genetica. Non a caso, anche oggi, l'incertezza dei risultati delle manipolazioni genetiche è proprio uno dei principali terreni di scontro fra chi sostiene gli OGM e chi, invece, li contrasta.

Per il pomodoro *Flavr Savr*, la vicenda andò così: il gene introdotto artificialmente avrebbe dovuto bloccare l'espressione di una proteina responsabile del processo di maturazione. In teoria, questo avrebbe permesso di ottenere un frutto con due caratteristiche: quella di marcire in tempi molto più lunghi, e quella di rimanere sodo una volta diventato rosso, invece di rammollirsi. Grazie a queste due caratteristiche, la *Calgene* avrebbe potuto raccogliere i frutti maturi dalla pianta e trasportarli senza troppe cautele ai punti di distribuzione, avendo a disposizione ancora parecchio tempo per venderli. Su questi presupposti si basava tutta la campagna contro la concorrenza, che era invece costretta a raccogliere i frutti ancora verdi per non dover spendere fior di quattrini negli imballaggi e nel trasporto. La realtà però non coincise perfettamente con le previsioni. La prima promessa fu mantenuta: i pomodori OGM in effetti non marciarono. Ma la seconda, proprio quella su cui si sarebbero basati i proventi della *Calgene*, si dimostrò fallace. «L'ipotesi su cui il capitale aziendale aveva investito il proprio futuro non sembrava mantenere la sua promessa» scrive Martineau (2003). I pomodori *Flavr Savr* si rammollivano esattamente come gli altri, e raccogliergli maturi significava dover spendere molti soldi per trasportarli fino ai punti di distribuzione in condizioni accettabili. In queste circostanze, il vantaggio economico della modifica genetica spariva.

<sup>14</sup> OGM sta per organismo geneticamente modificato.

<sup>15</sup> L'organo che negli Stati Uniti disciplina la messa in commercio di alimenti e farmaci.

<sup>16</sup> Secondo Martineau (2003).

Ma forse, più che sulle cause del fallimento, occorre soffermarsi sugli elementi che non costituirono un ostacolo per la *Calgene* e il “clamore” suscitato dal fatto che fosse geneticamente modificato, non è una di queste: infatti non rappresentarono impedimenti l’etichettatura esplicita del prodotto, né il fatto di averlo sottoposto a un’attenta valutazione dei rischi prima della messa in commercio (e di aver cercato l’approvazione delle istituzioni), e neppure la posizione dei gruppi ambientalisti.

Nella prefazione a Martineau (2003) si legge: «Ricorderò ai sostenitori [degli OGM] che le vendite del primo prodotto alimentare geneticamente modificato al mondo, nonostante un’esplicita etichetta, furono brillanti». E ancora, nel dibattito in corso proprio sull’etichettatura, Martineau interviene per dire non solo che le indicazioni al consumatore devono esserci, ma che devono anche essere precise, e segnalare esattamente il tipo di modifica genetica fatta sul prodotto in vendita («un’etichetta generica non fornisce abbastanza informazioni per operare una scelta»).

In più punti, inoltre, si sottolinea che la *Calgene* decise di sottoporre il prodotto all’approvazione della FDA anche se non era obbligata a farlo. E che proprio questa decisione le valse l’appoggio di alcuni gruppi ambientalisti.

Jeremy Rifkin della Pure Food Campaign e i membri di altri gruppi ambientalisti non ce l’avevano particolarmente con il prodotto della *Calgene*. In gran parte credevano che l’azienda avesse compiuto un buon lavoro nel dimostrarne la sicurezza, essendo particolarmente soddisfatti del fatto che fosse stato volontario e pubblico. Anche in assenza di obblighi, la *Calgene* aveva etichettato il suo prodotto. Sotto molti punti di vista, la compagnia aveva esemplificato quello che gli oppositori dell’ingegneria genetica potrebbero definire un comportamento politicamente corretto.<sup>17</sup>

Più problematico è invece ciò che accadde in seguito, quando la FDA decise che i risultati dei test eseguiti su *Flavr Savr* potevano essere estesi automaticamente ad altri OGM. Ma

il caso esemplare del *Flavr Savr*, secondo me, non poteva essere usato a sostegno di questa conclusione. Il pomodoro della *Calgene* non poteva essere considerato come lo standard di sicurezza per la nuova industria. Nessun prodotto geneticamente modificato dovrebbe avere questo ruolo.<sup>18</sup>

Un auspicabile “principio di precauzione” che, se ascoltato, potrebbe senz’altro valere una “redenzione” per questa nuova specie di “peccati originali”.

### 3. Ultime notizie dai giornali

Sono passati più di dieci anni da quegli inizi. Tecniche OGM e leggi si sono evolute, al punto che, tornando agli scandali al di qua dell’oceano, fa notizia, nel nostro Paese, abituato a bere e mangiare bene, l’idea – proposta dal Comitato di Gestione dei vini di Bruxelles, Unione Europea – di utilizzare trucioli di legno per invecchiare e ‘barricare’ precocemente il vino.<sup>19</sup>

Annosa è la lotta alla contraffazione dei prodotti<sup>20</sup> a cui siamo più legati, ma che questa venga in qualche modo resa legittima da un organismo europeo, lascia un po’ tutti interdetti. Per fortuna la scienza – come abbiamo visto, non sempre “buona” – ci corre in soccorso: un recente comunicato stampa del Cnr<sup>21</sup> informa che è «possibile ora verificare l’invecchiamento e la qualità dell’aceto DOC prodotto, com’è noto, solo a Modena e Reggio Emilia» attraverso

---

<sup>17</sup> Martineau (2003).

<sup>18</sup> Martineau (2003).

<sup>19</sup> Cianciullo (2006: 26), Cornero (2006a: 15), Cornero (2006b: 16), Massobrio (2006: 1, 12).

<sup>20</sup> «Avevamo sorriso un anno fa quando su Internet fu scoperto un kit venduto in Canada con il quale si poteva fare il Barolo o il Chianti in casa: acqua e polverina e il gioco era fatto: ti davano persino le etichette. Poi tre mesi fa la notizia che i giapponesi avevano trovato il modo per invecchiare i vini precocemente (sic!), mentre già la tentazione del truciolo aveva fatto breccia in California e Australia», in Massobrio (2006: 12).

<sup>21</sup> «Aceto balsamico dop sotto risonanza magnetica nucleare», 21 giugno 2006. Lo si può rintracciare anche sul sito web: [www.cnr.it](http://www.cnr.it).

la risonanza magnetica nucleare (NMR) [che] è una tecnica spettroscopica con un vastissimo campo di applicazioni in discipline come fisica, chimica, biologia, geologia, medicina. Le informazioni che se ne possono ottenere sono molteplici: composizione chimica del campione, struttura fisica e dinamica interna, composti contenenti atomi di protone (<sup>1</sup>H) e/o di carbonio (<sup>13</sup>C). [...] In questi ultimi anni diversi gruppi di ricerca hanno utilizzato le tecniche NMR su diversi alimenti (il più noto è sicuramente il vino), ottenuto risultati soddisfacenti. Questo metodo di analisi è approvato ufficialmente dall'Unione Europea. Altri metodi di analisi NMR sono ancora sperimentali anche se in alcuni casi (come il metodo per gli oli extravergini di oliva) sono già in valutazione per diventare ufficiali

Non resta che auspicare che tutto questo dispiegamento di tecniche serva a preservare i nostri palati.

## BIBLIOGRAFIA

- BAROTTI R. (2006), *Civiltà materiale e vita quotidiana del seminario vescovile di Sarzana in età moderna. Piccole spigolature archivistiche*, «Le Apuane», anno XXVI, n. 51, pp. 63-69.
- CAVALLERO E. (2006), *I malnutri. Storia del cibo e della povertà in Piemonte attraverso 180 ricette dimenticate della cucina popolare*, Torino, Daniela Piazza Editore.
- CELI L. (2001), *Concetti, similarità e teoria: verso il Modello Ibrido*, Università di Pisa, tesi di laurea in Filosofia.
- CIANCIULLO A. (2006), *Il vino truciolato è una truffa, fermiamo subito la norma Ue*, in “La Repubblica” del 21 maggio, p. 26.
- CORNERO V. (2006a), *Scoperta la macchina che invecchia il vino. Allarme tra i produttori*, in “La Stampa” del 3 aprile, p. 15.
- CORNERO V. (2006b), «*Vino Frankenstein*», *la fantascienza arriva in cantina*, in “La Stampa” del 13 giugno, p. 16.
- MARTINEAU B. (2003), *Il primo frutto. La creazione del pomodoro Flavr Savr™ e la nascita del cibo biotech*, Milano, Sironi Editore.
- MASSOBRIO P. (2006), *La vergogna del vino con i trucioli di legno*, in “La Stampa” del 13 maggio, pp. 1,12.

## ABSTRACT

A partire dal Medioevo è possibile tracciare una sommaria distinzione tra cucina ‘povera’ e cucina ‘ricca’. Nella cucina ‘povera’ protagonista assoluta è stata la fame, o la paura della medesima: era necessità invincibile quella di accantonare, di conservare, in modo che ai momenti di abbondanza potessero seguire gli inevitabili momenti di carestia senza rimanere privi di cibo. Da qui la necessità di trasformare tutto ciò che era ‘fresco’ in qualcosa che potesse essere conservato nel tempo e durare. La cucina ‘ricca’ invece, per motivi opposti, aveva il gusto della stagionalità e del ‘fresco’ per come lo intendiamo: carni e pesce freschi prendono il posto degli essiccati, anche se alla ‘naturalità’ e freschezza dei cibi sembrava – in epoca romana, medievale e rinascimentale – perseguire l’obiettivo dell’artificio, dello snaturamento: mescolare il dolce all’agro, il salato all’acido, con uso di spezie che annullavano l’individualità degli ingredienti. Una storia che giunge fino a noi, spesso attraverso le cronache dei giornali, con le notizie sui tentativi – a scopo di frode – di mistificazione di cibi e bevande.