

SINESTESIEONLINE

SUPPLEMENTO DELLA RIVISTA «SINESTESIE»

ISSN 2280-6849

a. XV, n. 50, 2026

RECENSIONI

PATRIZIA GUIDA, *Curiosità gastronomiche. Storie, miti e tradizioni a tavola*, Antonio Dellisanti Editore, Massafra 2026, pp. 194.

A partire dall'assunto che il «cibo non è soltanto nutrimento», ma anche «storia, cultura, tradizione e innovazione», in *Curiosità gastronomiche. Storie, miti e tradizioni a tavola*, Patrizia Guida realizza un percorso che racconta e interpreta la storia della civiltà occidentale, ponendola in relazione con le tradizioni culinarie di ogni epoca. Nato dal desiderio di ricostruire «storie nascoste», svelando «le origini spesso sorprendenti di cibi, utensili e tradizioni che fanno parte della nostra quotidianità», il volume si fonda su una visione antropologica del cibo come linguaggio, in linea con la celebre affermazione di Lévi-Strauss, secondo cui esso «non è solo buono da mangiare, ma anche buono da pensare». In questa cornice, il libro, articolato in brevi capitoli autonomi, che richiamano metaforicamente l'avvicinarsi delle portate di un «banchetto culturale», propone un viaggio letterario attraverso abitudini e tradizioni gastronomiche.

Con un'attenzione all'analisi lessicale e storico-letteraria, il supporto di fonti, trattati e raccolte che hanno tramandato aneddoti e consuetudini

culinarie, dimostra in che modo, nel corso dei secoli, la letteratura ha mimato gesti tratti dal mondo gastronomico. Una funzione anche performativa e politica del cibo si riscontra già a partire dai primi capitoli del libro dedicati ai banchetti rinascimentali, che «non erano semplici occasioni conviviali, ma vere e proprie manifestazioni del potere e del prestigio dei padroni di casa». Cristoforo Messisbugo è l'esempio dell'inizio della canonizzazione di una nuova professionalità che non si limita alla preparazione dei piatti, ma governa l'intero apparato simbolico della cerimonia: l'*event planner*, una figura oggi delineata con un anglicismo, ma che affonda le sue radici nel triclinarca dei banchetti romani, fino ad arrivare agli scalchi cinquecenteschi. Nella descrizione delle «magnifiche» nozze di Lorenzo de' Medici, il famoso politico e mecenate fiorentino, mostra un profilo di esperto gastronomo e anche la storia del suo matrimonio diventa una rappresentazione scenica della presentazione delle portate, con una caratterizzazione sonora e olfattiva della corte rinascimentale.

Continuando con la lettura, i capitoli sugli utensili – dalla forchetta allo stuzzicadenti, dal bicchiere al tovagliolo – rivelano una genealogia della

civiltà materiale, mostrando come anche gli oggetti che hanno a che fare con il cibo siano il prodotto di processi di interiorizzazione delle norme sociali e di rituali che attraversano la storia umana fino ad imporsi nella quotidianità. Su questa linea, anche i capitoli dedicati alle invenzioni femminili e al cosiddetto *bropropriating* – «fenomeno per il quale il risultato del lavoro di ricerca compiuto da una donna viene in tutto o in parte attribuito ad un uomo» – contribuiscono a rafforzare la dimensione critica dell'opera, trasformando oggetti quotidiani come la gelatiera o il frigorifero in simboli di una più ampia ingiustizia che mostra come la storia della gastronomia sia attraversata da dinamiche di potere e di rimozione, in cui il contributo delle donne viene inizialmente relegato ad una posizione marginale. Riconoscendo, inoltre, l'importanza del lessico "gastronomico", l'autrice riporta alcuni esempi di parole entrate nel vocabolario culinario a partire da una tradizione più o meno lontana: dalla *toque*, simbolo identificativo che nasce insieme all'attività del cuoco, si arriva alle definizioni di pranzo a *buffet* o anche di "servizio alla russa" e "sandwich".

Inoltre, in un percorso in cui la gastronomia emerge come campo autonomo del sapere, dotato di proprie regole, testi fondativi e istituzioni, secondo una dinamica che avvicina la cucina alle arti e alle scienze, l'autrice, risalendo alle origini dell'educazione culinaria, si dedica alla ricostruzione della nascita della figura del cuoco, a partire dalla Magna Grecia, per giungere alla codificazione ottocentesca della cucina moderna, senza trascurare l'origine del *ristorante* o anche del galateo della tavola, dettato da alcuni trattati medievali, come il *Ménagier de*

Paris, un testo che offre uno spaccato «della mentalità, dei valori e delle pratiche sociali dell'epoca».

In questo solco, nell'intersezione tra i diversi generi letterari, si individua un filone della letteratura didattica che a partire dal Medioevo, con testi dalla natura enciclopedia e multidimensionale, fornisce un preciso supporto alla ricostruzione storica e letteraria. Ma il vero intreccio tra viaggio gastronomico e viaggio letterario avviene in *Un "dolce" viaggio nella letteratura*, capitolo in cui si apre una disamina sui grandi scrittori della letteratura mondiale che hanno condiviso la passione per i dolci, influenzando anche le loro opere: basti pensare alla funzione rievocativa della *madeleine* di Proust. Continuando ad esplorare come «le relazioni con il cibo possano svelare aspetti profondi e complessi della psicologia di alcuni grandi autori» in *Quando il cibo diventa nemico*, un ulteriore livello di analisi riguarda il rapporto tra cibo e letteratura, dove Patrizia Guida esplora le fobie alimentari di autori come Kafka, Woolf, Proust, D'Annunzio, Svevo, Gadda, Pavese e Moravia, mostrando come l'alimentazione diventi luogo privilegiato di proiezione dell'inquietudine moderna, offrendo spunti creativi e materiale letterario. Particolarmente significativa è la sezione dedicata alla cucina futurista, nella quale Patrizia Guida riporta l'annuncio del *Manifesto della Cucina Futurista* di Filippo Tommaso Marinetti e interpreta questo atto come un gesto eminentemente simbolico, in cui l'abolizione della pastasciutta – complice di «fiacchezza» e «inattività nostalgica» che uccide «l'animo nobile, virile e guerriero degli italiani» – e la teatralizzazione del pasto diventano atti di rottura con la tradizione e con l'immaginario

nazionale, accompagnando un tentativo di rifondazione dell'identità italiana all'insegna del dinamismo e della modernità, a partire anche dal lessico, come avviene anche con «l'italianizzazione gastronomica» nell'Italia fascista.

Alternando il discorso letterario a quello culturale e antropologico, l'autrice si interroga poi sull'origine della consuetudine della torta di compleanno, di alcune tradizioni natalizie, della nascita dei confetti, risalendo ai momenti in cui nei trattati di gastronomia nascono le prescrizioni che poi, nonostante la contaminazione della modernità, sopravvivano ancora oggi, e talvolta fornendo un itinerario geografico letterario. Accanto a queste narrazioni, ampio spazio è dedicato alle tradizioni locali, come nel caso delle orecchiette pugliesi, di cui riporta la prima descrizione già presente nell'*Opera dell'arte del cucinare* di Bartolomeo Scappi del 1570, fino alla considerazione attuale del «potente simbolo culturale e identitario» che riflette «lo spirito resiliente del popolo pugliese, capace di creare eccellenza con ingredienti semplici e poveri e con una tecnica manuale chiamata "strascinatura"». Un atto di resistenza che – sottolinea l'autrice – letto dalla prospettiva di chi propone un commento politico, come Franco Casano nel suo *Pensiero meridiano*, diventa uno strumento di difesa dagli attacchi della globalizzazione, che tende ad omologare le tradizioni culinarie a vantaggio di un consumo standardizzato. In riferimento a ciò, vengono considerate alcune curiosità sui cibi che sono diventati sinonimo del *Made in Italy* e dell'identità italiana nel mondo (come il parmigiano o la pizza) insieme alla dieta mediterranea. Da questo punto di vista, il cibo diventa

metafora del legame con le radici culturali e della memoria familiare e collettiva, legando il presente al passato con l'elaborazione di forme di identità condivisa. Infine, la riflessione sulle moderne abitudini alimentari – dalle *chips* ai prodotti zuccherati – consente a Patrizia Guida di osservare il modello economico contemporaneo, correlando il destino «paradossale» delle società occidentali, schiave degli eccessi alimentari, alla nefasta lotta condotta durante il colonialismo per l'accaparramento delle stesse risorse che oggi fanno pagare il prezzo biologico dell'eccesso attraverso obesità, diabete e patologie croniche.

In *Curiosità gastronomiche*, dunque, letteratura e storia culturale si incontrano per dimostrare che il cibo è uno dei principali dispositivi simbolici attraverso cui le società pensano se stesse: un omaggio – come auspicato dall'autrice – a tutte «quelle figure – spesso dimenticate dalla storia ufficiale – che hanno contribuito all'evoluzione della cultura gastronomica: dalle donne che nelle loro cucine domestiche hanno sperimentato e innovato, ai cuochi delle corti rinascimentali che hanno elevato la gastronomia a forma d'arte, dai pionieri dell'industria alimentare che hanno reso accessibili cibi un tempo riservati ai più ricchi, agli anonimi inventori di utensili che hanno rivoluzionato il nostro modo di preparare e consumare il cibo».

ROSA GIULIO
ORIANA BELLISSIMO

