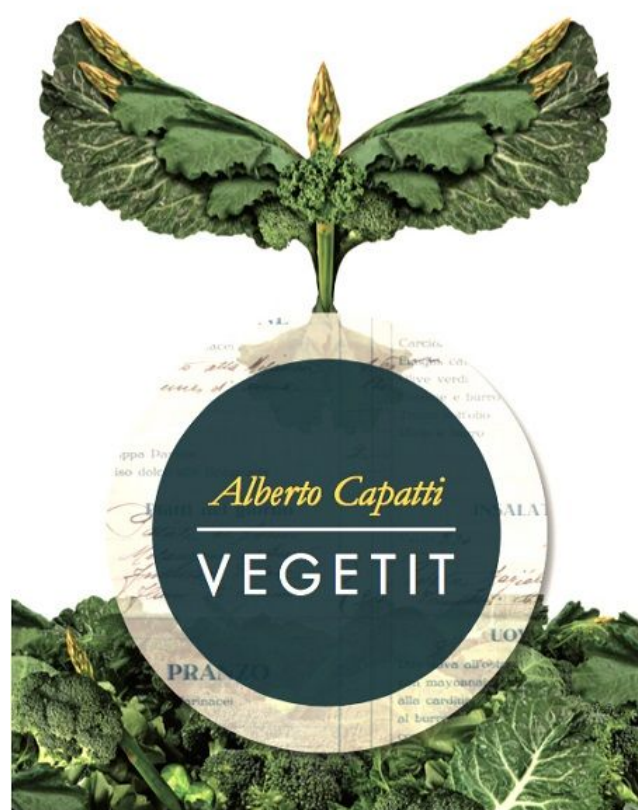


lunedì 9 gennaio 2017

Storia e sviluppo delle avanguardie vegetariane in Italia

Da un esperto di cucina e gastronomia, Alberto Capatti, una raffinata "storia" sull'evoluzione della nuova militanza relativa ai piatti in tavola



LE AVANGUARDIE VEGETARIANE IN ITALIA

INTERFERENZE

CINQUESENSI EDITORE

stato un democratico cliente del Joia, nel senso che mi ha frequentato e apprezzato in tempi non sospetti, quando la mia realtà era ancora poco conosciuta. Ha poi contribuito a farmi ricevere, nel 2007, un prezioso riconoscimento alla carriera con il premio Pellegrino Artusi. Un vero pozzo di scienza lui. Negli anni l'ho seguito nelle sue attività, che hanno arricchito la mia, imparando molto e dando meno, se non qualche goloso piatto».

Per la cronaca, ricordiamo che Alberto Capatti ha curato *l'Autobiografia di Pellegrino Artusi* e la *Storia d'Italia, Annali 13, L'alimentazione* (con A. De Bernardi e A. Varni), oltre ad essersi proposto come autore de *L'osteria nuova. Una storia italiana del XX secolo*. Sino ad arrivare alle sue ultime pubblicazioni, come *L'arte di mangiare bene e sano*, *Figurine di gusto* e *La cucina italiana. Storia di una cultura* edito da Laterza.

(riproduzione riservata)

09/01/2017

«I vegetariani (e i carnivori) dovrebbero essere curiosi delle loro origini e della loro storia italiana. In essa sono assenti alcuni protagonisti d'oggi, radicali, vegani, ed è forse debole, ma tutt'altro che marginale, lo scandalo denunciato dagli animalisti, quello della macellazione. È parimenti difficile comparare i consumi non solo di una civiltà contadina, vegetariana coatta, ma di una borghesia che alla verdura conferiva un ruolo nutrizionale subalterno alla carne...».

Partendo da questa considerazione, **Alberto Capatti** - che ha insegnato Storia della cucina e della gastronomia all'Università di Scienze gastronomiche di Pollenzo, della quale è stato il **primo rettore** - ha dato voce a un saggio, o manuale, o come lo si voglia chiamare, nel quale ripercorre con mano sapiente, passo dopo passo, l'evoluzione relativa ai nostri piatti in tavola.

Partendo da lontano e dando voce a un quadro evocativo ricco di storia, di approfondimenti, di considerazioni e di suggerimenti. Ma anche evidenziando, ad esempio, il rischio sociale - insieme a quello dell'uso dei tabacchi e degli alcolici - scoperto a suo tempo dagli igienisti nel corso degli studi sulle tossine che si portano al seguito bovini e suini. In altre parole facendo riflettere sul ruolo di una nuova educazione culinaria, più igienica e salutare. Che in ogni caso non può e non deve essere imposta, semmai deve risultare il frutto di una seria riflessione personale.

Tutto questo, e ovviamente molto altro, in *Vegetit* (Cinquesensi Editore, pagg. 192, euro 18,00), un lavoro che si avvale di una corposa prefazione di Pietro Leeman, il maestro di origine svizzera fondatore di Joia Academy, un istituto indipendente nato con l'intento di divulgare i valori della scienza vegetariana, sviluppata da un punto di vista alimentare, filosofico, sociale, salutare, psicologico e agricolo. Uno chef fuori dalle righe che nel 1966 si era già guadagnato la stella Michelin e che in seguito avrebbe deciso, come scelta di vita, di tornare ai valori e ai cibi del passato.

Il quale Leeman ha tenuto a precisare di «essere stato davvero felice» che Alberto Capatti gli abbia chiesto di scrivere questa prefazione, per la stima e l'amicizia che nutre nei suoi confronti, certo, ma soprattutto «per il valore storico e scientifico dell'opera, indispensabile per capire l'evoluzione e la trasformazione del vegetarianismo nel corso del tempo e favorirne la diffusione». Alberto - annota ancora Leeman - «è sempre