

DOPPIOZERO

Barbari appetiti

Maurizio Sentieri

2 Giugno 2011

Bruce Chatwin Ã¨ stato ossessionato da un'idea che, ripetutamente, si Ã¨ affacciata nella sua vita e nel suo lavoro: per sua stessa ammissione, quella di scrivere la storia della civiltÃ nomade.

Vale a dire raccontare lâ€™altra umanitÃ , quella dimentica e perdente davanti alla rivoluzione neolitica prima e all'industrializzazione dopo; lâ€™umanitÃ che siamo stati e che ancora siamo, qualora non si consideri solo la storia ma lâ€™ereditÃ pesantemente iscritta nei nostri geni.

Chatwin non ha mai scritto quel libro ma ha lasciato pagine acute sui riflessi che la natura nomade ha lasciato su di noi e sui segni di sofferenza - fisica e mentale - che subiamo quando quella natura, nell'individuo e nella societÃ , Ã¨ pervicacemente negata.

Lâ€™etimologia di nomade ha la sua origine nel verbo pascolare: lâ€™equivalente di pastore, chi cioÃ¨ vivendo dell'allevamento o dello sfruttamento degli animali li segue alla ricerca dell'erba migliore. Alle nostre latitudini, un oscillare periodico tra il fuggire i rigori invernali e lo scoppio primaverile: vita perennemente in movimento, un incedere leggero sul territorio, comunque e sempre antagonista a chi vive di coltivazioni. Ad altre latitudini e in altri tempi il nomade era il barbaro che oltre i confini delle terre coltivate, aveva rifiutato le mura e le cittÃ , rapace sui campi e sulle cose, perennemente mobile su steppe e praterie, estraneo al pane e all'ulivo, vestito di pelli, divoratore di carni.

Divoratore di carni e di latte, formaggi, burro, e poi qualunque cosa avesse a che fare con la caccia e la pesca; quasi bandita la presenza di alimenti gentili, fossero questi pane di frumento, frutta o ortaggi.

Vista con i nostri occhi, quella dieta sarebbe barbara non tanto perchÃ© estranea ma perchÃ© negherebbe ogni saggezza e ogni cultura alimentare; un'alimentazione di carni e grassi Ã¨ qualcosa che uccide. Dati innumerevoli lo testimoniano; una dieta da suicidio, poco importa se per ipertensione, diabete, ictus o infarto, cancro al seno o all'intestino.

Tutto questo negherebbe ogni sapienza a quell'umanitÃ barbara e dimenticata che siamo stati se non fosse che quella dieta era per vivere una vita â€” la sola possibile - di soli cinquant'anni; quella la vita media e quella attesa, consumata intensamente nella libertÃ delle migrazioni, nel fuoco e nel freddo degli elementi, spesa in simbiosi con gli animali, unico bene su cui la civiltÃ nomade ha investito, capitale fatto letteralmente di sangue che cammina.

Cinquant'anni vissuti intensamente per i quali un'alimentazione cosÃ¬ ricca era la sola possibile, la migliore possibile!

Ma quella dieta Ã¨ anche un paradosso della storia quando la scopriamo nei nostri giorni: giorni che ci vedono sulle strade del mondo davanti a uno schermo da 32 pollici e inchiodati ad un divano.

Vite leggere quelle della civiltà che avrebbero bisogno di cibi altrettanto leggeri? se non fosse che quelle stesse nostre vite brillano ancora di barbari appetiti; quelli e non altro, in una vita diventata lunghissima, ci uccidono.

Dimentichiamo ogni ristretta spiegazione da dietologo, tralasciamo i microscopici ragionamenti sul colesterolo, sull'obesità e i rimedi corrispondenti; la malattia nasce dalle contraddizioni dei nostri geni con la storia: geneticamente simili a quei barbari, ne siamo ancora simili nei gusti, divisi da una storia che ha scelto la sedentarietà e l'agricoltura.

Così, solo saltuariamente e solo con brama nostalgica dovremmo avvicinarci all'arrosto di agnello.

Piatto della primavera, quando i paesi tornavano a riempirsi di gente e di vita dopo il ritorno. Piatto delle pendici appenniniche dell'Emilia e della Garfagnana dove la transumanza era tradizione normale ancora pochi decenni fa: su e giù per le montagne e per la Maremma, due volte all'anno, per ogni anno, fino a quei cinquanta che avesse mandato il Signore.

Arrosto di agnello/ Appennino Tosco emiliano

(Vite leggere II)

1 kg di agnello

lardo

aglio

aceto

sale

Lavare la carne di agnello e tagliarla a pezzi non troppo grossi; lasciare riposare in acqua e aceto per circa un'ora; lavare e far asciugare le carni.

In una casseruola, passare il lardo e l'aglio schiacciato; unire l'agnello e far rosolare a fuoco pieno. Dopo circa cinque minuti, cuocere a fuoco moderato per circa trenta minuti, quindi salare.

Servire con patate, preferibilmente arrosto.

Se continuiamo a tenere vivo questo spazio Ã grazie a te. Anche un solo euro per noi significa molto.
Torna presto a leggerci e [SOSTIENI DOPPIOZERO](#)

