DOPPIOZERO

Le orecchiette delle origini

Davide Puca

24 Dicembre 2019

La scena del delitto è sotto i riflettori mondiali: una taverna a piano terra dal diffuso olezzo di umido. Tra crocifissi, immagini votive, e paccottiglia cinese, tutti appiattiti dalla gelida luce color neon, spicca un artefatto vernacolare, un segno di riconoscimento secondo gli inquirenti: si tratta di uno schermo piatto trentadue pollici, installato con la complicità dei nipoti. Emerge dall'inchiesta come le losche attività delle bandite avessero gioco facile nel quartiere, ammantate da una D'Urso implacabile e a volumi esplosivi. La prova decisiva: il centro del bunker è dominato un tavolone di legno grezzo, dove la mercanzia viene tagliata con movimenti esperti dalle signore. Il tavolo, perpendicolare alle orribili imposte di alluminio anodizzato, avanza sul marciapiede. La merce viene allora ammassata sopra grossi telai metallici, contigui al tavolo, e data alla mercé di passanti, polvere e piccioni. Il sospetto afflusso di avventori stranieri, attirati dallo spaccio, ha reso il centro di Bari vecchia una piazza internazionale, impenetrabile alla legge.

Sui telai che assediano Arco Vecchio, le spase di manufatti illegali vengono pettinate dalle infaticabili delinquenti, giorno e notte. Bari vecchia è allo sbando: coi loro traffici, le ottuagenarie hanno monopolizzato i viottoli, resistendo finché potevano ad analisi dei rischi, controllo dei punti critici, POS e scontrini. Pure il ristorante locale è sotto sequestro: il racket delle orecchiette non ha risparmiato le poche attività sane. Il sistema sgominato dalla guardia di finanza aveva, giocoforza, condotto al nero il turismo enogastronomico, trasformandolo in un proprio indotto. La regione è in ginocchio. Tra crisi dell'acciaieria e crack finanziario della banca locale, questo fattaccio, spiattellato sulla prima pagina internazionale del New York Times (col titolo "Call it a Crime of Pasta"), ha affondato un colpo fatale all'ultimo, identitario, *asset* pugliese: le *nonnine* hanno svenduto la loro credibilità, chi mangerà più un piatto di orecchiette con le cime di rapa?



The New York Times

INTERNATIONAL EDITION | TUESDAY, DECEMBER 10, 2019

Africa leads a new digital revolution

Jack Ma

OPINION

The first time I set foot in Africa was in 2017. I was visiting Kenya and Rwanda in my roles as special adviser to the United Nations Conference on Trade and Development and as an advocate for the United Nations' Sustainable Development Goals, promoting entrepreneurship as a path to economic growth.

I had read quite a bit about Africa and thought I had a sense of what I would encounter. Mostly, I expected to be out of my comfort zone — to feel a sense of being in a foreign place very unlike what I was used to.

To my great surprise, I could not have felt more at home.

Whenever I travel, meeting young people and entrepreneurs is my priority. Speaking with groups of African entrepreneurs, and hearing their stories and dreams, I saw myself 20 years ago, when I was just starting Alibaba.

Its perceived shortcomings are what will enable it to be remade as a global leader in growth and innovation.

In much of Africa today, I've found that entrepreneurship is not the exalted career path it is in the United States or even increasingly in China. The prudent thing for most Africans to do is to get a stable, salaried job in the banking, energy or mining sectors. Entrepreneurship is for the hustlers — those who can't hold down a traditional job and have to get creative and scrappy to make a living.

And yet I believe that Africa's future will be built by its entrepreneurs — by the hungry dreamers who view problems as opportunities. Looking into the eyes of the young people I met in 2017, I saw the future heroes of Africa. And I vowed that I would do my part to help them achieve their goals.

Africa is poised for radical change. The world is experiencing a digital revolution, which I believe has the potential to be not only the most transformative but also the most inclusive technological revolution we have ever seen. Today, anyone with a smartphone can get a loan and start a business. Mobile technology and the internet have put access to countless products and services in the palm of every person's hand. The digital revolution has the potential to drive tremendous

Angela Lastella, left, selling her homemade orecchiette pasta outside her home in Bari, Italy. Before pasta, many of the city's older women sold contraband cigarettes.

In Italy, a crime of pasta

ITALY DISPATCH

BARI, ITALY

Somebody ratted out grandmothers who sell contraband orecchiette

BY JASON HOROWITZ

As the pasta dried in the sun along with the sweatpants, T-shirts and bath towels draped from the balconies above, Nunzia Caputo, 61, sat making more with her mother. A local man popped by to buy a kilo, which Ms. Caputo weighed out on an old-fashioned scale.

"Here it's always fresh," she said, in a kitchen cluttered with simmering pots of sauce, sacks of semola flour and a muted television. "If nobody buys them, we eat all of them. And this happens," she said, pointing at her belly.

They also inspired Dolce & Gabbana to film a cosmetics ad ("Pasta, Amore e Emotioneyes") in which Sylvester Stallone's adult daughters strut down the street in black negligees, dance with the grandmas and sift orecchiette through their fingers.

But local officials suspect that the pasta street, in the historical part of town known as Old Bari, is the scene of a crime that has prompted the orecchiette crackdown scare of 2019.

According to the mayor's office, in mid-October police inspectors busted a local restaurant for serving untraceable orecchiette, a violation of Italian and European Union regulations that require food in restaurants to be clearly sourced. The police fined the restaurateur and forced him to trash three kilos of pasta, or about seven pounds.

The November news reports ("Strong hand against the handmade orecchiette in Old Bari" wrote La Repubblica) im-

Vittoria said she worried that the financial police were cracking down on pasta sellers. But a city official said he didn't mind if the women sell a couple of kilos off the books.

U.S. cripples trade panel as disputes range widely

WASHINGTON

Vacancies at W.T.O. unit would hamstring a global referee at a disruptive time

BY ANA SWANSON

The United States has spent two years chipping away at the World Trade Organization, criticizing it as unfair, starving it of personnel and disregarding its authority as President Trump seeks to upend the global trade system.

This week, the Trump administration is expected to go one step further and effectively cripple the organization's system for enforcing its rules — even as Mr. Trump's widening trade war has thrown global commerce into disarray and another tariff increase on Chinese goods set for next weekend could send markets reeling.

Over the past two years, Washington has blocked the W.T.O. from appointing new members to a crucial panel that hears appeals in trade disputes. Only three members are left on the seven-member body, the minimum needed to hear a case, and two members' terms expire on Tuesday. With the administration blocking any new replacements, there will be no official resolution for many international trade disputes.

The loss of the world's primary trade referee could turn the typically deliberate process of resolving international disputes into a free-for-all, opening the door to an outbreak of tit-for-tat tariff wars.

It could also signal the demise of the 24-year-old World Trade Organization itself, since the system for settling disputes has long been its most effective part.

"The W.T.O. is facing its deepest crisis since its creation," Phil Hogan, the European trade commissioner, told members of the European Parliament this year. If the rules governing international trade can no longer be enforced, "we'd have the law of the jungle."

Mr. Trump has already embraced that scenario, wielding America's economic power to press for better trade terms. He has sidestepped W.T.O. rules by imposing metal tariffs on allies like Canada, Europe and Japan, and by adding punishing levies to Chinese goods, prompting appeals to the global body for relief.

The president and his top advisers have long viewed the W.T.O. as an im-

Ma non è ancora detta l'ultima parola: pare che "la guerra delle orecchiette" diversamente dall'indifendibile Banca Popolare, stia provocando un inspiegabile rigurgito sovversivo tra l'opinione pubblica. Il vice gabinetto del sindaco è stato costretto alla scorta, per essersi opposto alle abusive. Dopo lo sgomento iniziale, sui *social* si osserva un'inaspettata apologia delle *nonnine*, difese a spada tratta dalla furia giustizialista di amministrazione e forze dell'ordine cittadine.

Guai a far notare che, dietro la *nonnina*, si nasconde tutta la drammaticità delle condizioni in cui il centro storico versa. I detrattori accusano come a queste

condizioni di negatività nessuna signora, e nessuna orecchietta, è esclusa: prima della pasta, le nonne spacciavano le sigarette del Montenegro. Arrivata la pasta, hanno messo figlie e nipoti alla spianatoia, a ritmi di dodici quindici ore al giorno. Arrivata la crisi, la vendita di pasta ai turisti e ai ristoranti compensa la disoccupazione dei mariti e dei figli. A chi fa notare che le orecchiette abusive fanno concorrenza a quelle fatte sì, in catena di montaggio, ma da operaie con ferie, tredicesima e malattia, i commentatori puntualmente rispondono: «cercare di mettere in regola Bari, è come tentare di raddrizzare la torre di Pisa».

Le anziane signore – è opinione sempre più diffusa anche tra i giornalisti – sarebbero l'ultimo argine all'impeto omologante dell'industria pastaia, ma pure alla globalizzazione, all'Unione Europea, alla psicosi da eccesso di pulizia, alla dipendenza da smartphone dei nipotini, al degrado dei costumi alimentari, alla gentrificazione del centro storico, ai centri commerciali in periferia e, ovviamente, alla corruzione dei costumi alimentari patrii. «Talvolta è l'irregolarità – riporta il NYT con un amabile, quanto metafisico, doppio senso – a fare le cose belle».



Antonella Campanini

IL CIBO

Nascita e storia di un patrimonio culturale

Carocci editore

Guai a far notare, insomma, che la *nonnina* è cosa di questo mondo, soggetta all'azione penale come tutti gli enti che respirano. La nonna, custode della tradizione pastaia, è scudata dal penale perché giudicata in direttissima dal codice della grazia di Dio. Il sindaco, per reagire alla crisi e bloccare le prefetture, sta addirittura pensando a una legge speciale – alla ILVA – per istituire una «free-trade zone» in zona Arco Vecchio, che difenda le nonnine dagli impeti secolarizzanti di ASL, Guardia di Finanza e sua maestà lo Sviluppo. Lo Sviluppo, Dio ne scampi le nonnine. Proprio quello Sviluppo lì, musealizzato e difeso da un'opposta e, arcidiscussa, legge speciale a pochi chilometri di distanza, dove l'implacabile Natura, attraverso la salute e l'ambiente, stava riprendendo il sopravvento.

Perché la *nonna* riesce a scuotere gli animi sovversivi e anti-moderni più di qualsiasi disboscamento amazzonico, arrivando a mettere in secondo piano ogni dubbio sulla positività della sua condotta, pure quando sfacciatamente impresaria? Il recente lavoro della storica Antonella Campanini, *Il Cibo. Nascita e storia di un patrimonio culturale* (Carocci, 2019), porta delle possibili risposte. La *nonna*, molto meglio di DOP e UNESCO, difende (anzi è garante di) un altro dominus della società contemporanea, che è il Patrimonio Gastronomico. In una società che ha secolarizzato e delocalizzato proprio tutto, dispositivi legali sempre più complessi, quali le certificazioni e i marchi alimentari, tutelano il valore intangibile dei nostri alimenti tipici, ultimo baluardo di un'*identità* che – come twitterebbe qualche noto politico – l'Unione Europea vuole portarci via, perché le va. Mettendo tra parentesi che, lungo questi ultimi trent'anni dall'istituzione delle DOP, l'Italia è diventata campione mondiale nell'incessante invenzione di prodotti agroalimentari tipici, quasi sempre di dubbia autenticità, come ricostruisce Alberto Grandi, in modo puntiglioso e salace, nel suo *Denominazione di Origine Inventata* (Mondadori, 2018).

A questo punto siamo dieci anni oltre la timida affermazione che il "cibo è cultura". Colto nella sua nuova cornice patrimoniale, il portato valoriale del cibo supera di gran lunga la sua stessa materialità. Lo diamo per scontato che le orecchiette abusive della nonna siano più buone di quelle provenienti da una fredda, impersonale, industria pastaia (sarà poi sempre vero?), ma, soprattutto, quanto conta? Guai a dire che la pasta della nonna era sempre scotta, e l'olio

rancido. «La nonna ha in comune l'immaterialità con il patrimonio alimentare e – osserva Antonella Campanini – unitamente una certa fragilità che rende entrambi, nonna e patrimonio, oggetti preziosi da tutelare e salvaguardare. Anche la nonna, come il prodotto tipico, è normalmente legata a un luogo e ne rappresenta l'anello più recente e il passaggio generazionale, in attesa che le figlie e le nipoti divengano nonne a loro volta». Nella guerra delle orecchiette la presenza della nonna, quindi, è sufficiente a mettere in deroga un altro dei fondamentali del prodotto tipico, che è il principio di tracciabilità. Chi mai chiederebbe l'origine del grano in etichetta alle orecchiette fatte a mano da una amorevole *nonnina*?

Nel mezzo di questa isteria gastro-identitaria, insomma, a farla da padrona è più in generale un altro tema sotteso, che usa il cibo per un altro regolamento di conti cruciale, quello tra locale e globale. Si tratta del "mito delle origini", di cui la nonna è uno degli emblemi. Tanto più perdiamo noi stessi, quanto più siamo alla ricerca di un filo conduttore (anche) alimentare, di cui la nonna è infaticabile tessitrice. A testimoniare l'attualità dell'argomento è pure l'uscita, quasi concomitante, di un altro lavoro a riguardo, del noto storico dell'alimentazione Massimo Montanari. Si chiama proprio *Il mito delle origini. Breve storia degli spaghetti al pomodoro* (Laterza, 2019). Il libro di Montanari condivide col primo (oltre ai temi alimentari) la scrittura leggera e piacevole, la ricca aneddotica e un certo anti-sovranismo gastronomico, in risposta alla mania localizzante degli ultimi anni. Come Campanini, anche il libro di Montanari prende le mosse da Marc Bloch, il grande storico francese del Novecento: attenzione a cercare nel passato (e nel nostro caso, nella nonna) ciò che prepara il presente. Le identità, come ripete spesso Bloch e, con lui, Montanari, sono un punto d'arrivo cronologico, e non un punto di partenza. «Perdere di vista questa vitalità significa precludersi uno sguardo veramente storico attorno al tema delle identità e delle radici da cui esse provengono, ossia le loro 'origini'. Significa pensarle immutabili rispetto al futuro, preoccupandosi non di tenerle in vita – con gli opportuni adattamenti – ma di congelarle, codificarle, musealizzarle. Significa pensarle immutate rispetto al passato – un passato che a questo punto diventa puro mito e colossale mistificazione».

Così, alle spalle del rifiorire gastro-identitario dei nostri centri storici, e alle spalle delle orecchiette, più che una ricetta originaria ben custodita dalla nonna, potremmo trovare le radici quanto più distanti possibili dal punto di arrivo: la crisi economica, la fine del contrabbando di sigarette, la disoccupazione o, pure, una

certa ignoranza alimentare diffusa, che rende noi e le nonne un po’ più vicini di quanto non sembriamo agli allarmati turisti americani, tutti persi a cercare il filo conduttore, o l’orecchietta delle origini.

Se continuiamo a tenere vivo questo spazio è grazie a te. Anche un solo euro per noi significa molto.
Torna presto a leggerci e SOSTIENI DOPPIOZERO



MASSIMO MONTANARI

Il mito delle origini

BREVE STORIA DEGLI SPAGHETTI AL POMODORO

EDITORI LATERZA