

Oggi ci troviamo alle Stelline, di fronte alla chiesa di Santa Maria delle Grazie il cui refettorio ospita uno dei massimi capolavori dell'arte Occidentale: l'ultima cena di Leonardo da Vinci.

Un'opera che rappresenta la massima sintesi della cultura giudaico cristiana tra arte e cibo, dove con sublime maestria è raffigurato il carattere divino della nutrizione in cui l'elemento ctonio e quello iperuranio divengono consustanziali per nutrire il corpo e l'anima dei credenti.

E il tutto parte dalla materia, la cui trasmutazione per mano divina la rende alimento. Non è un caso che uno dei cardini della cultura alimentare mediterranea, il vino, venga introdotto all'uso degli uomini da una divinità o da una figura ascrivibile alla divinità – Dionisio oppure Noè.

Così come il fuoco, elemento cruciale per la panificazione e più in generale per la cottura dei cibi, venga donato agli uomini da Prometeo.

Oppure la birra, bevanda cara a Demetra e cardine dei culti tribali delle genti germaniche, come ci racconta Giona di Bobbio nella vita di San Colombano, il monaco irlandese del VI secolo che giunto a Bergen, nella terra degli Alamanni, nel corso di una cerimonia in onore di Odino distrugge un tino di cervogia facendone scaturire degli spiriti malvagi.

Il cibo quindi è trasmutazione della materia per nutrire il corpo.

Così come l'arte è trasmutazione della materia per nutrire l'anima

Pensiamo in particolare alla composizione dei colori attraverso l'uso delle terre, delle pietre dure, degli estratti vegetali ed animali.

Pensiamo alla lavorazione del marmo, alla fusione del bronzo, alla cottura della porcellana, alla soffiatura del vetro, alla lavorazione dell'argilla, gesto anch'esso divino attraverso il quale – secondo la cultura giudaico cristiana - fu plasmato il primo uomo.

Fino alla metà del XIX secolo, quando la scienza riuscì a spiegarne i meccanismi fisico chimico biologici, entrambe le trasmutazioni avevano valenza magico alchemica.

Il loro processo faceva parte dei segreti dei membri delle corporazioni delle arti e dei mestieri, tecniche in grado di divenire veri e propri segreti di Stato come la lavorazione del vetro nella Repubblica di Venezia. Segreti sui quali era opportuno il silenzio e che dovevano essere trasmessi solo ai fratelli.

Non è un caso che alcune corporazioni adottassero esplicitamente simboli alchemici. Pensiamo al Sigillo di Salomone, ossia la stella a sei punte, che vediamo raffigurata ancora oggi in molti marchi commerciali di birra. È un simbolo alchemico, combinazione di elemento aereo (fuoco) simboleggiato dal triangolo con vertice alto e elemento ctonio (acqua) simboleggiato dal triangolo con vertice in basso, entrambi fondamentali per la birrificazione.

Il processo rimase incognito per millenni. Solo nel 1680 il padre della microbiologia Anton van Lueevenhoeck scoprì il lievito ma fino agli studi di Pasteur, che riuscì nel 1876 a identificare il ruolo del lievito nella fermentazione alcolica, il mastro birraio non sapeva come mai il mosto prodotto dalla bollitura di acqua e malto si tramutasse in birra. Ciò era dovuto a lieviti selvaggi portati dal vento, la cui resa era erratica e difatti la produzione di birra era costellata di riti e consuetudini apparentemente magico alchemici, in realtà accorgimenti per evitare contaminazioni da lieviti batterici indesiderati.

Pensiamo alla distillazione, tecnica alchemica per eccellenza, dove tra spirali e alambicchi dall'evaporazione del vino si produce grappa, brandy e cognac

Con la rivoluzione scientifica, che tra il XVIII e il XIX secolo svelò le fondamenta chimico fisiche di questi processi, la trasmutazione della materia in cibo cessò di essere alchimia per divenire industria.

Allo stesso modo, con lo studio dell'ottica, della fisica e lo sviluppo della tecnologia, l'arte, che aveva perso i grandi committenti del passato – chiesa e nobiltà – divenne ben presto fenomeno di massa, come insegnò la rivoluzione della pop art disvelata alla Biennale di Venezia del 1964.

Al punto che uno dei più grandi filosofi del XX secolo, Walter Benjamin, arrivò a interrogarsi sul senso dell'arte e lo smarrimento dell'aura nell'era della riproducibilità tecnica.

Oggi, a mezzo secolo di distanza, possiamo dire che arte e cibo rappresentano la straordinaria capacità dell'uomo di trasformare gli elementi naturali di cui gode il nostro pianeta per alimentare la propria esistenza.

Carlo Zasio
Responsabile Comunicazione Federalimentare