

Fidenza: tra cibo, storia ed emilianità

“Le parole sono importanti” intimava ormai quasi trent'anni fa Nanni Moretti in una celebre scena di Palombella Rossa. Un precetto particolarmente vero quando si incontra un uomo di cultura come Philippe Daverio, capace di folgorarti con una frase ad effetto o una provocazione bella e buona quando meno te lo aspetti.

Daverio è un amico di Fidenza, della quale si è occupato spesso negli ultimi anni dispensando consigli preziosi, sempre esaltandone la centralità rispetto a una cultura emiliana che definisce “ricchissima ma dimenticata”. Dopo una serie di colloqui che di fatto impostarono l'essenza del progetto #BorgoFood, siamo tornati ad incontrarlo in attesa di poterlo vedere a Fidenza domenica 8 ottobre, in compagnia del filosofo Aldo Colonetti e del giornalista e gastronomo Luigi Franchi.

Professore, ripartiamo da dove ci eravamo lasciati: “Abbate Fidenza, la vera Emilia è qui”. Da quella sua intuizione-collaborazione è nato un evento interamente dedicato all'emilianità. Oggi ribadirebbe il concetto?

Certamente! Aggiungo che a Fidenza c'è la formella con il volo di Alessandro Magno. Questa è una cosa che esiste solo qui da voi e nella basilica di San Marco a Venezia. Alessandro Magno è una figura estremamente simbolica, che incarna l'incrocio tra oriente e occidente, motivo per cui questa formella è il simbolo di una partecipazione ad un mondo internazionale. Non solo, Fidenza, come Piacenza, Modena, Nonantola è il luogo di creazione della cristianità. In queste terre c'è un con-



PHILIPPE DAVERIO

• VISTI DA FUORI •

centrato di abbazie e monasteri unico in tutta Italia.

Attualmente il Comune di Fidenza è impegnato insieme all'Associazione Europea delle Vie Francigene, al Governo, alle Regioni e ai Comuni attraversati dal cammino romeo nella pianificazione della candidatura della via Francigena come patrimonio mondiale dell'Umanità. E' il traguardo o solo l'inizio di un percorso?

La via Francigena, almeno per quanto riguarda il nord Italia è

uno strumento molto forte di promozione e comunicazione. Lo è sempre stato se considera che parlare di via Francigena significa parlare di una autostrada medievale che collegava Canterbury con Roma.

Ottimo promuoverne la tutela con il patrocinio dell'Unesco. È un primo passo, cui deve associarsi e proseguire una presa di coscienza da parte dei territori interessati di essere tutti legati da una necessità comune: valorizzare un patrimonio comune fatto di storia e identità culturale.

La sua riflessione coglie nel segno. Infatti il percorso di candidatura sta procedendo proprio sospinto dai territori francigeni, con un'unità d'intenti che fino ad oggi era mancata. E questa è la particolarità dell'operazione: rispetto alle classiche candidature di beni territorialmente molto circoscritti, qui si sta proponendo un sistema composto da sette regioni e decine e decine di Comuni...

Ottimo! Per come la vedo io occorre proseguire con questo metodo, occorre fare ordine ove possibile nell'individuazione dei tracciati storici, mettere insieme le diverse fonti, sistematizzare le tracce che rimangono e che adornano le nostre chiese. Insomma un lavoro di coordinamento ben fatto e che veda i territori più attori che spettatori – mi rendo conto che in pratica sto prefigurando la creazione di un piccolo Ministero dei Beni culturali, ma del resto come sa-

rete bene il nostro Paese non ce l'ha – che porti alla creazione di una forte narrazione identitaria dei diversi luoghi attraversati dal cammino, consapevoli che il passato in parte è vero, in parte si fabbrica. Avrei anche un titolo

Quale?
Francigena Arteria d'Europa

Storia dunque ma anche agroalimentare, sono questi gli elementi della nostra centralità?

Esatto, Fidenza è il centro dell'Emilia non solo per ovvie ragioni geografiche. Sotto un profilo profondamente evocativo c'è sempre quella formella di Alessandro Magno di cui parlavo prima a testimoniare un luogo che è crocevia di culture. Più prosaicamente queste sono le terre che si sono inventate che il maiale è utile per l'umanità. E il maiale è un grande elemento identitario che vi distingue ad esempio dalla Romagna dove è il castrato ad essere al centro della cultura agroalimentare. Sono molto dispiaciuto che questa specificità non sia stata al centro di una promozione specifica in occasione dell'Expo, sarebbe stata l'occasione per un incontro con l'altro grande posto del maiale: la Cina

Agroalimentare, food. La tradizione che torna a imporsi, che nobilita. E a chi parla d'innovazione cosa rispondiamo, professore?

Se lei mi parla di innovazione in campo agroalimentare lo scappo. L'umanità teme l'innovazione

nell'agroalimentare. C'è stato un tempo in cui questa prospettiva pareva percorribile poi sono arrivati i francesi con la loro nouvelle cuisine e tutti abbiamo capito che il gioco non valeva la candela. Oggi per me il cuore dell'innovazione è legato alla capacità di esaltare i valori storici all'interno di una cultura alimentare virandoli semmai in chiave più evoluta.

Parliamo al palato raffinato, prima che al Professore. L'Anolino di Fidenza sta ottenendo il marchio di denominazione d'origine comunale.

Mi pare un'operazione che va nella giusta direzione, lo stesso dicasi per la realizzazione del nuovo Istituto Solari: aver restituito una sede degna di questo nome a una bandiera della cultura agroalimentare di questo territorio significa dotarsi di uno strumento all'avanguardia per potersi garantire negli anni quel lavoro sulla cultura agroalimentare di cui parlavo prima.

Riassumendo: Via Francigena, emilianità, incredibile patrimonio agroalimentare. Cosa manca?

La lascio con una provocazione: il primo che realizza un vero museo del cibo ha vinto. Non una cosa raffazzonata o approssimativa ma un grande sforzo narrativo di impostazione quasi museale che parta dai grandi marchi del maiale, il crudo, il culatello, il salame e ad essi affianchi l'altro grande nome potentemente evocativo: il Parmigiano Reggiano.



La formella del Duomo di Fidenza con il volo di Alessandro Magno