

L'invenzione della dieta mediterranea. Genealogia medico-culturale di un modello alimentare

Elisabetta Moro

professore associato di Antropologia culturale e di Tradizioni alimentari del Mediterraneo, Facoltà di scienze della formazione, Università degli studi Suor Orsola Benincasa (Napoli)

[elisabetta.moro@unisob.na.it]

«Siamo affetti da un inguaribile desiderio di migliorare le cose»
Ancel Keys, *Adventures of a medical scientist* (1999)

«Il Mediterraneo si racconta e si rivive senza posa»
Fernand Braudel, *Il Mediterraneo* (1985)

Prologo

«La pubblicazione del nostro lavoro sugli effetti della fame sul corpo umano – *The biology of human starvation* – mi guadagnò un invito a presiedere la sessione inaugurale dei lavori del primo congresso sulla nutrizione umana organizzato dalla Food and Agriculture Organization (FAO) delle Nazioni Unite nel 1951. Gli incontri si svolgevano nella nuova sede della FAO a Roma. Quello fu il mio primo viaggio in Italia. Tutte le relazioni vertevano sulla carenza di cibo e la deficienza vitaminica, specialmente nei paesi sottosviluppati. Quando accennai al binomio malattie coronariche e regimi alimentari, nessuno mostrò particolare interesse. Il dottor Gino Bergami, professore di fisiologia nell'Istituto di Medicina dell'Università di Napoli, disse che le malattie cardiache non erano un grande problema a Napoli. Me ne ricordai tornato a Oxford⁽¹⁾. Ad Oxford era freddo e buio e dopo avere fatto la visita di rito ai colleghi e alle scuole di medicina della Scozia sarei stato libero per un po'. Scrissi a Bergami a proposito della sua affermazione sulla scarsa incidenza delle malattie del cuore a Napoli. Mi rispose: "Venga a verificare lei stesso!". Mi invitò a nozze. Gli risposi: "Stiamo arrivando!"» (KEYS A. 1999: 43-44).

In queste parole, tratte dall'autobiografia di Ancel Keys (1904-2004), fisiologo fra i più importanti del Novecento e professore di igiene fisiologica e salute pubblica alla Università del Minnesota, è contenuto l'episodio fondativo di quello che Arthur Stewart Truswell ha di recente definito «uno dei capitoli più avvincenti della storia della nutrizione del

secondo dopoguerra» (TRUSWELL A.S. 2010: 183). Di fatto il racconto dello scienziato statunitense costituisce la traccia primaria di una eziologia della dieta mediterranea che è al tempo stesso scientifica e mitologica. Si tratta, infatti, di un episodio fondante, che Keys registra quale momento “originario” di una riflessione sperimentale sugli effetti per la salute della alimentazione in Italia meridionale. L’avvio di un lungo processo storico-scientifico e medico-culturale che ha condotto alla genesi e allo sviluppo della categoria di «dieta mediterranea». Nel racconto, la sfida intellettuale lanciata dal medico italiano e prontamente raccolta da Keys, segna il “punto zero” della complessa questione del rapporto tra alimentazione e malattie cardiovascolari. Se non altro l’episodio rappresenta il *terminus a quo*. L’aneddoto, ampiamente noto alla comunità scientifica, viene ripreso dallo “scopritore” della dieta mediterranea nelle sue memorie, scritte al compimento del novantaseiesimo anno d’età, facendone la chiave di volta di un processo di produzione simbolica della sua immagine di scienziato e dei risultati della sua ricerca. Il tono della narrazione, infatti, non è quello asettico della comunicazione scientifica, ma oscilla costantemente tra il genere autobiografico, il racconto di viaggio e il resoconto etnografico. Facendo ampio ricorso al registro autoriflessivo, *Adventures of a medical scientist. Sixty years of research in thirteen countries* è un libro non destinato al mercato editoriale, stampato a proprie spese per essere donato a una ristretta cerchia di familiari e amici appartenenti alla comunità medica. Si tratta di un volume irripetibile che uno dei miei informatori ha ricevuto in dono dall’autore e me lo ha generosamente messo a disposizione. Il testo è corredato di una lettera al lettore, datata aprile 2000, in cui è lo scienziato stesso a conferire al suo lavoro un senso medico-antropologico sostenendo che l’oggetto del suo racconto consiste nel «rapporto tra salute e malattia in diverse popolazioni e culture».

Viaggio in Italia

Per compiere la loro discesa nel Mediterraneo Ancel Keys e sua moglie Margaret Haney acquistano a Oxford una piccola auto familiare, una Hillman modello saloon, cinque porte con due lunghi parafanghi anteriori che sovrastano le piccole ruote. Un’automobile da fumetto anni Cinquanta, ma con il bagagliaio abbastanza capiente da contenere il laboratorio da campo di Margaret, biochimica della Mayo Foundation for Medical Research and Nutrition di Minneapolis. L’utilitaria inglese, pensata per il mercato americano ed europeo, providenzialmente dotata di guida

a sinistra, all'inizio sembra davvero minuscola rispetto ai modelli che in quegli anni sfrecciavano lungo le highways americane. I due pionieri della nutrizione calcolano però che i consumi ridotti di una piccola cilindrata assicureranno un notevole risparmio. Anche se l'argomento decisivo è la potenza dell'impianto di riscaldamento. «Starete più caldi in macchina che a casa!», assicura l'astuto venditore. Oltrepassata la Manica, i Keys visitano il professore Bernard Metz a Strasburgo. Pranzo a base di *escargots à la bourguignonne* preparate dalla signora. Cena a base di cucina tedesca, per fare un raffronto tra le due culture gastronomiche che coabitano in Alsazia. Risultato, notte travagliata per entrambi e strascico di problemi gastrointestinali per l'intero giorno successivo. La diagnosi è cristallina: «Avevamo mangiato troppi cibi ricchi di grassi» (KEYS A. 1999: 49). Risanati, giungono in Svizzera, le montagne innevate, il termometro sotto zero e il sistema di riscaldamento della spartanissima Hillman mantiene la promessa. A Brig fanno caricare l'utilitaria sul treno, destinazione Italia.

«Avevmo il nostro primo assaggio di Italia scendendo dal treno a Domodossola. Ci dirigemmo verso sud. Meravigliandoci della bellezza delle Alpi ricoperte di neve scintillante e entusiasmandoci per le cascatelle d'acqua cristallina che costeggiavano la strada. Ahimè, quei ruscelli non esistono più. L'acqua viene convogliata in tubature che alimentano le turbine per produrre energia, meno bellezza più elettricità. Ci fermammo a una stazione di rifornimento con dei tavolini all'aperto e l'insegna caffè. Ci spogliammo dei nostri pesanti cappotti invernali e ci mettemmo a sedere godendoci il sole e un cappuccino (un caffè forte con una piccola aggiunta di latte caldo). Il caffè era eccellente. Ci appassionava il contrasto tra l'algido biancore delle montagne a nord e il verde dei prati pieni di fiori che circondavano il bar. Allora questa è l'Italia!» (KEYS A. 1999: 50).

È interessante notare come la prima descrizione del Belpaese assuma immediatamente toni da *Italienische Reise* e ricalchi una convenzione rappresentativa di lunga durata, spesso fondata sul contrasto fra chiaro e scuro, freddo e caldo, malinconia nordica e allegria mediterranea⁽²⁾. O, per riprendere le parole di Goethe, «ordine e disciplina» da una parte, «vita e animazione» dall'altra.

Il viaggio prosegue. Milano, Bologna, Firenze, Siena, con una sosta in ciascuna di queste città solo per cenare e dormire. «In tre giorni arrivammo a Roma», evidentemente i giorni dovevano essere almeno quattro, ma qui l'enfasi narrativa porta Ancel Keys ad accelerare oltre misura le prestazioni della sua vettura, che può raggiungere la velocità massima di 108 chilometri all'ora, nonché la tabella di marcia. Nella città eterna ad accogliere Ancel e Margaret c'è il dottor Aykroid che hanno conosciuto l'anno precedente al congresso della FAO, proprio a Roma. L'evidente

contraddizione con l'incipit del capitolo dove si dice esplicitamente che si trattava della loro prima volta nel Belpaese: «Avemmo il nostro primo assaggio d'Italia», autorizza a pensare che per la coppia questo viaggio sia diverso da quello precedente. E si tratti di un vero e proprio *Bildungsreise*. Un *Viaggio in Italia* che fa pensare all'omonimo film cui Roberto Rossellini lavorava proprio in quegli stessi anni, dove una coppia di algidi Inglesi percorre in auto lo Stivale fino a Napoli, per vendere la casa ereditata da uno zio che dopo la seconda guerra mondiale si è stabilito a Torre del Greco. Una discesa verso il Mediterraneo che ha l'effetto di un rito di passaggio che trasforma profondamente i due protagonisti facendoli rinascere. Qualcosa di simile sembra essere accaduto anche a Margaret e Ancel Keys, il quale con ogni probabilità sceglie consapevolmente il format narrativo del film per raccontare a distanza di quarantasette anni quel viaggio a Napoli. Un viaggio che avrebbe cambiato la storia della scienza della nutrizione ma anche la loro vita.

La capitale li trattiene un solo giorno. Riprendono la strada verso Sud, percorrendo l'Appia fino a Mondragone e poi la Domiziana fino al golfo delle sirene

«passando attraverso montagne innevate da un lato e l'azzurro splendente del mare Mediterraneo dall'altro, separati nel mezzo da alberi carichi di arance» (KEYS A. 1999: 50).

Un paesaggio mitologico più che reale. Idealizzato più che rammemorato. Aderendo a quella convenzione rappresentativa secolare che fa degli agrumi l'emblema della parte meridiana d'Italia. Il goethiano paese dove eternamente fioriscono i limoni. E dove

«nel verde foliage splendono arance d'oro, un vento lieve spira dal cielo azzurro, tranquillo è il mirto, sereno l'alloro»⁽³⁾.

I Keys hanno riservato una stanza all'Hotel Santa Lucia dove ad attenderli c'è un giovane assistente del professore Gino Bergami, Flaminio Fidanza, che sarebbe diventato presto un collega e uno strettissimo collaboratore della coppia. «Un po' in italiano e un po' in un cattivo inglese» annuncia che sarà lui a prendersi cura di loro in città. Nel pomeriggio li accompagna a fare una passeggiata sul lungomare.

«Margaret ed io avevamo mangiato pochissimo a pranzo e ci stava venendo fame, ma Fidanza continuava a condurci in giro, mentre noi senza conoscere una parola di italiano, cercavamo di rientrare in albergo. Alla fine capì e ci portò in un ristorante nel borgo marinaro di fronte al nostro hotel. Fidanza non cenò con noi. Ci fece capire che era a dieta. Più tardi avremmo scoperto che lo ossessionava la paura di ingrassare. Il problema di tutta la sua vita, che avrebbe risolto più avanti mangiando sei o sette spuntini al giorno» (KEYS A. 1999: 50).

Il soggiorno napoletano dei Keys dura un intero mese. Ogni mattina raggiungono in auto il dipartimento di medicina dell'Università di Napoli, dove è stato predisposto uno spazio per allestire il laboratorio portatile di Margaret. L'ospitalità è totale, calda e generosa. Gli viene perfino riservato un posto auto nei pressi del Policlinico. Una settimana dopo l'auto viene completamente ripulita dai ladri. Compresa la ruota di scorta, racconta Keys con sarcasmo e senza far sconti alla reputazione della città. Ma nemmeno i ladri del Belpaese li fanno a lui. Qualche anno più tardi infatti, nel 1957, a Roma, gli avrebbero rubato dal bagagliaio la riserva di carta per gli elettrocardiogrammi rischiando di compromettere la raccolta dei dati epidemiologici a Creta. Ma il problema viene brillantemente risolto da Margaret che riduce la sensibilità dell'apparecchio per dimezzare il range di oscillazione dell'ago. Così la figlia Martha è costretta a passare intere giornate a tagliare nel senso della lunghezza tutta la carta disponibile per raddoppiare il numero delle rilevazioni (KEYS A. 1999: 86).

Ma torniamo all'incontro con il collega napoletano. Keys spiega subito a Gino Bergami che ha bisogno di analizzare campioni di sangue appartenente ad un gruppo di maschi composto da operai e persone della classe media. E in attesa dei volontari, il futuro Mr. Cholesterol, come lo avrebbero soprannominato i media statunitensi, compie un'ispezione dei reparti del policlinico. E non tarda a rendersi conto che quel che Bergami gli aveva riferito l'anno precedente al convegno della FAO corrisponde alla realtà. I ricoverati sofferenti di patologie cardiovascolari sono davvero pochissimi. Questa tipologia di pazienti invece è molto più frequente nelle cliniche private napoletane, dove solitamente preferiscono essere curati i ceti più ricchi della città.

I primi volontari esaminati sono i dipendenti del Comune. Un gruppo di pompieri e uno di vigili annonari, deputati al controllo delle condizioni sanitarie nonché dei prezzi del cibo (KEYS A. 1999: 51; 1956: 50-61). L'analisi dei campioni di sangue rivela tassi di colesterolo irrisori. E per lo scienziato americano il cerchio comincia lentamente a quadrare. Sugerendogli di indagare sul colesterolo quale primo indiziato tra le cause delle patologie cardiovascolari. E sui regimi alimentari come terapia preventiva. Il prosieguo del soggiorno napoletano non fa che offrire a Keys nuove conferme della sua ipotesi. Perfino nelle rare occasioni mondane che i due coniugi si concedono.

«Fui invitato a cena da alcuni membri del Rotary Club. Ne convinsi qualcuno a sottoporsi al test e i loro valori risultarono decisamente più elevati di quelli degli impiegati. La cena cominciò con la pasta, che i commensali ricoprirono con uno spesso strato di parmigiano. Il piatto principale fu

della bistecca di vitello tagliata in porzioni generosissime. Io ne mangiai solo la metà, era decisamente troppo abbondante e non particolarmente buona, piuttosto dura e stracotta. Raramente la bistecca in Italia è davvero buona. Come dolce c'era un assortimento di gelati o una ricca pasticceria; molti presero entrambi i dessert» (KEYS A. 1999: 51).

Nonostante i Keys durante quel soggiorno napoletano non abbiano fatto una vera e propria ricerca sulle abitudini alimentari del loro campione, gli diventa subito chiaro però che gli operai mangiano pochissima carne e pochi prodotti lattiero-caseari. E alla domanda secca su che cosa abbiano mangiato il giorno precedente, la risposta degli impiegati è quasi sempre la stessa: pasta, verdura e spesso un frutto di stagione. «La carne non la nominavano mai, eccetto i lunedì mattina, quando alcuni dicevano di averne mangiata una piccola porzione a cena» (KEYS A. 1999: 51).

«Le osservazioni fatte a Napoli potrebbero essere criticate dagli epidemiologi moderni. Che ci potrebbero rimproverare il fatto che il nostro campione non era rappresentativo dell'intera popolazione maschile. Eppure nonostante non avessimo mai pesato il cibo che quelle persone consumavano, eravamo convinti che la gente comune mangiasse carne solo saltuariamente e quasi mai il burro e il latte. Così, anche senza il supporto di dati statistici dettagliati, queste osservazioni ci suggerirono l'esistenza di una relazione tra malattie cardiovascolari, dieta e colesterolo. Non fui in grado di identificare specifiche sostanze chimiche presenti in quel regime alimentare in grado di modificare il tasso di colesterolo, ma era chiaro che dovevano trovarsi nella carne e nei derivati del latte» (KEYS A. 1999: 51).

Era solo il 1952 e questa felice intuizione precede di molto gli esperimenti sulla nutrizione che i Keys avrebbero condotto in seguito in Minnesota e che avrebbero pienamente confermato l'ipotesi di partenza. I Napoletani poveri mangiano in maniera più sana degli Americani ricchi. Un paradosso che pochi erano disposti ad accettare in un contesto ancora fortemente segnato dall'indigenza e dalle privazioni del periodo bellico.

Impressioni napoletane

«Vivere a Napoli non era come vivere a Oxford, Copenaghen o Minneapolis. Per colazione andavamo a un bar vicino all'hotel dove ogni mattina facevamo festa con un cappuccino e una ciambella fragrante (chiamata *graffa*) appena frita dal fornaio accanto. Non ci siamo mai abituati al fatto che i negozi rimanessero chiusi per molte ore nel bel mezzo della giornata. E ancor meno abbiamo fatto l'abitudine all'onnipresenza di Zingare in abiti coloratissimi che elemosinavano per tutta la città con il figliolotto in braccio» (KEYS A. 1999: 52).

Dopo il rapido accenno ai cosiddetti *Napulengre*, i Rom partenopei, il racconto si concentra sulla scoperta della gastronomia popolare e delle sue tipicità.

«A giorni alterni mangiavamo la pasta, davvero ottima. Imparammo che gli spaghetti erano stati inventati in alcune cittadine costiere a sud di Napoli: Gragnano, Torre del Greco, Torre Annunziata. Un tempo venivano fatti a mano dalle donne al secondo piano delle case, così da poterli appendere fuori dalle finestre, sulle strade polverose e a distanza ravvicinata dai carri trainati dai cavalli. Probabilmente in quel modo gli spaghetti acquistavano un sapore del tutto speciale. A lungo gli spaghetti napoletani sono stati considerati i più buoni d'Italia. Nei negozi venivano venduti sfusi ed erano lunghi all'incirca un metro. In seguito imparammo che la pasta, l'alimento di base dell'Italia, è un'invenzione relativamente recente, resa possibile dall'importazione del grano duro dalla Russia meridionale. All'inizio dell'Ottocento le navi scaricavano il grano duro nel porto di Napoli, i grani venivano macinati per produrre la farina che con un'aggiunta di acqua forma l'impasto. "Spago" è la parola italiana per dire corda e il suffisso "etti" viene usato per formare il diminutivo. La pizza era un'altra specialità napoletana. Quando cercammo di ordinarne una a Roma durante il nostro viaggio di ritorno in Inghilterra, ci venne risposto "Quelle sono cose che mangiano a Napoli"» (KEYS A. 1999: 52).

A parte la testimonianza indiretta sull'assenza della pizza al di fuori dei confini napoletani negli anni Cinquanta, il testo registra la connotazione "plebea" di quel cibo che ne fa un marcatore identitario negativo⁽⁴⁾.

«Non avemmo molto tempo per fare dei giri turistici durante il nostro soggiorno a Napoli, ma andammo in auto fino alla sommità del Vesuvio con una guida. Quando raggiungemmo il punto più elevato possibile il nostro accompagnatore scese dalla macchina e avvicinò un foglio di giornale ad una fenditura fra le rocce; prese fuoco! Un altro giorno andammo a Pozzuoli, una città sul mare a nord di Napoli. Lì la terra si solleva e si abbassa da secoli, qualche volta il piano terra degli edifici finisce sott'acqua per poi tornare perfettamente asciutto, ben al di sopra del livello dell'acqua. Vicino a Pozzuoli c'è la Solfatara, un luogo pianeggiante pieno di pozze ribollenti dalle quali fuoriesce anidride solforosa. Possiamo dire che Napoli è davvero vicina al sottosuolo (underground)!» (KEYS A. 1999: 52).

Anche in questo caso il Grand Tour dei coniugi Keys ripercorre le tappe rituali ricalcando le osservazioni e le suggestioni dei grandi viaggiatori sulla natura ctonia di Napoli. Un tratto culturale che da Galilei a George Berkeley fa della città e dei suoi dintorni un perturbante vestibolo degli Inferi.

Comparazioni e incorporazioni

Tornati in Inghilterra i Keys riflettono sull'utilità di estendere l'ambito della comparazione a qualche altro Paese, in particolare pensano alla

Spagna. Quasi providenzialmente giunge l'invito di un famoso cattedratico di Madrid, Carlos Jimenez Diaz⁽⁵⁾, conosciuto da Ancel Keys nel novembre del 1951 durante un convegno proprio in Spagna dove scoprono di condividere l'interesse per lo studio delle malattie cardiovascolari. Il primo maggio del 1952 i due americani ricaricano il laboratorio portatile nella piccola Hillman e si mettono in viaggio. Questa volta la destinazione è Madrid. La prima sosta è a Londra. La seconda a Bordeaux, dove cenano a Le Chapon Fin, uno dei più antichi ristoranti di Francia frequentato un tempo da Toulouse-Lautrec e Sarah Bernhardt, ed entrato a far parte della costellazione Michelin nel 1933. La cena entusiasma i Keys ispirando loro un giudizio comparativo sconsolato e lapidario: «che abisso rispetto ai ristoranti inglesi» (KEYS A. 1999: 53).

Giunti nella capitale spagnola si mettono subito al lavoro prelevando campioni di sangue a uomini reclutati nel poverissimo quartiere di Quatros Caminos. I risultati sono sostanzialmente analoghi a quelli riscontrati a Napoli. Anche le classi meno abbienti di Madrid seguono giocoforza un regime alimentare povero di grassi animali. Niente latte, nemmeno l'ombra del burro e carne ad ogni morte di papa. In compenso il consumo di aglio è massiccio, proprio come in Italia.

«Ricordo che da bambino mio padre raccontava sempre dell'odore di aglio che invadeva i tram di San Francisco quando salivano a bordo gli Italiani. Si dice che l'aglio faccia bene alla salute. In America si vendono pillole di aglio, in ragione di questa convinzione» [Keys 1999: 54].

La cucina spagnola li conquista. Le tortillas a base di uova e patate sono così sovrabbondanti che si arriva all'ora di cena senza nessuna difficoltà. Anche se proprio l'orario molto avanzato della cena – iniziava alle undici per finire alle due di notte – più che un ricordo autobiografico nelle parole di Ancel Keys assume la forma di un indelebile shock culturale (KEYS A. 1999: 54).

Alla fine del soggiorno madrileno l'ipotesi di partenza esce ulteriormente rafforzata.

«Napoli e Madrid raccontavano la stessa storia. C'era una relazione significativa tra dieta, colesterolo e sviluppo delle coronaropatie. Con qualche piccolo aggiustamento quel quadro regge ancora oggi, a quarantacinque anni di distanza» (KEYS 1999: XIII-XIV e 54; BLACKBURN H. 2012).

Nel 1954 i Keys tornano a Napoli, questa volta a essere esaminati sono 150 pompieri, 138 operai dell'acciaieria Ilva di Bagnoli, 68 impiegati con una vita molto sedentaria, per un totale di 356 soggetti (BLACKBURN H. curatore 1994). Affiancati da 46 tra banchieri e manager di alto livello, caratterizzati da un regime alimentare più ricco della media cittadina. Nonché 54 poliziotti di Bologna, città dove l'alimentazione registra una

presenza di grassi animali molto superiore a quella di Napoli e dell'Italia in generale. Keys ha sempre sottolineato nelle conferenze e nei saggi il fatto che la città emiliana fosse soprannominata "la grassa" proprio in ragione della quantità e della qualità dei consumi alimentari. Contemporaneamente vengono messi sotto osservazione 205 colletti bianchi di Minneapolis e della vicina St. Paul. Tutti di età compresa fra i 40 e i 49 anni. I primi risultati della ricerca vengono presentati da Keys al II Congresso mondiale di cardiologia a Washington D.C., nel settembre del 1954. Ancora una volta l'ipotesi formulata nel 1951 risulta confermata: dieta e malattie del cuore sono correlate. Con l'aggiunta questa volta di una nuova variabile costituita dal ruolo dell'attività fisica e del dispendio energetico. Che, contrariamente a quanto ci si potrebbe aspettare, allora non vengono giudicati in grado di influenzare il tasso di colesterolo. Gli operai delle acciaierie, infatti, pur facendo un lavoro estremamente dispendioso sul piano energetico, presentavano gli stessi livelli di colesterolo dei pompieri e degli impiegati partenopei (KEYS A. 1999: 61, 1956: 50-61; KEYS A. - FIDANZA F. - SCARDI V. 1955). Quel che sembra essere il fattore decisivo è invece il regime alimentare povero di grassi che tutte e tre queste categorie di lavoratori seguono. Di qui l'idea che il loro frugale modello nutrizionale possa diventare uno strumento di prevenzione e controllo delle malattie cardiovascolari (KEYS A. 1999: 58-60). Keys conclude la sua relazione auspicando che adottando la dieta mediterranea «i maschi statunitensi di mezza età possano godere di una condizione di salute paragonabile a quella dei loro coetanei italiani» (KEYS A. 1999: 60]. Anche se, più che agli Italiani *tout court*, Keys qui si riferisce ai meridionali delle classi meno abbienti, se non addirittura povere, che hanno l'abitudine di mangiare pane nero, di consumare molti tipi di verdure e di mettere in tavola piatti a base di legumi almeno tre volte alla settimana per sostituire la carne. E solo di rado mettono il cacio sui maccheroni. Inoltre non conoscono l'uso del burro. I latticini, oggi considerati parte integrante se non predominante del mangiare mediterraneo, negli anni Cinquanta sono ancora molto rari. Inizia così a farsi strada l'idea che esista una vera e propria ideal-dieta dei popoli mediterranei. Della cui salubrità Keys ritiene di poter fornire le prove scientifiche. I lavoratori bolognesi e i Napoletani facoltosi sono invece sulla strada sbagliata, che li espone al pericolo di attacchi cardiaci al pari degli Inglesi e degli Statunitensi.

Il Seven Countries Study

Nel 1959, durante una trasmissione della CBS, Keys ricorre a un autentico *coup de théâtre* per sensibilizzare l'opinione pubblica sul rapporto tra cibo

e salute. Posiziona sulla cattedra dieci regoli all'impiedi, perfettamente allineati l'uno accanto all'altro. Poi uno dopo l'altro ne abbatte la metà con un colpetto delle dita. Come se fossero birilli. Il rumore secco dei regoli che cadono, ha l'effetto di una campana a morte, che drammatizza i dati sciorinati dallo scienziato. E dà un che di macabro al calcolo statistico degli americani tra i 40 e i 59 anni destinati ogni anno a morire a causa di un infarto. Le cifre sono ulteriormente drammatizzate dalla comparazione con le altre nazioni. Il professore va alla lavagna e comincia a scrivere con il gesso i numeri del suo allarmante bilancio. Australia 70, Canada 74, Svezia 46, Italia 34. Assumendo come termine di paragone gli Stati Uniti d'America con il valore di 100, che costituisce il peggiore risultato del mondo. I dati pongono ulteriori interrogativi. Chi, quando e perché sarà vittima di un infarto? E proprio per rispondere a queste domande che il Laboratorio di igiene fisiologica "Stadium Gate 27" – che Keys stesso ha fondato e dirige all'Università del Minnesota – ha intrapreso l'anno precedente una ricerca comparativa internazionale che coinvolge sette nazioni e dodicimila volontari. Un lavoro pionieristico e tutt'ora in corso, noto con il nome di *Seven Countries Study* (Scs). Si tratta di un'autentica pietra miliare nella ricerca epidemiologica su vasta scala circa il rapporto tra nutrizione, fisiologia umana e culture alimentari, dalle evidenti implicazioni antropologico-mediche [KEYS A. 1966, 1980; SEPELLI T. 1994, 2009; BLACKBURN H. 1994; NESTLE 1995; KROMHOUT A. - MENOTTI V. - BLACKBURN H. 2002; PIZZA G. 2005; TRUSWELL A.S. 2010; LOCK M. - V.K. NGUYEN, 2010: 180-182; MACKENBACK 2007]⁽⁶⁾. Keys, con sensibilità da *medical anthropologist*, infatti, ripeteva spesso che la cultura e le mentalità potevano più della genetica e della medicina messe insieme. E proprio di culture alimentari iniziano ad occuparsi sistematicamente i ricercatori di questa equipe internazionale⁽⁷⁾. Studiando in parallelo abitudini culinarie e condizioni di salute, per cercare di evidenziare le correlazioni statistiche più significative tra gli elementi in questione. L'indagine, di amplissimo respiro geografico e temporale, ha coinvolto *cohort* in Italia, Grecia, Paesi Bassi, Giappone, Finlandia, Jugoslavia, Stati Uniti impegnando tre generazioni di accademici che si sono succedute alla funzione di coordinamento. Quando Keys scrive la sua autobiografia, nel 1999, settemila delle dodicimila persone prese in esame all'inizio della ricerca sono ancora viventi e le loro condizioni di salute correlate al loro stile di vita continuano a fornire spunti di riflessione.

L'esito più immediatamente riconoscibile del *Seven Countries Study*, sono le linee guida sulla nutrizione dettate dall'Organizzazione mondiale della Sanità, che hanno risentito largamente l'influenza di questo studio pe-

riodizzante. Esso rappresenta un passo decisivo verso la definizione e la promozione del modello alimentare che va sotto il nome di «dieta mediterranea». Con il concorso di organizzazioni internazionali come la FAO, che recentemente ha riconosciuto nella dieta mediterranea un regime alimentare tra i più sostenibili al mondo sul piano agronomico come su quello ecologico. Inoltre il 17 novembre del 2010 la dieta mediterranea è stata iscritta nella «Lista rappresentativa del patrimonio culturale immateriale dell'umanità», stilata dall'UNESCO. Un riconoscimento internazionale prestigioso che ha un risvolto antropologico particolarmente rilevante, visto che a essere stata patrimonializzata non è la piramide alimentare in sé, con la sua proporzione aurea tra proteine, carboidrati e grassi. Né i singoli prodotti agricoli, come olio, grano e uva. E ancor meno le ricette, più o meno tradizionali o i piatti identitari come pasta e pizza. Oggetto di patrimonializzazione sono piuttosto le pratiche, le poetiche, le retoriche e le politiche sociali che trasformano il cibo in operatore simbolico, fattore comunitario e marcatore identitario. Nel senso che le une come le altre ruotano intorno al modo in cui si costruisce comunità nel Mediterraneo attraverso il codice alimentare, facendo della tavola il vettore di una *Koinè* fondata sul richiamo a una presunta tradizione (DETIENNE M. 1975; DETIENNE M. - VERNANT J.P. 1982; BRAUDEL F. 1985). Lo rivelano come meglio non si potrebbe le parole di Jeremiah Stamler, illustre cardiologo e professore emerito dell'Università di Chicago, amico prima ancora che collega di Ancel Keys, nonché suo ideale continuatore. L'illustre accademico, in una lettera inviata nel 2009 al Gruppo di lavoro UNESCO del Ministero italiano delle politiche agricole, alimentari e forestali, per perorare la causa della candidatura UNESCO di questo patrimonio culturale immateriale, lo definisce un regime alimentare sostenibile e raccomandabile, esemplarmente rappresentato dalle pratiche alimentari, dallo stile di vita e dal rapporto tra uomini e territorio che caratterizzano in maniera specifica la comunità di Pioppi, in Cilento⁽⁸⁾. La cui dieta si compone sostanzialmente di vegetali, frutta, legumi, prodotti a base di farine integrali, pesce e molluschi, olio di olive, vino e altro. Si tratta, secondo le parole di Stamler, di una tradizione che va oltre la semplice nutrizione ed è talmente condivisa da poter essere definita una «pratica sociale».

«La Dieta Mediterranea è per noi⁽⁹⁾ un patrimonio condiviso di valori finalizzati al nostro benessere, trasmessi di generazione in generazione, che uniscono le diverse classi sociali e tengono insieme le famiglie e gli amici per condividere momenti di convivialità fatti di diletto e di piaceri salutari. [...] Infatti per la nostra comunità la pratica sociale della Dieta Mediterranea rappresenta un elemento fondamentale della coesione sociale; essa appartiene alla nostra storia e plasma lo sviluppo della nostra cultura, rappresentando di fatto uno stile di vita positivo e sostenibile»⁽¹⁰⁾.

The Mediterranean way

Proprio lo stile di vita mediterraneo, da semplice oggetto di studio, diventa per Ancel e Margaret Keys pratica di vita e conoscenza da diffondere nel mondo anglosassone. Con due libri divulgativi che riscuotono subito un grande successo di pubblico. *Eat well and stay well*, pubblicato nel 1957 e poi riedito in una nuova veste nel 1975 con il titolo, ancor più eloquente, *How to eat well and stay well the Mediterranean way*. Un successo editoriale tradotto in molte lingue.

Nella prefazione a *Eat well and stay well* gli autori spiegano che il libro è stato scritto per rispondere alle domande dei medici e del grande pubblico sul rapporto tra cardiopatia coronarica, colesterolo nel sangue e tipo di dieta. I due studiosi ammettono che restano ancora molte cose da indagare e da spiegare, ma sono convinti, in accordo con l'opinione di molti illustri studiosi e medici, che vi sia un rapporto tra le patologie in questione nella regolazione del colesterolo. Quel che sanno per certo invece è che il livello di colesterolo nel sangue è regolabile attraverso l'alimentazione. Di qui l'idea di far promuovere un regime povero di grassi, ma ricco di sapori, e mai monotono, come quello che hanno imparato a conoscere nel Mediterraneo.

I due autori dichiarano da subito che la parte iniziale del libro, quella più tecnica, ha due scopi principali. Il primo è quello di dimostrare ai medici più scettici che le ricerche scientifiche in questo campo hanno già dato alcuni risultati apprezzabili. Il secondo è quello di allargare la conoscenza di quel pubblico colto che ha la volontà di apprendere gli elementi di base della scienza della nutrizione. Il testo dunque propone una nuova mentalità alimentare che afferma di fondarsi su pratiche antiche e consolidate, sobrie e genuine, cercando di dimostrare quanto la cultura e la conoscenza in fatto di salute siano più decisive della genetica e dell'ereditarietà. La posta culturale, etica e scientifica che gli autori mettono in gioco è altissima perché, come affermano esplicitamente

«Il vivere civile è un'intelligente ricerca di soddisfazioni durevoli, un accorto equilibrio tra i piaceri attuali e quelli futuri. Così è per il mangiare; si dovrebbe raggiungere un giusto equilibrio tra il primo impulso e la considerazione delle conseguenze che possono derivare indulgendo ad esso» (KEYS A. 1962: 3).

Questo incipit del primo capitolo pone subito la questione della nutrizione in termini che ricordano in maniera sorprendente alcune celebri teorie medico-filosofiche del mondo antico in materia di ricadute sociali della nutrizione. È il caso di quella platonica che può a buon diritto definirsi

una fisiologia politica o, in termini foucaultiani, una tecnologia politica del corpo. L'argomentazione dei Keys fa pensare, in particolare, al dialogo tra Socrate e Glaucone contenuto nel secondo libro della *Repubblica*, che fa di un'alimentazione frugale una garanzia di salute per gli individui come per la *polis* (PLATONE, *Rep.* II, 372D).

Quando i due autori parlano dei tre pilastri tradizionali della dieta mediterranea il racconto si fa più letterario. I riferimenti al mondo antico si moltiplicano. La retorica delle emozioni si impenna. I ricordi personali entrano a fare parte della trama viva del discorso. E aumentano i giudizi lapidari e senza appello su gusto, freschezza, consistenza dei prodotti. Il pane soffice a lunga conservazione, molto consumato negli Stati Uniti, viene definito immangiabile e insopportabilmente gommoso. I Keys amano quello fatto in casa.

«La maggior parte delle insulse pagnotte del fornaio potrebbero scomparire senza alcun rimpianto. Ma il pane e i cereali non solo furono il sostentamento dell'esistenza assai prima dei tempi storici; da esse è dipeso l'intero sviluppo della civiltà occidentale. La coltivazione dell'orzo e del frumento segnò la fine della vita nomade. I magazzini di grano nella valle del Nilo e in Mesopotamia significarono di più che un sollievo all'incessante preoccupazione per il cibo. Essi diedero modo alle genti di raccogliersi in collettività e resero inevitabili lo sviluppo delle città, la specializzazione dei mestieri e le conoscenze da cui solo potevano sbocciare le arti e le scienze» (KEYS A. 1962: 127-128).

A questo punto la narrazione assume i toni di una retorica ancestralizzante che fonda la validità della loro teoria su argomenti di carattere mitologico e paleontologico, finendo per postulare una continuità alimentare di lunga e ininterrotta durata tra le antiche civiltà del Mediterraneo e le popolazioni rurali oggetto della loro indagine:

«Gli Egiziani adoravano Iside, figlia della terra e del cielo, identificabile con la dea Demetra dei Greci, sorella di Zeus, e con la sua ultima incarnazione romana, Cerere, dea della fertilità. Le feste in onore di Cerere erano un grande avvenimento in Italia, perlomeno fin dal Trecento a.C. Ma le donne avevano anche i loro particolari riti dedicati a Cerere, durante i quali, scommettiamo, esse si bisbigliavano i segreti per preparare la pasta e per cuocerla e facevano voti per mantenere a un buon livello la preparazione del pane. In Italia il pane è ancora meraviglioso [...]. Bisogna provarlo per capire quel che poteva essere l'antica "base della vita"⁽¹¹⁾ [...] Tutte le buone cose che si possono confezionare con i cereali sono di nostro gradimento – i delicati pasticcini, le pappe, gli spaghetti e l'autentico pane francese. [...] I chicchi dei cereali sono notevolmente stabili se immagazzinati secchi e non macinati. L'orzo, leggermente bruciacchiato o fortemente arrostito, costituisce lo "tsampa", uno di principali cibi del Tibet e dell'Himalaya, e il grano abbrustolito era fondamentale nell'alimentazione di molte tribù pellirosse» (KEYS A. 1962: 127-129)

Nelle parole dei Keys sembra di sentire l'eco di Pavel Muratov quando descrive alcuni prodotti del Mezzogiorno italiano in termini di archeologia vivente:

«L'amore della vita e un ampio respiro degli spazi, delle terre e del mare, che circondano l'uomo, formavano la felicità del mondo antico. Questa felicità non ha ancora del tutto abbandonato Napoli [...] Questo sapore amaro, questo leggero sapore amaro delle olive, dei melograni e di alcuni vini locali, sembra strano per l'idea comune della dolce bellezza del paesaggio napoletano. Ma forse così arriva a noi, attraverso la natura, una verità sull'antica vita che si era sviluppata un tempo su questa terra, sui forti succhi e i sali marini che la nutrivano e sul suo primordiale grano amaro» (MURATOV P.P. 1971: 257).

La metafora dei sapori antichi assume dunque un senso reificante in opposizione all'insipida gommosità del moderno pane americano. Che diventa un'allegoria sensoriale al servizio di una critica sociale del gusto, una constatazione/contestazione del carattere insapore e omologante della modernità.

Quello dei Keys è un Mediterraneo elettivo, idealizzato, in apparenza più naturale. Ma di fatto talmente mediato culturalmente da apparire addirittura orientalizzato. Erede di una lunga filiera culturale che vede nel Sud il luogo metaforico di un'antichità sopravvivenza, di un altrove temporale – quello che Giacomo Leopardi definì «meridionalità nel tempo» – caratterizzato da una lontananza immanente, da un passato che resta remotamente presente (NIOLA M. 2007b: 2; CASSANO F. 1996; PALUMBO B. 2001)⁽¹²⁾.

È proprio quest'antica prossimità con la natura che Ancel Keys cerca nell'alimentazione dei Napoletani. Ma ben presto il boom economico farà piazza pulita dell'Arcadia alimentare inseguita dallo scienziato. Che negli anni Sessanta nota con disappunto come Napoli stia diventando simile a tutte le altre città italiane, perdendo di fatto la sua irriducibile differenza da “ultima tribù” pasoliniana⁽¹³⁾. È allora che lo scienziato americano trova nel Cilento la sua ultima Thule meridiana.

Pioppi

Nel Parco Nazionale del Cilento e Vallo di Diano, in provincia di Salerno, i Keys stabiliscono il loro *buen retiro* mediterraneo. Una casa sul mare a Pioppi, il borgo di pescatori del comune di Pollica. Dove trascorrono trentaquattro anni della loro vita, dal 1966 al 2000. Intorno a loro si crea una comunità scientifica e umana. Che attrae, fra gli altri, scienziati come

Jeremiah Stamler, Martii Karvonen e Flaminio Fidanza, che acquistano case nella stessa località. Tutti i componenti di questa sorta di Bloomsbury del Cilento hanno in comune la convinzione che lo stile di vita e il regime alimentare locali siano una garanzia di longevità. «Ho deciso di venire a vivere in Cilento per allungare la mia vita di vent'anni» è la frase che il leggendario orale locale attribuisce concordemente a Keys.

La villa «del professore e della signora Margarèt», circondata da alberi da frutto, dotata di due orti e una serra, è a tutti gli effetti una piccola azienda produttiva, dove il kilometro zero, il biologico e il localismo alimentare sono altrettanti dogmi indiscutibili con cinquant'anni di anticipo su Slow Food. Durante i lunghi pomeriggi di lavoro della coppia il canto ininterrotto delle cicale ha un controcanto tecnologico nel ticchettio delle telescriventi che trasmettono in tempo reale i risultati che affluiscono dai vari *panels* del *Seven Countries Study*. Una bolla di modernità sospesa in un territorio incontaminato, se non arretrato, di cui la scrittura di Keys sottolinea l'arcaismo, ancorché visto in una luce positiva, una luce meridiana. Non a caso il luogo viene ribattezzato Minnelea, un'arqueo-crasi simbolica ancor prima che letterale, tra Minneapolis ed Elea, la patria di Zenone e Parmenide i cui resti si trovano a poca distanza. È un esempio perfetto di invenzione di località in cui l'archeologia da una parte e l'autenticità figlia della natura diventano le coordinate di una ancestralizzazione ideologica che oscilla tra il registro dell'antico e quello del primitivo (DETIENNE M. 1990, 2003; APPADURAI A. 2001).

E a Pioppi, che oggi, proprio grazie alla rifondazione territoriale operata da Keys si fregia del titolo di «Capitale mondiale della dieta mediterranea», prende sempre più forma la costruzione della *Mediterranean way* che Ancel e Margaret Keys mettono progressivamente a punto. Mescolando esperimenti scientifici e ricerca etnografica. Ispirazione medico-culturale, innovazione tecno-scientifica e proiezione neotradizionalista. Antichi tabù e nuove interdizioni.

«Quando arrivavo a casa loro la mattina mi chiedevano: “Delia che menù hai preparato oggi a Giannino?” e io glielo dicevo. Raccontavo le ricette, volevano sapere tutto. Passato un anno una mattina la signora Margarèt mi chiamò e mi disse: “Delia finalmente abbiamo finito il lavoro”. “E quale lavoro importante avete fatto questa volta?” – perché ogni tanto dicevano che andavano in Francia, Portogallo, Cina... venivano pure i colleghi qua, proprio per l'alimentazione, perché c'era questa obesità tremenda. E mi dicevano per esempio: “Delia finalmente in Spagna siamo riusciti a fare un controllo che ha ridotto di un tot il colesterolo...”. Insomma la signora mi dice “È un libro sull'alimentazione sana. Ci sono anche le tue ricette. Ma non verrà tradotto in italiano”»⁽¹⁴⁾.

Il volume in questione è *The benevolent bean*, pubblicato negli Stati Uniti e in Canada nel 1967. Fin dal titolo si evince il teorema di fondo: «Mangiare più fagioli!». Cui viene aggiunto un corollario. «Consumare meno zucchero!» (KEYS A. - KEIS M. 1967: 26). L'associazione tra benevolenza e fagioli viene presa a prestito da *Handley Cross*, un poema di Robert Smith Surtees, composto nel 1843, dove l'immagine poetica di una comunità di uomini *full o' beans and benevolence*, diventa metafora di uno stato di grazia che rimette in pace comunità e natura o, piuttosto, naturalizza la comunità. Una frase che sintetizza come meglio non si potrebbe le scoperte e le ragioni che spingono i due autori, reduci dal grande successo editoriale del loro primo libro sulle diete, a esplorare l'epopea dei legumi e a stenderne il peana. Raccogliendo anche miti, leggende, favole di tutto il mondo sui semi delle leguminose in un capitolo argutamente intitolato *Bean Lore*. Dalla Bibbia alle scoperte archeologiche, dalle etnografie sugli indiani d'America ai diari di bordo di Cristoforo Colombo, dal pitagorico tabù delle fave ai trattati agronomici dell'imperatore Shen Nung, dalle fiabe del focolare dei Grimm all'aneddotica relativa alle loro missioni di ricerca nel Mediterraneo. Con una raccolta di oltre duecento ricette a base di fagioli, ceci, piselli, fave, lenticchie, lupini, arachidi e soia attinte alle fonti più disparate. Dal *Liber de coquina* di Apicio allo sterminato repertorio gastronomico francese raccolto da Auguste Escoffier in *Ma cuisine*, dal *Classic Cooking from India* di Dharamjit Singh, fino al ricchissimo repertorio cilentano di Delia Morinelli, la loro cuoca, che glielo compita con intonazione sapienziale. L'accostamento di tali fonti eteroclite, mirante a mostrare l'antico che sopravvive nelle pratiche alimentari locali, diventa la reificazione della mitologia alimentare costruita dai due ricercatori. Trasformando il Mezzogiorno storico-antropologico e geografico in una «meridionalità del tempo» che ricorda il Leopardi dello *Zibaldone*.

L'archeologia alimentare legittimata dall'autorità scientifica dei Keys si pone così come antidoto contro le superstizioni primitive e al tempo stesso contro la cattiva propaganda dell'industria alimentare. Da un lato contro la barbarie primitiva e dall'altro contro la corruzione moderna e le ricadute negative dell'abbondanza in una civiltà che ha spalmato l'alimentazione festiva su tutti i giorni del calendario. (KEYS A. 1962: 9, 47-48)⁽¹⁵⁾.

In *The benevolent bean* i Keys fanno continuamente ricorso ad una retorica universalista, che mira a alla promozione di un'alimentazione adatta a tutte le culture e a tutte le fedi religiose. E al tempo stesso alla portata di tutti i ceti, visto che la diffusione planetaria delle oltre diecimila famiglie di legumi ne rende facile ed economico l'approvvigionamento. Ma a fondare nell'autorità del passato questo manifesto a favore del *phaseolus* vi

sono altre due ragioni. La prima risiede nel fatto che il consumo di ceci, lenticchie e fave nel Medio Oriente risale almeno a ottomila anni prima di Cristo e quello dei fagioli nelle Americhe almeno a quattromila, dati cronologici che vengono assunti quali garanzie di una pratica alimentare antica e dunque testata dai tempi lunghi della storia. La seconda proviene dalle ricerche condotte dall'Università del Minnesota e da un ospedale pubblico di Minneapolis su un campione di ventiquattro volontari in buona salute sottoposti a un regime nutrizionale corrispondente a quello della classe operaia partenopea. Quindici per cento di proteine, 20 per cento di grassi e il restante in carboidrati. Risultato: il tasso di colesterolo scende mediamente da 225 a 195. E tuttavia non raggiunge l'ideale dei 165 *incarnato* dai Napoletani. Il fatto è che le quantità dei nutrienti sono analoghe, mentre non si può dire lo stesso della qualità. Il menù a Minneapolis, infatti, non prevede l'olio d'oliva, sostituito dai grassi della carne e del latte.

«Tutto ciò avveniva molto prima che fosse chiaro il ruolo dei grassi saturi, ma ci sembrò probabile che la differenza tra il grasso consumato a Napoli e quello usato nel nostro esperimento in Minnesota spiegasse la discrepanza nei valori del siero del colesterolo» (KEYS A. & M. 1967: 21-22).

Allora si passa a un secondo esperimento, confermato anche dalle ricerche di altri scienziati⁽¹⁶⁾. L'olio d'oliva, introdotto nell'alimentazione del campione, riduce ulteriormente il divario tra Napoletani e Minneapolisitani. Ma aver trasformato i Minneapolisitani da mangiacarne a mangiamaccheroni non è ancora sufficiente a colmare del tutto il divario⁽¹⁷⁾.

«Anche se la nostra imitazione della dieta napoletana era stata "corretta" nella tipologia di grassi, non sarebbe stata accettata come una dieta napoletana a Napoli. Dove erano le montagne di verdure a foglia, l'abbondanza di frutta, i fagioli e gli altri semi leguminosi così preminenti nella dieta popolare a Napoli?» (KEYS A. & M. 1967: 22).

I parametri dell'esperimento vengono ulteriormente modificati in modo tale che il menù dei "volontari" sia quanto più possibile somigliante a quello partenopeo. A quel punto dati si allineano pressoché perfettamente.

Ma qual è il senso dell'esperimento? Prima di tutto «che non c'era più nessuna ragione per sostenere che gli uomini del Minnesota fossero basilarmente diversi dai Napoletani» (KEYS A. & M. 1967: 22). Come dire che le differenze non hanno mai uno sfondo biologico ma storico, sociale e culturale. E ad un'osservazione comparata dei menù risulta evidente che la dieta media degli Stati Uniti è povera di legumi. Mentre a Napoli «pasta e fagioli è il piatto preferito, soprattutto della gente comune che

noi abbiamo studiato e che lo consuma compulsivamente» (KEYS A. 1967: 23-24). Nel testo Keys usa la parola *settimanale* in italiano. Da allora pasta e fagioli diventa l'emblema di un'alimentazione sana, equilibrata sul piano calorico e nutrizionale, nonché eticamente corretta in quanto alla portata di tutti.

Conclusioni

In una prima esplorazione antropologica della genealogia della “dieta mediterranea”, il percorso medico-culturale dei coniugi Keys si rivela come fondamentale, capace di fondare medicalmente e culturalmente un modello di alimentazione. Si può affermare in definitiva che è lo sguardo da lontano di Ancel Keys e Margaret Haney ad avere fatto emergere un modello alimentare, articolando in un sistema coerente elementi storicamente e socialmente eteroclitici (TETI V. 1990). In questo modo i due scienziati americani hanno di fatto inventato, più che scoperto, la “dieta mediterranea” che non è dunque la dieta dei popoli mediterranei, peraltro impossibile da definire senza ricorrere ad un'astrazione che riduce a una sorta di fotogramma fisso – relativo a un sol luogo e a un sol tempo – un processo storico-antropologico costitutivamente pluriverso. Quella che ora si chiama Dieta Mediterranea appare piuttosto come l'effetto di una “mediterraneizzazione” di un nuovo modello nutrizionale autoriale, progettato in laboratorio e soprattutto funzionale alla prevenzione delle malattie cardiovascolari e in generale al conseguimento e al mantenimento di uno stato di salute percepito come soddisfacente.

Note

⁽¹⁾ Nel 1951 Ancel Keys trascorre un anno sabbatico a Oxford con la famiglia. Egli è già molto noto grazie ai suoi studi pionieristici sugli effetti che l'altitudine esercita sulla pressione arteriosa, nonché per una fondamentale ricerca sugli effetti della fame sul corpo umano pubblicata nel 1950 in un'opera in due volumi intitolata *The biology of human starvation*, Minneapolis, University of Minnesota Press. Durante la seconda guerra mondiale il fisiologo statunitense era diventato una celebrità internazionale per aver ideato la Razione K (K da Keys). Un kit nutrizionale completo e tascabile pensato per sfamare i paracadutisti in casi di emergenza, ma che grazie alla sua praticità viene adottato dall'intero esercito americano.

⁽²⁾ Sulla vastissima letteratura riguardante le convenzioni rappresentative che attraversano la scrittura del Grand Tour, i cui paradigmi sono riscontrabili nell'*Italianische Reise* di Goethe e in *Corinne ou l'Italie* di Madame de Staël, si vedano almeno BRILLI A. 2008 e DE SETA C. 1992.

⁽³⁾ I versi sono tratti da una celebre canzone di Mignon nel *Wilhelm Meister* di Johan Wolfgang Goethe.

(4) Alexandre Dumas ha contribuito alla codificazione in termini alimentari dello stereotipo del *lazzarone* facendone una metafora del popolo napoletano *tout court*. E giungendo ad attribuire al povero partenopeo una natura del tutto particolare: «quanto al nutrimento, quantunque appartenga alla specie degli onnivori, egli in generale mangia soltanto due cose: la pizza e il cocomero» (DUMAS A. 1985 [1843]: 92). Uno stereotipo cui non si sottraggono nemmeno le scritture locali. Valga per tutti l'esempio offerto da Matilde Serao ne *Il ventre di Napoli* dove definisce la pizza una delle «adorazioni cucinarie napoletane». Tanto amata da essere «la colazione o il pranzo di moltissima parte del popolo napoletano». Ma quando un imprenditore partenopeo apre la prima pizzeria a Roma l'impresa fallisce a causa della connotazione etnica del cibo «La pizza tolta al suo ambiente napoletano pareva una stonatura e rappresentava una indigestione; pianta esotica, morì in questa solennità romana» (SERAO M. 1988 [1888]: 21-22).

(5) Durante il periodo di ricerca a Madrid, i Keys scoprirono che il dottor Carlos Jimenez Diaz, oltre ad essere il più celebre medico della Spagna, era molto noto anche in Africa e tra i suoi pazienti poteva vantare tutte le teste coronate del Maghreb. Racconta Keys, evidentemente divertito, che uno dei suoi illustri pazienti dell'altra sponda del Mediterraneo compensò le sue prestazioni mediche inviandogli a casa una Cadillac fiammante.

(6) Margaret Lock e Vinh-Kim Nguyen (2010: 180-182) considerano le ricerche sulla dieta mediterranea un caso esemplare di quegli esperimenti che vengono definiti “naturali” poiché investigano la vita reale di gruppi di popolazione dislocati in luoghi geograficamente distanti, con abitudini differenti e per periodi di tempo piuttosto lunghi. Condizioni che consentono un'analisi comparativa estesa. Alla quale seguono solo in un secondo momento le verifiche di laboratorio. Secondo gli autori, inoltre, questo tipo di indagini ha il vantaggio di prendere in considerazione i processi di differenziazione biosociale che sono accorsi in periodi di tempo estremamente lunghi. Analogamente per John P. Mackenback (2007) le ricerche epidemiologiche sulla dieta mediterranea condotte in particolare dai ricercatori del Scs hanno il merito di aver dimostrato che quando si lavora sulle cause delle malattie le domande sul “perché” sono altrettanto rilevanti di quelle sul “come”.

(7) Se Ancel Keys è l'ideatore del *Seven Countries Study*, altrettanto fondamentali furono gli scienziati che condivisero con lui l'idea di allargare gli studi di fisiologia agli stili di vita, tra questi i principali furono Paul Dudley White cardiologo del presidente degli Stati Uniti Dwight D. Eisenhower e professore alla Harvard School of Medicine; Alessandro Menotti e Vittorio Puddu dell'Università di Roma, Flaminio Fidanza dell'Università di Napoli e in seguito di Perugia, Noboru Kimura dell'Università di Tokyo, John Brock dell'Università di Capetown, Martii Karvonen generale medico finlandese e Kromhout Daan dell'Università di Helsinki, Christ Aravanis dell'Università di Atene, Henry Blackburn dell'Università del Minnesota che nel 1973 succedette a Keys alla direzione del Laboratorio “Stadium Gate 27”. Peraltro Flaminio Fidanza, quando operò nella Università di Perugia, dove Tullio Seppilli dirigeva l'allora Istituto di etnologia e antropologia culturale, stabili con lui un intenso e durevole rapporto che si sviluppò sul terreno teorico, della ricerca e della comune partecipazione a convegni scientifici: un rapporto molto importante nella fondazione italiana dell'antropologia dell'alimentazione (SEPPILLI T. 1994, 2009).

(8) Il Cilento è l'area subregionale della Campania che va dal golfo di Salerno a quello di Policastro, già protetta dall'UNESCO come patrimonio dell'umanità.

(9) L'uso della prima persona plurale si spiega col fatto che Stamler è cittadino di Pioppi da oltre trent'anni.

(10) La lettera di Jeremiah Stamler, allegata al dossier italiano di supporto alla candidatura della dieta mediterranea trasmesso all'UNESCO è consultabile sul sito www.unesco.org. Le complesse dinamiche di produzione della passione identitaria e patrimoniale si fondano spesso su un oblio della natura processuale del “bene” e finiscono per sostanzializzare il suo processo costitutivo. È interessante in questo senso il caso siciliano del Val di Noto, dove la patrimonializzazione UNESCO, le sue procedure e le istituzioni tradizionali hanno prodotto anche in una parte di popolazione, fino ad allora poco sensibile al tema, una inedita retorica patrimoniale. I cui topoi ricorrenti insistono sul carattere esclusivo della bellezza naturalistica del sito, sulla genuinità dei suoi prodotti agroalimentari, in breve su quei tratti che riassumono idiosincriticamente l'unicità

del luogo (PALUMBO B. 2011: 14). Qualcosa di analogo sta accadendo anche in Cilento, dove il riconoscimento UNESCO è alla base di una produzione, simbolica e politica, della tradizione, fondata su pratiche di autocelebrazione identitaria che fanno esplicito ricorso alla presenza dei coniugi Keys quali autorità certificatrici di autenticità della rivendicazione (MORO E. 2013).

⁽¹¹⁾ Se per un verso la singolare “antropologia” medico-alimentare dei Keys si caratterizza per un comparativismo ingenuo e astrattivo, una sorta di inconsapevole frazerismo, per l’altro la loro tesi trova un’inattesa conferma linguistica nelle ricerche di ambito indo-europeistico che indicano nei termini significanti la nutrizione, la crescita, il miglioramento – come *magmentum*, *augurium*, *adolare*, *adolescere* e *adultus* – una comune radice «collegabile fino a una possibile quasi identificazione con il cibo “cereale”», ovvero che pertiene a Cerere (PROSDOCIMI A. 1989: 163).

⁽¹²⁾ Esempio, al riguardo, un brano di Leopold Von Ranke a proposito del Mezzogiorno italiano – e della sua storicità naturalizzata o, se si vuole, natura “istoriata” – dove l’antico diventa il simbolo, di fatto storico, di una società incorrotta, vicina alla natura, immune dagli effetti nocivi della civilizzazione (DUBBINI R. 1994: 67). Una dimensione additata in egual misura dai “monumenti” della natura e da quelli della civiltà: «questo stesso cielo, situato tra Roma e la Grecia e che le unisce con una presenza così intensa da rendere superflua ogni spiegazione storica, questo cielo che è solo natura, ci immerge immediatamente in una atmosfera che mi sembra simile a quella di secoli antichi». Nello stesso testo Ranke arriva a dire: «Se lo studio dell’antichità fosse la mia specializzazione, trascorrerei un paio d’anni a Napoli, a costo di dover condurre la vita del *lazzarone*» (VON RANKE L. 1890: 234]. Sulle contraddizioni di una presunta specificità meridiana, si vedano gli incisivi rilievi critici di Berardino Palumbo (PALUMBO B. 2001) a proposito del libro *Il pensiero meridiano* di Franco Cassano (CASSANO F. 1996). Sulla questione della riappropriazione in chiave neoidentitaria di una ipotetica eredità meridiana risulta interessante il caso di “neomediterraneizzazione” di Malta, analizzato dall’antropologa Elise Billiard secondo la quale le élites maltesi usano oggi il modello alimentare mediterraneo come pratica di distinzione dalle classi popolari dell’isola. Esse rivendicano una presunta tradizionalità di quel modello che, in realtà, è stata imposta in tempi recenti dai colonizzatori inglesi. Passando sotto silenzio dati storici che testimoniano, in maniera incontrovertibile, come a Malta, almeno a partire dal Medioevo, la produzione di olio e di vino fossero pressoché assenti, sul piano materiale come su quello simbolico. A dispetto di ciò, le classi dirigenti spingono verso questo ideale alimentare mediterraneo per costruirsi un’identità riconoscibile soprattutto all’esterno e rispondere ad una domanda turistica alla ricerca di uno stile di vita meridiano (BILLIARD E. 2006).

⁽¹³⁾ Pier Paolo Pasolini parla per la prima volta di Napoli come “ultima tribù” che resiste all’omologazione prodotta dalla modernizzazione e dal consumismo in un’intervista rilasciata a Dario Bellezza apparsa con il titolo *Io e Boccaccio* su “L’Espresso” del 22 novembre 1970, ora in PASOLINI P.P. 1999: 1652.

⁽¹⁴⁾ Il brano è tratto dall’intervista a Delia Morinelli, classe 1937 e un anno e una settimana di scuola elementare interrotta dalla guerra, governante e cuoca dei Keys per tutti gli anni della loro permanenza a Pioppi. Il nostro primo incontro si è svolto il 17 luglio 2013 nella sua casa di via porto del fico. Dove il 5 agosto sono tornata accompagnata da Roberta Campassi, ricercatrice e video-operatrice del MeEatResearch, il Centro di ricerche sociali sulla Dieta Mediterranea dell’Università Suor Orsola Benincasa di Napoli diretto da Marino Niola, per realizzare un’intervista video per i *Granai del Mediterraneo*, una ricerca etnografica sulla memoria gastronomica nel Mezzogiorno d’Italia che dirigo dal 2012 e che afferisce ai *Granai della Memoria*, un progetto internazionale che ha tra i suoi partner l’Università di Scienze Gastronomiche, Slow Food International e il mio Ateneo di appartenenza. Quest’ultima intervista, sottotitolata in inglese, è consultabile sul sito www.granaidellamemoria.it. Entrambi i colloqui sono invece integralmente archiviati e consultabili presso la Cineteca dell’Università Suor Orsola Benincasa.

⁽¹⁵⁾ Sui tabù religiosi: «Ci opprimono, per quanto gli americani e gli inglesi ne risentano meno degli indiani, degli abitanti delle isole dei mari del sud e di molti altri popoli. Assai più pericolosa è l’universale abitudine di misurare i valori del cibo in termini di spesa e di considerare cibi pregiati quelli che richiedono il minor sforzo per essere masticati e inghiottiti (...). Infine le nostre diete moderne rispecchiano l’interesse commerciale dell’industria alimentare la cui pubblicità talvolta è più suadente che esatta» (KEYS A. 1962: 9, 47-48).

⁽⁶⁾ Nel 1948 l'olio d'oliva e i suoi effetti benefici sulla salute sono stati oggetto di una ricerca periodizzante della Rockefeller Foundation a Creta, dove vennero analizzati i consumi quotidiani di 128 famiglie e più in generale le consuetudini alimentari di 765 nuclei famigliari. Secondo Anne Meneley gli esiti di questa ricerca, pubblicati da Leland Allbaugh nel 1953 (ALLBAUGH L. 1953), furono la chiave di volta di quella che in seguito sarebbe stata identificata come la Dieta Mediterranea (MENELEY A. 2007). Un modello alimentare promosso fin dagli anni Settanta del Novecento dai media nordamericani grazie a un significativo accreditamento medico-scientifico che ne certificava gli effetti benefici sulla salute. E che oggi invece fonda la sua centralità culturale e simbolica nelle pratiche di distinzione sociale messe in atto da quella parte dei consumatori occidentali che individua nella produzione alimentare industriale un pericolo per la salute. Avvalorando di fatto un'idea della tradizione e dell'artigianalità alimentare mediterranea quale baluardo del gusto e della genuinità. Qualcosa di analogo sta accadendo anche nel bacino del mediterraneo, come evidenziato recentemente da Cristina Papa (PAPA C. 1998, 1999).

⁽⁷⁾ Sugli straordinari consumi di verdure della plebe partenopea e sulla sua emancipazione sociale alla fine del Settecento esemplificata nel passaggio dalla condizione di "mangiafoglie" a quella di "mangiamaccheroni" si veda il fondamentale saggio di storia sociale di Emilio Sereni (SERENI E. 1998 [1958]).

Riferimenti bibliografici

[N.B. La presente bibliografia comprende sia i lavori citati nel testo sia le opere di riferimento generale consultate]

ALBERTI-FIDANZA Adalberto - FIDANZA Flaminio (2004), *Mediterranean adequacy index of Italian diets*, "Public Health Nutrition", vol. 7, n. 7, ottobre 2004, pp. 937-941.

ALLBAUGH Leland (1953), *Crete: a case study of an underdeveloped area*, Princeton University Press, Princeton (New Jersey).

ANDREWS Geoff (2010 [2008]), *Slow Food. Una storia tra politica e piacere*, traduz. dall'inglese di Luisa Pece, Il Mulino, Bologna [ediz. orig.: *The Slow Food story: politics and pleasure*, McGill - Queen's University Press, Montreal, 2008].

APOLITO Paolo (2001), *Tarantismo, identità locale, postmodernità*, pp. 136-143, in Aa. Vv., *Quarant'anni dopo De Martino. Il tarantismo. Atti del convegno, Galatina, 24-25 ottobre 1999*, 2 voll., vol. I, Besa, Nardò (provincia di Lecce).

APPADURAI Arjun (2001 [1996]), *Modernità in polvere*, traduz. dall'inglese di Piero Vereni, Meltemi, Roma [ediz. orig.: *Modernity at large: cultural dimensions of globalization*, University of Minnesota Press, Minneapolis, 1996].

BÉRARD Laurence - MARCHENAY Philippe (1995), *Lieux, temps et preuves: la construction sociale des produits de terroir*, "Terrain", n. 24, 1995, pp. 153-164.

BÉRARD Laurence - MARCHENAY Philippe (2004), *Les produits de terroir entre cultures et réglements*, CNRS, Paris.

BILLIARD Elise (2006), *When tradition becomes trendy: social distinction in Maltese food culture*, "Anthropological Notebooks", vol. XII, n. 1, 2006, pp. 113-126.

BLACKBURN Henry (curatore) (1994), *Lessons for science from the Seven Countries Study: 35-year collaborative experience in cardiovascular disease epidemiology*, Springer-Verlag, Tokyo.

BOURDIEU Pierre (1983 [1979]), *La distinzione. Critica sociale del gusto*, traduz. dal francese di Guido Viale, Il Mulino, Bologna [ediz. orig.: *La distinction: critique sociale du jugement*, Les Editions de Minuit, Paris, 1979].

BOYARIN Jonathan (1994), *Remapping memory. The politics of time space*, University of Minnesota Press, Minneapolis.

- BRAUDEL Fernand (curatore) (1992 [1985]), *Il Mediterraneo. Lo spazio e la storia, gli uomini e la tradizione*, traduz. dal francese di Elena De Angeli, Bompiani, Milano [ediz. orig.: *La Méditerranée*, Flammarion, Paris, 1985].
- BRILLI Attilio (2008), *Il viaggio in Italia. Storia di una grande tradizione culturale*, Il Mulino, Bologna.
- CAMPORESI Piero (1970), *Introduzione*, pp. I-LXXXVI, in ARTUSI Pellegrino, *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene*, Einaudi, Torino.
- CAMPORESI Piero (1980), *Il pane selvaggio*, Il Mulino, Bologna.
- CAMPORESI Piero (1983), *La carne impassibile. Salvezza e salute fra Medioevo e Controriforma*, Il Saggiatore, Milano.
- CAMPORESI Piero (1989), *La terra e la luna: alimentazione, folklore, società*, Il Saggiatore, Milano.
- CAMPORESI Piero (1990), *Il brodo indiano: edonismo e esotismo nel Settecento*, Garzanti, Milano.
- CAMPOS Paul (2004), *The obesity myth: why America's obsession with weight is hazardous to your health*, Gotham Books by Penguin Group, New York.
- CAPATTI Alberto - MONTANARI Massimo (1999), *La cucina italiana. Storia di una cultura*, Laterza, Roma - Bari.
- DE SETA Cesare (1992), *L'Italia del Grand Tour da Montaigne a Goethe*, Electa, Napoli.
- DETIENNE Marcel (1975 [1972]), *I giardini di Adone. I miti della seduzione erotica*, traduz. dal francese di Letizia Berrini Pajetta, Einaudi, Torino [ediz. orig.: *Les jardins d'Adonis. La mythologie des aromates en Grèce*, Gallimard, Paris, 1975].
- DETIENNE Marcel (2007 [1977]), *Dioniso e la pantera profumata*, traduz. dal francese di Mario De Nonno, Laterza, Roma - Bari [ediz. orig.: *Dionysos mis à mort*, Gallimard, Paris, 1977].
- DETIENNE Marcel (1990), *Qu'est-ce qu'un site?*, pp. 1-16, in DETIENNE Marcel (curatore), *Tracés de fondation*, Peeters, Louvain - Paris.
- DETIENNE Marcel (2003), *Comment être autochtone. Du pur Athénien au Français raciné*, Seuil, Paris.
- DETIENNE Marcel - VERNANT Jean-Pierre (1982 [1977]), *La cucina del sacrificio in terra greca*, traduz. dal francese di Carla Casagrande e Giulia Sissa, Bollati Boringhieri, Torino [ediz. orig.: *La cuisine du sacrifice en pays grec*, Gallimard, Paris, 1977].
- DOUGLAS Mary (2003 [1966]), *Purezza e pericolo. Un'analisi dei concetti di contaminazione e tabù*, traduz. dall'inglese di Alida Vatta, Il Mulino, Bologna [ediz. orig.: *Purity and Danger: An analysis of the concepts of pollution and taboo*, Routledge & Kegan Paul, London, 1966].
- DUBBINI Renzo (1994), *Geografie dello sguardo. Visione e paesaggio in età moderna*, Einaudi, Torino.
- DUBY Georges (1959), *La Méditerranée des pauvres*, "L'Arc", n. 5, 1959, pp. 8-11.
- DUMAS Alexandre (1985 [1843]), *Il corricolo*, Passigli, Firenze [ediz. orig.: *Impressions de voyage: Le corricolo*, Michel-Lévi, Paris, 1843].
- FABIETTI Ugo (2013 [1995]), *L'identità etnica. Storia e critica di un concetto equivoco*, Carocci, Roma.
- FIDANZA Flaminio (1979), *Diets and dietary recommendations in ancient Greece and Rome and the school of Salerno*, "Progress in Food & Nutrition Science", n. 3, 1979, pp. 79-99.
- GHIARELLI Antonio (1976), *La Napoletanità*, Società Editrice Napoletana, Napoli.
- GIARD Luce (1999), *Faire-la-cuisine*, pp. 213-350, in DE CERTEAU Michel - GIARD Luce - MAYOL Pierre, *L'invention du quotidien 2: habiter, cuisiner*, Gallimard, Paris.
- GLASSNER BAITY (1999), *The Culture of fear: why Americans are afraid of the wrong things*, Basic Books, New York.
- GRIMALDI Piercarlo (2012), *Cibo e rito: il gesto e la parola nell'alimentazione tradizionale*, Sellerio, Palermo.
- GRIMALDI Piercarlo - PORPORATO Davide (2012), *Granai della memoria: manuale di umanità 2.0*, Università di Scienze Gastronomiche, Pollenzo.

- HERZFELD Michael (2003 [1997]), *Intimità culturale. Antropologia e nazionalismo*, traduz. dall'inglese di Emanuela Nicolencov, L'Ancora del Mediterraneo, Napoli [ediz. orig.: *Cultural intimacy: social poetics in the nation-state*, Routledge, London, 1997].
- HIRSCH Dafna (2011), "Hummus is best when it is fresh and made by Arabs". *The gourmetization of hummus in Israel and the return of the repressed Arab*, "American Ethnologist", vol. 38, n. 4, 2011, pp. 617-630.
- KEYS Ancel (1950), *The biology of human starvation*, 2 voll., University of Minnesota Press, Minneapolis.
- KEYS Ancel (1956), *Field studies in Italy, 1954*, pp. 50-61, in KEYS Ancel - WHITE Paul D., *Cardiovascular epidemiology. Selected papers from the second world congress of cardiology and twenty-seventh annual scientific sessions of the American heart association*, Hoeber-Harper, New York.
- KEYS Ancel (curatore) (1970), *Coronary heart disease in seven countries*, "Circulation", n. 41 (supplemento), 1970, pp. 1-211.
- KEYS Ancel (1995), *The Mediterranean diet and public health: personal reflections*, "American Journal of Clinical Nutrition", n. 61 (supplemento), 1995, pp. 1321S-1323S.
- KEYS Ancel (1994), *A brief personal history of the Seven Countries Study*, pp. 3-4, in BLACKBURN Henry (curatore), *Lessons for science from the Seven Countries Study: 35-year collaborative experience in cardiovascular disease epidemiology*, Springer-Verlag, Tokyo.
- KEYS Ancel (1999), *Adventures of a medical scientist. Sixty years of research in thirteen countries*, Crown Printing Inc., Minneapolis.
- KEYS Ancel - FIDANZA Flaminio - SCARDI Vincenzo *et al.* (1954), *Studies on serum cholesterol and other characteristics on clinically healthy men in Naples*, "Archives of Internal Medicine", n. 93, 1954, pp. 328-335.
- KEYS Ancel - ARAVANIS Christ - BLACKBURN Henry *et al.* (1967), *Epidemiologic studies related to coronary heart disease: characteristics of men aged 40-59 in seven countries*, "Acta Medica Scandinavica", n. 460 (supplemento), 1967, pp. 1-392.
- KEYS Ancel & Margaret (1957), *Eat well and stay well*, Doubleday&Company, New York [traduz. dall'inglese di Adalberto Fidanza e Virginia Poppi, *Mangiare bene e stare bene (con la dieta mediterranea)*, Piccin, Padova, 1962].
- KEYS Ancel & Margaret (1967), *The benevolent bean*, Doubleday, Garden City - New York.
- KEYS Ancel (curatore) (1980), *Seven Countries. A multivariate analysis of death and coronary heart disease*, Cambridge, Harvard University Press, MA - London.
- KROMHOUT Daan - KEYS Ancel - ARAVANIS Christ *et al.* (1989), *Food consumption patterns in the 1960s in seven countries*, "American Journal of Clinical Nutrition", n. 49, 1989, pp. 889-894.
- KROMHOUT Daan - MENOTTI Alessandro - BLACKBURN Henry (curatori) (1994), *The Seven Countries Study: a scientific adventure in cardiovascular disease epidemiology*, Brouwer, Utrecht.
- LA CECLA Franco (1998), *La pasta e la pizza*, Il Mulino, Bologna.
- LÉVI-STRAUSS Claude (1966 [1964]), *Mitologiche I. Il crudo e il cotto*, traduz. dal francese di Andrea Bonomi, Il Saggiatore, Milano [ediz. orig.: *Mythologiques I. Le cru e le cuit*, Plon, Paris 1964].
- LÉVI-STRAUSS Claude (1971 [1968]), *Le origini delle buone maniere a tavola*, traduz. dal francese di Enzo Lucarelli, Il Saggiatore, Milano [ediz. orig.: *Mythologiques III. L'origine des manières de table*, Plon, Paris, 1968].
- LÉVI-STRAUSS Claude (2006 [1968]), *Le triangle culinaire*, pp. 51-68, in Lévi-Strauss, Éditions Inculte, Paris.
- LOCK Margaret - NGUYEN Vinh-Kim (2010), *An anthropology of biomedicine*, Wiley-Blackwell - Malden (USA) - Oxford (UK) - Chichester - West Sussex (UK).
- LOMBARDI SATRIANI Luigi Maria (1996), *Cibo, dono, socialità. La civiltà della tavola nella società signorile nei secoli XVIII-XIX*, pp. 123-153, in TETI Vito (curatore), *Mangiare meridiano. Le culture alimentari di Calabria e Basilicata*, Adamo, Catanzaro.

- MACKENBACK John P. (2007), *The Mediterranean diet story illustrates the "Why" questions are as important as the "How" questions in disease explanation*, "Journal of Clinical Epidemiology", n. 60, 2007, pp. 105-109.
- MENELEY Anne (2007), *Like an extra virgin*, "American Anthropologist", vol. 109, n. 4, dicembre 2007, pp. 678-687.
- MORO Elisabetta (2013), *La dieta mediterranea tra i presocratici e l'UNESCO. Retoriche di ancestralizzazione e politiche di patrimonializzazione*, "Voci", 2013 [in corso di stampa].
- MURATOV Pavel P. (1971), *Vita a Napoli*, pp. 256-261, in LO GATTO Ettore, *Russi in Italia*, Editori Riuniti, Roma.
- NESTLE Marion (1995), *Mediterranean diets: historical and research overview*, "American Journal of Clinical Nutrition", n. 61 (supplemento), 1995, pp. 1313S-1320S.
- NIOLA Marino (2007a), *Eine Art von Meridionalität in der Zeit*, pp. 1-20, in FÜLBERTH Andreas - MEIER Albert - FERRETTI Victor Andrés (curatori), *Nördlichkeit-Romantik-Erhabenheit. Apperzeptionen der Nord/Süd-Differenz (1750-2000)*, Peter Lang Internationaler Verlag, Frankfurt am Main.
- NIOLA Marino (2007b), *L'invenzione del Mediterraneo*, in *Littérature et Anthropologie*, pp. 153-172, numero speciale della Collection Poétiques Comparatistes (éditée par la Société Française de Littérature Générale et Comparée), Université de Paris Sorbonne, Paris.
- PAPA Cristina (curatore) (1992), *Antropologia e storia dell'alimentazione. Il pane*, Electa - Editori Umbri, Perugia.
- PAPA Cristina (1998), *The social construction of Umbrian extravirgin olive oil*, pp. 145-160, in PAPA Cristina - PIZZA Giovanni - ZERILLI Filippo M. (curatori), *Incontri di etnologia europea /European ethnology meetings*, Esi, Napoli.
- PAPA Cristina (1999), *Lo "stile" dell'olio umbro*, pp. 165-172, in ANELLI Paolo (curatore) *Il dono e la quiete: il mare verde dell'olio. V colloquio internazionale Homo Edens*, IRSSAE dell'Umbria - GESP, Perugia.
- PALUMBO Berardino, [2001], *Campo intellettuale, potere e identità tra contesti locali*, "pensiero meridiano" e "identità meridionale", "La Ricerca Folklorica", n. 43, 2001, pp. 117-134.
- PALUMBO Berardino (2011), *Le alterne fortune di un immaginario patrimoniale*, "Antropologia Museale", anno 10, n. 28-29, 2011, pp. 8-23.
- PIZZA Giovanni (2005), *Antropologia medica. Saperi, pratiche e politiche del corpo*, Carocci, Roma.
- PIZZA Giovanni (2012), *Microfisiche del cibo fra edonismo e cultura*, "Italianieuropei", n. 10, 2012, pp. 40-46.
- PROSDOCIMI Aldo (1989), *Cibo degli dei e cibo degli uomini: "magmentum" e "mactare", "adolere-adultus" e "adolesco-adulescens"*, pp. 147-168, in LONGO Oddone - SCARPI Paolo (curatori), *Homo Edens. Regimi, miti e pratiche dell'alimentazione nella civiltà del Mediterraneo*, Diapress, Verona.
- ROZIN Paul (1976), *The selection of foods by rats, humans, and other animals*, pp. 21-76, in ROSENBLATT Jay S. et al. (curatori), *Advances in the study of behavior*, vol. VI, Academic Press, New York.
- SAID Edward W. (1991 [1978]), *Orientalismo*, traduz. dall'inglese di Stefano Galli, Bollati Boringhieri, Torino [ediz. orig.: *Orientalism*, Routledge & Kegan Paul, London, 1978].
- SEPELLI Tullio (1994), *Per una antropologia dell'alimentazione. Determinazioni, funzioni e significati psico-culturali della risposta sociale a un bisogno biologico*, pp. 7-14, in TURCI Mario (curatore), *Antropologia dell'alimentazione*, "La Ricerca Folklorica", n. 30, ottobre, 1994 [nuova edizione rivista di Alimentazione, cultura, società. *Determinazioni sociali e significati psico-culturali dell'alimentazione umana: un quadro interpretativo della risposta sociale a un bisogno biologico*, pp. 462-471, in FIDANZA Flaminio - LIGUORI Giovanni, *Nutrizione umana*, Idelson, Napoli, 1981, XXIV+757 pp.].
- SEPELLI Tullio (2009), *L'approccio antropologico alla alimentazione*, pp. 75-88, in Giancarlo POCETTA - Patrizia GARISTA - Gianfranco TARISANI (curatori), *Alimentare il benessere della persona*, Società Editrice Universo, Roma, 2009, 381 pp.
- SERAO Matilde, (1988 [1884]), *Il ventre di Napoli*, Adriano Gallina Editore, Napoli. [prima ediz.: *Il ventre di Napoli*, Treves, Milano, 1884].

SERENI Emilio (1998 [1958]), *I napoletani da "mangia foglia" a "mangia maccheroni". Note di storia dell'alimentazione nel Mezzogiorno*, Argo, Lecce. [ediz. orig.: *Note di storia dell'alimentazione nel Mezzogiorno: i Napoletani da mangiafoglie a mangiamaccheroni*, "Cronache Meridionali", vol. 5, n. 4/6, pp. 271-422].

SERVENTI Silvano - SABBAN Françoise (2000), *La pasta. Storia e cultura di un cibo universale*, Laterza, Roma-Bari.

TETI Vito (1976), *Il pane, la beffa e la festa. Cultura alimentare e ideologia dell'alimentazione nelle classi subalterne*, Guaraldi, Firenze.

TETI Vito (1999), *Il colore del cibo. Geografia, mito e realtà dell'alimentazione mediterranea*, Meltemi, Roma.

TRICHOPOULOU Antonia - SOUKARA Stavroula - VASILOPOULOU Effie (2007), *Traditional foods: a science and society perspective*, "Trends in Food Science & Technology", n. 18, 2007, pp. 420-427.

TRUSWELL Arthur Stewart (2010), *Cholesterol and beyond: the research on the diet and coronary heart disease 1900-2000*, Springer, Dordrecht.

VASILOPOULOU Effie - TRICHOPOULOU Antonia (2009), *The micronutrient content of traditional Greek food*, "Mediterranean Journal of Nutrition and Metabolism", n. 2, 2009, pp. 97-102.

VON RANKE Leopold (1890), *Zur eigenen Lebensgeschichte*, Leipzig [traduz. dal tedesco di Fabrizia Ramondino - Andreas Friedrich Müller, pp. 222-224, in RAMONDINO Fabrizia - MÜLLER Andreas Friedrich, *Dadapolis. Caleidoscopio napoletano*, Torino, Einaudi, 1992].

WINCKELMANN Johann Joachim (1973) *Il bello nell'arte. Scritti sull'arte antica*, edizione italiana a cura di Federico Pfister, prefazione di David Irwin, Einaudi, Torino.

WRIGHT Clifford (1999), *A Mediterranean feast. The story of the birth of the celebrated cuisines of the Mediterranean, from the merchants of Venice to the barbary corsairs*, William Morrow & Co. Inc., New York.

Scheda sull'Autrice

Elisabetta Moro è nata a Vicenza il 27 settembre 1971 e dal primo gennaio 2011 è professore associato nelle discipline demotnoantropologiche (M-DEA/01) presso la Facoltà di scienze della formazione dell'Università degli studi Suor Orsola Benincasa (Napoli). In questo ateneo ha ricoperto il ruolo di ricercatore nelle medesime discipline da inizio 2006 a fine 2010. Attualmente insegna Antropologia culturale e Tradizioni alimentari del Mediterraneo nella Facoltà di scienze della formazione e nella Facoltà di lettere (dove aveva precedentemente tenuto anche l'insegnamento di Mitologie contemporanee).

Ha svolto il ruolo di coordinatrice didattica nel Master in "Tradizioni e culture dell'alimentazione mediterranea" dell'Università degli studi Suor Orsola Benincasa (Napoli). Insegna Antropologia dell'alimentazione nel Master in Comunicazione multimediale dell'eno-gastronomia dello stesso ateneo e Anthropology of food presso il Council on international educational exchange dell'Università degli studi di Napoli "L'Orientale".

È membro del comitato scientifico del MedEatResearch - Centro di ricerche sociali sulla dieta mediterranea dello stesso ateneo (diretto dal prof. Marino Niola). Dal 2011 è direttore di ricerca dei "Granai del Mediterraneo", un progetto di etnografia e video-documentazione della storia orale e della memoria gastronomica nel Mezzogiorno d'Italia, afferente al progetto internazionale "Granai della Memoria/The Granaries of Memory" intrapreso in collaborazione con l'Università di scienze gastronomiche di Pollenzo e SlowFood International. All'interno del medesimo progetto ha realizzato numerose interviste, aventi ad oggetto l'etnografia della dieta mediterranea, pubblicate sul sito www.granaidellamemoria.it

Tra i suoi temi di ricerca, oltre al processo di patrimonializzazione della dieta mediterranea e alle pratiche di distinzione alimentari, si collocano le topografie degli spazi sociali e i miti di fondazione delle città, le strategie collettive di costruzione dell'identità locale.

Tra le sue recenti e più rilevanti pubblicazioni: *La santa e la sirena. Sul mito di fondazione di Napoli*, Imagaenaria, Ischia, 2005; *L'enigma delle sirene. Due corpi un nome*, L'Ancora del Mediterraneo, Napoli, 2009; *La dieta mediterranea tra i presocratici e l'UNESCO. Retoriche di ancestralizzazione e politiche di patrimonializzazione*, "Voci. Annuale di scienze umane", anno X, 2013, pp. 111-122.

Riassunto

L'invenzione della dieta mediterranea. Genealogia medico-culturale di un modello alimentare

Questo saggio ricostruisce la genealogia della dieta mediterranea. Cercando di dimostrare come questo modello alimentare, "scoperto" negli anni Cinquanta del Novecento dal fisiologo americano Ancel Keys a Napoli e in altre località del Mediterraneo, sia di fatto un'invenzione. Poiché più che la dieta dei popoli mediterranei esso è l'esito di un processo di "mediterraneizzazione" di un nuovo modello alimentare funzionale alla prevenzione delle malattie cardiovascolari e in generale al conseguimento e al mantenimento di un soddisfacente stato di salute.

Parole chiave: dieta mediterranea, Ancel Keys, alimentazione, salute/malattia, Italia del Sud, patrimonio.

Résumé

L'invention de la diète méditerranéenne. Généalogie médico-culturelle d'un régime alimentaire

Cet essai retrace la généalogie de la diète méditerranéenne en essayant de prouver comment ce modèle alimentaire – "découvert" dans les années Cinquante du XX^e siècle par le physiologiste américain Ancel Keys à Naples et dans d'autres endroits de la Méditerranée –, est en fait une invention. Moins régime alimentaire des peuples de la Méditerranée, la diète méditerranéenne est le résultat d'un processus de «Mediterranéisation» d'un nouveau modèle alimentaire fonctionnel à la prévention des maladies cardio-vasculaires et en général à l'atteinte et le maintien d'un état de santé satisfaisant.

Mots-clés: diète méditerranéenne, Ancel Keys, nutrition, santé / maladie, sud de l'Italie, patrimoine.

Resumen

La invención de la dieta mediterránea. Genealogía médico-cultural de un modelo alimentario

Este ensayo reconstruye la genealogía de la dieta mediterránea. Intentando demostrar como este modelo alimentario , “descubierto” en los años Cinquenta del siglo XX por el fisiólogo norteamericano Ancel Keys en Nápoles y en otros lugares del Mediterráneo, sea de hecho una invención. Ya que más que la dieta de las poblaciones mediterráneas es el resultado de un proceso de “mediterraneización” de un nuevo modelo alimentario funcional en la prevención de las enfermedades cardiovasculares y en general a la consecución y al mantenimiento de un satisfactorio estado de salud.

Palabras clave: dieta mediterránea, Ancel Keys, alimentación, salud/enfermedad, Italia del Sur, patrimonio.

Abstract

The invention of Mediterranean diet. A medico-cultural genealogy of an alimentary pattern

This article reconstructs the genealogy of the Mediterranean diet. It tries to show how this alimentary model – “discovered” in the fifties of the ninetieth century by the American Ancel Keys in Naples and in other Mediterranean places – was indeed an invention. Less than a diet of people from the Mediterranean it is the result of a “mediterraneanization” process aimed at the construction of a new alimentary model for cardiovascular pathologies prevention and more generally for achieving and maintaining a satisfying health condition.

Keywords: Mediterranean diet, Ancel Keys, alimentation, health/illness, Southern Italy, heritage.