

MASSIMO MONTANARI, *Geografia del gusto. Un viaggio in Italia tra i paesaggi del cibo*, Milano, Touring Club Italiano, 2025

Il più recente lavoro di Massimo Montanari, *Geografia del gusto*, pubblicato nella nuova collana Agorà del Touring Club Italiano, si colloca con naturale continuità nel solco di quella produzione di alta divulgazione che da anni caratterizza la sua attività scientifica e saggistica – basti ricordare *Il cibo come cultura* (2004) o *Il sugo della storia* (2018) – contribuendo ad ampliare e approfondire la sua già articolata riflessione sulla storia dell'alimentazione con un nuovo e significativo contributo di indagine e di sintesi. Il libro si presenta come un contributo colto e stratificato alla comprensione delle relazioni fra cultura gastronomica, identità collettiva e spazio vissuto in quanto mostra come il cibo, oltrepassando la sua dimensione materiale, agisca come dispositivo simbolico e relazionale capace di strutturare paesaggi, definire appartenenze e consolidare forme di territorialità. Attraverso una scrittura limpida e accessibile, nutrita da un ricco apparato di riferimenti che spaziano da Ortensio Lando a Carlo Cattaneo, Montanari costruisce una sorta di atlante culturale dell'Italia del cibo, nel quale paesaggi, saperi e pratiche si intrecciano lungo la dura-
ta storica per definire ciò che chiamiamo “gusto”.

Il volume si apre con un assunto teorico che costituisce una vera e propria dichiarazione di metodo: il paesaggio non è un dato naturale, bensì una costruzione culturale e storica (pp. 8-9). In tal senso, Montanari compie un gesto di raffinata consapevolezza disciplinare, rendendo un implicito ma significativo omaggio alla geografia quando, attraverso le parole di Giacomo Leopardi riprese da Emilio Sereni, richiama quella tradizione di pensiero che ha fatto del paesaggio una delle categorie fondanti della riflessione geografica italiana ed europea. Tale citazione non è un semplice ornamento letterario, ma un dispositivo teorico che colloca il discorso dell'autore nel cuore del dibattito sulla costruzione sociale dello spazio, ancora oggi dirimente nella riflessione geografica. Tuttavia, se da un lato l'elaborazione culturale del concetto di *terroir* consente di oltrepassare la rigida opposizione tra natura e cultura, dall'altro la spazialità appare ancora concepita soprattutto come prodotto storico, e non come un dispositivo relazionale autonomo in grado di strutturare relazioni,

identità e dinamiche territoriali. Il paesaggio, qui, è evocato come risultato di processi di lunga durata, ma raramente interrogato nella sua dimensione dinamica, conflittuale e performativa, come la geografia ha teorizzato attraverso il concetto di produzione sociale dello spazio e di territorialità relazionale.

Uno dei meriti maggiori del saggio risiede nella costruzione di una geografia culturale d'Italia fondata su archivi alimentari, reti di scambio e articolazioni simboliche. Il libro assume la forma di un atlante interpretativo in cui la circolazione di ricette, ingredienti e tecniche culinarie precede – e in parte costituisce – l'idea stessa di italianità. In tale prospettiva, Montanari suggerisce che la costruzione di una “nazione gastronomica” abbia anticipato la costruzione di quella politica, tematizzando una forma di geografia relazionale ante litteram. Particolarmenrte rilevante, inoltre, è il tentativo di superare la categoria di “cucina regionale” a favore di una scala di analisi più dettagliata, attenta cioè alle microterritorialità e alle reti di interconnessione. L'uso dell'espressione “distretto gastronomico”, tuttavia, rimane nel testo concettualizzazione più evocativa che concettualmente strutturata: non si tratta di una categoria analitica elaborata con gli strumenti della geografia, ma di un'immagine descrittiva che stenta a spingersi oltre la soglia della metafora.

È proprio qui che a nostro avviso si manifestano, da un punto di vista geografico, alcune criticità. *Geografia del gusto* resta ancorato a una matrice storica e storiografica che orienta e, in parte, circoscrive l'intero impianto concettuale. La “geografia” evocata nel titolo è in realtà una geografia implicita, narrata dalla storia più che costruita come sapere autonomo. La spazialità appare come derivazione della temporalità, non come categoria dotata di proprie logiche e strumenti interpretativi. Il territorio è rappresentato prevalentemente come archivio materiale del passato – deposito di sedimentazioni culturali e di pratiche – piuttosto che come spazio vivo, attraversato da conflitti, negoziazioni e riarticolazioni, come propone la geografia critica contemporanea. L'attenzione alla cronologia, ai testi e agli autori – uno dei punti di forza indiscutibili del volume – finisce così per subordinare lo spazio al tempo: sono gli eventi a modellare i luoghi, non i luoghi a produrre eventi. All'interno del testo, concetti centrali per la riflessione geografica – quali città, regione, contado – vengono mobilitati senza essere sottoposti a problematizzazione epistemologica, restando categorie predefinite e non strumenti di analisi.

In definitiva, *Geografia del gusto*, pur rappresentando un contributo di grande valore alla storia culturale dell'alimentazione, risulta meno convincente come contributo alla geografia del cibo in senso proprio. La prospettiva rimane infatti quella dello storico, che contempla lo spazio come teatro silenzioso su cui si dispiegano le vicende umane, piuttosto che come dimensione attiva e generativa della realtà sociale. La geografia contemporanea – nelle sue declinazioni più mature – ci insegna invece a leggere il tempo come una delle molteplici componenti della costruzione spaziale, non come la sua matrice originaria.

È proprio in questa tensione tra cronologia e spazialità che si misura la distanza, ancora ampia, tra la “geografia narrata dalla storia” che Montanari ci consegna e quella “geografia del gusto” che il titolo promette e che il testo, in ultima analisi, non riesce a compiutamente realizzare. L'impressione è quella di un'opera che evoca la geografia come orizzonte concettuale, ma non la assume mai come lente interpretativa; che si muove magistralmente entro i confini del passato, ma esita a confrontarsi con le sfide teoriche del presente. In ciò risiede a nostro avviso il limite più sottile – e insieme più stimolante – del libro: la sua mancata trasformazione da elegante esercizio di storia culturale in una vera riflessione geografica sui paesaggi del gusto. È proprio, però, questa “occasione mancata” a rendere il volume un testo prezioso per la geografia, come interlocutore critico da cui ripartire per interrogare il rapporto fra cibo, spazio e società nel XXI secolo.

(*Jacopo Manni*)