

A DIETA MEDITERRÂNEA É UMA INVENÇÃO AMERICANA

Em novembro passado, Massimo Montanari esteve em Lisboa para participar da primeira semana da gastronomia italiana no mundo. O professor de História da Alimentação falou sobre diversidade da cozinha transalpina como o ponto forte da sua afirmação no mundo e classificou este como um “momento feliz” na história da alimentação humana. Massimo Montanari é reconhecido como um dos maiores especialistas da História da Alimentação. É professor de História Medieval e de História da Alimentação nas universidades de Bolonha e de Ciências Gastronômicas de Pollenzo.

Ana Bela Ferreira, do cotidiano português Diário de Notícias, entrevistou esse especialista.

Ana Bela Ferreira - A Itália é conhecida pela gastronomia. É difícil manter a imagem de que é um país onde se come bem?

Massimo Montanari - Acho que para a Itália não é difícil. A Itália é um país onde se come bem, concordo, mas come-se bem em tantos lugares no mundo. Acho que o específico da cultura e da cozinha italiana é a variedade. Isto é, o fato de em cada região, província, cidade e vila existirem receitas diferentes com alguns aspetos comuns. Acredito que este aspeto da variedade é o que faz com que exista tanta procura da cozinha italiana no mundo. Vivemos em uma época de globalização e, em reação a esse fato, existe grande procura de cozinha ligada a territórios muito diferentes entre eles, não codificados. Isto é o que acredito ser a tradição italiana.

Ana Bela Ferreira - A cozinha italiana tem muita variedade, mas pensamos sempre em dois ou três elementos base: a massa, a pizza...

Massimo Montanari - Sim. Este é um bom exemplo. Falamos de massa e sabemos exatamente do que estamos falando. Mas, depois, se tenho de representar concretamente o que é essa massa, há centenas de formas, centenas de molhos e condimentos, entre os quais há um aspeto comum, mas existe sobretudo uma grande diversidade.

Ana Bela Ferreira - A cozinha italiana é também uma das mais imitadas no mundo. As imitações são facilmente bem conseguidas ou já encontrou restaurantes italianos que de italianos não tinham nada?

Massimo Montanari - O problema é que a tradição italiana não existe. Isto é, não é codificada em uma forma rígida. Este fato de



que a cozinha italiana se pode imitar facilmente é um elemento de fraqueza, mas também de força. É de fraqueza porque nunca estamos certos de que aquilo que vamos comer é aquilo que esperamos comer. Mas é um elemento de força exatamente devido a esta grande adaptabilidade da cozinha italiana, que se mistura com tudo. Costumo dizer que é uma cozinha sociável. O próprio fato de não ser codificada a torna imitável. Mas não acho que seja um mal, porque não sou purista. Não acredito que existam receitas verdadeiras e receitas falsas.

Ana Bela Ferreira - Alguma vez comeu um prato italiano em outro país e pensou que aquilo não era italiano?

Massimo Montanari - Algumas vezes deparei-me com pratos

italianos que não reconheci. Quando são pratos demasiado complicados. Até com a pizza isso acontece. A pizza italiana é feita sobre o reconhecimento dos sabores simples. Quando se torna demasiado complicada não é italiana. O prato italiano mais famoso do mundo - o espaguete à bolonhesa -, na Itália, não existe. Em Bolonha, ninguém o faz, quer dizer, hoje faz-se para os turistas. Mas este é um típico caso de invenção de um prato sobre uma base que depois se definiu italiana. Pega-se um molho, uma massa e se funciona, se agrada, porque não? É novo. Existem regras, mas existem também muitas exceções.

Ana Bela Ferreira - E isso não é um problema?

Massimo Montanari - Não. Comi cozinha italiana no Japão, feita por chefs japoneses, extraordinária. Comi na Suécia, com peixe local, era cozinha sueca, mas senti que existia um toque italiano, na maneira como vieram apresentados os produtos, no uso do azeite.

Ana Bela Ferreira - A tradição gastronômica é também um trunfo usado, por exemplo, na diplomacia?

Massimo Montanari - A comida sempre foi um fato político, seja porque é um símbolo que pertence a uma comunidade, de identidade, seja porque simplesmente é usado politicamente como mensageiro de um país. A comida exprime cultura, identidade, logo é um instrumento de comunicação formidável. Mas isso não é válido só para a Itália, vale para todos os países que têm uma cultura culinária.

Ana Bela Ferreira - Hoje existem ameaças a esta identidade gastronômica?

Massimo Montanari - Não diria ameaças, mas reelaboração de identidade. Sublinho sempre que quando usamos a palavra identidade temos que pensar no plural, isto é, são muitas identidades. Não devemos pensar na identidade como um fato que é singular e imutável. Penso que existe na história da cozinha italiana, da Idade Média, e até hoje, continuidades importantes. Por exemplo, o fato de ser uma cultura que cresceu sob o signo da solidariedade, da comparação - nunca no sentido de descodificar a receita verdadeira, mas confrontar receitas diferentes - e a importância de certos produtos, como o parmesão, por exemplo. Na cultura gastronômica italiana, muitos nomes de produtos locais - o parmesão é produzido em Parma - são ligados a lugares, o que significa que esses lugares circulam. Porque se este produto fosse consumido só em Parma, não tinha esse nome. Mas esta identidade muda. É inevitável, não é uma ameaça, é uma evidência.

Ana Bela Ferreira - Como se pode relacionar as cozinhas internacional e local?

Massimo Montanari - A cozinha internacional muda a cozinha

local, necessariamente porque hoje viajamos muito. A primeira maneira de conhecer os outros é comer a sua comida. É óbvio que se a cozinha italiana vai para a China, muda, e se a chinesa vai para a Itália, muda. Mas este é o jogo da história, isto é, tudo aquilo que se move muda, porque entra em contato com outra cultura. Penso que se pode ter uma cozinha italiana mais ligada ao passado, mais conservadora, mas pode ter-se também uma cozinha mais aberta a influências externas. Devemos ter um olhar aberto, tolerante. Pensar que há lugar para todos.

Ana Bela Ferreira - A dieta mediterrânea ainda é um exemplo de alimentação saudável?

Massimo Montanari - A dieta mediterrânea é uma invenção americana. O que é a dieta mediterrânea? É a italiana, a grega, a marroquina, a espanhola? São tantas cozinhas diferentes. Quando a UNESCO reconhece a dieta mediterrânea como patrimônio da humanidade, não fala de receitas, nem de produtos. Mas de uma relação com a comida que é feita sabendo o que estamos comendo, de convívio à mesa. É mais um modo de vida do que um modo de comer. E se antes falávamos das identidades que mudam, pensemos em quantos produtos vêm da Ásia ou da América e compõem essa dieta. O tomate é americano, a beringela vem da Ásia e são essenciais.

Ana Bela Ferreira - Hoje é o momento da história em que se come melhor?

Massimo Montanari - Não é possível responder a essa pergunta. Digamos que é um momento feliz em que podemos escolher. Existe o *fast food*, mas podemos não ir. Temos de ter sempre em mente que comer não é imposto por quem faz a comida, mas é uma escolha de quem come. Somos nós que decidimos. Se estou em frente a uma trattoria romana e a um McDonald's, sou eu que decido onde entro. Há lugar para os dois.

Ana Bela Ferreira - Mas come-se melhor agora?

Massimo Montanari - Penso que sim. De fato, depende com que época queremos comparar. Digamos que entre os anos de 1960 e 1970, na Europa, houve um momento de grande distanciamento da cultura da comida, porque era o momento do *boom* industrial. Tudo se tornou industrial e as pessoas deixaram de cozinhar, de saber o que comiam. Foi um momento muito baixo na nossa cultura. Em relação a este momento houve uma melhoria, porque agora se fala muito de comida - demasiado, talvez, porque todos falam nos jornais, na televisão -, mas esta é também uma coisa positiva, porque quer dizer que está se dando novamente valor a este aspeto da vida. Existe muito mais atenção, sobretudo, nas gerações mais jovens, não só com o que comem, mas também com a cozinha, para conhecer o que se faz e controlar o que se faz.