A TAVOLA FRA TRADIZIONE, CULTURA E SALUTE

A Singapore la cultura e la tecnica della tradizione italiana al centro di un convegno su cibo e salute.

Testi: **Alessandra Gennaro**
Foto: **Alessandra Gennaro** e **Maurizia Debiaggi**

Anche se la Repubblica di Singapore è fra i Paesi che non hanno partecipato a Expo 2015, la comunità italiana che vive in città, per iniziativa dell'Italian Women Group of Singapore (Iwg), ha voluto comunque offrire il proprio contributo a questo importante momento di riflessione sul nutrimento e il cibo: è nato quindi Food, Tradition and Health, un convegno patrocinato dal Padiglione Italia di Expo 2015, il cui scopo è quello di presentare la cultura gastronomica italiana a Singapore, nella consapevolezza del fondamentale ruolo avuto dalle nostre espatriate nella corretta diffusione di tali contenuti, mettendo ricette e tecniche della tradizione al centro del più ampio concetto di un'alimentazione sana e salutare.

Fin dalle origini dell'umanità, infatti, il pensiero collettivo ha declinato al femminile tutto ciò che riguarda il nutrimento. Madre è la terra, femmine sono le divinità dell'agricoltura e dell'abbondanza, donne sono le levatrici e le nutrici, in una definizione di ruoli che ha poi trovato conferma anche nella storia dei costumi: le donne sono coloro che si prendono cura del cibo, producendo nutrimento in modo ora naturale, con l'allattamento, ora artificiale, con l'appannaggio di quelle tecniche che trasformano i prodotti della caccia e della terra in risorse commestibili.

L'appello di Expo, quel "nutrire il pianeta" che vale come dichiarazione d'intenti oltre che come tema della manifestazione, ha dunque per le donne una risonanza antica, che sollecita echi lontane di un ruolo che si rinnova, mutato nelle forme ma invariato nelle finalità, in un passaggio di testimone millenario. E ne ha ancora di più per le donne espatriate, che trovano nei prodotti della loro terra d'origine e nelle ricette della loro tradizione un modo forte e chiaro per ribadire, oltre che il loro ruolo, anche la loro identità. L'atto del nutrire diventa quindi, da gesto d'amore, atto di definizione, di identità, di difesa di un patrimonio culturale contro le deformazioni e le corruzioni a cui finirebbe per essere inevitabilmente esposto: così come chi assume su di sé questo ruolo diventa, oltre che madre e moglie, anche ambasciatrice della cultura del proprio Paese, che ha trovato nel cibo una delle forme di espressione più peculiari e più emblematiche delle ricchezze del suo territorio e dell'ingegno dei suoi abitanti.

Ad animare le tre tavole rotonde in cui si è articolato il convegno sono state dunque quelle donne che sono riuscite, con la loro tenacia e il loro amore per la madrepatria, a lasciare un'impronta tutta italiana nel variegato panorama del cibo che contraddistingue una società naturalmente multietnica come quella singaporiana: imprenditrici (Giuseppina Pravato), ristoratrici (Alma Cimnaghi), ambasciatrici di cultura (Chiara Randi, Segretaria della Delegazione singaporiana dell'Accademia Italiana della Cucina), nutrizioniste e scienziate (Florence Pujol, McKenzie Meline, Katja Kritzman, Michelle Teodoro), insegnanti di cucina italiana (Morena Nichols), donne straniere sposate a italiani che a loro volta sono diventate ambasciatrici del cibo italiano (Eranee Mariani), food writer (Alessandra Gennaro) hanno presentato le loro esperienze a una platea internazionale che ha seguito i lavori con interesse sincero e appassionato, a conferma del grande appeal del cibo italiano nel mondo.