

Innovation Moments

## Così **la forchetta** divenne d'uso comune Il rapporto innovazione-cultura a tavola

di **Massimiano Bucchi**



**D**ifficile stabilire con precisione quando la prima forchetta faccia la sua comparsa a tavola. Di certo era già in circolazione nell'XI secolo: il monaco Pier Damiani nota sdegnato come la sposa del doge Orseolo portasse alla bocca golosamente il cibo usando forchettine d'oro a due denti, seguendo una pratica a quanto pare già diffusa in Oriente per non sporcare dita e abiti. In tale comportamento Damiani vede un segno di cedimento a costumi troppo sofisticati. Altri resoconti paragonano più o meno esplicitamente il nuovo «strumento biforcuto» a una forca diabolica. La sua diffusione è da molti messa in relazione con quella della pasta; d'altronde già nel Trecentonovelle del Sacchetti (XIV secolo) un personaggio «comincia a raguazzare i maccheroni, avviluppa e caccia giù» mentre l'altro «avea

ancora il primo boccone su la forchetta». Nei secoli successivi la forchetta continua a comparire negli inventari e sulle tavole delle corti europee, ma è probabile che sia usata sporadicamente: ancora agli inizi del XVII secolo un viaggiatore inglese registra il proprio stupore per la diffusione della posata in Italia; Luigi XIV rimprovera la governante del duca di Borgogna per aver insegnato al bimbo a usare la forchetta, anziché le tre dita come era abitudine diffusa. È solo nel secolo successivo che la forchetta diviene parte delle regole di comportamento a tavola e non tanto – o non solo – per ragioni igieniche, ma perché mangiare con le mani, soprattutto cibi unti e appiccicosi, è divenuto ripugnante e sintomo di inciviltà. «A tavola bisogna servirsi di un tovagliolo, di un piatto, d'un coltello, d'un cucchiaino e

d'una forchetta; sarebbe oltremodo maleducato fare a meno di qualcuno di questi oggetti», conclude La Salle nel suo *Les règles de la bienséance et de la civilité chrétienne* (1729), stabilendo un canone che arriva fino ai giorni nostri. I materiali usati per produrre le forchette variano nel tempo; ad ottone, argento e alpaca subentra nel XX secolo l'acciaio inossidabile. La Krupp diventa uno dei punti di riferimento internazionali per la produzione fino alla seconda guerra mondiale. Su forchette e posate cominciano a esercitarsi anche i più grandi designer, tra cui Giò Ponti per la stessa Krupp e per l'italiana Sambonet. Memorabile il concorso bandito dall'azienda americana Reed & Barton nel 1959, a cui partecipano tra gli altri Munari, Sottsass, Scarpa. La lunga storia dell'introduzione della

forchetta ci invita a non sottovalutare né dare per scontato che un'innovazione si imponga, di per sé e immediatamente, nemmeno quando è così semplice da realizzare e utilizzare; più in generale, ci ricorda quanto possa essere stretto il rapporto tra innovazione e cultura. Un rapporto che nel caso specifico delle posate non sfugge ai designers Achille e Pier Giacomo Castiglioni, che partecipano al citato concorso del 1959 desiderosi di colmare le lacune dei precedenti modelli. «Cucchiai tragici...venivano dalla Svezia! Addirittura incapaci di tenere il brodo! Ci vuole invece un cucchiaino che abbia una certa capacità per mangiare le nostre minestre, i nostri minestrini, posate legate alla nostra tradizione, e al piacere delle nostre tavole». Vincono il primo premio.

© RIPRODUZIONE RISERVATA