

A GENOVA
DAL 10 AL 13 APRILE



I tempi del cibo:

eros, guerre, carestie, ecco perché il futuro si è sempre scritto intorno a una pentola

LATTINA POP

Una rivisitazione di "32 Campbell's Soup Cans" di Andy Warhol, 1961, secondo il designer genovese Luigi Berio per Arteprima di Genova.

Il brand americano viene sostituito dalla Storia in Piazza, curioso paradosso fra arte contemporanea e comunicazione popolare



ALLA CONQUISTA DEL MONDO CON UN MESTOLO

RENATO TORTARO

PER EVITARE una saporita confusione, la prossima edizione della "Storia in piazza", dal 10 al 13 aprile, con sostanzioso prologo il 9, non tratterà di cucina ma di cibo. Qui le disquisizioni e le protervie televisive degli chef non c'entrano. Nemmeno l'euforia per cui dovremmo diventare tutti cuochi. No, "I tempi del cibo", curato da Donald Sassoon con Luca Borzani e Antonio Gibelli, 39 conferenze in cinque giorni, vuole raccontare la nostra singolare e millenaria avventura per sfamarci. E quindi crescere, nutrire i figli e allargare la comunità. Con

possibilità illimitate di conquistare nuove terre e nostri simili. Qualche volta funziona anche al contrario, come il famoso pugno di riso dei vietcong contro la supremazia bellica americana. Ma non è quasi mai la regola.

Ovvio che ricchezza e povertà, nei secoli, abbiano alterato la bilancia della giustizia, spesso quella di vita e morte, nel genere umano. E che non sia confortante scoprire che abbiamo a sufficienza per sfamare il pianeta ma non lo facciamo per difetto della politica. Intesa nel senso più ampio del

termine. Per il cibo, abbiamo trucidato i nostri simili, li abbiamo assediati e spinti al cannibalismo, ma siamo diventati anche più belli e viziosi, secondo le cronache della Cina imperiale.

Abbiamo sprecato, ma anche inventato modi meno faticosi di procurarci acqua, frutta, carni e siamo diventati più veloci nel cucinare e vendere un cibo che riflette il nostro tempo. Ammesso che gli italiani tornino a nutrirsi con gusto grazie ai contest televisivi, non chiuderemo mai il cerchio senza saperne di più su quello che hanno fatto pri-

SASSOON IL 10 APRILE LA RIVOLUZIONE PIU' GRANDE? È NATA IN CUCINA

Lo storico: «Siamo così bravi da avere cibo per 7 miliardi di persone, ora dobbiamo trovare il modo di darlo a tutte»

GIULIANA MANGANELLI

LO STORICO inglese Donald Sassoon per "I tempi del cibo" giovedì 10 aprile alle 18 terrà la lectio magistralis introduttiva dal titolo "Il pane quotidiano nella storia".

Tratterete il cibo come cultura, economia, strumento di guerra, religione, arte, eros...

«E forse ce ne sarebbero stati anche di più, di argomenti correlati trattati in chiave storica. Per esempio l'acqua: anche l'acqua è un cibo».

Gli storici si occupano di questo fatto: rispetto a guerre e campi di battaglia.

«Negli ultimi 50 anni siamo passati dalla storia della diplomazia a quella economica e sociale, tutti aspetti di quella politica. Infine siamo arrivati alla storia della quotidianità: abitudini, sessualità, costumi, moda. E naturalmente cibo, che in fondo è l'aspetto più importante, perché senza non si va avanti».

Uno degli argomenti sarà l'affamamento delle popolazioni come strumento di guerra.

«Ne parlerà lo storico Lauro Martines, assedi e cannibalismo dei civilissimi europei alla vigilia dell'Illuminismo. Nel '600 e nel '700 la maggior parte dei morti non era dovuta a ferite da armi ma da assedi in cui soldati e cittadini non avevano più accesso al cibo. Per sconfinare il nemico si distruggevano i campi e si assediavano borghi e città finché la gente moriva, è l'inizio della guerra cosiddetta "totale". Alcuni di questi disgraziati cittadini erano ridotti a un punto di follia tale da mangiare i propri figli morti».

Nella storia del cibo qual è la prima grande rivoluzione?

«La cucina: il fatto che circa 10 mila anni fa abbiamo incominciato a coltivare la terra, a raccogliere i frutti e cuocerli. Questa è la rivoluzione, perché siamo stati in grado di mangiare molte più cose degli animali. Il primo grande passo verso la civiltà inizia tra i fornelli. Né sacerdoti né viaggiatori o guerrieri sono i veri eroi della civiltà, ma i cuochi, o le cuoche».

Siamo all'alimentazione globale, McDonald's e simili stanno colonizzando il mondo.

«Parlerei di due grandi globalizzazioni. La prima dopo Colombo con la scoperta dell'America e insieme di cibi straordinari. Uno dei grandi paradossi è che la via delle spezie doveva servire per trovare droghe che, come il pepe, nel Quattrocento, erano costosissime e consumate solo dai ricchi. Invece l'America ha portato alla scoperta del cibo dei poveri: patata, tapioca, grano-turco. La tapioca sfama l'Africa, la patata è diventato un cibo mondiale».

La seconda globalizzazione?

«È la carne in scatola. Dalla seconda metà dell'800 siamo in grado di mangiare la carne argentina. Il fatto di poter trasportare il cibo da un continente all'altro è il vero inizio del-

**[+] DOCENTE A LONDRA
DI STORIA EUROPEA**



Donald Sassoon è nato al Cairo e ha studiato a Parigi, Milano, Londra e negli Stati Uniti. Allievo di Eric Hobsbawm, insegna Storia europea comparata al

Queen Mary College di Londra, ed è autore di vari saggi sulla storia d'Italia. Fra questi, "Togliatti e la via italiana al socialismo" (Einaudi 1980), "Cent'anni di socialismo" (Editori Riuniti, 1997), "La cultura degli europei" (Rizzoli, 2008) e "Quo vadis Europa?" (Castelvecchi, 2014)

la globalizzazione. I trasporti per mare diventano più veloci, c'è la ferrovia e non si deve più aspettare un'eternità per avere un prodotto dall'Oriente, i metodi di conservazione sono tecnologicamente migliorati. Di lì a poco nascerà la grande distribuzione dei supermercati e l'idea vincente del take away che inizia negli Usa del primo Novecento. Non hai voglia di cucinare? Puoi andare per strada a prenderti ciò che vuoi, già bello e cucinato. Lo slogan delle prime aziende era "Less work for Mother!", meno lavoro per la mamma. Sono le prime avvisaglie di McDonald's...».

Perché l'America è all'avanguardia anche nel cibo?

«Gli Usa sono all'avanguardia nella capa-

cià stupefacente di prendere il frutto di idee europee e lanciarle nel mondo. Un esempio? L'espresso è italiano, ma Starbucks è americano. Gli italiani hanno inventato la pizza, ma qual è la più forte catena di pizze al mondo? Pizza Hut, americana. La globalizzazione è un po' come la cultura, vince chi prende le migliori idee un po' dappertutto e le trasforma in modo che siano consumabili da un numero molto alto di persone, dunque eliminando cose che culturalmente sono difficili da accettare nei vari Paesi».

Per divieti religiosi?

«Certamente, anche per quelli. In molte, non in tutte le religioni, si dice che non si può mangiare questo, non si può mangiare quello. In certi giorni si deve mangiare qualcosa di speciale o poco o addirittura astenersi, soprattutto nella religione islamica e nell'ebraismo».

Prescrizioni durissime, ma dettate, come si riteneva, da motivi di igiene alimentare in certe condizioni climatiche.

«Si credeva che non si mangiasse maiale, in Medio Oriente, perché era meno sano dell'agnello. L'esperto Sami Zubaida dirà invece che non è così: in Cina il maiale è da sempre largamente consumato, eppure il clima di certe regioni è identico a quello del Medio Oriente. Una delle prescrizioni islamiche più difficili da rispettare è quella del Ramadan, digiunare tutto il giorno non sembra una buona pratica per la salute, ma in realtà è una vera e propria rinuncia, un sacrificio personale religioso. Come la Quaresima per i cattolici, o il Kippur per gli ebrei in cui ci si astiene da tutto per 24 ore».

Le carestie: malasorte oppure mala politica?

«Ne parlerà Cormac O'Grada in una rassegna delle grandi carestie in epoca moderna, quella irlandese legata alla coltivazione e a una malattia della patata, quella russa, quella cinese. Le carestie sono sempre state adoperate in modo politico, dando la colpa a qualcuno. Nell'ordine: agli inglesi, a Stalin e a Mao. Ora, non è che sia falso, ma ci sono anche altri motivi».

Nutrire il pianeta è il claim di Expo Milano 2015, ma ce la faremo davvero a dare da mangiare a 7 miliardi di persone?

«Bisogna dire che siamo stati bravissimi, c'è cibo per 7 miliardi, sì. Nessuno nell'800 avrebbe pensato che saremmo stati così bravi da sfamare una popolazione sette volte superiore a quella di allora. Il dramma semmai è che si muore ancora di fame ma soprattutto moltissimi sono malnutriti, e dunque i bambini malnutriti non vivranno lungo e se succederà la loro sarà una vita grama e miserevole. Siamo tecnologicamente attrezzati per dare cibo a tutti, ma per motivi politici non siamo in grado di distribuire questo cibo a tutti. E questa è una catastrofe».

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Le mostre

9 aprile - 13 luglio 2014

Musei di Strada Nuova - Palazzo Rosso

A tavola con i Patriarchi

divagazioni iconografiche sul cibo nella Genesi

Attraverso opere di varia natura - dipinti, disegni, incisioni, libri e maioliche figurate - la mostra intende attirare l'attenzione su alcuni aspetti dell'alimentazione nell'ambito del primo libro della Bibbia: la Genesi.

10 aprile - 14 settembre 2014

Cortile Maggiore

INAUGURAZIONE Il 9 aprile, ore 22

Iridescent Planet

Installazione Site Specific

di Tomás Saraceno

Un piccolo mondo sospeso in forma di globo iridescente di circa tre metri di diametro, racchiuso dentro a una rete di poliestere ancorata al selciato, alle colonne, ai muri. L'energia solare durante il giorno alimenta la luce interna

10 aprile - 18 maggio 2014

Loggia degli Abati

1936 - USA. Fuga dalla fame

Immagini della Farm

Security Administration

Una selezione di fotografie scattate tra il 1936 e il 1943 da grandi fotografi americani, per documentare la recessione agricola dilagante negli Stati Uniti, dopo la grande crisi del '29. Sono "istantanee di povertà" scattate da Dorothea Lange, Walker Evans, Arthur Rothstein, Russel Lee e John Vachon.

Omaggio a Nuto Revelli

Fotografie di Bruno Muiraldò

Sempre nello stesso spazio della Loggia degli Abati, in continuità alla prima, un omaggio a Nuto Revelli negli anni in cui lavorava al libro "L'anello forte".

10 aprile - 10 maggio 2014

Munizioniere

I Tempi del cibo

Il percorso interattivo segue l'evoluzione del rapporto dell'uomo con il cibo nel corso della storia attraverso un racconto fatto di immagini, oggetti e suggestioni cinematografiche.

10 - 13 aprile

Loggiato Minore

Le piazze del cibo

Un occhio nei mercati genovesi

I colori del cibo, i mercati dimenticati e quelli che vediamo tutti i giorni ma non abbiamo mai guardato, perché vetrate, pilastri e finestre scompaiono al nostro sguardo, concentrato sui banchi. A cura della scuola di fotografia Francesco Leoni.

Sala Liguria Spazio Aperto

Per i quattro giorni di La Storia in Piazza saranno esposti tre importanti dipinti, provenienti dalle collezioni di Palazzo Rosso: *La cuoca* di Bernardo Strozzi, *Natura morta* di Jan Roos e *Natura morta* di Cristoforo Munari.

Spazio 46 R - Porticato Maggiore

La Cucina futurista

La mostra presenta una serie di opere della Collezione Wolfson, integrata con opere di collezioni private. Documenta sia i risultati della cucina teorizzata da Tommaso Marinetti e da Fillia nel 1932, sia gli areopranti futuristi

10 - 27 aprile

Sala Dogana

Henry Hargreaves

No Seconds, Comfort Food e Fotografia

L'artista gioca con i colori di arcobaleni commestibili, inverte i ruoli fra utile ed edibile, si documenta sui desideri da camerino delle più grandi star.



Bernardo Strozzi, "La cuoca"



Dorothea Lange, Nipomo, California



Alf Gaudenzi, Il Camerino

ma di noi re e poveracci per togliersi la fame. Al punto da dipingere la voluttà della cucina, l'eros che diventa un vizio capitale, gola, e il trionfo della fantasia: il 10 aprile, non a caso, Piero Boccardo, direttore dei Musei di Strada Nuova, parlerà della "Cuoca" di Bernardo Strozzi, esposta per tutta la rassegna al Ducale.

È vero, il cibo oggi è uno spreco vergognoso, ma la Storia in Piazza suggerisce che conoscendo meglio il suo viaggio nei tempi qualcosa magari ci inventiamo. Di buono.

Le presenze nelle precedenti edizioni

18.000 visitatori
2010 La nascita delle nazioni



Come si costituiscono le nazioni, una riflessione per il 150° dell'Italia

25.000 visitatori
2011 L'invenzione della guerra



I conflitti non sono dati antropologici immutabili ma conseguenza di potere ed economia

25.600 visitatori
2012 Popoli in movimento



Le migrazioni di oggi come ultima manifestazione del movimento perenne dei popoli

25.850 visitatori
2013 Identità sessuali



Maschile e femminile, come il genere ha condizionato lo sviluppo dell'umanità

Le conferenze

Mercoledì 9 aprile

h 21
Philippe Daverio



Il gusto della Cultura

Giovedì 10 aprile

h 9.30
Marco Aime
Siamo ciò che mangiamo

h 12
Andrea Segrè
Primo non sprecare

h 18

Donald Sassoon
Il pane quotidiano nella storia

h 19
Piero Boccardo
Un assaggio di pittura. Oche, polli e tacchini
"La Cuoca" di Bernardo Strozzi

h 21
Geoffry Nowell-Smith
Il cibo al cinema

Venerdì 11 aprile

h 9.30
Donald Sassoon
(incontro con le scuole)
Il pane quotidiano nella storia

h 10.30
Maurice Aymard, Mirelle Corbier
A cena con gli antichi e i moderni

h 10.30
Antonio Guerci
Crudo e cotto
Dalla biologia alla cultura

h 11.30
Marc De Ferriere Le Vayer, Roberto Finzi
Patata e mais
Il nostro debito con il "Nuovo Mondo"

h 16
Giorgio Bertone
Cibo, eros e convivialità
Intorno al Decameron e alle tavole di Botticelli

h 17
Vito Mancuso
Nutrire il corpo, nutrire l'anima

h 17
Paolo Malarima
Prima della rivoluzione industriale
Campagne e città

h 18
Francesco Cavalli Sforza
L'invenzione dell'agricoltura

h 19
Margherita Priarone
Un assaggio di pittura
Arance, zucche e semi di papavero:
"Natura morta" di Jan Roos

Sabato 12 aprile

h 10
John Dickie
Storia degli italiani a tavola

h 11
Massimo Montanari
Monaci, cavalieri e fornai
La cucina nel Medioevo

h 12
Lauro Martines
La fame come strumento di guerra
Il cannibalismo degli europei alla vigilia dell'Illuminismo

h 15
Sami Zubaida
Il proibito e il rituale
Le religioni e il cibo

h 15

Giorgio Cosmacini
Tra carenze ed opulenze
Sottoconsumi e iperconsumi nella storia della medicina

h 16
Lucio Caracciolo
Sette miliardi a tavola?

h 16
Gabriella Turnaturi
La seduzione vien mangiando

h 17
Salvatore Natoli
Il cibo della mente

h 17
Luca Molà
Aromi d'oriente
La via delle spezie

h 17
Luca Stagi
La grande abbuffata
Cultura culinaria e food-porn

h 18
Antonio Pascale
Pane e pace

h 18
Roel Stercx
Cuochi e antenati
la politica del cibo nella Cina imperiale

h 19
Raffaella Besta
Un assaggio di pittura
Bagel, ciambelle e taralli:
"Natura morta" di Cristoforo Munari

Domenica 13 aprile

h 10
Simone Cinotto/Ferdinando Fasce
Mangiare italiano
L'America dei migranti

h 11
Marc De Ferriere Le Vayer
Le globalizzazioni del cibo

h 12
Claudia Roden
Gusto mediterraneo

h 15
Simonetta Agnello Horby
Cucina ricca e cucina povera

h 15
Franco La Cecla
Il cibo come morale e pensiero terra terra

h 16
Eva Cantarella
Il cibo condiviso
da rito a occasione sociale

h 16
Osvaldo Raggio
Invito a nozze
Banchetti aristocratici nel XVIII secolo

h 16
Fabrizio Lertora
Il pasto è servizio
Alimentare relazioni educative a tavola

h 17
Cormac O'Grada



Dall'Irlanda alla Cina di Mao
Le grandi carestie tra '800 e '900

h 17
Gianni-Emilio Simonetti
L'artificazione
Una nuova knife-and-fork doctrine nell'ambito degli atti alimentari

h 18
Stefano Rodotà
Diritto al cibo

MARTINES IL 12 CANNIBALI NELLA PARIGI ASSEDIAATA

Nel 1590 la carestia scatenò una caccia a cani e bambini. Una barbarie tollerata dall'imperativo di non cedere agli eretici

LAURO MARTINES

NELL'APRILE del 1590, alla fine del periodo più devastante delle Guerre di Religione in Francia nel corso del quale i Cattolici combatterono i Protestanti, l'allora pretendente al trono di Francia, il Protestante Enrico di Navarra, ordinò al proprio esercito di raggiungere i sobborghi di Parigi e stringere d'assedio la città. Lo zoccolo duro della Lega ultra-cattolica sferrò una resistenza totale contro Enrico.

Gli assediati imposero un blocco di tutte le comunicazioni con la città e venne quindi ad interrompersi anche il trasporto di qualsiasi tipo di beni e la città, dopo poco, cadde in uno stato di carestia.

In tal circostanza, il prezzo del cibo aumentò immediatamente a dismisura ed i poveri e i salariati furono quindi i primi a soffrire la fame. (...) Per rafforzare le proprie difese, fecero in modo di far entrare in città un piccolo esercito di 3000 mercenari tedeschi, i Lanzichenecchi. Furono così in grado di resistere per oltre quattro mesi, fino a circa la metà di settembre, quando l'esercito reale, ormai anch'esso ridotto alla fame e lacero, venne indotto ad abbandonare l'assedio. Tuttavia, in quei quattro mesi, l'orrore si impadronì di Parigi. (...) Ogni giorno, l'Ambasciatore spagnolo Bernardino de Mendoza, provvedeva al sostentamento di oltre 2000 cittadini non abbienti facendo cuocere in grandi calderoni una zuppa di fibra d'orzo. A tutti i poveri della città, in modo particolare a coloro che vivevano di carità pubblica, venne ordinato di portare i loro cani e gatti presso un magazzino. "Un buon numero di questi vennero scannati e cotti, insieme a erbe e radici ... e la brodaglia e lo stufato vennero distribuiti ai poveri. Ciascuno ricevette un pezzettino di carne di cane e uno di gatto e un tozzo di pane."

(...) In città sparì qualsiasi vegetale: i poveri si nutrivano di strane insalate fatte d'erba, radici rifiuti e vermi. Sin dall'inizio di giugno, e proprio per cercare di far fronte al bisogno di cibo da parte dei più poveri, l'ambasciatore spagnolo espresse pubblicamente il suggerimento che venissero trasformate in farina le ossa dei defunti del Cimitero degli Innocenti e la farina così ottenuta fosse mischiata ad acqua per produrre un surrogato del pane. Abbastanza sorprendentemente, pare che nessuno avesse sollevato alcuna obiezione a che si somministrasse come nutrimento una pastella tanto strana.

Altrettanto inevitabilmente, nel tentativo di tenere sotto controllo la massa dei poveri che morivano di fame, le autorità avallarono la prassi di tenere processioni religiose che tutti i giorni si snodavano da un capo all'altro della città. Si cercava di far leva sui riti religiosi per cercare di mantenere l'ordine pubblico in città. Si istituì anche il servizio di vigilanza notturna nelle chiese. A partire dal mese di luglio si fecero sempre più numerose le descrizioni di cannibalismo conclamato. Una testimonianza affidabile e assai citata, e per altro una delle più particolareggiate, narra di una signora parigina i cui due figli morirono di fame, nonostante fossero, appunto, membri di una famiglia benestante. Forse perché abituata ad essere nutrita fin troppo bene, li disossò, li mise a cuocere e li mangiò. Non furono pochi, vista la devastazione morale in cui era caduta la città, coloro che iniziarono a vociferare di cannibalismo.

Pierre de l'Estoile ossevò che "verso la fine dell'assedio...i più barbari...si dettero alla caccia degli infanti e dei cani per le strade...e tre vennero in effetti mangiati." Sostenne altresì di aver sentito dichiarare "da un famoso esponente Cattolico ...che vi era, in codeste circostanze, meno colpa a mangiare un bimbo, che riconoscere un eretico (Re Enrico IV)". Città di 220.000 anime, a settembre Parigi aveva già perso 30.000 cittadini che erano morti di fame, stenti, malnutrizione e violenza. In agosto, "alcune mattine, per strada, si trovavano 100, 150 e, a volte, fino a 200 morti per fame." Bisogna tenere presente che il reato di cannibalismo, fra tutti i reati, era quello fra i più difficili da scoprire e il più difficilmente denunciato. Nessuno di coloro che appartenessero ad un gruppo di esseri umani ove si fosse perpetrato tale reato voleva renderne l'esistenza ufficiale attraverso una pubblica denuncia. Abbiamo tuttavia una testimonianza davvero inusuale dalla città della fortificata di Sancerre, da cui proviene l'omonimo e famoso vino, a circa 300 chilometri da Digione.

Quivi, nell'autunno del 1572, centinaia di Calvinisti francesi (gli Ugonotti) si riunirono per trovar salvezza, all'indomani dei massacri che seguirono le orge sanguinarie religiose del giorno di San Bartolomeo (24 agosto). Nel dicembre dello stesso anno, Sancerre era ormai diventata un caposaldo Protestante. Vi era un piccolo esercito di 300 uomini e parecchie centinaia di altri erano addestrati al combattimento da un drappello di ufficiali che si erano fatti le ossa durante le varie guerre italiane.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



"La Cuoca", conservato nella Galleria di Palazzo Rosso, Genova

La didattica

Programmi per scuole, bambini e famiglie

Foodini

L'avveniristica stampante 3D in grado di produrre veri alimenti arriva per la prima volta in Italia. Presentata al CES 2014 di Las Vegas, fiera internazionale dell'elettronica, è dotata di capsule di ricarica contenenti esclusivamente ingredienti naturali.

Operazione Cappon Magro

Un progetto che ha il nome di un piatto ligure - nato povero e diventato ricetta "di lusso" - in cui pesce e prodotti della terra creano un connubio prezioso, pur mantenendo le singole individualità.

Saperi e sapori

Un incontro sui gusti e le preferenze alimentari con assaggi di finger food e sardine sottosale, preparate secondo una semplicissima ricetta ligure che ripercorre la storia di un ingrediente che ha viaggiato lungo le vie del sale (in collaborazione con l'Acquario di Genova)

Dall'Orto all'Arte

Workshop che, partendo dal colore naturale dei cibi e giocando con i 5 sensi, guida alla creazione di una tavolozza multisensoriale di pigmenti commestibili composta da verde zuccina, rosso barbabietola, arancione carota e giallo peperone

Tutte le attività sono gratuite e su prenotazione:
www.palazzo-ducale.genova.it/prenotazioni
Le prenotazioni delle attività per bambini e famiglie possono essere inoltrate a: didattica@palazzo-ducale.genova.it
Informazioni: tel. 010 5574065

[+] PROFESSORE A LOS ANGELES



Nato a Chicago, professore emerito alla University of California, Los Angeles, Lauro Martines è esperto di umanesimo italiano. Ha pubblicato da Mondadori "La congiura del Pazzi" (2004) e "Savonarola" (2008).

Mercoledì 9 aprile
Ore 18.30, Palazzo Tursi,
Salone di Rappresentanza
VINcanta
Sensualità in musica
nel nome del vino
Concerto a cura
del Conservatorio di Musica
"Nicolò Paganini". Un'agile
scorribanda musicale condotta
nel nome del vino

Gli spettacoli

Giovedì 10 aprile
Ore 10.30
La Fame
(riservato alle scuole)
di e con Davide Enia
Un'operina di cunto e di canti in
cui il cibo e la sua presenza/as-

senza sono gli elementi che tutto
legano

Ore 22
La Storia al Cinema
Notte dei corti
Una maratona di cortometraggi

che conduce lo spettatore nel-
l'universo del cibo, nutrimento
del corpo

La rassegna cinematografica di
La Storia in Piazza partirà la sera
per concludersi a notte inoltrata.
Il programma completo su
www.genovafilmfestival.org

A cura di Genova Film Festival

Venerdì 11 aprile
Ore 10.30
**Cuciniamoci
il Futuro**
(riservato alle scuole)
Ricette per convivere
spettacolo di teatro
musicale
da un'idea di Carla Peirolero,
con Carla Peirolero
e l'Orchestra Bailam

Ore 21.00
**LACENA
IMPROVVISATA**
Ricette italo-brasiliane
e suoni originali.
Concerto jazz
Musica protagonista con un
spettacolo suggestivo, una "de-
gustazione" di sonorità jazz e
non, alla riscoperta dei sapori del-
la musica italiana e internazionale

Sabato 12 aprile
Ore 21.00
Il governo del corpo
Spettacolo dai testi
di Piero Camporesi
di Lucia Poli e Ida Bassignano,
da un'idea di Aurelia Camporesi
Lettura scenica di **Angela Finocchiaro**.
Musiche di Vladimir De-
nissenkov al bayan. Regia, imma-
gini e luci di Angelo General



Finocchiaro

ROEL STERCKX IL 12 APRILE IL DIETOLOGO IMPERIALE NON PENSAVA ALLA LINEA

Nella società cinese il rapporto fra sociale
e divino passava per lo stomaco: anche oggi

ROEL STERCKX

POCHE culture hanno posto maggior enfasi e dedicato più scritti del cinese antico alla preparazione e consumazione del cibo nel mondo spirituale sotto forma di sacrifici. Il canone rituale suggerisce che a tutti i livelli dell'antica società cinese (e in verità ancora in buona parte del mondo cinese odierno), la comunicazione sociale e divina avveniva tramite il palato e lo stomaco. Tra profumi, immagini visive e manifestazioni musicali che costituivano lo spettacolo del sacrificio, si svilupparono le idee sui modi in cui gli esseri umani gestivano il regno dei sensi - gusto, colore e impressioni visive.

Buona parte di ciò che io affermerò si basa sulle informazioni raccolte da un corpo di testi composti all'incirca tra il VI e il I secolo a. C. Nella storiografia cinese, tale epoca viene generalmente definita come Periodo dei Regni Combattenti e primo periodo imperiale, che coincide all'incirca con quella classica dell'età di Platone, Aristotele e Alessandro Magno nell'antica Grecia, e che termina all'epoca dell'ultima repubblica e all'alba dell'era Augustea a Roma.

È l'epoca in cui la Cina è gradualmente passata dall'essere una confederazione di stati feudali all'unificazione in un impero (221 a. C.).

Esploreremo il rapporto tra il cibo e il benessere fisico e morale sia degli esseri viventi, sia dei defunti, ossia gli spiriti ancestrali. Si affermava che i cinesi "alimentassero gli antenati" o "nutrirono i morti". Spero di farvi capire come la cultura culinaria abbia fornito un tesoro di immagini e metafore associate al governo e all'autocura dell'essere umano.

Alimentazione dei vivi. Iniziamo osservando il modo in cui i corpi dei vivi venivano trattati. Poche dissertazioni approfondite sono sopravvissute sul ruolo assunto dal cibo per promuovere il benessere fisico dell'individuo, al di fuori dei canoni medici e della letteratura sull'autocura, ad eccezione dei testi che parlano di rituali e sacrifici. Ed è una di queste fonti, ossia i Riti di Zhou, a cui faccio riferimento inizialmente.

Questo testo fornisce una versione idealizzata dello stato burocratico come era organizzato, a quanto si dice, ai tempi di Zhou. Secondo quanto riportato in questo testo, risulterebbe che perlomeno nelle corti dei ceti sociali più alti della società, le economie culinarie fossero ben organizzate. Appositi funzionari erano responsabili della dieta del sovrano. Vari funzionari



erano addetti al palato del Figlio del Cielo, ognuno responsabile di un ingrediente diverso, ma anche dei vari sistemi di cottura e del catering in occasioni specifiche. Vi erano quindi funzionari quali i produttori di vino, altri erano addetti alle spezie, oppure ai cestidi del cibo, alsale, eccetera. Un aspetto interessante è dato dal fatto che tra tali officianti del cibo, troviamo anche la descrizione di un funzionario noto come medico dietologo o shi yi.

Il suo compito consisteva nell'armonizzare i sei generi alimentari, le sei bevande, le sei diverse carni, centinaia di vivande, centinaia di salse e otto ghiottonerie per il re. In generale nel preparare regolarmente i cibi (vegetariani), il funzionario seguiva la stagione primaverile; per preparare lo stufato seguiva la stagione estiva (utilizzando prodotti che si trovavano d'estate); per preparare le salse, seguiva la stagione autunnale e per preparare le bevande seguiva la stagione invernale. In tutti i casi, quando eseguiva le sue combinazioni (ossia quando armonizzava gli ingredienti in primavera utilizzava dal sapore aspro, d'estate dal sapore amaro, in autunno dal sapore piccante e in inverno ingredienti più salati. Li mischiava quindi a ingredienti teneri e dolci.

In tutti i casi quando abbinava la carne più adatta alle verdure, si avvaleva del seguente principio: la carne di manzo si accosta bene al riso glutinoso, la carne di manzo si accompagna bene con il miglio-shu la carne di maiale si addice ad essere servita con pannocchia di miglio, la carne di cane con miglio comune, l'oca con grano-mai e il pesce con radici. In generale, quando si trattava del cibo di un signore, ci si ateneva sempre a questa regola».

Nonostante venga usato il termine yi - "dottore" - nel titolo, tuttavia, in questo brano, non si fa alcun riferimento specifico alla medicina.

Ciò suggerisce che il nutrimento e l'alimentazione in se stessi siano stati concepiti affinché l'uomo potesse rimanere in buona salute. In altre parole, i testi sui rituali cinesi non sembrano fare distinzioni tra la cosiddetta alimentazione per piacere e quella per mantenere il corpo in buona salute. Ciò rimanda ad una tradizione medica più tecnica in cui il confine tra cibo inteso come nutrimento e il cibo come medicina è spesso confuso.

Un secondo elemento degno di nota nel descrivere il ruolo del medico dietologo è dato dal fatto che la sua principale attività consisteva nell'armonizzare oppure abbinare gli ingredienti secondo una logica stagionale. Come vedremo in seguito, il fatto di insistere sull'armonia o sull'equilibrio tra gli ingredienti forniti ai vivi si riflette anche nella letteratura sacrificale, la quale ribadisce che le offerte migliori sono quelle che sono combinate armonicamente, di cui l'esempio più chiaro è dato dallo stufato sacrificale.

Le descrizioni degli officianti dei rituali alimentari raramente spiegano quali siano gli effetti intenzionali della dieta prescritta, sul corpo del sovrano. Siamo, tuttavia, fortunati che dei frammenti di tali teorie psicologiche, che legano l'abbinamento armonioso degli ingredienti all'allerta mentale, appaiono su alcuni dei primi testi storiografici cinesi.

SE LA TV È COME UN MUSEO TUTTI AI FORNELLI PER INVENTARE UN'OPERA D'ARTE

SIMONE REGAZZONI

PROGRAMMI di cucina di tutti i tipi, e a tutte le ore, che riscuotono enorme successo in tutto il mondo: il cibo e la sua preparazione sembrano ormai diventati l'oggetto fondamentale, e nemmeno troppo oscuro, del nostro desiderio. Solo la pornografia ha un successo analogo. E in un certo senso qualche critico apocalittico potrebbe vedere nella mediatizzazione della gastronomia un analogo della mediatizzazione della sessualità. Ora, è fin troppo facile criticare il fenomeno della cucina in tv come sintomo di una qualche degradazione culturale della società che regredirebbe verso i bisogni primari (senso, cibo). Più complesso è provare a spiegare il fenomeno mettendo in discussione un certo pregiudizio culturale in merito alla gastronomia.

Che cosa accade? Ecco la mia ipotesi: la cucina mediatica è un modo in cui la "real tv" è riuscita a coinvolgere un pubblico di massa in una forma d'arte. Siamo di fronte all'ennesima dimostrazione che il luogo più innovativo di produzione artistica contemporanea è la tv nelle sue due forme: la "quality tv" della serialità televisiva e la "reality tv" di cui i reality gastronomici sono parte.

Per lungo tempo, la gastronomia è stata considerata, nel migliore dei casi, un'arte minore, in quanto legata alla soddisfazione di una pulsione elementare, e non alla creazione di opere per una contemplazione disinteressata. Alle origini della filosofia, Socrate liquidava l'argomento affermando: "Ti pare che un vero filosofo possa curarsi di piaceri come quelli del mangiare e del bere?". Ritornando sul tema, Hegel decretava che olfatto gusto e tatto sono esclusi dal godimento artistico. Non a caso ancora oggi, quando pensiamo a un'opera d'arte, escludiamo che sia mangiabile, toccabile o annusabile: l'arte riguarda la vista e l'udito, considerati, in Occidente, sensi superiori.

Per questo il filosofo spagnolo Ferdinando Savater, in un articolo dal titolo L'arte della digestione, ha potuto scrivere che la gastronomia "appartiene al modesto mondo dell'artigianato, ma non a quello della creazione artistica". Nello spazio della cultura di massa questo tipo di distinzioni non hanno più senso. Reyner Banham, nel suo famoso libro Los Angeles, scriveva negli anni '70: "Preparato accuratamente, l'hamburger può essere un'opera d'arte viva". Una provocazione? No, semplicemente il riconoscimento di una trasformazione in corso dell'idea stessa di arte nell'epoca della sua definitiva perdita di aura. Cucinare, vale a dire dare forma a materiali informi a partire da ricette che alcuni hanno paragonato alle idee platoniche, è una forma di fare artistico. Convinto di questo, negli anni Novanta, in una galleria di Soho, a New York, un artista di nome Rirkrit Tiravanija ha messo in scena una singolare performance, cucinando una cena a base di fusilli asiatici che i visitatori della galleria hanno mangiato. Si potrebbe obiettare che questa è Arte con la "A" maiuscola, e che non ha nulla a che fare con i reality di cucina. In verità credo che i reality gastronomici siano un passo avanti rispetto alle opere di Tiravanija: essi rendono popolare e di massa quello che in Tiravanija era ancora un gesto avanguardistico, elitario, teso a scandalizzare il pubblico di massa e a compiacere un'élite.

A differenza dell'opera di Tiravanija, la cucina mediatica coinvolge un pubblico di massa che però a non si limita a mangiare, ma partecipa alla riproduzione dell'opera, è esso stesso giudice e artista. Perché la regola è: "lo posso fare anch'io". Lo spettatore, anche quando non è direttamente in scena come concorrente, è parte attiva: valuta, discute sui social network e ri-produce l'opera di cui condividerà le foto su facebook o twitter cercando l'approvazione di un pubblico che a sua volta farà lo stesso. L'effetto non è una grande abbuffata auto-distruttiva della società, bensì un'artisticità diffusa da cui nessuno si sente escluso: ecco forse uno dei segreti del successo della cucina mediatica. Siamo forse distanti dall'Arte contemporanea, ma vicini all'idea di museo teorizzata dal grande direttore del MoMa di New York, Alfred H. Barr: "Un laboratorio, ai cui esperimenti il pubblico è invitato a partecipare".

Inserito a cura di Renato Tortarolo
Realizzazione grafica Il Secolo XIX