Ufficio Stampa della Provincia autonoma di Trento
Piazza Dante 15, 38122 Trento
Tel. 0461 494614 - Fax 0461 494615
uff.stampa@provincia.tn.it

COMUNICATO n. 1303 del 01/06/2019

Il cibo è cultura: non ha confini

Dalla dispensa di casa alla rete globale, tra passato e presente, in una rivisitazione creativa continua. Perché il cibo è, per definizione, relazione e scambio. Con questi ingredienti Massimo Montanari, professore di Storia dell'alimentazione all'Università di Bologna, e Giovanna Degli Avancini, presidente regionale FAI Trentino (Fondo ambiente italiano), si sono confrontati oggi con Giovanna A. Massari (Università di Trento) e Alessandro Luigini (Università di Bolzano) nell'incontro "L'identità dell'Euregio in cucina" al Palazzo di Economia.

«Se il cibo è cultura, la cultura non conosce confini. E qui ci scontriamo con un problema politico» afferma Montanari. Parla di relazioni, aggregazione, incontro, condivisione: «Le identità culturali cambiano nel tempo e non coincidono con le identità politiche». Già nei ricettari medioevali c'era la volontà di mettere insieme esperienze di luoghi diversi. Definisce Artusi, che attinge a più tradizioni, come il primo blogger delle ricette. Ribadisce: «Le identità sono frutto della storia e quindi cambiano continuamente e sono più di una». La tradizione, poi, non appartiene al passato, esiste ora solo perché c'è qualcuno che decide di farla vivere con le sue varianti.
L'appuntamento, a cura dei Dipartimenti di Psicologia e Scienze cognitive e di Sociologia e Ricerca sociale dell'Università di Trento, si è sviluppato intorno a identità, ambiente e comunicazione. All'ingresso della sala, alcune ricette e un video su Casa Marzari. Perché nella conferenza Massari e Luigini raccontano il lavoro svolto assieme ai loro gruppi di studenti e studentesse dei rispettivi atenei su un progetto di valorizzazione del patrimonio culturale (workshop ViC-CH Visual Culture and Cultural Heritage, finanziato dall'Euregio). Un ricettario inedito, scritto da donne borghesi dell'impero austro-ungarico negli anni del primo conflitto mondiale, è stato reinterpretato al computer. Quelle appese sono otto ricette estratte dalla raccolta di dieci quaderni trovati a Casa Marzari. Massari e Luigini hanno quindi reso disponibile la narrazione visuale attraverso applicativi open source, come era già accaduto con due lavori sul patrimonio culturale realizzati in Alto Adige. In un intreccio anche con il progetto di valorizzazione della figura del micologo Giacomo Bresadola come scienziato globale. Comunicazione grafica e immagini digitali che permettono libero accesso in rete e trasmissione alle future generazioni. Degli Avancini osserva con soddisfazione una crescente attenzione per l'ambiente, i cibi sani, le risorse naturali in generale. Ma invita a impegnarsi perché la bellezza ambientale non sia patrimonio di pochi, ma un ponte tra culture. Come la cucina e il cibo.

Sito: https://2019.festivaleconomia.eu/

Twitter: https://twitter.com/economicsfest

Facebook: https://www.facebook.com/festivaleconomiatrento/

Instagram: https://www.instagram.com/festivaleconomia/

()