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. 2676 del 27/10/2015

Conferenza al Castello del Buonconsiglio giovedì 29 ottobre alle 18

TAVOLE MEDIEVALI: LA FABBRICA DEL CIBO NEL MEDIOEVO

Giovedì 29 ottobre alle ore 18 al Castello del Buonconsiglio Massimo Montanari, docente all'Università di Bologna e Pollenzo, parlerà del paesaggio agrario e degli usi alimentari; si tratta del terzo e ultimo appuntamento del ciclo di conferenze dedicate al tema del cibo al tempo di Torre Aquila. Ingresso libero fino a esaurimento posti.-

Si concluderà giovedì 29 ottobre a ore 18 il ciclo di conferenze "Tavole Medievali" con l'intervento di Massimo Montanari, docente all'Università di Bologna e Pollenzo, intitolato "La fabbrica del cibo. Paesaggio agrario e usi alimentari nel Ciclo dei Mesi". Economia agricola e uso del bosco nel Medioevo si incrociano, configurando un sistema alimentare complesso, in cui cibi vegetali e animali si alternano sulla tavola, non senza implicazioni religiose (l'opposizione di "grasso" e "magro" secondo il calendario liturgico) e con importanti distinzioni sociali fra il mondo dei signori e quello dei contadini. Massimo Montanari illustrerà i caratteri dell'alimentazione medievale nel suo percorso dalla terra alla tavola, con le sue molteplici declinazioni gastronomiche. Molto interessanti saranno i temi enogastronomici medievali che verranno affrontati dallo storico: si svelerà ad esempio come nel Medioevo non era concepita la sequenza delle vivande, ma i piatti venivano serviti tutti contemporaneamente, l'idea di fondo prevedeva che ognuno mangiasse quello che desiderava, un po' come avviene oggi con i buffet. Montanari ci svelerà anche come il gusto medievale del cibo fosse molto lontano da quello di oggi, ovvero venivano serviti piatti che erano sia dolci che salati, i sapori si mescolavano secondo una dieta medievale che aveva qualità nutrizionali ben precise.
Massimo Montanari, nato a Imola nel 1949, è professore di Storia medievale all'Università di Bologna, dove insegna anche Storia dell'alimentazione e dirige il Master europeo "Storia e cultura dell'alimentazione". È stato pioniere in questo campo di studi. I suoi lavori (una ventina di volumi e numerosi saggi) hanno avuto risonanza internazionale e sono tradotti in numerose lingue. Ha tenuto seminari, conferenze e corsi in molti paesi europei e inoltre in Giappone, negli Stati Uniti, in Canada, nell'America latina (Messico, Colombia, Brasile). È membro del comitato scientifico dell'Institut Européen d'Histoire et des Cultures de l'Alimentation, con sede a Tours. È membro del comitato direttivo del Centro Italiano di Studi sull'Alto Medioevo di Spoleto. Nel 2002 è stato insignito dal presidente Azeglio Ciampi del titolo di Ufficiale all'onore della Repubblica per meriti scientifici. Per la sua attività ha ricevuto numerosi premi in Italia e all'estero. Nel 2012 gli è stato conferito dall'Institut de France il Premio Rabelais, un nuovo premio destinato a personaggi che si sono segnalati internazionalmente nello studio, nella diffusione e nella promozione della cultura del cibo. Nel 2013 è stato eletto membro onorario dell'Académie Royale de Belgique. -

()