

# AIPH 60

## *Alcool e public history: dai corsi universitari alle angastare, tra best practices e metodologie di comunicazione*

PANEL COORDINATO DA **DOMENICO MATTEO FRISONE** (UNIVERSITÀ DI TERAMO)

---

### ABSTRACT

Gli interventi di questo panel hanno come punto di contatto la scelta di una tematica “a rischio”. A rischio perché, se è vero che l'alcool è sempre stato un elemento di aggregazione, socialità e ritualità, è altrettanto vero che da sempre a fare da contraltare c'è stata l'immagine delle bevande alcoliche come elemento estraniante e dannoso, con evidenti riferimenti alle gravi conseguenze che l'abuso di alcool può avere sul singolo individuo e sul suo ambiente sociale. È però innegabile l'assidua presenza di questa sostanza durante tutto il corso della storia umana, e la sua stretta interconnessione con molti, se non tutti, gli aspetti della civiltà.

L'obiettivo di questo panel diventa allora lo sviluppo e la messa in luce di best practices e metodologie che sfruttino il più possibile questo legame e allo stesso tempo valorizzino lo spirito di convivialità che le bevande alcoliche stimolano nella maggior parte della gente, per creare delle occasioni di condivisione e discussione della Storia.

Delle occasioni di public history, per dirlo in altri termini, che escano in positivo dalle analisi rischi/benefici e che riescano a trasmettere la complessità del lavoro di ricerca (o di ricostruzione) con la semplicità del rapporto con il grande pubblico. Dalle aule universitarie fino al banco di uno speziale quattrocentesco, passando per bar e pub, tenteremo di scoprire se questa sostanza instabile possa essere uno stabile strumento nelle mani dei public historian.

# *Insegnare Public History attraverso la Storia della birra e le tradizioni brassicole*

**THOMAS CAUVIN** (COLORADO STATE UNIVERSITY)

---

Nella mia presentazione vorrei analizzare come la storia della birra e del fare birra può essere un meraviglioso argomento per insegnare e allo stesso tempo praticare public history con dei partner provenienti dalla comunità locale. La storia della birra può connettersi con molti argomenti storici come l'agricoltura e la civilizzazione, la vita religiosa e morale, il proibizionismo, lo sviluppo economico, ma anche il fenomeno migratorio dato che alcune delle principali compagnie brassicole in Nord America vennero fuori dalla immigrazione tedesca del diciannovesimo secolo. Presenterò il corso che ho tenuto nel 2018 alla Colorado State University sulla Storia della Birra come introduzione alla Public History per studenti universitari. Come introduzione all'argomento per gli studenti, ho parlato durante il corso dei legami tra Storia e tradizioni brassicole e delle birre locali.

Come primo punto vorrei spiegare come strutturo i corsi di public history e progetto la collaborazione con partner non accademici (in questo caso produttori di birra). Credo che i corsi di public history dovrebbero partire con una valutazione delle domande e degli interessi locali (il Colorado del Nord è definito la Napa Valley della Birra) in modo da assicurarsi la partecipazione pubblica. In questo tentativo di bilanciare teoria e pratiche sul campo, tenterò di valutare alcune problematiche specifiche di corsi così introduttivi. Lavorare con partner della comunità (homebrewers) e aziendali (produttori di birra) ha portato l'attenzione su particolari ambiti – strategia di marketing, archivi aziendali, avventori e requisiti di età (21) – da cui altri insegnanti possono attingere.

Finirò la mia presentazione discutendo di come valutare progetti di public history e spiegando nello specifico alcuni di questi tramite la valutazione del loro progetto finale che è stato un tour storico organizzato in una azienda brassicola.

## *L'alcool come espediente divulgativo: l'esperienza dei Live di Pinte di Storia*

**DOMENICO MATTEO FRISONE** (UNIVERSITÀ DI TERAMO)

---

L'idea di osterie, cantine e pub quali luogo di incontro affonda le sue radici nell'antichità. Location perfetta per discussioni informali e per infrangere le barriere sociali, è però tradizionalmente legato ad un modo di trattare gli argomenti in modo banale, semplicistico, relegato insomma alle cosiddette "chiacchiere da bar". Ispirato dalla esperienza internazionale di *Pint of Science* e con l'obiettivo dichiarato di far rientrare la storia nella discussione quotidiana del grande pubblico, il progetto Pinte di Storia ha strutturato una serie di incontri Live dediti alla semplificazione (senza però cadere nella trappola della banalizzazione) di grandi argomenti storici, sfruttando spesso collegamenti con bevande alcoliche ad essi contemporanei.

L'alcool e i luoghi ad esso preposti diventano quindi solo un espediente per parlare di Storia e di storie, alla ricerca di un continuo confronto dialogico con il pubblico presente, in maniera da passare da una narrazione *strictu sensu* ad una costruzione (o decostruzione) comune della percezione di determinati periodi storici. Il paper si pone, quindi, come obiettivo l'illustrazione della metodologia utilizzata per la messa in atto di questi spettacoli, prestando attenzione ai punti di forza ma anche (e forse soprattutto) a quelli deboli, ed allo stesso tempo di lanciare spunti per la necessaria evoluzione di quella che si configura a tutti gli effetti come una esperienza di *public history*.

## *L'alcool come medicinale e bevanda rievocativa: esperienze ricostruttive*

**PIETRO BARSOTTI** (ARS BALISTARIUM)

---

Da sempre l'uomo si è preoccupato, oltre che della ricerca del cibo e di un luogo dove ripararsi, anche di scoprire validi rimedi contro il dolore e le malattie, facendo ricorso alla natura, soprattutto alle piante, per ricavare le sostanze curative utili a preparare unguenti, elisir, sciroppi e vini speziati. Nel quattrocento le spezierie avevano la funzione delle moderne farmacie, nonostante la varietà delle sostanze vendute e prodotte. Le esperienze ricostruttive proposte sono frutto di approfondimenti e confronti iconografici, basati

sostanzialmente su due testi: l'elenco delle compravendite della spezieria del “*Veccovado*” di Pistoia, conservati nell'archivio Pistoiese, mentre altre notizie e riferimenti si trovano nel testo “*ordini et offitj alla corte del serenissimo Duca de Urbino*”.

In base a questi testi sono state ricostruite le antiche ricette di sciroppi, elisir, vini speziati e sidro. Un esempio su tutti, quello dei “giulebbi”: bevande composte di zucchero, acqua, sughi di erbe o di frutti, chiarificate con albume d'uovo. Si è poi passati ad uno studio sui metodi di produzione degli elisir, da quelli realizzati per infusione a quelli stillati alla “campana”, dal nome dell'alambicco di vetro usato per la distillazione in corrente di vapore. Veniva utilizzata anche la “bottiglia fiorentina”, un particolare apparecchio che consentiva la separazione degli olii essenziali, senza che venissero a contatto con l'acqua o con il vapore. Abbiamo approfondito e riprodotto anche l'ambiente di lavoro dello speziale, soprattutto per quanto riguarda i contenitori in cui conservare i vari prodotti, quali speziere, versatoi, brocche e albarelli, basandoci su di una ricca iconografia da cui trarre esempio per ottenere una ricostruzione accurata di questi locali.

Il risultato di questa esperienza è un vero e proprio viaggio nella storia delle sostanze alcoliche prodotte dagli speziali, abbinando ricostruzione storica e archeologia sperimentale, da presentare al pubblico