

PANEL 29

“Mamma fammi la pappa”: Italian Food History e Public History

PANEL COORDINATO DA **MILA FUMINI** (UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI FIRENZE) E
AGNESE PORTINCASA (ISTITUTO STORICO PARRI - BOLOGNA METROPOLITANA)

ABSTRACT

In una celeberrima scena del film *Speriamo che sia femmina* (Monicelli, 1986) il nuovo fidanzato intellettuale di una delle protagoniste si dichiara esperto di tradizioni popolari e racconta di avere riportato alla luce un'antica canzone dimenticata che, si scopre invece, tutti conoscono. Il cortocircuito, esilarante nel film, serve qui a richiamare il rapporto che intercorre fra il cibo e la sua storia. Rapporto solo apparentemente banale e scontato, ma spesso sfuggente per le prassi accademiche esperte.

L'analisi in chiave storica di oggetti culturali nel presente globale sembra, infatti, avere mutato il modo stesso in cui i fatti emergono dal fluire della realtà e, dunque, anche il modo attraverso cui le fonti restituiscono validità di prova per la costruzione storiografica. Le tradizioni del territorio o della domesticità – concetti sfuggenti e spesso onnicomprensivi che sarebbe necessario concepire e costruire ogni volta dall'oggetto analizzato – valgono, nel presente, soprattutto per la loro capacità di richiamare valori di consumo o di identità.

La messa a fuoco di ciò che l'Italian food è nel mercato globale si fonda su una dialettica, di radice storica, aperta fra l'enumerazione di una ricchezza asistematica da catalogo tendenzialmente infinito, e la sempre parziale focalizzazione di criteri unificanti. Come si comunica tutto questo? Come s'ingaggiano pubblici capaci di entrare e agire nelle molteplici narrazioni possibili entro un tema di tale complessità? Il panel intende proporre suggestioni, esempi e buone pratiche a partire da alcune esperienze in corso.

Mangiamo da sempre: procurarsi e consumare cibo è una di quelle vicende di lunghissimo periodo che sostanziano narrazioni nelle quali non è raro vedere prevalere i tecnicismi dello storico accademico e dell'archeologo appassionato o la traduzione aneddotica di alcuni temi ricorrenti. Per il Novecento le cose cambiano: è il secolo in cui si passa dalla fame nera dell'ultimo biennio della seconda guerra mondiale alle abbondanze del boom; dall'equilibrio di quella che si chiama economia della sussistenza e dell'autoconsumo a una società del benessere dove si lavora in fabbrica e negli uffici.

Il Ventesimo secolo, e ora anche il primo ventennio del Ventunesimo, è una fase storica che non assomiglia a nessun'altra nei termini dell'accelerazione della velocità e della pervasività dei fenomeni: si tratta di un mutamento sostanziale che nelle pratiche alimentari e dei consumi si specchia in maniera evidente, stabilizzando una serie di eventi di cesura e/o periodizzanti. Le prove di tutto questo sono sotto i nostri occhi: il successo planetario di un format mainstream come "Masterchef", l'utilizzo di termini come "Foodies" o "Food porn" parlano di un fenomeno che racconta quanto alla maggior parte di noi piaccia occuparsi di cibo, rappresentarlo. È lecito, oltre che interessante, chiedersi da dove arriva tutto questo interesse e sarebbe utile farlo da storici, per analizzare, da un'inedita angolazione, la produzione agricola e industriale, la distribuzione di beni e servizi, i consumi, le pratiche e i modelli di vita.

La relazione intende dare conto di come tale complessità è stata ricostruita – per un pubblico di non addetti ai lavori – nella rassegna "Diario Alimentare" (dicembre 2020-giugno 2021) organizzata dall'Istituto Parri e patrocinata da AIPH. Al centro di sguardi differenti (storico, sociologico, economico, politico) il food è stato analizzato nella sua parabola novecentesca, fino alla fruizione pandemica e alle evoluzioni della gig economy.

RAGU - Reti e Archivi del Gusto. Costruire una storia con fragili memorie

MILA FUMINI (UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI FIRENZE)

L'interesse per il food, il trattamento e il consumo di alimenti nelle sue diverse declinazioni costituisce uno tra i fenomeni culturali e di mercato più rilevanti dell'ultimo ventennio. In questo panorama spicca l'assenza di un elemento, quello della possibilità del recupero e della preservazione di quel grande patrimonio immateriale che è la cucina tradizionale, storica, di cui l'Italia è un giacimento di ricchezza e varietà inestimabili.

La memoria della cucina locale è stratificazione storica di consuetudini, scambi e conoscenze che rischia di finire progressivamente perduta nella marea delle tradizioni 'ricreate' che innervano l'offerta gastronomica contemporanea. Una cosa è la riproposizione di prodotti e ricette volta ad assecondare il gusto del consumatore, spesso dominata da tradizioni 'inventate' o quantomeno ritagliate su paradigmi alla moda; altra cosa è la ricerca delle tante tessere di quel mosaico storico che è la cucina regionale italiana.

Si tratta allora di scommettere sul valore culturale profondo di uno scavo 'archeologico' capace di riportare alla luce pratiche e saperi in via d'estinzione, quando non del tutto estinti. Un'opera di raccolta diffusa attraverso call pubbliche, ben lungi dall'arrestarsi al recupero delle 'ricette della nonna', in grado di operare su una vasta molteplicità di fonti, tese a recuperare fonti manoscritte e raccogliere le testimonianze orali dei detentori di queste.

Una 'archeologia della cucina' capace di rendere conto e riportare all'attualità saperi, strumenti, utensili, rituali, linguaggi, lessico e infine cartografie che fanno dell'Italia un unicum di geografia delle pratiche e delle consuetudini culinarie.

Ricostruire ricette storiche. La storia di una ricerca

LUCA CESARI (COMUNE DI CASTELFRANCO EMILIA)

Il tentativo di ricostruire la storia della gastronomia si basa essenzialmente su fonti a stampa, inclusi molti ricettari, che fotografano solo una minima parte degli usi e costumi degli italiani a tavola. Il limite più evidente di questa tipologia di fonti è che non registrano le ricette dal carattere più domestico e quotidiano e non identificano gli usi di cucina più popolari né possono dirsi identificative per chi non aveva accesso ai mezzi di stampa.

Per questo motivo la raccolta e la sistematizzazione delle ricette familiari raccolte nei quaderni di casa è fondamentale per completare il quadro più generale delle informazioni che possediamo. Queste fonti sono per loro natura estremamente fragili e rischiano di scomparire per sempre, da qui nasce l'urgenza di uno studio che le metta in relazione con ciò che sappiamo sulla nascita della gastronomia regionale e nazionale.

Ricostruire le abitudini degli italiani a tavola non è cosa semplice e basta andare indietro di un paio di generazioni per trovarsi davanti a un'estrema scarsità di informazioni riguardanti molti strati della popolazione e intere aree geografiche che non erano state considerate degne di interesse e che oggi rivestono una grande importanza per la ricerca storica.

La relazione intende analizzare qualche caso noto della gastronomia nazionale puntando l'attenzione sulle fonti che è possibile utilizzare nella ricostruzione storica delle ricette tradizionali.

Metti un portale per il cibo. Gli esempi di “What America Ate” e “Terra di fame di abbondanza”

FEDERICO CHIARICATI (UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI TRIESTE)

Gli studi sulla storia dell'alimentazione del Novecento in Italia hanno conosciuto un deciso slancio negli ultimi venti anni con un crescente interesse anche da parte degli studiosi di matrice anglosassone, ma solo recentemente, con l'affermazione anche nel nostro paese della Public History, si è fatta strada l'esigenza di analizzare i pubblici e selezionare scelte strategiche in grado di comunicare, oltre gli specialismi, la storia dell'alimentazione e della gastronomia.

Questa dinamica può anche essere letta come una conseguenza della sovrarappresentazione del cibo nei mass media italiani, da famosi format internazionali a programmi in cui è richiamato invece il carattere casalingo e nazional-popolare della tradizione gastronomica italiana. A questo possiamo anche aggiungere il dibattito suscitato dall'Expo di Milano del 2015 che se, come sostengono alcuni, da un lato ha fallito nell'innovare i contenuti, dall'altro ha indubbiamente contribuito a mettere al centro del discorso pubblico nazionale il cibo e l'alimentazione. Anche il dibattito scaturito dall'annuncio dell'apertura e poi dall'avvio di FI.CO. a Bologna ha senza dubbio alimentato un'attenzione maggiore da parte delle amministrazioni locali per tutto ciò che comporta la gestione del discorso sul cibo.

Una mediatizzazione condotta da non esperti, però, rischia di semplificare e costruire falsi miti e identità, in particolare per attività del quotidiano, come i consumi alimentari, che se ben analizzati sfidano in profondità le nozioni di tradizione e autenticità.

La relazione intende analizzare, nel panorama italiano e internazionale, alcuni prodotti multimediali e digitali online che hanno saputo tenersi a debita distanza sia dagli eccessi di specialismo che da quelli di semplificazione.