

1. Presupposti e organizzazione

Un'approfondita disamina interdisciplinare sulle tematiche del gusto, dell'alimentazione e del territorio è stata offerta dal convegno internazionale suggestivamente intitolato "Di cotte e di crude. Cibo culture comunità" che si è tenuto a Vercelli e a Pollenzo tra il 15 e il 17 marzo 2007. L'evento è stato organizzato in collaborazione fra il Dipartimento di Studi Umanistici dell'Università del Piemonte Orientale, il Centro di Studi Piemontesi - *Ca de Studi Piemontèis* di Torino, l'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo, la Provincia di Vercelli e la Regione Piemonte, con la collaborazione di Slow Food Piemonte e Val d'Aosta e il patrocinio del Comune di Vercelli. Il comitato d'onore del convegno, che oltre ai rappresentanti dei sopra citati enti coinvolgeva la Camera di Commercio di Vercelli e alcuni operatori privati e pubblici nel settore dell'enogastronomia, ben sintetizzava lo spirito che sottostava all'iniziativa: la volontà di creare uno spazio di confronto, scambio e collaborazione fra tutti coloro che si interessano della valorizzazione del territorio, in particolar modo piemontese, tramite la promozione della produzione enogastronomica.

La manifestazione è proseguita nel pomeriggio di sabato 17 marzo e nell'intera giornata di domenica 18 per i geografi e gli antropologi. Il post-convegno è stato organizzato dall'Unità di ricerca dell'Università del Piemonte Orientale che affronta la tematica: "Il riso: produzione, lavorazioni e sviluppo locale" (l'unità è coordinata dall'antropologo Piercarlo Grimaldi). All'iniziativa hanno partecipato vari soci delle sezioni dell'AIIG, non solo del Piemonte e della Lombardia, ma anche di altre sezioni regionali, oltre a vari componenti delle Unità di Ricerca del Programma di Rilevante Interesse Nazionale 2004-2006 (coordinatore prof. Pierpaolo Faggi, dell'Università di Padova) della quale l'Unità locale del Piemonte Orientale fa parte.

"Di cotte e di crude. Cibo, cultura, comunità"

Vercelli e Pollenzo, 15 - 17 marzo 2007

2. Il cibo tra realtà e simbolo. Per una nuova agricoltura

La prima giornata del convegno "Di cotte e di crude" si è svolta presso la Camera di Commercio di Vercelli ed è iniziata con i saluti delle autorità che rappresentavano i vari enti coinvolti nell'iniziativa. In seguito si sono tenute tre relazioni principali, che hanno definito il vasto campo interdisciplinare degli studi legati alle colture e alle culture del cibo. La prima è stata tenuta da Luigi Lombardi Satriani, antropologo dell'Università "La Sapienza" di Roma, che ha parlato di *Il cibo tra realtà e simbolo. Per un'antropologia dei sapori*.

L'illustre studioso ha tratteggiato in un colto affresco storico la complessità delle relazioni che s'instaurano fra l'uomo e l'azione del mangiare. La seconda prolusione del convegno, intitolata *Per una nuova agricoltura*, è stata svolta da Carlo Petrini, fondatore dell'associazione internazionale (con sede proprio in Piemonte) *Slow Food*. Petrini ha offerto un'approfondita e coinvolgente relazione sulla necessità di ripensare il sistema di produzione agro-alimentare alla luce delle evidenti necessità di conservazione ecologica degli ambienti rurali e della necessaria riappropriazione culturale del senso dell'alimentazione. La terza prolusione, infine, è stata tenuta da Edoardo Sanguineti, già professore di letteratura italiana all'Università di Genova e noto poeta. Sanguineti, nella sua relazione intitolata *Il cibo dello scrittore*, ha parlato delle complesse immagini del cibo presenti nella letteratura, offrendo chiavi interpretative per comprendere meglio l'antropologia del mangiare alla luce delle fonti letterarie.

3. Cibo, lingue e letterature

La prima sessione del pomeriggio del 15 marzo, coordinata da Giuseppe Zaccaria, ha visto alternarsi sul palco studiosi di letterature classiche. Luigi Battezzato, classicista dell'Università del Piemonte orientale "Amedeo Avogadro", ha letto l'intervento (dal titolo *La dieta del ciclope. Dal crudo al cotto*) di Giuseppe Mastromarco, docente all'Università di Bari, impossibilitato ad essere presente di persona. Successivamente Raffaella Tabacco, sempre dell'ateneo vercellese, ha presentato il saggio *A tavola coi potenti: cibo, convivialità e potere nelle lettere di Cicerone*. A chiusura di questi convincenti affreschi sulla dimensione temporale della cultura del cibo vi è stato l'intervento di Massimo Montanari, storico dell'Università di Bologna, che nel suo intervento, intitolato semplicemente *Il formaggio con le pere*, ha brillantemente ricamato riflessioni di storia dell'alimentazione e della cultura materiale a partire dal celebre detto "Al contadino non far sapere quanto è buono il formaggio con le pere". La seconda sessio-

ne del medesimo pomeriggio, moderata da Gian Luigi Bravo, è stata dedicata a tematiche di identità regionale (Claudio Rosso, Università del Piemonte orientale, *Alimentazione e identità. La gastronomia piemontese nel canone nazionale*), di enologia storica (Giuseppe Sichi, *Il vino di Gattinara ai tempi di Mercurino*), di storia dell'agricoltura (Elisabetta Lupotto, Cra - Istituto sperimentale per la cerealicoltura di Vercelli, *La Stazione sperimentale di Riscoltura e il suo ruolo nel distretto risicolo italiano durante il XX secolo*).

Il mattino del giorno 16, nell'affascinante cornice della Cripta di Sant'Andrea a Vercelli, il convegno è proseguito, sotto il coordinamento del moderatore Giuliano Gasca Queirazza, con una sessione dedicata ai rapporti fra alimentazione e linguistica. Quattro gli interventi: *Le parole del gusto* di Gian Luigi Beccaria dell'Università di Torino, "Prontate una falsa di pivialoni": il lessico gastronomico dell'Ottocento di Luca Seriani dell'Università "La Sapienza" di Roma, *Pratiche alimentari e geografia linguistica: dall'Atlante italo-svizzero (AIS) all'Atlante linguistico della Sicilia (ALS)* di Giovanni Ruffino dell'Università di Palermo e infi-

1. Pollenzo (frazione del comune di Bra in provincia di Cuneo), parte delle strutture ottocentesche, volute da Carlo Alberto di Savoia, ora restaurate e divenute la sede dell'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche.



Lug-Ago/07



2. Piero Gibellini - autore del volume *Il calamaio di Dioniso*, in cui sono presentati scritti di Parini, Verri, Goldoni, Porta, Belli, Manzoni, Verga, Carducci, Pascoli e D'Annunzio - è ordinario di letteratura italiana presso l'Università di Venezia e ha tenuto una brillante relazione al convegno.

ne *Il cibo dello scrittore* di Sergio Givone. L'affascinante rapporto fra mondo del cibo e linguistica, così ben esemplificato da questa sessione, è peraltro al centro dell'attenzione al convegno internazionale dell'Associazione per la Storia della Lingua Italiana (ASLI), intitolato *Storia della lingua e storia della cucina* (Modena, 20-22 settembre 2007).

4. Il cibo italiano e la pizza negli Stati Uniti

La seconda sessione della mattinata del 16 marzo, coordinata da Claudio Marazzini, ha visto alternarsi studiosi di letteratura italiana (Hermann Haller della City University of New York, *L'italiano dei ristoranti di New York*), storici contemporanei (Simone Cinotto del Centro Interuniversitario di Studi Americani ed Euro-Americani "Piero Bairati", *Un'icona americana tutta italiana: la trasformazione industriale della pizza negli Stati Uniti del dopoguerra*) e studiosi di letteratura anglo-americana

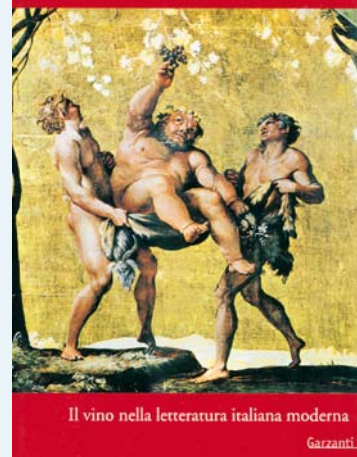
(Guido Carboni dell'Università del Piemonte orientale, *Da "ma revolution" al "gourmet ghetto"*). *Appunti sulla cultura del cibo a Berkeley*).

Nelle due sessioni pomeridiane della giornata, coordinate rispettivamente da Ugo Perone e da Alberto Capatti, si sono potute ascoltare le voci dei letterati (Enrico Guglielminetti dell'Università di Torino, *Convito e conviti: l'amorevole dialogo o al di là della pietra*; Piero Gibellini dell'Università "Ca' Foscari" di Venezia, *Vino o caffè? Un tema nella letteratura tra Sette e Ottocento*) e quelle degli studiosi di tradizioni popolari e di antropologia (Gorgias Gambacorta dell'Università di Pavia, *L'alchimia della distillazione*; Piercarlo Grimaldi e Davide Porporato dell'Università del Piemonte orientale, *Animali mitici e strategie alimentari*).

5. "Cibo, cultura, territorio"

L'ultima giornata del convegno ha visto i partecipanti trasferirsi nel-

la splendida sede di Pololenzo della Università di Scienze Gastronomiche, dove si è avuta ancora una volta la fruttuosa possibilità di mettere a confronto approcci diversi e complementari al tema dell'alimentazione. Si sono infatti succedute, sotto la moderazione di Gisella Cantino Wataghin, alcune relazioni di storici della letteratura (Francesca Romana Paci, Università del Piemonte orientale, *Le emozioni del cibo in James Joyce*; José Manuel Martín Morán dell'Università del Piemonte Orientale, *La pancia di Sancio e il naso di don Chisciotte: due culture del cibo a confronto*), di scrittori (Alessandro Barbero, oltre che romanziere di successo anche professore di storia presso l'ateneo vercellese, *Il cibo dello scrittore*), di geografi (Carlo Brusa dell'Università del Piemonte orientale ed Armando Montanari dell'Università "G. D'Annunzio" di Chieti, *Geografie del gusto e sviluppo locale*; Isabella Mozzi e Davide Papotti dell'Università di Parma, *Il "distretto del prosciutto di Parma": radici territoriali ed evoluzione isti-*



Il vino nella letteratura italiana moderna
Garzanti

tuzionale) e infine di imprenditori (Angelo Gaja, *La rendita territoriale*).

Ha chiuso il riuscitissimo convegno uno dei più attivi fra i promotori e organizzatori dell'evento, Giovanni Tesio, italianista presso l'ateneo vercellese. Tesio ha proposto alcune riflessioni sulle varie prospettive che ruotano intorno all'inesauribile trittico di "cibo, cultura, territorio", indicando anche future direzioni di ricerca di grande interesse per gli studi di geografia.

È seguito un pranzo qualificatissimo a base di specialità enogastronomiche delle Langhe, curato dagli chef Guido di Costigliole e Davide Palluda, e signorilmente offerto a tutti presenti.

3. (Pagina seguente) I partecipanti all'escursione post-convegno di fronte al Centro Studi Cesare Pavese di Santo Stefano Belbo.

Tra "Di cotte di crude" e le "Giornate della Geografia" Riflessioni sulla "ristorazione apolide"

Come la gran parte dei docenti universitari italiani della nostra disciplina, nei giorni 6 e 7 giugno 2007, sono stato a Bari per partecipare alle Giornate della Geografia (v. p. 32). Durante i lavori si è discusso, con ovvio riferimento alla regione ospitante, di sviluppo locale, di beni culturali e valorizzazione del territorio, di sviluppo sostenibile e nuove progettualità economico-territoriali e di pianificazione per lo sviluppo territoriale.

Come tutti i presenti ho anche potuto apprezzare la qualità dei prodotti eno-gastronomici og-

getto di studio e di promozione anche da parte dei geografi delle Università di Bari, di Foggia e del Salento i quali hanno dato vita a importanti manifestazioni scientifiche, progetti di ricerca internazionali e pubblicato interessanti lavori sulle "qualità territoriali" del territorio pugliese. Ricordo altresì che molti soci si sono recati a Lecce dal 18 al 21 ottobre 2003 per partecipare al 46° Convegno Nazionale dell'AIIG, organizzato dalla sezione locale presieduta da Anna Trono la quale, con Liberata Nicoletti, ha curato la pubblicazione degli atti (*Qualità territoriali tra ricerca e didattica*, Lecce, Di-

partimento dei beni delle arti e della storia, 2004).

Prima di partire da Bari, sempre a Palazzo Ateneo dove si sono svolte anche le Giornate della Geografia, ho potuto ascoltare interessanti comunicazioni al XV Convegno della Società Italiana di Economia Agroalimentare ("L'economia dei prodotti alimentari: evoluzione e organizzazione dei sistemi di produzione - consumo") organizzato dall'Istituto Agronomico del Mediterraneo di Bari. La tavola rotonda introduttiva prevedeva il coordinamento del ministro Paolo De Castro. Dopo aver apprezzato l'impegno per la valorizzazione dei prodotti lo-

cali del mondo accademico e di quello politico - giunto in aeroporto - mi sono imbattuto in uno degli esempi - presenti un po' ovunque anche in Italia - di quella che è stata definita "ristorazione apolide". Al self service di Palese, infatti, ho scelto di mangiare una "insalatona" proprio per condirla con l'olio pugliese. Ma in quel ristorante si trovano solo bottiglie (l'ho chiesto esplicitamente al personale) che recano sull'etichetta il marchio di un olio "delle colline" di una regione che non è la Puglia. L'olio pugliese, invece, è in vendita nei negozi di *souvenir* e rischia di essere acquistato solo come un acquisto tra i tanti del-

l'ultimo minuto e non quale prodotto da gustare nella sua terra d'origine e, se apprezzato, da acquistare abitualmente anche lontano dalla Puglia.

Comunque, mal comune mezzo gaudio. Nel cuore del principale distretto italiano del riso sull'autostrada Genova-Alessandria-Gravellona Toce - particolarmente battuta dai turisti tedeschi e svizzeri che tornano dalle vacanze passate al mare e vogliono portare nella terra d'origine prodotti "tipici" delle zone da cui stanno passando - mi è capitato di trovare in vendita nell'*autogrill*, emblematicamente denominato "Le risaie", il riso coltivato in altre zone dell'Italia del Nord situate a centinaia di chilometri dal "distretto del riso" incentrato sulla parte pianeggiante delle province di Novara, Pavia e Vercelli.

I due esempi richiamano la

6. Il cantastorie e le colline del "teatro pavese"

Nel pomeriggio del 17 marzo, dopo il pranzo, l'antropologo Piercarlo Grimaldi ha organizzato un incontro con il cantastorie Luigi Barroero, autore del volume *Madre Langa* (Omega edizioni, 2006), del quale Grimaldi stesso ha scritto la presentazione. Si è trattato di un momento particolarmente importante e carico di emozioni collegate al valore dell'esperienza vissuta dal cantastorie e dai personaggi descritti nelle sue composizioni.

Domenica 18, sempre guidati da Grimaldi - profondo conoscitore del territorio e autore di vari e importanti studi sul medesimo - è stata effettuata un'escursione ad Alba sul tema "Il paesaggio come teatro. Le colline del teatro pavese". In quel contesto, accanto ai temi della "geografia del gusto" e a quelli dello sviluppo locale, si sono associati quelli dell'uso geografico delle fonti letterarie con precisi

Il mondo a tavola, culture e cibi a confronto. Verona, 20 aprile 2007

Il convegno si è svolto in occasione della "Giornata mondiale del benessere dello studente", presso la scuola secondaria di I° grado "A. Fedeli". "Il mondo a tavola" è la seconda edizione di un incontro (già tenuto con successo sette anni or sono) che ha lo scopo di sensibilizzare e informare tutti coloro i quali gravitano attorno al mondo della scuola (insegnanti, operatori sociali, educatori di sostegno, presidi etc.) rispetto alla cultura e all'alimentazione dei vari popoli: tematiche che «...non vanno disgiunte, in una società complessa e pluriculturale», come ha detto nell'introduzione il dirigente dell'Ufficio Scolastico Provinciale Giovanni Pontara. Ha aperto il convegno la professoressa Stefania Laquaniti che ha conferma-

to la necessità di fare «educazione alimentare per aumentare l'integrazione culturale». La cultura alimentare, come è emerso nel corso della giornata, non è disgiunta dalla struttura familiare e sociale: il modo di svezzare i neonati, il tipo d'alimentazione e il "ruolo" dei figli all'interno del nucleo familiare sono tutti aspetti da considerare operando con alunni provenienti da aree geografiche tra loro diversissime: dalla Cina al Sud America, dall'Africa Nera al Medio Oriente.

Il convegno è stato caratterizzato da una pausa pranzo ideata dall'associazione culturale "Suca Baruca", che ha presentato un menù con le specialità di vari paesi del mondo. In quella sede si è scoperto che manioca e cassava sono la terza

fonte di carboidrati dell'America Latina, dopo riso e mais, e che le loro proprietà possono essere di grande ausilio per la lotta alla sottanutrizione d'alcuni paesi dell'area tropicale. Si è appreso altresì che in molte culture l'estetica del cibo diventa complemento delle "funzioni" nutrizionali. I legami tra mondo arabo e greco traspaiono nel tentativo di adattare sempre il regime alimentare alle esigenze psicofisiche di ciascun individuo. Al cibo viene assegnato anche un valore simbolico e si lega a molti rituali magico-religiosi, all'idea di ospitalità e dell'armonia tra *ying e yang*. La complessità dei temi, emersa anche in questa giornata, impone al mondo della scuola nuove strategie di approccio all'intercultura e, ovviamente, altri momenti di informazione e di aggiornamento.

Simone Bellini,
Sezione Veneto.

riferimenti a scrittori del calibro di Beppe Fenoglio e Cesare Pavese. Non per nulla parte della mattinata è stata dedicata alla visita, guidata dal direttore Franco Vaccaneo, al Centro studi di Cesare Pavese di Santo Stefano Belbo.

Davide Papotti



nostra attenzione - e quella dei nostri studenti - nei confronti del cibo e dei sapori locali che qualificano sia i consumi alimentari domestici che quelli collettivi. Questo è stato il messaggio del Convegno "Di cotte e di crude".

Non si può comunque lasciare tutto alla buona volontà o all'improvvisazione. Ce lo insegnano il grande successo che sta ottenendo l'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo e varie altre manifestazioni, attività e ricerche.

Per il riso si segnala la "IV

International Temperate Rice Conference" tenutasi a Novara, presso la Facoltà di Economia dell'Università del Piemonte Orientale, dal 25 al 28 giugno 2007. Nell'Anno Europeo del-

le Pari Opportunità, si segnala l'Associazione Femminile Agricola "Donne e riso", nata a Vercelli nel 1979, riconosciuta dalla Regione Piemonte fra le Organizzazioni accreditate per la promozione dell'agroalimentare del territorio regionale. L'Associazione si impegna "a promuovere la conoscenza e la coltura del riso, quale prodotto tipico di as-

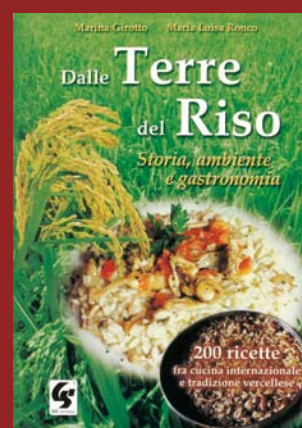


soluta eccellenza e insieme al riso anche il patrimonio d'arte, di cultura, tradizione e ambiente della risaia". Ha dato alle stampe due interessanti vo-

lumi: *Risotti e ancora risotti!* (Santhià, GS editrice, 2000, II e III edizione, con testo in italiano e in inglese, 2003 e 2006) - con una cinquantina di ricette di risotti "messe insieme con cura negli anni e sperimentate in cucina giorno dopo giorno" da Erminia Rosso - e *Riso dolce riso* (Santhià, Tipo-litografia Grafica Santhiatese, 2006, con traduzione in inglese) "conten-

ette di dolci, tutte a base di riso" proposte, nella quasi totalità, dalle socie che si sono rifatte "alla tradizione di famiglia" o ad una elaborazione personale lungamente sperimentata. Diffondendo queste pubblicazioni l'Associazione vuole "evidenziare la grande duttilità del riso, un cereale 'unico' per la sua grande capacità di amalgamarsi ai vari ingredienti, sia dolci che salati e di esaltarne, come nessun altro, aromi e sapori".

Anche la Presidente della Sezione Vercelli-Novara dell'AIIG, Maria Luisa Ronco, con Marina Giroto, merita un plauso per aver dato alle stampe il volume *Dalle terre del riso. Storia, ambiente e gastronomia* (Santhià, GS editrice, 2000). Il libro, nella prima parte, contiene un'interessante presentazione geografico-storica del-



la diffusione del riso con particolare riferimento al Vercellese, mentre nella seconda propone ben 200 ricette che spaziano dalla cucina del "distretto del riso" a quelle di varie regioni italiane e di alcuni paesi europei ed extraeuropei nei quali il cereale assume una notevole importanza nella tradizione alimentare.

Carlo Brusa

