



Il Bollettino di Clio

EDITORIALE

A cura di Saura Rabuiti

“Può darsi che l’histoire à part entière sia un’utopia; ma se c’è una cosa della quale per un verso vale la pena e per un altro è necessario tentare una storia ‘totale’, che ne indaghi caratteri, qualità, strutture organiche e strutture sociali, istituzioni e miti, quella è proprio il cibo nel suo rapporto con l’uomo. Storia del cibo, del suo ambiente, della sua genesi, della sua natura e delle sue trasformazioni... Cibo come epifania dei grandi problemi sociali e del loro atteggiarsi nei secoli...; e cibo come referente dell’immaginario.” (Franco Cardini, *Per una storia a tavola*, De' Lanzi 1994)

L'alimentazione è un fatto fondamentale nella vicenda storica umana.

Il cibo è un bisogno ineludibile dell’essere umano e per alimentarsi l’umanità è andata innanzitutto alla ricerca del cibo, poi lo ha prodotto, conservato, trasportato, trasformato, commerciato, industrializzato, globalizzato. Il rapporto del cibo con uomini e donne è millenario. Il cibo fa parte stabilmente di una realtà geostorica ma è anche frutto di scambi continui e di contaminazioni. E’ piacere, ritualità, relazioni. E’ identità e cultura e strumento per esprimerle e comunicarle. Il cibo è insomma storia a tutto campo o meglio, come afferma F. Cardini, la storia dell’alimentazione è una possibile storia ‘totale’.

Un altro storico, Massimo Montanari, che da anni pratica una storia dell’alimentazione in stretta sintonia con le ‘altre’ storie, nell’intervista che apre questo numero del Bollettino, afferma che “parlando di cibo si può (si deve) parlare di tutto, se no non si capisce nulla”. Storia dell'alimentazione dunque come punto di raccordo di una grande quantità di altri percorsi di conoscenza relativi al passato (dalla storia dell’agricoltura a quella dei commerci, dei trasporti, delle tecnologie, della vita materiale, del paesaggio, delle istituzioni, dei modelli culturali ...), ed anche come storia di intrecci, diramazioni, collegamenti con altre discipline. Storia dell’alimentazione come opportunità di abbracciare, con un colpo d’occhio, molte possibili variabili e di cogliere mutamenti e permanenze.

La storia dell’alimentazione così intesa ha un posto importante nella storiografia, anche in Italia. Massimo Montanari, sulla scia della lezione delle Annales, ha fortemente contribuito al suo rinnovamento tematico e metodologico e ha fatto del cibo un “possibile prisma che permette di ricostruire i rapporti sociali ed economici, la cultura, gli atteggiamenti mentali”; uno specchio delle società, una spia e una conseguenza del complesso intreccio fra cambiamenti e continuità.

Troppo poco si è rinnovata però la storia a scuola. Nei manuali la storia generale resta fondamentalmente inanellata sui tempi brevi della storia politico-istituzionale e la storia dell’alimentazione, lungi dall’essere una chiave di lettura per una storia totale, vi compare ancora come curiosità o al massimo, e saltuariamente, come sottotema, per lo più tragico (carestie, fame), di eventi o processi davvero importanti (la scoperta dell’America ad esempio e non lo scambio colombiano).

Non far entrare la storia dell’alimentazione nel percorso storico a scuola, non è solo rinunciare ad un prezioso “prisma”, è anche rinunciare ad un “grimaldello” comunicativo dalle grandi valenze didattiche. Afferma M. Montanari: “Parlare di cibo sembra semplice, ma non lo è affatto, perché il cibo contiene tutto, parla di tutto. Proprio per questo la storia dell’alimentazione è, sul piano didattico, uno strumento straordinario, che consente di far passare il complesso attraverso il semplice, il difficile attraverso il facile (l’apparentemente facile). È insomma una sorta di grimaldello, che “apre” la comunicazione con temi

familiari ma poi consente, in qualche modo costringe a parlare di ambiente, di economia, di società, di politica, di cultura, di arte, di letteratura, di filosofia. Partendo da un piatto di cuscus, di spaghetti, di tortellini. Quando si imposta un discorso complesso, importante, intellettualmente forte, a partire da un oggetto concreto e conosciuto, la comunicazione è molto facilitata. [...] Se il cibo è cultura, parlare di cibo è un modo efficacissimo per parlare di cultura; e i temi dell'interculturalità, ideologicamente delicatissimi, possono essere introdotti in modo tanto efficace quanto morbido." Storia dell'alimentazione dunque come storia che facilita la comunicazione e rende più semplice ad esempio comprendere la complessità dell'incontro-scontro, alle soglie del medioevo, fra la civiltà romana (del pane) e quella barbarica (della carne), attraverso il concetto di modello alimentare europeo, di cui ci parla M. Montanari; un modello che ancora ci appartiene e che non pensa più il pane senza la carne, né la carne senza il pane. Storia dell'alimentazione dunque come storia che dà dimensione temporale al presente ed è utile all'esercizio del dialogo interculturale.

Il tema del cibo, anche a scuola come nella storiografia, può essere trattato da molte differenti prospettive, utilizzando fonti scritte, materiali, iconografiche, su scale che vanno dal locale al mondiale. E' inoltre particolarmente aggregante e può coinvolgere una pluralità di discipline (dalla storia alla geografia, all'economia, alla letteratura all'arte, alle scienze, al diritto, alla psicologia) e dar luogo a incroci interdisciplinari utili alla lettura di tratti del presente o di problemi non solo economici o politici e sociali. Da dove vengono la spettacolarizzazione del cibo e il quasi morboso interesse verso di esso, diffusi nella nostra società? Come soddisfare in un mondo in cui la popolazione continua a crescere il crescente fabbisogno alimentare?

Questo numero del Bollettino vuole portare l'attenzione degli insegnanti sulla storia dell'alimentazione, sollecitarli a tematizzare il cibo nei loro curricula di storia, stimolare ricerche storico-didattiche sul tema; vuole contribuire ad integrare il tema del cibo nella storia generale.

Il nostro contributo si apre con l'intervista a Massimo Montanari, che ragiona non solo sulle problematiche, le metodologie e i risultati dell'ambito di ricerca denominato Storia dell'alimentazione, ma riflette anche sulle sue valenze nell'insegnamento della storia regalandoci molti utili suggerimenti didattici.

Due contributi poi ci portano fuori dal mondo della scuola, per aprirci ad altre esperienze sul tema attinenti la didattica. I Musei del Cibo della provincia di Parma e la Fondazione Dalmine di Bergamo, istituzioni interessate alla divulgazione del loro patrimonio culturale, si presentano e presentano progetti, percorsi espositivi e attività didattiche applicate al cibo.

Una serie di Esperienze dà conto poi di percorsi didattici, realizzati o in corso di realizzazione in diversi ordini di scuole. Patrizia Bortolini, a partire dal cibo, costruisce nella scuola elementare un Quadro di civiltà delle popolazioni precolombiane (Maya, Aztechi, Incas). Livia Tiazzoldi, nella scuola media, propone un lungo processo di trasformazione (dalla necessità all'alimentazione intesa come scelta consapevole), tematizzato sulla produzione e sul viaggio di alcuni alimenti. Paola Lotti presenta un lavoro di progettazione ed elaborazione, nella scuola superiore, di una guida turistica della città di Padova, giocata tra alimentazione e storia locale. Tutte le esperienze utilizzano molte differenti fonti e realizzano importanti collaborazioni interdisciplinari. Tutte sottolineano la capacità del cibo di suscitare interesse, di facilitare la comunicazione, di rendere semplice il complicato, di dare dimensione storica al presente.

Nella rubrica Letture vengono segnalati l'edizione 2015 della Summer School Emilio Sereni sul tema dei *Paesaggi del cibo* (a cura di G. Bonini) e un libro, *L'Atlante dei futuri del mondo* (a cura di E. Perillo), dai quali ricavare riflessioni, analisi, dati e stimoli per ricerche storico-didattiche sull'alimentazione.

Le Spigolature (a cura di G. Di Tonto) propongono una serie di riflessioni storiografiche, e non solo, intorno al cibo e all'alimentazione, a partire dal rinnovamento degli studi storici sul tema."

Buona lettura e buon lavoro.

LA REDAZIONE

La redazione del Bollettino di Clio (Nuova serie) è costituita da Ivo Mattozzi (Direttore responsabile), Saura Rabuiti (Coordinamento redazionale), Giuseppe Di Tonto, Vincenzo Guanci, Ernesto Perillo