

NARRATI DI GASTRONOMIA

Il valore educativo del cibo

Firenze, 17 marzo 2017

Convitto Della Calza Piazza della Calza, 6 | ore 10-18

INIZIO REGISTRAZIONE PARTECIPANTI ORE 9:00 | PRESCRIZIONE OBBLIGATORIA



1° CONVEGNO NAZIONALE DI ENOGASTRONOMIA

per i docenti degli Istituti Alberghieri

GIUNTI T.V.P.
editori



University of Gastronomic Sciences
Università degli Studi
di Scienze Gastronomiche

Narrati di Gastronomia

Il cibo, un patrimonio materiale e immateriale

Piercarlo Grimaldi

Firenze 17/3/2017



University of Gastronomic Sciences
Università degli Studi
di Scienze Gastronomiche

 **GIUNTI T.V.P.**
editori

Scopo della relazione è:

- Approfondire il tema della gastronomia come patrimonio immateriale che sta alla base dello sviluppo evolutivo dell'uomo e del suo farsi di umanità.
- Evidenziare come il cibo rappresenti il sostrato simbolico più profondo dei miti e dei riti che scandiscono il calendario della vita dell'uomo.
- Mettere in luce come nella società post-moderna il cibo diventi parte costitutiva dell'orizzonte cognitivo umano, poiché recupera i tratti affettivi e identitari che l'uomo della complessità dissipa quotidianamente nel trascorrere tra tempi e spazi sociali e produttivi differenti e strumentali.

Nella relazione

- Si approfondirà il tema dello spirito della vegetazione, il pianto vegetale.
- Si analizzeranno esempi di iconografia che illustrano tratti fondamentali di questa visione magico-religiosa contadina.
- Si offrirà un esempio di recupero della tradizione nella narrazione contemporanea del cibo.

Lo spirito della vegetazione

- Il tema dello spirito della vegetazione è giunto a noi ben documentato nel sud Italia grazie alle indagini di Ernesto De Martino (1908-1965).
- Per quanto riguarda il nord-ovest, la letteratura etnografica è priva di attestazioni.
- Una ricerca condotta nel corso di più decenni ha portato alla luce il pianto vegetale al Nord con varianti interessanti rispetto al Sud.

Simboli, tradizione, ...

- L'orizzonte della tradizione contadina è una foresta di simboli e di segni.
- I cereali erano le colture principali dell'Europa continentale e mediterranea.
- In particolare, l'Italia era definita da un paesaggio cerealicolo.
- Per questo, approfondiremo il tema dello spirito della vegetazione attraverso il grano.

... il risveglio della natura...

- Il contadino della tradizione contribuiva a destare magicamente la natura dopo il riposo invernale attraverso un complesso sistema rituale di inizio d'anno.

Pieter Bruegel il Vecchio,
«La battaglia tra Carnevale e Quaresima»,
Olanda, 1559



... e la mietitura

- Il contadino della tradizione quando giunge al tempo del raccolto si riconosce come datore di morte poiché deve uccidere la vegetazione che ha magicamente risvegliato e coltivato.
- Per superare questo tragico momento connesso all'animismo vegetale, il contadino mette in campo una serie di riti perché la morte del grano non sia perpetua, perché il grano mantenga vivo il suo «spirito».
- Per questo motivo depotenzia ritualmente la sacralità del vegetale.

Lo spirito del Grano

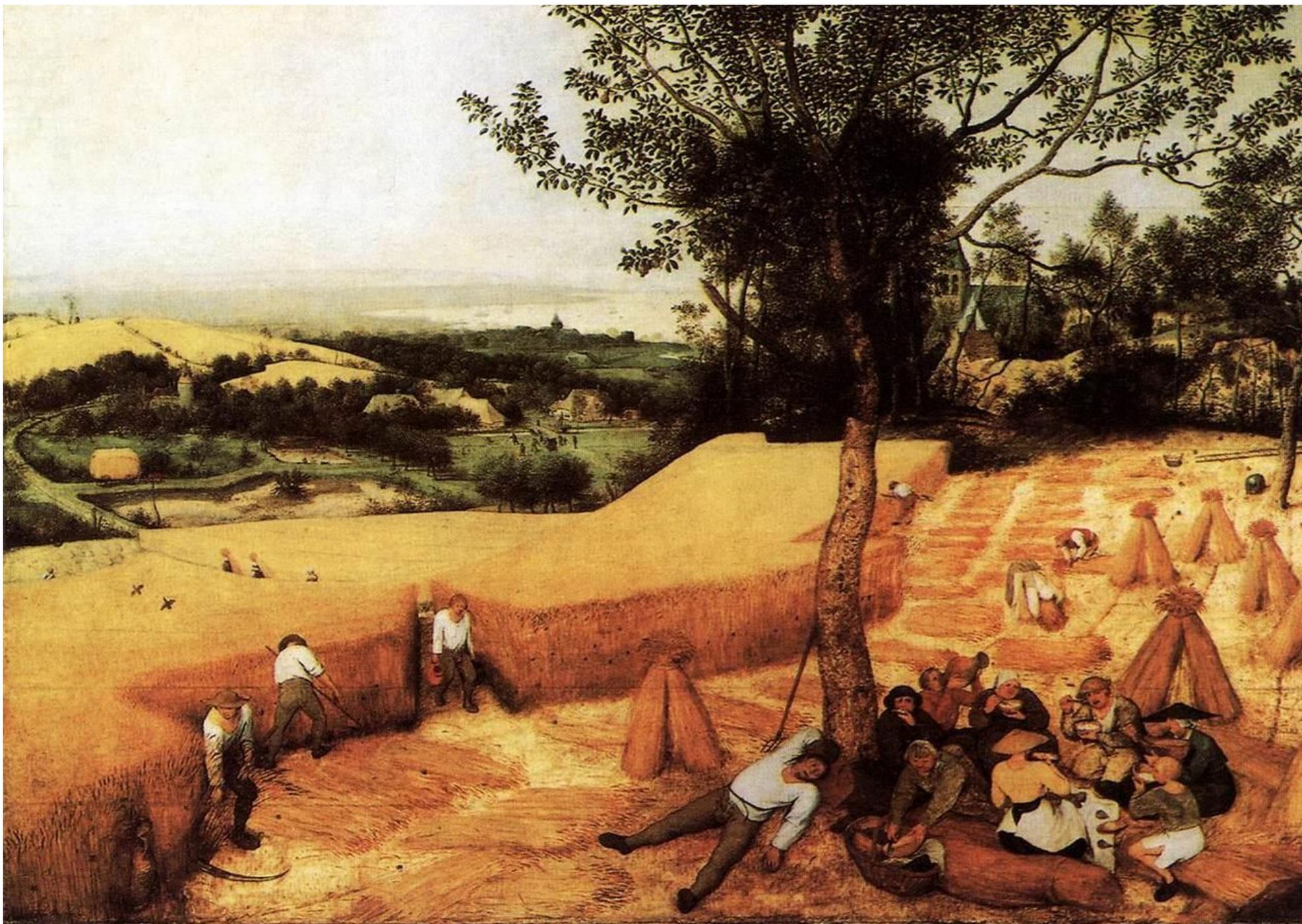
- Lo spirito del grano è simboleggiato dalla quaglia, dalla lepre, dagli animali che vivono nel campo di grano e fuggono durante la mietitura.



Villadossola,
Chiesa di san Bartolomeo,
Sec. XII

Il paesaggio di Bruegel

- Questa narrazione mitica è ampiamente rappresentata da un quadro di Pieter Bruegel il Vecchio che raffigura paesaggi e mondi che sono esattamente la condizione contadina nel 1500.
- Questa «fotografia» consegnataci da Bruegel è ancora vera nelle nostre campagne del primo Novecento.



Pieter Bruegel il Vecchio, «Estate», Olanda, 1565

L'insidia del meriggio



Il taglio del grano



Lo spirito del grano



L'ultimo covone





Pieter Bruegel il Vecchio, «Nozze di Contadini», Olanda, 1568

L'ultimo covone



Lo spirito del grano

- L'iconografia dello spirito del grano si può osservare anche nell'arte sacra popolare presente nel romanico.
- A Villadossola, in val Dossola, è possibile ricostruire il lessico animistico del cerchio del tempo che scandisce il trascorrere delle stagioni.

La nascita dello spirito del grano



«Terra arata»
Villadossola
Chiesa di san Bartolomeo
sec. XII)



«La Spiga»
Villadossola
Chiesa di san Bartolomeo
sec. XII)



«La spiga si anima»
Villadossola
Chiesa di san Bartolomeo
sec. XII)



«Lo spirito del grano è desto»
Villadossola
Chiesa di san Bartolomeo
sec. XII)

Grammatica dello spirito del grano



Vecchie e nuove narrazioni

- La modernità degli ultimi decenni ha portato ad una narrazione del cibo sempre più strumentale.
- Il cibo è visto come merce, energia per il corpo, elemento disumanizzato.
- La nuova narrazione del cibo è antidoto a questo fordismo alimentare.
- Nel momento in cui il cibo diventa oggetto simbolico si depotenzia l'effetto di mercificazione del prodotto.
- Tracciare nuove narrazioni dei prodotti della terra è combinare i segni del presente con quelli della tradizione.
- A partire dallo spirito del grano l'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche ha narrato la birra Baladin.

La narrazione della terra

- Il filmato narra un preciso prodotto gastronomico, la birra, mettendo in evidenza l'origine, gli ingredienti, il lavoro, la terra da cui esso si produce.
- Il senso della terra, di radicamento, è costruito su un duplice registro:
 - La precisa narrazione di un paesaggio agronomico;
 - Il recupero della tradizione, del gioco, del dato folklorico che punteggiava, spiegava, dettagliava, concretizzava l'essere della campagna nel mondo contadino.

Una nuova narrazione

- La narrazione della birra Baladin si fonda sul magismo dello spirito del grano.
- Il gioco infantile rappresentato nel video testimonia di come la pratica folklorica del pianto vegetale che vede nel grano non una semplice pianta ma una presenza viva e animata fosse ancora presente nel corso del Novecento.
- Recuperare questo tratto folklorico quindi dà profondità mitica al prodotto di Baladin ed è l'esempio di un narrato di gastronomia.

«BALADIN: Perché la birra è terra»



Regia:
Dario Leone
Da un'idea di:
Piercarlo Grimaldi
Italia, 2016

5'

Concludendo

- Un narrato di gastronomia parte dai più profondi tratti mitico rituali e magici del passato per raccontare il presente.
- Diventa strumento per fornire valori culturali al prodotto alimentare ed al consumatore.

Piercarlo Grimaldi
rettore@unisg.it

GRAZIE



University of Gastronomic Sciences
Università degli Studi
di Scienze Gastronomiche

GIUNTI T.V.P.
editori