

Ritrovarsi a tavola nel Settecento

Da venerdì a Genova "Cucina d'epoca". Tre giorni di eventi per riscoprire i gusti del XVIII secolo

Lucia Compagnino /

GENOVA

La gastronomia come chiave di volta per raccontare un'epoca. Descrivendone le pratiche sociali, le scoperte scientifiche, le intuizioni del pensiero, della letteratura, dell'estetica. Ma anche l'economia, la politica, l'urbanistica, la quotidianità degli esercizi e degli equipaggi.

È questo il taglio del festival Cucina d'epoca, che si svolge da venerdì a domenica fra Eatatly al Porto Antico e Palazzo Ducale, voluto da Luca Bizzarri e Serena Bertolucci, presidente e direttrice di Palazzo Ducale, con i direttori del Festival della Comunicazione Danco Singer e Rosangela Bonsignorio. Questa prima edizione del festival, che prosegue a cadenza annuale, è dedicata al Settecento.

«Il cibo è un tema centrale nella vita dell'uomo di ogni epoca ed è un punto di vista privilegiato per spiegare la storia» spiega il direttore scientifico del festival Massimo Montanari, storico e docente di Storia medievale presso l'Università di Bologna, dove insegna anche Storia dell'alimentazione e dirige il Master europeo in Storia e cultura dell'alimen-

tazione. E anticipa «sono anche troppi, negli ultimi anni, gli eventi dedicati al cibo, tema alla moda e quindi abusato. Questo sarà un evento divulgativo e divertente ma con un taglio culturale stringente».

Esaranno tre giorni di incontri, dibattiti, performance e degustazioni, fra cibo di strada e alta gastronomia. Protagonisti uomini e donne di scienza, cuochi, scrittori, storici, letterati, filosofi, attori e musicisti.

Perché il secolo dei lumi? «Ogni edizione ci dedicheremo a un'epoca diversa e il Settecento si presta al debutto perché è un periodo abbastanza lontano da noi da incuriosire ma non così distante da non avere punti in comune con la

nostra vita» dichiara. Nascono infatti allora alcuni concetti oggi cruciali, quando si parla di alimentazione, come natura e territorio.

«Si superano l'interpretazione di cucina come artificio e l'eccessiva complessità del gusto rinascimentale e barocco per riscoprire i sapori semplici e naturali – dice Montanari – e si inizia a parlare di cibo del territorio. La prima denominazione territoriale a livello legislativo, con il vino Chianti, è di

questo periodo. Di dieta vegetariana si parla nel Settecento ma anche molto prima, sempre però in relazione al tema dell'animalismo, non dell'ambientalismo come si fa oggi».

Nel diciottesimo secolo si diffondono nelle classi più alte gli alimenti di origine americana: il mais, le patate, il pomodoro. Nei salotti si bevono caffè e cioccolata.

Per calarsi meglio nello spirito del secolo, il festival si apre con una cena d'epoca, venerdì alle 21 da Eatatly, con contorno di musiche e letture.

Fra i relatori di sabato e domenica si segnalano Nicola Perullo, docente di estetica all'università di Pollenzo, che parlerà del gusto e del dibattito che si avvia proprio nel Settecento. È soggettivo o oggettivo? Legato all'istinto o all'educazione? Gino Ruozzi, che insegna Italianistica, parlerà di cucina in letteratura, da Goldoni a Parini a Casanova.

Lo storico Alessandro Barbero racconterà di quando le classi agiate europee spostarono le ore dei pasti, e il pranzo a metà pomeriggio diventò uno

status symbol. E Alberto Capatti, già rettore a Pollenzo, parlerà dei vegetariani, che a quel tempo venivano chiamati pitagorici.

Del ricco programma fanno parte anche tre laboratori: uno, dedicato ai bambini dai 5 agli 11 anni, parte da un docu-

mento conservato all'Archivio di Stato di Genova e datato 3 marzo 1746 che descrive un pranzo del doge Giò Francesco Brignole Sale per affrontare le tradizioni alimentari del periodo, gli usi e i costumi dei patrizi genovesi, l'allestimento della tavola, i vezzi culinari di un secolo ricco di cambiamenti. Un altro fa giocare i partecipanti, dagli 8 ai 12 anni, con le new entry sulle tavole settecentesche e l'ultimo, per tutte le età, è una prova di manualità nella preparazione delle trofie: formato di pasta tanto e amato, naturalmente in abbinamento con il pesto, quanto difficile nella realizzazione, per la sua caratteristica forma attorcigliata. E una "Bottega del caffè" dove si ripercorre il lungo viaggio dal chicco alla tazzina in forma di spettacolo, con musica, esperimenti scientifici e degustazione finale. —



La rievocazione del lavoro in una cucina del Settecento

FOTOGRAFIA DIGITALE
LA GUIDA ESSENZIALE PER OPERARE
DALLA FOTOGRAFIA ALLO SCAMBIO
E ALLA VENDITA
E. GEMELLI

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato