

L'EVENTO

L'ultima rivoluzione? Meglio farla a tavola

di Gianluca Durno

È passata alla storia come l'Epoca dei Lumi, della fiducia nella Ragione e del sapere aude, come scriveva Immanuel Kant nella lettera Risposta alla domanda: che cos'è l'Illuminismo del 1784. Sono gli anni delle rivoluzioni con la R maiuscola: quella francese e quella americana, ovviamente.

Senza dimenticare la terza, meno nota, ma che avrà ripercussioni sulla vita di milioni di persone: la rivoluzione gastronomica. Se è vero che "a pancia piena si ragiona meglio", come vuole il detto, non sarà un caso che sia proprio il '700 il secolo in cui nasce, o quantomeno, si manifestano i prodromi della cucina moderna.

Questo fine settimana si potrà fare un salto indietro nel tempo per capire davvero la portata delle novità introdotte in quegli anni. La navicella spaziale sulla quale salire è la prima edizione del festival Cucina d'Epoca, organizzato da Danco Singer, patron del festival della Comunicazione, in collaborazione con la Fondazione Palazzo Ducale.

Saranno tre giorni, a partire da domani, dedicati alla cucina e al cibo, con cene, laboratori e talk in cui prenderanno la parola esperti e storici come Massimo Montanari, docente dell'alimentazione all'università di Bologna, e Alessandro Barbero, professore di Storia medievale all'università del Piemonte orientale. I protagonisti saranno i piaceri della tavola nel secolo dei Lumi.

Un periodo di grandi cambiamenti, in cui l'imperativo divenne "riconquistare i sapori naturali e la semplicità dei prodotti", allontanandosi dall'eccessiva complessità del gusto del pe-

riodo barocco.

Chissà cosa mangiavano in Francia alla corte di Maria Antonietta, o in Italia, alla tavola dei pensatori come Cesare Beccaria e Pietro Verri. Chissà quali erano i piatti forti nelle osterie popolari e nelle locande sulle strade dei viandanti.

Frittate, torte, carni grasse e magre accompagnate da salse; la pasta, ovviamente e, incredibile a dirsi, verdure e ortaggi per una dieta che oggi si direbbe vegana, ma che al tempo del Marchese De Sade veniva chiamata Pitagorica.

Queste sono solo alcune delle portate della cena d'epoca, a tema settecentesco, che questo venerdì verrà preparata tra le vetrate del ristorante Eataly al Porto Antico.

«Sarà un viaggio nella cucina dell'Epoca dei Lumi», spiega Singer, periodo in cui vengono poste le basi per il gusto moderno. Ma rivoluzionario che fosse, dal '700 a oggi sono passati più di trecento anni e tra le nostre preparazioni e quelle degli chef delle regge europee ci sono notevoli differenze.

Scoprirle sarà il gioco della serata che impegnerà i convitati tra un piatto e l'altro, accompagnati dalle note del musicista Stefano Beltrami che eseguirà al violoncello Suites di Johann Sebastian Bach. Durante la serata ci sarà spazio anche per le letture: l'attrice genovese Yuki Assandri reciterà una breve riflessione di Pietro Verri sulla necessità di abbandonare "pesantezze e complicatezze per un'alimentazione più semplice e naturale", a cui seguiranno passi di Rousseau e La Salle.

Un festival dedicato ai golosi che continua sabato e domenica nella sala del Maggior consiglio a palazzo Ducale: con Massimo Montanari (sabato alle 10) in

Cambiano le idee, cambiano i sapori inizia la parte dedicata agli interventi degli storici, che continuano con Nicola Perullo, Danilo Gasparini e molti altri, fino alla chiusura di Alessandro Barbero domenica alle 12 con A che ora si mangia?.

Non mancherà una parte dedicata ai laboratori in cui anche i bambini potranno divertirsi con la cucina.

**Scatta la prima
edizione del festival
Cucina d'Epoca,
organizzato da
Danco Singer**

S'inizia con Il pranzo del Doge, sabato nel porticato del Ducale sabato, e si prosegue con Chef-ziati illuminati e "L'intursoia delle trofie".

«Questo è un festival genovese, ma con ambizioni nazionali – spiega Singer – Il nostro obiettivo è far conoscere il cibo e la cucina attraverso i processi storici culturali e sociali che li hanno determinati. Un percorso non solo gastronomico, ma anche culturale che svilupperemo in modo empirico con laboratori in cui permettere al gusto di esaltarsi».

E a pancia piena, come vuole il motto, si ragiona sempre meglio.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

► **La storia**
La magia del secolo dei Lumi: questo fine settimana si potrà fare un salto indietro nel tempo per capire davvero la portata delle novità introdotte in quegli anni

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





► Le iniziative

Tre giorni, a partire da domani, dedicati alla cucina e al cibo, con cene, laboratori e talk in cui prenderanno la parola esperti e storici



► Protagonisti

Appuntamenti con i docenti Massimo Montanari, (Alimentazione, Bologna) e Alessandro Barbero, (Storia medievale, Piemonte Orientale)



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