



EVENTI CULTURALI

INFORMAZIONE ARTE CULTURA FOOD&WINE EUROPA

[Home](#) [La rivista](#) [Contatti](#) [Abbonamenti](#) 

“I racconti della tavola”, il nuovo podcast di Massimo Montanari ripercorre la nostra storia attraverso la cucina e le pratiche gastronomiche

by **Redazione**
34 MINUTI AGO**COMUNICATI STAMPA** **EVENTI ITALIA**

No comments



0 shares

“I racconti della tavola”, il nuovo podcast di Massimo Montanari ripercorre la nostra storia attraverso la cucina e le pratiche gastronomiche

Cerca ...

Cerca

CATEGORIE PRINCIPALI

- Angoli di lusso
- Arte e cultura
- Arte e moda
- Attualità e informazione
- Cinema
- Comunicati Stampa
- Il personaggio
- Libri
- Politica nazionale
- Politica internazionale
- Teatro
- Vettrine di gusto
- Wine & Luxury

La serie originale prodotta da Frame – Festival della Comunicazione per RaiPlay Sound intreccia aneddoti, storie incredibili e curiosi personaggi famosi, alla scoperta di un'identità culinaria che si tramanda da secoli

“I racconti della tavola” è la nuova serie podcast prodotta da Frame – Festival della Comunicazione e scritta da Massimo Montanari – professore all'Università di Bologna, fondatore del master in “Storia e cultura dell'alimentazione” e direttore scientifico di Cucina d'epoca, spinoff del Festival della Comunicazione – che l'ha ideata insieme a Danco Singer. Dieci episodi disponibili gratuitamente su Rai Play Sound e su framecultura.it/i-racconti-della-tavola, che conducono l'ascoltatore in un viaggio attraverso i secoli, fra i banchetti sontuosi di nobili e imperatori, sommi poeti e personaggi famosi. Dieci storie che raccontano con ironia il magico mondo della tavola e della cucina, arricchite di informazioni e aneddoti di ogni tipo, ripresi da testi di tutte le epoche in cui piacere e abbondanza regnano sovrani.

La cucina è un elemento primario delle attività umane e delle identità collettive. Perciò la storia delle consuetudini alimentari e delle pratiche gastronomiche non è una storia



‘piccola’, ma a tutto tondo, dai modi di produzione, di approvvigionamento e di distribuzione fino alle tecniche di conservazione, di preparazione e di consumo. Tra riferimenti scientifici alla dietetica, immaginari condivisi e valori simbolici (sociali, politici, religiosi), tutto ciò è espressione di ciò che siamo soliti chiamare ‘civiltà’, un insieme di riferimenti materiali e mentali profondamente sedimentato nella vita degli uomini, fatto di tradizioni e innovazioni continue, specchio fedele della società e strumento per rappresentarla. L’interesse dello storico per il consumo alimentare, per la cucina e per le forme conviviali non mira a costruire una storia ‘diversa’, ma vuole essere un ‘modo’ diverso di fare storia. Così la serie podcast raccoglie racconti che sono sistematici confronti a tutto campo tra passato e presente, che si illuminano a vicenda.

In ogni puntata vengono uniti due elementi narrativi. Da una parte un singolare aneddoto in cui è coinvolto un celebre personaggio della storia o della letteratura, che rivela strani costumi, usanze, bon ton e mode culinarie di epoche passate, sensibilità perdute e ritrovate. Dall’altra una curiosità su ingredienti e spezie, sui loro usi regionali e d’oltralpe, sugli abbinamenti con vino, birre, tè e bevande esotiche, sull’origine insospettata di alcuni piatti ormai consueti sulle nostre tavole.

Il podcast ci conduce nel ‘Paese della Cuccagna’, l’immaginario luogo di delizie dove benessere, abbondanza e piacere sono alla portata di tutti. Con un salto indietro nei secoli, eccoci alla Corte di Bentivoglio a Bologna, invitati a un pranzo di nozze che ci dà l’opportunità di conoscere le abitudini gastronomiche del tempo e i valori sociali e politici legati al cibo. Mentre in occasione di un banchetto in onore dell’imperatore Carlo V, organizzato da Bartolomeo Scappi – cuoco di grande notorietà e autore del più importante ricettario italiano di fama rinascimentale – scopriamo i rapporti tra cucina di corte e cucina popolare.

Tra gli aneddoti curiosi spicca quello dedicato a Dante Alighieri, invitato a pranzo da Roberto d’Angiò, re di Napoli, diede da mangiare e da bere alle sue vesti strofinandoci sopra la carne e versandosi il vino addosso. Invece Adelchi, principe longobardo sconfitto da Carlo Magno, intrufolandosi di nascosto al banchetto del suo vincitore per lanciargli un messaggio di potenza, ostentò un appetito animalesco così poderoso da riuscire a conquistare il neovincitore stesso. In conclusione si giunge a Pellegrino Artusi, che col suo libro di cucina (1891) contribuisce a rafforzare la cultura nazionale, riprendendo in modo nuovo le modalità storiche con cui quell’identità si era costruita nei secoli: non essere tutti uguali, ma condividere le diversità locali.

Il podcast è nato da un’idea di Massimo Montanari e Danco Singer ed è prodotto da Frame-Festival della Comunicazione per Rai Play Sound. I testi e la voce principale sono di Massimo Montanari. La seconda voce è di Giorgia Carnevale. La supervisione editoriale è di Silvia Di Pietro e Veronica Scazzosi. La post-produzione, il sound design e le musiche sono di Diego Minach.

La serie “I racconti della tavola” è disponibile ai seguenti link:
<http://www.framecultura.it/i-racconti-della-tavola/>
<https://www.raiplaysound.it/programmi/iraccontidellatavola>

Informazioni: www.festivalcomunicazione.it

Facebook: @FestivalComunicazione | Twitter: @FestivalCom | Instagram: @festivalcom

Principali piattaforme podcast: festivalcom Canale Youtube: Festival della Comunicazione, Camogli

RELATED POSTS



ARCHIVI

Seleziona mese

GLI AUTORI

Seleziona Autore...

REGISTRAZIONE

ISSN 1827-6318 Registrato al Tribunale Civile di Roma sezione Stampa: n. 133 dall'1/04/2005.

<https://www.odg.it/legge-n-47-1948/24253>

Editore - Direttore responsabile:
 Giornalista Filomena Pacelli.

