

La storia in tavola: cena e narrazione sulla cucina del contado milanese

GIORGIO UBERTI - ASSOCIAZIONE DI PROMOZIONE SOCIALE POPHISTORY

Il progetto intende illustrare la riflessione di PopHistory attorno a un concetto basilare della Public History: con quali strumenti far avvicinare alla storia di un territorio un pubblico nuovo? Il cibo e la convivialità della tavola sono state la risposta: scoprire le origini degli ingredienti e dei piatti tipici gustandoli insieme. La proposta è stata accolta da Mare Culturale Urbano, un'impresa sociale che gestisce una cascina milanese e che ha messo a disposizione la propria cucina. Da lì il progetto si è definito attraverso alcuni mesi di ricerche di tre storici della nostra associazione sulla storia della cucina milanese.

L'attenzione si è focalizzata sui prodotti, le colture e il paesaggio agricolo del contado milanese per offrire al pubblico una prospettiva che rispecchiasse l'identità del luogo che avrebbe ospitato l'evento, in modo da ottenere un'esperienza immersiva. Al termine della ricerca sono stati forniti alla cucina di mare culturale urbano una rosa di piatti tipici, che sarebbero stati rivisitati dal ristorante per andare incontro al gusto contemporaneo ma senza perdere il legame con il contesto storico. Concordate tempistiche della cena e slot di intrattenimento a disposizione, i tre ricercatori hanno a quel punto confezionato una sceneggiatura di voci e immagini da proiettare. La narrazione accompagnata alla cucina ha incuriosito il pubblico. Il ristorante ha accolto ben 81 persone, che hanno seguito l'intrattenimento storico-gastronomico suscitando in modo spontaneo quell'interazione con i ricercatori tanto cara alla Public History.

