

PANEL 19A

“ALIMENTARE” LA STORIA: CIBO E TRADIZIONE CULINARIA COME ELEMENTI DEL (E PER IL) PATRIMONIO CULTURALE.

Coordinatore\Chair: Igor Pizzirusso (PopHistory ETS)

Parole chiave: territori, comunità, alimentazione, tradizione, patrimonio culturale, storia locale, musei

Il rapporto tra alimentazione e patrimonio culturale è profondo e complesso. L'alimentazione non è solo una necessità biologica, qualcosa di esclusivamente legato alla nutrizione, bensì un elemento chiave della cultura di una società. Così anche il cibo è, a tutti gli effetti, un veicolo in continua evoluzione per la trasmissione di identità, tradizioni e storie culturali. I piatti e le ricette tramandate di generazione in generazione rappresentano una forma di patrimonio culturale; ogni cultura ha le proprie specialità, tecniche di preparazione e modi specifici di consumare il cibo. Molti cibi sono inoltre associati a riti religiosi, festività o eventi speciali; la loro preparazione e il loro consumo spesso svolgono un ruolo centrale in queste occasioni, contribuendo a definire l'identità culturale. Il cibo è poi legato anche al modo in cui le persone lo coltivano, lo producono e lo propongono, elementi che derivano naturalmente dalla geografia e dal clima di una regione, ma anche dalle vicende storiche di cui è stata teatro nel corso dei secoli, incluse migrazioni e scambi culturali che inevitabilmente hanno portato alla fusione di tradizioni culinarie.

Ecco perché è sempre più fondamentale che l'enogastronomia sia parte del racconto espositivo di musei e siti del patrimonio culturale che intendano disvelare in profondità la complessità sociale del nostro passato. Questo elemento non dovrebbe però essere solo una componente narrativa: l'esperienza diretta e interattiva con le pietanze e con la loro preparazione permette di certo una maggiore immersività, ma anche di evidenziare con più chiarezza come il patrimonio enogastronomico sia intimamente correlato alle tradizioni in senso più generale e come esso sia, in fin dei conti, il prodotto di una inesorabile stratificazione storica e culturale. In un simile quadro, acquistano particolare significato anche le attività inerenti al turismo esperienziale, capace anche più di un museo di avvicinare un pubblico spesso inconsapevole degli aspetti più squisitamente storici legati all'atto della produzione e delle modalità di consumo.

Il panel dà conto di alcune esperienze interessanti e significative, cercando di evidenziarne virtù e problematiche, prima fra tutte la tendenza alla spettacolarizzazione del cibo molto in voga nei mass media.

“Feeding” history: Food and culinary tradition as elements of (and for) cultural heritage.

Keywords: territories, communities, food, tradition, cultural heritage, local history, museums

The relationship between food and cultural heritage is deep and complex. Food is not just a biological necessity, something exclusively related to nutrition, but a key element of a society's culture. So too, food is, to all intents and purposes, a vehicle for the transmission of identity, traditions and cultural histories. Recipes handed down from generation to generation represent a form of cultural heritage; each culture has its own specialities, preparation techniques and specific ways of consuming food. Many foods are also associated with religious rites, festivals or special events; the preparation and consumption of specific foods often play a central role on these occasions, helping to define cultural identity. Food is also linked to the way people cultivate and produce it, which derives from the geography and climate of a region, but also from the historical events that have passed through it over the centuries, including migrations and cultural exchanges that have often led to the fusion of culinary traditions.

This is the reason why it is increasingly crucial that food and nutrition (including wine) be part of the exhibition narrative of museums and heritage sites that aim to unveil in depth the social complexity of our past. However, the culinary element should not only be a narrative component. The direct and interactive experience with food and its preparation certainly allows for greater immersiveness, but also to highlight more clearly how this is extremely related to traditions in a more general sense and how everything is the product of an inexorable historical and cultural stratification. In such a framework, the activities inherent to experiential tourism, capable even more than a museum of approaching a public that tends to be rather unaware of all these aspects, acquire particular significance.

The panel gives an account of some interesting and significant experiences, attempting to highlight their virtues and problems, first and foremost the tendency towards the spectacularisation of food much in vogue in the mass media.

Camilla Zucchi (Università di Salerno), La festa nella festa: il Rione Darsena al Carnevale di Viareggio.

Già l'etimologia del termine *carnevale*, da *carnem* e *levare* riferito al banchetto d'addio alla carne da tenersi il Mercoledì delle Ceneri, proietta in una dimensione intimamente legata al cibo, agli eccessi enogastronomici prima dei divieti. Nato nel 1970, il Carnevale darsena, noto ai locali come Rione Darsena, in quanto ubicato nel quartiere omonimo, rappresenta una delle tante attrazioni, anche gastronomica, della manifestazione viareggina, ormai giunta alla sua 151esima edizione. Ma in che cosa consiste? Si tratta di una festa rionale che, oltre ai tradizionali divertimenti quali sfilate di maschere a tema e balli tipici del carnevale in generale, esprime la propria identità tramite la cucina. Viareggio, difatti, nasce intorno al suo porto: questa origine marinara ne ha da sempre caratterizzato la sua

vocazione navale e turistica, sbocciata nel XIX secolo. Nei cinque giorni di Carnevaldarsena, i numerosi volontari si offrono di cucinare e servire i piatti della tradizione locale: si spazia dal risotto seppie e bietola o al nero alle penne alla marinara, dal fritto di mare al polpo e patate fino alle classiche seppie in zimino. Rivendicati con orgoglio, questi piatti, uniti alla festa, hanno costituito, con il passare di più di cinquant'anni, il patrimonio degli abitanti e della zona, a tal punto da coinvolgere lo chef stellato Cristiano Tomei per festeggiare con un piatto *ad hoc* il traguardo dei cinquant'anni nel 2020: il "tordello" ripieno di patate col ragù di polpo. Una comunità legata non solo da una prossimità territoriale, ma dal vanto di una tradizione nella tradizione, di una festa nella festa, dove, invece di proporre i classici dolcetti di carnevale come chiacchiere, frittelle o zeppole, ci si ritrova per cucinare ciò che il territorio da sempre offre al turista.

A party within a party: the Darsena district at the Viareggio Carnival.

Already the etymology of the term *carnevale*, from *carnem* and *levare* referring to the farewell banquet of meat to be held on Ash Wednesday, projects into a dimension intimately linked to food, to the food and wine excesses before the Easter bans. Born in 1970, Carnevaldarsena, known to locals as Rione Darsena because it is located in the district of the same name, represents one of the many attractions, including gastronomic ones, of the Viareggio event, now in its 151st edition. But what does it consist of? It is a district festival that, in addition to traditional entertainment such as parades of themed masks and dances typical of carnival in general, expresses its identity through cuisine. Viareggio, in fact, was born around its port: this maritime origin has always characterised its naval and tourist vocation, which blossomed in the 19th century. During the five days of Carnevaldarsena, numerous volunteers offer to cook and serve traditional local dishes: from risotto with cuttlefish and Swiss chard to penne alla marinara, from fried seafood to octopus and potatoes to the classic cuttlefish in zimino. Proudly claimed, these dishes, together with the party, have constituted the heritage of the inhabitants and the area over the course of more than fifty years, to the point of involving Michelin-starred chef Cristiano Tomei to celebrate the milestone of fifty years in 2020 with an *ad hoc* dish: the 'tordello' stuffed with potatoes and octopus ragout. A community linked not only by a territorial proximity, but by the pride of a tradition within a tradition, of a festival within a festival, where, instead of proposing the classic carnival sweets such as chiacchiere, frittelle or zeppole, people get together to cook what the territory has always offered tourists.

Alice De Matteo (Università di Salerno), A pranzo al Museo dell'Emigrazione Italia di Genova.

11 maggio 2022: Genova inaugura il Museo dell'Emigrazione Italiana. Situato presso il quartiere di Pré, il MEI è ospitato dalla Commenda di San Giovanni, edificio di origine medievale che accolse viaggiatori e proscritti, immigrati e fuoriusciti nei suoi locali d'albergo, osteria e farmacia.

Il racconto delle molteplici storie di coloro che condivisero il pernottamento nel quartiere di Pré adiacente all'area portuale prima di imbarcarsi per nuove destinazioni è l'obiettivo del MEI. La figura del migrante è la protagonista del complesso museale che ne trasmette informazioni biografiche, sociali e politiche attraverso strumenti multimediali. Tra questi, si distingue la *tavola digitale* dove il visitatore ha la possibilità di avvicinarsi alla comprensione dell'esperienza migratoria attraverso la "degustazione" dei pranzi di fuoriusciti durante le diverse epoche.

Altamente frequentato da turisti, invitati soprattutto dall'Associazione Italiani nel Mondo e curiosi di conoscere un fondamentale aspetto della storia nazionale e globale, il MEI è oggi uno dei principali poli museali del paese. Il presente contributo, concentrandosi sullo strumento narrativo della "tavola digitale", intende riflettere sulle potenzialità turistico-didattiche ad essa connesse canalizzando lo sforzo divulgativo nel racconto del fenomeno del fuoriuscitismo italiano di età risorgimentale.

Lunch at the Museum of Italian Emigration in Genoa.

11 May 2022: the city of Genoa inaugurates the Museum of Italian Emigration. Located in the Pré district, the MEI is housed in the Commenda di San Giovanni, a medieval building hosting travelers and outcasts, immigrants and exiles in its hotel, tavern and pharmacy.

MEI's goal is to narrate the multiple stories of those who shared an overnight stay in the Pré district adjacent to the port area before embarking on new destinations. The figure of the migrant is the protagonist of the museum complex, which conveys biographical, social and political information through multimedia tools. Among these, the digital table stands out, where the visitor can approach the understanding of the migratory experience through the "tasting" of the lunches of outsiders during the different eras.

Highly frequented by tourists invited mainly by the Association of Italians in the World and curious who aim to learn about the history of migrations, MEI is now one of the country's main museum centers. The present contribution, focusing on the narrative tool of the "digital table", intends to reflect on the tourist-didactic potential connected to it by channeling the popularizing effort into the tale of the phenomenon of Italian exile in the Risorgimento period.

Igor Pizzirusso (PopHistory ETS), La storia in tavola nelle cascine del contado milanese.

L'idea di analizzare e raccontare l'intenso rapporto tra alimentazione, territorio e contesto storico in cui le ricette e gli ingredienti si sono consolidati nell'uso comune nasce principalmente da un concetto basilare della Public History: con quali strumenti far avvicinare alla storia del territorio o di una comunità un pubblico nuovo rispetto a chi è già sensibile all'argomento? Il cibo e la convivialità della tavola sono stati la risposta, che ha dato poi vita al progetto "La storia in tavola". Partendo da una solida ricerca storica, "La

storia in tavola” propone un percorso cronologico dal Cinquecento e al primo Novecento, in cui viene raccontata l'introduzione e la diffusione di alcuni ingredienti tipici nelle pietanze del contado milanese, intervallate dalla degustazione di cibi che hanno alla base proprio quegli stessi ingredienti.

Il luogo ideale in cui questa narrazione può sviluppare un profondo rapporto di senso con la storia e l'ambiente circostante sono le cascine, per diversi secoli cardine sociale ed economico imprescindibile intorno al capoluogo lombardo e in discreta parte inglobate nel tessuto urbano all'epoca del boom economico. A lungo neglette e dimenticate in molti casi (ma non mancano le eccezioni), negli ultimi decenni le cascine sono state oggetto di diversi progetti e interventi di recupero che le hanno tramutate a volte in poli di aggregazione culturale, altre in veri e propri musei etnografici in cui ritrovare oggetti, usi e costumi di un passato percepito come remoto e invece ancora piuttosto recente. Mettere in comunicazione queste realtà con le tradizioni alimentari è dunque lo scopo de “La storia in tavola”, che intende dunque costruire un legame evidente e forte tra territorio e tradizione culturale, sociale ed economica (e quindi anche alimentare). Una sfida che, tuttavia, non si è presentata priva di difficoltà, anche a causa di una ricettività peculiare e selettiva dei possibili interlocutori attivi sul territorio, più attenti al lato estetico, quasi spettacolarizzato del cibo - derivato dai tanti showcooking presenti oggi nei media - e meno ad approfondire le dinamiche storiche o a percepire l'importanza fondamentale di documenti originali quali sono gli antichi ricettari.

History on the table in the farmhouses of the Milanese countryside.

The idea of analyzing and recounting the intense relationship between food, territory and the historical context in which recipes and ingredients were consolidated in common use stems mainly from a basic concept of Public History: with which tools should a new audience be brought closer to the history of a territory or a community than those who are already sensitive to the subject?

Food and the conviviality of the table were the answer, concretised in PopHistory's 'History on the Table' project. Starting from solid historical research, "La storia in tavola" proposes a chronological journey from the 16th century to the early 20th century, in which the introduction and diffusion of certain typical ingredients in the dishes of the Milanese countryside is recounted, interspersed with the tasting of foods based on those very ingredients. The perfect place in which this narrative can develop a profound relationship of meaning with the surrounding environment are the farmsteads, for several centuries the indispensable social and economic hinge around the Lombard capital and now largely incorporated into the urban fabric. Neglected and forgotten in the post-war years, in more recent decades the farmsteads have been the subject of several renovation projects that have turned them sometimes into poles of cultural aggregation, others into veritable ethnographic museums where objects, customs and traditions of the past can be rediscovered. Connecting these realities with food traditions is therefore the aim of "La

storia in tavola" (History on the Table), which however is not without its difficulties in its achievement, also due to the peculiar receptiveness of the interlocutors active in the area, who are more attentive to the aesthetic and spectacular side of food (derived from the many show-cooking events present in the media today) and less to the in-depth study of historical dynamics and the analysis of the original documents contained in the recipe books.

Emanuela Locci (Università di Torino), Il turismo nelle vie del vino.

Il turismo è un fenomeno complesso, tante sono le sue forme e le sue implicazioni sociali. Da alcuni decenni si sta diffondendo un tipo di turismo che ha fatto della lentezza e della visita esperienziale il proprio marchio.

Le cantine rappresentano un ottimo esempio per questo tipo di turismo, non si tratta solo di turismo enogastronomico, ma di un insieme di esperienze, che possono essere vissute all'interno della cantina, con diverse attività, che vanno dai lavori agricoli, alla lavorazione dei vitigni e dell'uva, per poi arrivare alla produzione del vino; il tutto unito da una sostenibilità ambientale che diventa un segno distintivo di qualità e che fa del legame con il territorio, con le sue popolazioni, con le tradizioni e con la storia del luogo, un viaggio nel viaggio. Il Piemonte e in particolare le Langhe hanno da tempo fatto proprio questo tipo di turismo, accogliendo ogni anno centinaia di turisti che cercano questa esperienza. Ci si soffermerà in particolare sul paese di Serralunga d'Alba, e sulle cantine Lanzavecchia, in cui si unisce tradizione familiare, vino e ospitalità. La bibliografia scientifica esistente su questo tema non è ricca, infatti in generale il tema del turismo è stato affrontato in modo scientifico, con un approccio storico, solo sporadicamente, rimanendo ai margini dell'attività accademica.

Tourism in the wine routes.

Tourism is a complex phenomenon, many are its forms and social implications. For several decades now, a type of tourism has been spreading that has made slowness and experiential visits its trademark.

Wineries represent an excellent example for this type of tourism. It is not only wine and food tourism, but a set of experiences that can be lived inside the winery, with different activities, ranging from agricultural work, to the processing of vines and grapes, to the production of wine; all united by an environmental sustainability that becomes a hallmark of quality and that makes the link with the territory, its people, traditions and history of the place, a journey within the journey. Piedmont, and the Langhe in particular, have long made this type of tourism their own, welcoming hundreds of tourists seeking this experience every year. We will focus in particular on the village of Serralunga d'Alba, and the Lanzavecchia wineries, where family tradition, wine and hospitality are combined. The existing scientific bibliography on this topic is not rich. In fact, in general, the topic of

tourism has been addressed in a scientific way, with a historical approach, only sporadically, remaining on the margins of academic activity.