

PRESENTAZIONE

CINZIA BEARZOT (*)

Questa giornata di studio su “L’alimentazione tra storia, letteratura e cultura nell’antichità e nel medioevo” si inserisce nelle numerose iniziative culturali fiorite intorno a Expo 2015. Tali iniziative sono per lo più legate a temi scientifici, ma siamo convinti che la cultura umanistica deve avere uno spazio nella riflessione culturale che accompagna Expo. Da questa convinzione è nato il convegno, che esprime solo una delle moltissime prospettive storiche, letterarie, artistiche da cui il tema può essere visto.

Fin dall’antichità, infatti, il tema dell’alimentazione è stato fondamentale nella storia dell’uomo: il cibo ha condizionato la storia e ispirato politiche (penso alle politiche ateniesi mosse dalla ricerca del grano, di cui essa aveva enorme bisogno per sfamare la sua popolazione), ha caratterizzato gli stili di vita (per Tucidide mangiare “crudo” è indice di arretratezza culturale), ha suscitato riflessioni letterarie (penso all’importanza che ha il tema del cibo in Aristofane), ha incoraggiato confronti e scambi culturali tra genti diverse (il “cibo degli altri” è sempre stato oggetto di particolare curiosità e attenzione).

La giornata organizzata dall’Istituto Lombardo, nel quadro della più vasta attività culturale da esso dedicata ai temi di Expo 2015, vuol contribuire a illustrare il valore della tematica alimentare per la conoscenza e l’interpretazione del mondo antico e medievale.

La selezione dei temi non è stata agevole, perché la questione del cibo può essere vista da diverse prospettive e antichità e Medioevo

(*) Università Cattolica del Sacro Cuore, Milano, Italia
E-mail: cinzia.bearzot@unicatt.it

offrono materiale per ben più di un pomeriggio di lavori: abbiamo fatto una scelta che accosta storia, letteratura e interculturalità, e che speriamo si riveli felice.

Le riflessioni che oggi i nostri relatori ci proporranno non possono esaurire un tema che è davvero molto ricco e complesso, e di questo siamo consapevoli: ma certamente ne faranno emergere, appunto, la ricchezza, ampiezza e varietà di interesse. E quindi oggi si parlerà di approvvigionamenti (quindi del cibo come strumento di sopravvivenza e come oggetto di interventi politici) e di gastronomia (quindi del cibo come piacere e cultura, elemento della qualità della vita), di valore etico del cibo (qual è il rapporto corretto con il cibo?) e della sua funzione nel confronto fra culture diverse (l'importanza di imparare a conoscere il cibo degli altri). Sarà un'occasione per riflettere insieme su alcuni aspetti significativi della storia e della cultura alimentare nel mondo antico e medievale e per mettere a fuoco l'importanza del cibo nella storia dell'uomo.

Sono grata ai relatori che hanno messo a disposizione le loro competenze per la riuscita di questa iniziativa.