

IV, 2021/2

Marina Cavallera, Silvia A. Conca Messina, Blythe Alice Raviola (edd) Le vie del cibo

Recensito da: Flavia Tudini



Curatori: Marina Cavallera, Silvia A. Conca Messina, Blythe Alice Raviola

Titolo: Le vie del cibo. Italia settentrionale (secc. XVI-XIX)

Luogo: Roma

Editore: Carocci

Anno: 2020

ISBN: 9788843076352

URL: [link all'opera](#)

RECENSORE Flavia Tudini

Come citare

F. Tudini, recensione a Marina Cavallera, Silvia A. Conca Messina, Blythe Alice Raviola (edd), *Le vie del cibo. Italia settentrionale (secc. XVI-XIX)*, Roma, Carocci, 2020, in: ARO, IV, 2021, 2, URL <https://aro-isig.fbk.eu/issues/2021/2/le-vie-del-cibo-flavia-tudini/>

Il libro curato da Marina Cavallera, Silvia A. Conca Messina e Blythe Alice Raviola si inserisce in un contesto storiografico che recentemente è stato soggetto a una rinnovata attenzione, quello della storia dell'alimentazione, superando i confini di una circolazione limitata a pochi esperti e specialisti del tema, confrontandosi sempre più con altre discipline e, soprattutto, rispondendo alla domanda di pubblicazioni sul tema della cultura del cibo da parte del grande pubblico. Le stesse curatrici osservano infatti come negli ultimi anni non solo in Italia ma anche a livello europeo si siano moltiplicati progetti internazionali, associazioni, convegni sul tema dell'alimentazione, stimolando la pubblicazione di monografie e articoli sulle più prestigiose riviste nazionali e internazionali. Il libro si inserisce quindi in questo ampio e composito contesto, con l'intento di indagare i caratteri, le dinamiche e le problematiche legate al cibo [p. 13] nell'Italia settentrionale – in particolare in Lombardia, Piemonte e Liguria – analizzati nel lungo periodo dal Cinquecento fino al Novecento. La prospettiva proposta dalle curatrici ha una forte impronta economico-sociale, che considera l'evolversi dei processi produttivi di beni essenziali per la vita dell'uomo [p. 22] approfondendo la dimensione storica dei fenomeni legati al campo dell'alimentazione, sulla scia degli importanti studi di Piero Camporesi e Massimo Montanari. Data l'eterogeneità dei contributi, per tematiche e periodizzazione, le stesse curatrici si sono impegnate nella contestualizzazione e descrizione delle domande di ricerca che hanno dato vita al lavoro, mettendole in luce in una lunga e ricca parte introduttiva. Il libro prende le mosse dagli stimoli provenienti dalla contemporaneità, in particolare da Expo 2015, nonché delle iniziative legate al mondo del Food nella città di Milano e apre all'analisi della storiografia e metodologia legata alla storia dell'alimentazione. Svelando la chiave di lettura del volume al lettore, Blythe Alice Raviola mette in evidenza il filo rosso che collega tutti i saggi: il «cibo in movimento» [p. 31]. Questo tema

viene quindi considerato sotto diversi aspetti, da quelli agricoli, economico-commerciali, normativi fino all'analisi dell'evoluzione secolare delle pratiche sociali e culturali connesse all'alimentazione.

Il volume è diviso in cinque parti tematiche di lungo periodo, introdotte da alcune considerazioni storiografiche generali. Come in un antico ricettario, le prime tre sezioni trattano alimenti particolari, occupandosi della loro produzione e circolazione: *Alla base della vita: acqua e sale, Cereali, pane e vino, Carne, pesce e latticini*. Le ultime due parti, *Novità e tradizione in tavola* e *Homo Edens: la rappresentazione*, affrontano invece alcuni aspetti sociali e culturali legati all'alimentazione: i cibi e prodotti considerati di lusso (come caffè e cioccolata), il galateo, le mode e gli usi alimentari, nonché le loro rappresentazioni iconografiche e letterarie.

La prima parte è dedicata al sale, all'acqua e al ghiaccio, prodotti indispensabili per la conservazione degli alimenti che, in una prospettiva di movimento, devono essere raccolti, trasportati e commercializzati nelle grandi città. Compongono questa prima sezione i saggi di Giorgio dell'Oro, Blythe Alice Raviola, Giulia Beltrametti e Anna Maria Stagno.

La seconda parte è dedicata, invece, alle principali risorse agricole del Nord Italia che hanno consentito la sopravvivenza alimentare della popolazione, permettendole di superare i periodi di crisi e carestia: cereali, pane e vino. In questo caso, il movimento del cibo è identificato con la produzione e il commercio di questi alimenti fondamentali, al quale si accosta anche la prospettiva normativa delle magistrature urbane relativa ai prezzi, alle tariffe e al controllo sociale sugli effetti del bere. Questa parte è composta dai saggi di Matteo di Tullio, Marina Cavallera, Fabrizio Costantini, Germano Maifreda, Agnese Visconti, Stefano Levati.

La terza parte, specularmente alla seconda, tratta di cibi di origine animale fondamentali nell'alimentazione delle popolazioni dell'Italia settentrionale, qui presa in esame: carne, pesce, latticini. Si analizza tutta la filiera, dalla produzione o macellazione, al commercio fino al consumo, senza dimenticare di affrontare le problematiche connesse alla conservazione, all'igiene e alle norme che permettevano il mantenimento dell'ordine pubblico. La sezione si compone dei saggi di Giorgio Dell'Oro, Agnese Visconti e Silvia A. Conca Messina.

La quarta parte affronta l'argomento dei prodotti di lusso e del loro utilizzo nelle cucine e sulle tavole delle élite europee, osservandone la circolazione regionale. In collegamento a questi temi, poi, si volge l'attenzione al cerimoniale e agli apparati riguardanti il cibo nelle corti e all'evoluzione del galateo. Compongono questa sezione i saggi di Alessandra Mita Ferraro, Franca Varallo, Nicoletta Calapà, Claudio Russo.

La quinta parte, infine, si occupa dell'ostentazione del cibo e della sua rappresentazione in opere letterarie o artistiche, in una prospettiva di movimento evolutivo a partire dalle descrizioni rinascimentali e barocche. La sezione è composta dai contributi di Laura Facchin e Andrea Leonardi.

Attraverso un'attenta analisi della storia dell'alimentazione nel Nord Italia, il libro permette riflessioni sullo sviluppo delle filiere produttive, dei circuiti economici, delle reti commerciali e delle pratiche socio-culturali connesse al cibo mettendo in luce come la Pianura Padana, sebbene sia uno spazio geografico circoscritto, possa costituire uno specchio del più ampio contesto italiano ed europeo. Inoltre, la scelta di una cronologia di lungo periodo, dal Cinquecento al Novecento, offre una prospettiva dinamica del cibo, sempre «in movimento» attraverso l'evoluzione delle tecniche produttive, del trasporto e della rappresentazione degli alimenti nella società umana, fino ad approdare all'attualità. Il tema della nutrizione di Expo 2015, l'industria agroalimentare e l'esaltazione del Made in Italy sono oggi i percorsi verso una nuova e dinamica apertura al tema dell'alimentazione in una prospettiva globale le cui radici storiche si intravedono però fin dalla prima età moderna, quando il primo chicco di caffè, il primo pomodoro e molti altri prodotti del Nuovo Mondo cominciarono a circolare in Europa modificandone i gusti, oggi alla base della nostra cultura alimentare.

Il libro risulta essere quindi un'importante interpretazione di un tema, quello della storia dell'alimentazione, oggetto di una reinterpretazione storiografica, cui fornisce un valido contributo grazie alla solidità metodologica e all'originalità interpretativa.