

Grande abbuffata al tempo della fame



Dai "reality" culinari al mondo reale un ragionamento sul cibo e la vita

SEGUE DALLA PRIMA DI CRONACA

DONATELLA ALFONSO

DALLA nascita delle invenzioni alla guerra, dalle migrazioni alle diversità di genere, e ora il cibo, per la quinta edizione di la Storia in Piazza: perché, come ricorda Luca Borzani, presidente della Fondazione per la Cultura Palazzo Ducale, «è la mancanza o l'eccesso di cibo che cambiano la storia». Non è un caso che, al di là della vera e propria abbuffata di cibi e chef diventata quasi moda ed ossessione per chi ne ha fin troppo (con disturbi alimentari compresi) ci sono i troppi che non ne hanno. «Infatti Lucio Caracciolo parlerà di sette miliardi e mezzo di persone a tavola: ce ne sarà per tutti? Difficile pensarlo» riprende Borzani. Perché le carestie hanno portato migrazioni e guerre, rivoluzioni e trasformazioni sociali. E quindi, è avere da mangiare che permette di fare la storia, piuttosto che subirla.

Eccessi, emergenze, ossessioni e piaceri del cibo, ma anche identità, sia chiaro: con l'ironia genovese che ricostruisce nel logo i palazzi di piazza De Ferrari con pezzetti di focaccia intorno al punto rosso della fonta-

na. E il nutrimento nella sua accezione più vasta, del corpo, dello spirito, delle convenzioni, nella letteratura e nelle arti espressive è previsto in tutto il programma del festival. Curatore della rassegna è ancora Donald Sassoon, professore di Storia comparata presso il Queen Mary College di Londra, insieme a Borzani e a Antonio Gibelli; tra i nomi attesi Francesco Cavalli Sforza (l'invenzione dell'agricoltura), Eva Cantarella (Il cibo condiviso, da rito a occasione sociale), Simo-
neta Agnello Hornby (cucina ricca e cucina povera), Vito Mancuso (Nutrire il corpo, nutrire l'anima) Sami Zubaida (Il proibito e il rituale. le religioni e il cibo) Cormac O' Grada (dall'Irlanda alla Cina di Mao. Le grandi



IL SIMBOLO/1
Il pallone rosso della rassegna

carestie tra 800 e 900), Geoff Nowell Smith (Cinema e cibo), Maurice Aymard e Mireille Corbier (A cena con gli antichi e i moderni), Marco Aime (Siamo ciò che mangiamo), Andrea Segrè (Primo non sprecare) e numerosi altri. Come sempre, tutti gli eventi sono a ingresso libero. Una vittoria, sottolinea Borzani, nella linea seguita sin qui dalla Fondazione culturale genovese.



IL SIMBOLO/2
Piazza De Ferrari è una focaccia

L'anteprima è affidata a Philippe Daverio, che la sera del 9 aprile terrà una conferenza sulla cultura del gusto. Inaugurazione-spettacolo il 10 alle 18 con Donald Sassoon che a fianco della "Cuoca" di Bernardo Strozzi, esposto eccezionalmente per l'occasione, dedicherà la lectio al "Pane quotidiano nella storia". E Piero Boccardo, direttore dei Musei di Strada Nuova, racconterà la storia del quadro - che resterà esposto durante tutte le giornate - e le vicende che lo hanno accompagnato.

Come sempre, accanto alle conferenze ci saranno spettacoli - musica e teatro in primo luogo, e mostre. Tra queste, le immagini del Progetto Farm Security Administration, scattate durante gli anni seguiti alla Grande Depressione americana da Dorothea Lange, Walker Evans Russel Lee tra gli altri: e il progetto sui mercati genovesi realizzato dalla fotografa Paola Leoni, per documentare i mercati-piazza come luogo d'incontro delle persone. E ancora un giardino di piante aromatiche realizzato dai bambini degli asili, incontri per le scuole, "assaggi" a tema: dagli aperitivi cromatici alle opere d'arte commestibili. La storia, insomma, ha un suo gusto.

LA CULTURA È SERVITA
Palazzo Ducale
In alto a sinistra Serge Latouche, tra i protagonisti

GLI INCONTRI
Conferenze e lezioni si svolgono nei diversi spazi del Palazzo Ducale, dalle 9.30 alle 21

LE INFORMAZIONI
Conferenze, spettacoli, iniziative tutto sul sito lastoriainpiazza.it

© RIPRODUZIONE RISERVATA

PALAZZO DUCALE ♦ La rassegna, arrivata alla quinta edizione, avrà luogo da giovedì a domenica prossimi con un'anticipazione mercoledì

La storia del cibo scende in piazza

Produzione, preparazione e consumo degli alimenti dalla preistoria alla globalizzazione

La "Storia in piazza" torna a Palazzo Ducale da giovedì a domenica prossimi, quattro giorni per discutere de "I tempi del cibo", con un'anticipazione mercoledì prossimo. Moltissimi gli ospiti della rassegna, arrivata alla quinta edizione e diretta come sempre da Donald Sassoon, professore di storia europea comparata al Queen Mary College di Londra, con la collaborazione di Luca Borzani, presidente della Fondazione palazzo Ducale, e di Antonio Gibelli, già ordinario di storia contemporanea all'Università di Genova. Hanno invitato Maurice Aymard, Vito Mancuso, Stefano Rodotà, Davide Enia, Robert Hearn, fra i moltissimi altri. Al centro dell'attenzione saranno la produzione, la preparazione, il consumo del cibo. Produzione significa un percorso dalla raccolta dei frutti spontanei della terra e dalla caccia alla invenzione dell'agricoltura e dell'allevamento, fino alla manipolazione genetica. Preparazione significa modalità di trattamento degli alimenti, a cominciare dalla scoperta del fuoco per la cottura. Il consumo sarà visto nei suoi aspetti materiali (abbondanza e fame), culturali e di costume, simbolici e religiosi. Le grandi religioni monoteiste hanno introdotto regole e proibizioni e una di esse, quella cattolica, ha posto una cena al fondamento della sua ritualità. Ma si parlerà anche di circolazione degli alimenti e del loro uso, dalle antiche vie delle spezie alle tappe della globalizzazione

alimentare cominciata con la conquista europea delle Americhe. La novità di quest'anno è l'anticipazione di mercoledì prossimo, che si svolge in parte al Ducale, in parte a Milano, dove Sassoon tiene una lectio magistralis. Intanto a Palazzo Rosso si inaugura la mostra "A tavola con i Patriarchi. Divagazioni iconografiche sul cibo nella Genesi", Tursi alle 18 ospita il concerto "Vincanta", Philippe Daverio parla del "Gusto della cultura" al Ducale (ore 21), dove alle 22 si scopre l'installazione di Tomás Saraceno.

 10 APRILE	
ORE 9	Introduzione del premio Nobel per la pace 2007 - Riccardo Valentini
ORE 9.30	Siamo ciò che mangiamo - Marco Aime (nella foto)
	
ORE 10.30	La fame - Davide Enia
ORE 12	Primo non sprecare - Andrea Segre
ORE 16.45	Cibo e Musica: saporito viaggio musicale da Rossini al Jazz Orchestra di Fiati e Percussioni della Filarmonica Sestrese "C. Corradi - S. Ghio"
ORE 18	Il pane quotidiano nella storia Donald Sassoon (nella foto)

ORE 10.30	La fame - Davide Enia
ORE 12	Primo non sprecare - Andrea Segre
ORE 16.45	Cibo e Musica: saporito viaggio musicale da Rossini al Jazz Orchestra di Fiati e Percussioni della Filarmonica Sestrese "C. Corradi - S. Ghio"
ORE 18	Il pane quotidiano nella storia Donald Sassoon (nella foto)
	
ORE 19	Un assaggio di pittura. Oche polli e tacchini: La Cuoca di Bernardo Strozzi - Piero Boccardo
ORE 21	Il cibo al cinema - Geoffrey Nowell-Smith
ORE 22	La notte dei corti - A cura di Genova Film Festival

 **11 APRILE**

- ORE 9.30** Il pane quotidiano nella storia - Donald Sassoon incontra gli studenti
- ORE 10.30** A cena con gli antichi e i moderni - Maurice Aymard, Mireille Corbier
- ORE 11** Cuciniamoci il Futuro ricette per convivere - A cura di Festival e Compagnia Suq
- ORE 11.30** Crudo e cotto. Dalla biologia alla cultura - Antonio Guerri
- ORE 11.30** Patata e mais. Il nostro debito con il "Nuovo Mondo" - Marc De Ferrière Le Vayer, Roberto Finzi
- ORE 14** Sulla rotta del riso - A cura di Laura Parodi con il Coro delle Mondine di Novi
- ORE 16** Cibo, eros e convivialità. Intorno al Decameron e alle tavole di Botticelli - Giorgio Bertone
- ORE 17** Nutrire il corpo, nutrire l'anima - Vito Mancuso
- ORE 17** Prima della rivoluzione industriale. Campagne e città - Paolo Malanima
- ORE 18** L'invenzione dell'agricoltura - Francesco Cavalli Sforza
- ORE 19** Un assaggio di pittura. Arance zucche e semi di papavero: Natura morta di Jan Roos - Margherita Priarone
- ORE 21** La cena improvvisata. Jazz q.b. - A cura dell'Associazione Culturale Gezmataz


12 APRILE

ORE 10	Storia degli italiani a tavola - John Dickie
ORE 10	Laboratorio Expo a Genova per la Storia in Piazza
ORE 11	Contadini, signori, monaci. La cucina nel Medioevo - Massimo Montanari
ORE 12	La fame come strumento di guerra. Il cannibalismo degli europei alla vigilia dell'Illuminismo - Lauro Martines
ORE 15	Il proibito e il rituale. Le religioni e il cibo - Sami Zubaida
ORE 15	Tra carenze ed opulenze. Sottoconsumi e iperconsumi nella storia della medicina - Giorgio Cosmacini
ORE 15.30	Torre grimaldina - Il teatro del gusto
ORE 16	Sette miliardi a tavola? - Lucio Caracciolo
ORE 16	La seduzione vien mangiando - Gabriella Turnaturi
ORE 17	Il cibo della mente - Salvatore Natoli
ORE 17	Aromi d'oriente. La via delle spezie - Luca Molà

ORE 17	Food-porn e dieta. I discorsi televisivi intorno al cibo - Luisa Stagi
ORE 18	Pane e pace - Antonio Pascale
ORE 18	Cuochi e antenati, la politica del cibo nella Cina imperiale - Roel Sterckx
ORE 19	Un assaggio di pittura. Bagel, ciambelle e taralli: Natura morta di Cristoforo Munari - Raffaella Besta
ORE 21	Il Governo del corpo - Omaggio a Piero Camporesi - Una produzione Rosaspina, un Teatro e Promo Music

13 APRILE

- ORE 10** Mangiare italiano. L'America dei migranti - Simone Cinotto, Ferdinando Fasce
- ORE 11** Le globalizzazioni del cibo - Marc De Ferrière Le Vayer
- ORE 12** Gusto mediterraneo - Claudia Roden
- ORE 15** Cucina ricca e cucina povera - Simonetta Agnello Hornby (nella foto)



- ORE 15** Il cibo come morale e pensiero "terra terra" - Franco La Cecla
- ORE 16** Il cibo condiviso: da rito a occasione sociale - Eva Cantarella
- ORE 16** Invito a nozze. Banchetti aristocratici nel XVIII secolo - Osvaldo Raggio

- ORE 16** Il pasto è servito. Alimentare relazioni educative a tavola - Fabrizio Lertora
- ORE 17** Dall'Irlanda alla Cina di Mao. Le grandi carestie tra '800 e '900 - Cormac O'Grada
- ORE 17** L'artificazione. Una nuova knife-and-fork doctrine nell'ambito degli atti alimentari - Gianni-Emilio Simonetti
- ORE 18** Diritto al cibo - Stefano Rodotà

SUQ, UNO SPETTACOLO SULLE MIGLIORI RICETTE DELLA CONVIVENZA



GENOVA 7 APR. Venerdì 11 aprile, alle ore 11 a Palazzo Ducale, debutta lo spettacolo della Compagnia del Suq (www.suqgenova.it) **“Cuciniamoci il Futuro – Ricette per convivere”**, nell’ambito della rassegna **“La Storia in Piazza”**, realizzata dalla **Fondazione Palazzo Ducale** con la collaborazione di **Comune di Genova, Centro Culturale Primo Levi e Università degli studi di Genova**.

“Cuciniamoci il Futuro”, nato da un’idea di **Carla Peirolero**, direttrice del Suq Festival delle Culture, è ispirato a scritti di **Isabel Allende, Nico Orengo, Chef Kumalé, Clara Sereni, Leo Hickman**. Voci, storie, canzoni, ricette raccontano come il cibo sia simbolo dell’incontro e del **dialogo** tra culture, di come viva di contaminazioni e si arricchisca nello **scambio** e nel confronto, di come sappia unire pensieri diversi intorno a un tavolo dove la parola condivisione assume un significato concreto e reale.

Lo spettacolo è anche un appello teatrale a conservare la nostra ricchezza primaria, **la Terra**. A valorizzare il rispetto per la natura e le regole di una agricoltura sostenibile, unica salvezza del pianeta. In questo, i diversi paesi, e le diverse culture, devono trovare un punto di incontro, in cui tradizione e innovazione, insieme, sono le parole chiave per “cucinarci il futuro”.

A segnare il passo di questo cammino teatrale verso il futuro la narrazione di Carla Peirolero, accompagnata dalle musiche dell’**Orchestra Bailam**: Franco Minelli, chitarra e oud, Roberto Piga, violino, Tommaso Rolando, contrabbasso, Edmondo Romano, fiati, Luciano Ventriglia percussioni.

Musicisti che sanno attraversare con sapienza ed ironia continenti diversi, dalla musica mediterranea e mediorientale a quella sudamericana, dalla tradizionale genovese ed italiana alle sonorità balcaniche e dell’Est.

Insieme a loro **Mirna Kassis** (canti arabi) e **Laura Parodi** (canti genovesi) che sanno arricchire con altre lingue e sonorità le ricette di “Cuciniamoci il futuro”.

Al termine dello spettacolo il pubblico potrà intervistare **Vittorio Castellani**, meglio noto come **Chef Kumalé**, un vero “guru” della cultura del cibo e da sempre compagno di strada della Compagnia del Suq, che potrà raccontare quali sono le migliori ricette della convivenza.

E' iniziato intanto il countdown verso la **16^ edizione che si svolgerà dal 13 al 24 giugno 2014**, al Porto Antico di Genova che attraverso anche la cultura del cibo ha promosso la conoscenza di altri mondi, insieme a quella di altri sapori, confermando la sua formula di successo: spettacoli internazionali, dibattiti sull'attualità, incontri culturali, laboratori per bambini, lezioni di danza e di cucina multietnica, ma anche il mercato mediterraneo con artigianato da 35 paesi e 13 cucine diverse.

Per informazioni e contatti: www.suqgenova.it Tel. 010 5702715

La Storia in piazza: il programma degli spettacoli

Da giovedì 10 a domenica 13 aprile torna negli spazi di [Palazzo Ducale La Storia in Piazza](#), la rassegna curata da [Donald Sassoon](#) che quest'anno giunge alla sua quinta edizione.

Il tema centrale è il cibo. Per quattro giorni la storia dell'alimentazione verrà raccontata attraverso incontri, mostre, spettacoli e laboratori secondo diverse chiavi di lettura - storica, sociologica, geopolitica, culturale e artistica.

Gli incontri che legano a doppio filo la sensibilità musicale alla storia dell'alimentazione sono sette.

Venerdì 11 aprile

- Cuciniamoci il Futuro, ricette per convivere

- Sala del Maggior Consiglio di Palazzo Ducale, ore 11

a cura di Festival e Compagnia Suq

Cuciniamoci il futuro voci, storie, canzoni, ricette per raccontare come il cibo sia simbolo dell'incontro e del dialogo tra culture, e di come viva di contaminazioni e si arricchisca nello scambio e nel confronto.

Di come sappia unire pensieri diversi intorno ad un tavolo dove la parola condivisione assume un significato concreto e reale, ci scopre curiosi e interessati all'Altro.

È quanto ha saputo esprimere in questi anni il Festival Suq di Genova, che attraverso anche la cultura del cibo ha promosso la conoscenza di altri mondi, insieme a quella di altri sapori.

Lo spettacolo è anche un appello teatrale a conservare la nostra ricchezza primaria, la Terra. A valorizzare il rispetto per la natura e le regole di una agricoltura sostenibile, unica salvezza del pianeta.

In questo, i diversi paesi, e le diverse culture, devono trovare un punto di incontro, in cui tradizione e innovazione, insieme, sono le parole chiave per 'cucinarci il futuro'.

A segnare il passo di questo cammino teatrale verso il futuro la narrazione di Carla Peirolero, accompagnata dalle musiche dell'Orchestra Bailam, musicisti che sanno attraversare con sapienza ed ironia continenti diversi, dalla musica mediterranea e mediorientale a quella sudamericana, dalla tradizionale genovese ed italiana alle sonorità balcaniche e dell'Est.

Insieme a loro Mirna Kassis (canti arabi) e Laura Parodi (canti genovesi) che sanno arricchire con altre lingue e sonorità le ricette di Cuciniamoci il futuro.

Suq Festival e Compagnia a "La Storia in Piazza": venerdì lo spettacolo "Cuciniamoci il Futuro"

Venerdì 11 aprile, alle ore 11 a Palazzo Ducale, debutta lo spettacolo della Compagnia del Suq (www.suqgenova.it) "Cuciniamoci il Futuro – Ricette per convivere", nell'ambito della rassegna "La Storia in Piazza", realizzata dalla Fondazione Palazzo Ducale con la collaborazione di Comune di Genova, Centro Culturale Primo Levi e Università degli studi di Genova.

"Cuciniamoci il Futuro", nato da un'idea di Carla Peirolero, direttrice del Suq Festival delle Culture, è ispirato a scritti di Isabel Allende, Nico Orengo, Chef Kumalé, Clara Sereni, Leo Hickman. Voci, storie, canzoni, ricette raccontano come il cibo sia simbolo dell'incontro e del dialogo tra culture, di come viva di contaminazioni e si arricchisca nello scambio e nel confronto, di come sappia unire pensieri diversi intorno a un tavolo dove la parola condivisione assume un significato concreto e reale.

Lo spettacolo è anche un appello teatrale a conservare la nostra ricchezza primaria, la Terra. A valorizzare il rispetto per la natura e le regole di una agricoltura sostenibile, unica salvezza del pianeta. In questo, i diversi paesi, e le diverse culture, devono trovare un punto di incontro, in cui tradizione e innovazione, insieme, sono le parole chiave per "cucinarci il futuro".

A segnare il passo di questo cammino teatrale verso il futuro la narrazione di Carla Peirolero, accompagnata dalle musiche dell'Orchestra Bailam: Franco Minelli, chitarra e oud, Roberto Piga, violino, Tommaso Rolando, contrabbasso, Edmondo Romano, fiati, Luciano Ventriglia percussioni.

Musicisti che sanno attraversare con sapienza ed ironia continenti diversi, dalla musica mediterranea e mediorientale a quella sudamericana, dalla tradizionale genovese ed italiana alle sonorità balcaniche e dell'Est.

Insieme a loro Mirna Kassis (canti arabi) e Laura Parodi (canti genovesi) che sanno arricchire con altre lingue e sonorità le ricette di "Cuciniamoci il futuro".

La storia in piazza: i tempi del cibo



La storia in piazza – che si svolgerà nel Palazzo Ducale di Genova dal 10 al 13 aprile 2014 – è un ciclo di incontri organizzato da Palazzo Ducale – Fondazione per la Cultura per coniugare memoria storica, informazione scientifica e divulgazione. Negli anni passati si è discusso di Nazioni, di Guerra, di movimenti e di identità sessuali. Quest’anno – come EXPO 2015 – la quinta edizione è incentrata sul cibo.

La Storia, come ricorda Jean-Henri Fabre celebra i campi di battaglia dove troviamo la morte, mentre abitualmente non parla dei campi coltivati che ci danno la vita. Il cibo è però fattore centrale nella storia e nell’economia mondiale – viaggi di esplorazione, guerre di conquista, carestie, consumismo, controllo delle risorse, globalizzazione dei consumi, inquinamento – ed è fonte di identità, di cultura, di riti, di ricordi.

Questa citazione che introduce il calendario spiega bene l’obiettivo della rassegna: raccontare il cibo sotto gli aspetti più diversi. Storici, etnologi, filosofi, attori, critici d’arte e cinematografici, artisti, ricercatori, italiani e straniere, sono stati invitati a parlarci del ruolo del cibo e dell’alimentazione nella nostra storia e nella nostra cultura. Tra gli ospiti il Premio Nobel Riccardo Valentini, l’esperto di cinema Geoffrey Nowell-Smith, i filosofi Salvatore Natoli e Vito Mancuso, Francesco Cavalli Sforza, Massimo Montanari, Philippe Daverio e molti altri.

Noi ci saremo, forse non a tutti gli incontri (tutti a ingresso gratuito), ma ci saremo. Per il resto parla il programma – curato da Donald Sassoon, con Luca Borzani e Antonio Gibelli – che, come vedete, parte con qualche anticipazione già mercoledì.

Per maggiori informazioni

[La storia in piazza](#)

PROGRAMMA

Venerdì 11

11.00 Sala del Maggior Consiglio

Cuciniamoci il futuro. Ricette per convivere

Spettacolo di teatro musicale

Festival e Compagnia SUQ con la partecipazione di Chef Kumalè