

COMUNICATO STAMPA PER LA PRESENTAZIONE DEL VOLUME

IL CIBO E GLI UOMINI

L'alimentazione nelle collezioni etnografiche lombarde

a cura di Luigi Mariani e Massimo Pirovano

Il libro propone una riflessione originale su alcuni cibi radicati nella cultura del territorio lombardo (polenta, pane, riso, pesce, formaggi, vino, verdure, frutta, castagne, carni bovine e salumi), partendo dalle loro origini e parlando non solo di produzione, conservazione, trasformazione e consumo, ma anche della valenza formativa che il tema e l'opera dei musei consentono.

I cibi, oltre a essere buoni per il corpo - e quelli considerati lo sono di sicuro, stando almeno alle tradizioni culturali della Lombardia - risultano buoni per la mente, rivelandosi guide per inediti viaggi nello spazio e nel tempo. Più in particolare i cibi ci aiutano a conoscere ed a pensare, offrendo spunti originali per parlare di storia e di storie, di attività e di credenze, di rapporti fra popolazioni lontane e ceti sociali differenti, di usanze di lunga durata ma anche di mutamenti di gusti e di abitudini.

Ciò vale ad esempio per la polenta, frutto di un lascito delle civiltà precolombiane come il mais, per il riso, pianta simbolo delle civiltà del sudest asiatico, per il pane, portato dalle culture della mezzaluna fertile, e per gli animali da cui derivano carni e formaggi, che sono il risultato di una lunga storia di domesticazione avvenuta fra Eurasia ed Africa. La stessa pesca, i cui prodotti sono in molti casi autoctoni, ci rimanda alla società del paleolitico, dedita alla caccia e alla raccolta, ad un'epoca dalla quale deriva l'80% del DNA di noi europei, stando almeno agli studi più recenti.

Attraverso i contributi dei diversi autori, il cibo diventa in questo volume un elemento di dialogo e di riflessione tra gli uomini, come da millenni lo è durante i pasti e attorno alle tavole, dei poveri e dei ricchi, di chi vive in città e di chi vive in campagna, di chi produce alimenti e di chi li consuma.

Un libro nasce da tante mani: quelle degli autori, dei curatori, dei grafici, degli stampatori. Nel nostro caso vi sono i contributi di tredici studiosi e ciò se da un lato si rivela fonte inevitabile di disomogeneità, dall'altro garantisce la possibilità di quel contesto dialettico

che si rivela essenziale per spingerci oltre il ritratto nostalgico di un passato irrimediabilmente perduto per giungere a disegnare alcune mappe del presente e del futuro prossimo.

La *Rete dei Musei e dei Beni Etnografici Lombardi (REBÈL)* è nata, per iniziativa di alcuni ricercatori e conservatori attivi nei musei della regione, con lo scopo di attuare obiettivi comuni in campo scientifico, promozionale e didattico.

Essa ha preso le mosse dalla constatazione che i musei etnografici lombardi possiedono un patrimonio documentario di grande valore scientifico e di notevole significato sociale, in virtù del lavoro di raccolta, di ricerca, di studio e di divulgazione che questi istituti, seppure in misura diversa, hanno svolto negli anni e continuano a svolgere - spesso grazie all'opera fondamentale di appassionati e di personale volontario.

Dopo due convegni – promossi con il sostegno di Regione Lombardia - che hanno prodotto altrettanti importanti volumi dedicati alle ricerche e alle buone pratiche nei musei della rete (2009) ed alla conservazione e al restauro (2011), il progetto “Il cibo e gli uomini”, oltre a questo libro, ha permesso di realizzare il sito internet della Rete che sarà attivo dalla metà di novembre 2012 all'indirizzo www.rebel.lombardia.it, proponendosi come strumento di divulgazione su idee, attività e progetti dei musei aderenti a Rebèl.