

ECONOMIA alle pagine 12 e 13

Tra negozi chiusi e numeri da incubo

L'ANNUNCIO a pagina 16

Ravenna Teatro cambia direttore artistico

"DANTE 2021" alle pagine 16 e 17

Montanari, lo storico che racconta il cibo

MUSICA a pagina 20

Il ritorno dei Bluvertigo: l'intervista



L'INTERVISTA

A tavola con il Sommo poeta

Parla lo storico Massimo Montanari, che apre il festival Dante 2021

Dante non ebbe pietà verso i golosi, che descrisse nel terzo cerchio infernale latrare a terra come animali nel fango, ma questo non esclude che il sommo poeta amasse la buona cucina e, come pare, fosse anche una buona forchetta. Infatti nella stessa epoca in cui il poeta creava le basi per la lingua italiana, alcuni anonimi cuochi forgiavano di pari passo le basi di quella che sarebbe divenuta la cucina italiana. Ne abbiamo parlato con Massimo Montanari, storico e docente di storia medioevale all'Università di Bologna che il 10 settembre alle 17 ai chioschi francescani aprirà la rassegna Dante 2021 assieme a Giovanna Frosini dell'Università per Stranieri di Siena e all'attore Renato Scarpa, parlando della cucina ai tempi della Commedia.

Qual è la differenza principale che distingue la cucina odierna da quella dell'epoca di Dante?

«Il gusto è sicuramente molto cambiato da allora. Oggi ci piace gustare i sapori in modo distinto, vogliamo che il pomodoro sappia di pomodoro, che le carote sappiano di carote, eccetera. Nel medioevo invece si preferiva una mescolanza di cibi che sottolineasse la trasformazione che il cibo aveva avuto nel passaggio dalla cucina. Piaceva insomma l'artificio, non la naturalezza, al contrario di oggi, si prediligevano alimenti complessi».

Esisteva già la distinzione delle portate?

«Non esisteva il concetto di primi, secondi, contorni per poi concludere con i dolci. Questa è stata una evoluzione ottocentesca. Nel medioevo si servivano grandi banchetti, tutto era portato in tavola senza un ordine e ognuno si serviva nelle quantità e nelle dosi che preferiva. Oggi diremmo "a buffet",



con la differenza che si mescolavano i sapori. I dolci e i salati si mangiavano assieme, si amava molto la combinazione dell'agro e del dolce, un gusto che col tempo, da noi, è tramontato».

Questa mescolanza di sapori diversi era forse una esigenza per camuffare alimenti non sempre freschi?

«No, questo è un pregiudizio moderno, spesso per cercare di comprendere un gusto molto lontano dal nostro. Ovviamente stiamo parlando di ceti alti, la povera gente mangiava poche cose e non aveva una cucina diversificata.

L'aristocrazia invece amava questo tipo di portate, senza preoccuparsi della conservazione dei cibi, che poteva avere freschi senza i problemi che a volte si immaginano».

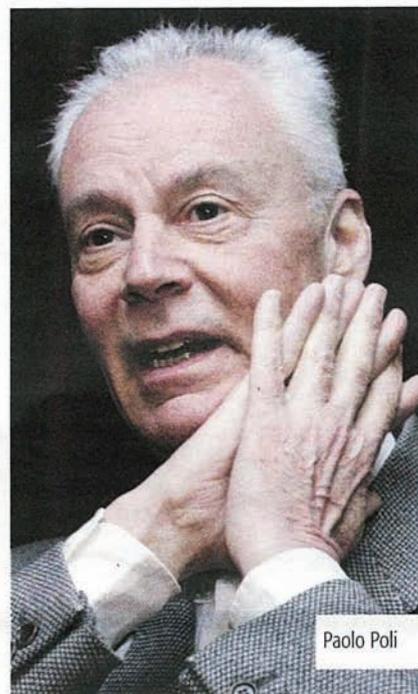
La cucina romagnola in che momento storico ha iniziato a prendere una sua identità?

«La cucina romagnola ha radici molto antiche. Fin dal medioevo era contrassegnata dal gusto per la carne di castrato, una tradizione molto diversa da quella emiliana per esempio. Questo era dovuto al fatto che era fortemente legata con la tradizione romana della carne di pecora, come ricorda anche il nome

DANTE 2021: IL PROGRAMMA

Incontri, mostre, letture e spettacolo con Poli, Vecchioni e l'indagine teatrale di Puoti

Dal 10 al 12 settembre il mese dedicato al Sommo poeta da Ravenna vede svolgersi la tre giorni di Dante 2021, la manifestazione promossa dalla Fondazione Cassa di Risparmio di Ravenna, con la direzione scientifica dell'Accademia della Crusca e la direzione artistica di Domenico De Martino, proiettata verso il settimo centenario della morte dell'Alighieri. Il programma si ispira all'incipit della canzone *Amor che nella mente mi ragiona*. Il progetto prevede mostre, incontri con studiosi ed esperti e spettacoli "intorno" a Dante (tutti ad ingresso libero). Si comincia **mercoledì 10 settembre** alle 17, negli Antichi Chiostrici Francescani, con il primo incontro che avrà sorprendentemente un tema "gastronomico" (vedi intervista). A seguire, sempre ai Chiostrici Francescani, l'inaugurazione della mostra fotografica di Pitt Koch (1939-2004) aperta poi fino al 14 settembre dalle 10 alle 19. La prima giornata si conclude alle 21 con un Omaggio al filologo e critico letterario Cesare Segre, recentemente scomparso. Patrizia Zappa Mulas darà voce a Cunizza da Romano nel monologo di Segre *Non sono una santa, ma ti aspetto in Paradiso* affiancata da un dialogo tra musica antica e contemporanea, con il musicista e musicologo Stefano Albarello e il sassofonista Marco Bontempo. **Giovedì 11 settembre** alle 16 (con repliche venerdì alle 11 e alle 16) inizierà dai Chiostrici francescani la visita in forma di spettacolo attorno alla tomba di Dante, *Dante e altri tesori nascosti*, di e con Alessandro Libertini e Véronique Nah della Compagnia teatrale Piccoli Principi. La produzione originale, destinata a un pubblico di bambini e adulti, è realizzata grazie alla collaborazione con l'Istituzione Biblioteca Classense e con il Centro dantesco dei Frati minori conventuali di Ravenna. Alle 17 sempre nei Chiostrici francescani, l'Accademia della Crusca attribuirà il premio intitolato a Giovanni Nencioni per una tesi di dottorato sulla lingua italiana di un'università estera. Il pomeriggio proseguirà con *All'ombra delle Piramidi*, evento realizzato in collaborazione con Loescher Editore e con l'Istituto Italiano di Cultura del Cairo, diretto da Paolo Sabbatini. Gli studenti dell'Università del Cairo e Università al-Azhar, Shahed Gamil, Amr Abd el Hakim, Ahmed Mohamed Ali, Mohamed Khalafalla, guidati da Lucia Bonato, leggeranno e canteranno versi della Commedia. Infine Corrado Bologna (docente di Filologia e linguistica romanza) ci avvicinerà alla poesia d'amore di Dante. In Piazza del popolo, alle 21, Paolo Poli proporrà *La bocca sollevò dal fiero pasto*, una serie di letture dantesche attorno al Conte Ugolino. Seguirà *Confessioni di una mente pericolosa: Dante Alighieri*, un'inedita indagine in forma di spettacolo di Alberto Puoti con gli attori Amerigo Fontani e Alessandra Bedino in cui Dante stesso si presenta come intervistatore di letterati e studiosi del passato e di oggi per ricostruire la più vera immagine biografica di sé: abbastanza lontana da quella tradizionale del poeta assoluto. Gli attori danno così voce a personaggi che vanno da Boccaccio all'attuale custode della Tomba di Dante. Concluderà la serata il concerto di Arturo Stalteri *Tra suono e silenzio*. **Venerdì 12 settembre**, alle 17.30, negli Antichi Chiostrici Francescani, dialogheranno su Dante nelle canzoni (e nelle canzonette) il giornalista Ranieri Polese, il linguista Lorenzo Coveri e il professore-cantautore Roberto Vecchioni. Alle ore 21 in Piazza del Popolo si conclude il festival con le premiazioni di uno dei maggiori poeti italiani, Valerio Magrelli (Premio "Dante-Ravenna" 2014) e del cantautore Roberto Vecchioni (Premio "Musica e parole" 2014) che ragionerà di Dante e offrirà, accompagnato dal chitarrista Massimo Germini, un florilegio delle sue canzoni. La serata si chiuderà con la Filarmonica "Giuseppe Verdi" di Loro Ciuffenna diretta da Orio Odori. Info: www.dante2021.it.



Paolo Poli

di Romagna che deriva appunto dal termine Roma, per ribadire la stretta relazione. In Emilia, come in altre regioni del nord era arrivata già l'influenza sassone nell'alimentazione, mentre in Romagna sopravvissero molte tradizioni latine».

E altri elementi come la pasta a che epoca risalgono?

«La pasta esisteva già in epoca romana, ma il suo utilizzo era diverso da quello odierno, infatti veniva usata solo come parte per comporre alimenti più complessi come le zuppe. Nel medioevo si inizia invece a mangiare veri e propri piatti di

pasta. Ci sono testimonianze di quell'epoca di pranzi con tagliatelle e anche delle lasagne. In questo periodo inizia anche la vendita e la conservazione di pasta secca».

Il gusto è cambiato moltissimo nei secoli. Lei che ha studiato ogni cambiamento come prevede che sarà il gusto del futuro?

«Negli anni '60 del boom della industrializzazione alimentare si vedeva un futuro fatto di pillole e pastiglie. Credo che sarà l'esatto opposto. Si sta riscoprendo l'importanza della cucina e della tradizione culinaria, dell'importanza dei sapo-

ri, e credo che questo fenomeno andrà ad amplificarsi nei prossimi anni».

Niente più McDonalds e fast food insomma?

«Esatto, si andrà sempre di più verso la riscoperta della tradizione culinaria. Per tradizione non intendendo il passato, ma come oggi viene rielaborato e vive in cucina quel passato. Non sarà il riproporre antiche ricette, ma dargli una versione odierna. Certo le catene e l'industria alimentare rimarranno, ma si darà sempre maggior valore al gusto».

Matteo Cavezzali