



ROBERTO VERDEROSA

Un progetto nato in Statale è approdato in carcere

Raccontare il cibo nutrire la memoria

Un progetto nato in università e approdato in carcere, per parlare di cibo, raccontare la sua storia, viaggiare nel tempo alla ricerca delle sue origini e scoprire che nella Mesopotamia del III° millennio a.C. o nell'antica Roma si mangiavano piatti raffinatissimi, profumati con audaci mix di spezie, con fantasiosi accostamenti di ingredienti, che ancora oggi possono sorprendere anche i palati più esigenti.

Tutto è nato da un'idea della *Commissione Terza Missione* del Dipartimento di Studi Letterari, Filologici e Linguistici dell'Università degli Studi di Milano e ha preso forma nel progetto *Raccontare il cibo, nutrire la memoria*, condotto da Marina Giani, Silvia Romani e Agnese Vacca. La sua realizzazione è stata possibile grazie al finanziamento dell'Ateneo nell'ambito della campagna

di sensibilizzazione *Non Solo Limiti 2022-2023*, volta a garantire alle persone in stato di detenzione il diritto allo studio.

I cinque incontri previsti a cura dei docenti universitari della Statale, dell'Università degli Studi di Perugia e dell'Università dei Sapori hanno raccontato il ruolo del cibo nella storia e nella letteratura esplorando le tradizioni culinarie di Asia, Africa ed Europa tra l'antichità e l'età contemporanea. Le lezioni sono state accompagnate da degustazioni di ricette attestate nelle fonti storiche e letterarie, riprodotte dallo chef Marino Marini, docente dell'UdS.

Il nostro viaggio è partito da cucina e tradizioni culinarie della Mesopotamia e dell'Egitto tra III e I millennio a.C. con Andrea Polcaro e Agnese Vacca che hanno ricostruito le tradizioni e le tec-

niche culinarie del Vicino Oriente attraverso le fonti archeologiche e testuali, tra cui il più completo e antico trattato di cucina oggi in nostro possesso redatto in scrittura cuneiforme su tavolette di argilla databili al 1700 a.C. e provenienti dalla Mesopotamia. Lorenzo Guardiano ha descritto le consuetudini alimentari dell'Egitto faraonico attraverso gli spettacolari ritrovamenti dalle necropoli egiziane e il confronto con le fonti epigrafiche e iconografiche coeve. A chiudere l'incontro, la degustazione di una selezione di piatti tratti dalle ricette mesopotamiche, con la riproposizione della zuppa *tu.gu.gal* di lenticchie rosse, lo stufato *Tuh'u* di carne di agnello, rapa, ceci e spezie accompagnato dal pane di farro *sasku*, per chiudere con la torta *Mersu* di grani duri, latte, miele, datteri, mele, fichi e frutta ▶

◀ secca che nella sua dimensione dolce anticipa addirittura lo stesso concetto di dessert.

Seconda tappa, cucina e tradizioni culinarie dall'età romana al Medio-Evo. Michele Bellomo ha illustrato le consuetudini alimentari degli antichi romani, senza tralasciare le fonti storiche che le trasmettono, in particolare Varrone e Apicio. Cinzia Pieruccini ha proposto una panoramica completa sull'alimentazione nel sub-continente indiano, con particolare riferimento alle pratiche religiose e all'astensione dalla carne nella cultura induista. L'intervento di Marina Giani ha approfondito lo stesso tema dei regimi alimentari vegetariani, ma nell'ambito del monachesimo occidentale. A seguire una degustazione di quattro portate: *puls punica*, piatto cartaginese importato dai romani dopo le guerre puniche; *patina cotidiana*, una lasagna caratterizzata dalla particolare commistione di carne e pesce; mortadella araba, un piatto tradizionale della cucina islamica che sorprendentemente prevede l'uso della carne di maiale, e, infine,

Muhallabiyya, un dolce arabo medievale di pasta di mandorle.

Con un salto di parecchi secoli, Camilla Bertoletti e Giuseppe Polimeni hanno illustrato la cucina e tradizioni culinarie dell'età medievale alla contemporanea, mentre Luca Clerici ha condotto un approfondimento sulle fonti letterarie ottocentesche in materia culinaria e Edoardo Buroni ha portato i membri della redazione a ragionare sulle etimologie dei nomi dei cibi e dei piatti degustati nei precedenti incontri.

Nell'esplorare e riprodurre le ricette di diverse tradizioni culturali antiche e contemporanee sono stati discussi anche i contesti, i costumi e le ragioni di tali pratiche gastronomiche, ricercandone le radici nella memoria individuale e collettiva. Il percorso ha inteso valorizzare la realtà multiculturale e le diverse origini dei detenuti del carcere di Bollate, stimolando un dialogo incentrato sulle tradizioni culinarie come elemento significativo della propria storia, identità e memoria da poter condividere e raccontare.

MARINA GIANI, SILVIA ROMANI, AGNESE VACCA