

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 19 Un assaggio di pittura. Ocche 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 Guerci

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 Storza

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. Sottocostumi 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 Tumaturi

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