

I libri di Viella
397

A banchetto con gli amici

Scritti per Massimo Montanari

a cura di

Tiziana Lazzari e Francesca Pucci Donati

viella

Copyright © 2021 - Viella s.r.l.
Tutti i diritti riservati
Prima edizione: ottobre 2021
ISBN 978-88-3313-834-3

Questo volume è stato pubblicato anche grazie al contributo del Dipartimento di Storia Culture Civiltà (DISCI) dell'Alma Mater Studiorum - Università di Bologna e di Coop Allenza 3.0

A BANCHETTO

con gli amici : scritti per Massimo Montanari / a cura di Tiziana Lazzari e Francesca Pucci Donati. - Roma : Viella, 2021. - 635 p. : ill., tab. ; 24 cm. (I libri di Viella ; 397)

ISBN 978-88-3313-834-3

1. Montanari, Massimo - Scritti in onore 2. Alimentazione - Storia I. Lazzari, Tiziana II. Pucci Donati, Francesca

907.202 (DDC 23.ed)

Scheda bibliografica: Biblioteca Fondazione Bruno Kessler



viella

libreria editrice

via delle Alpi, 32

I-00198 ROMA

tel. 06 84 17 758

fax 06 85 35 39 60

www.viella.it

Indice

TIZIANA LAZZARI, FRANCESCA PUCCI DONATI Introduzione	11
PARTE PRIMA	
<i>Omaggi</i>	
ALBERTO CAPATTI Ricette e politica	15
PAOLA MINOLITI La cultura del cibo nel carrello della spesa	19
GIANFRANCO PASQUALI Esordi scientifici e intersezioni biografiche nella fioritura della medievistica negli anni Settanta	23
FRANÇOISE SABBAN L'oeil de Pékin: quand l'Égo-histoire rencontre l'Histoire	31
ANTONIO SANTINI Un saluto all'amico e allo storico	43
ANGELO VARNI Ripensando alla mazziniana Repubblica Romana	45
NORIKO S. YAMABE La diffusione del cibo italiano in Giappone	51
<i>Istituzioni e società</i>	
STEFANO GASPARRI Matrimoni nell'Italia dei secoli VIII e IX. Alcuni casi di studio	59
NICOLA MANCASSOLA Comunità rurali e monasteri nella pianura Padana tra IX e XII secolo	71

VITO LORÉ		
Le due vite dell'abate di S. Massimo. Angelberto/Angelo e i suoi testamenti (Salerno, 903)		83
BRUNO FIGLIUOLO		
Sulla signoria dell'arcivescovo di Salerno nei secoli X-XIII		91
BERARDO PIO		
Dal <i>castrum Triani</i> a Fano Adriano: dinamiche insediative nell'alta valle del Vomano		105
GIAN MARIA VARANINI		
Il patrimonio dei SS. Fermo e Rustico di Lonigo (Vicenza) fra Duecento e Trecento		115
PAOLO CAMMAROSANO		
Seduzione plebea e giustizia oligarchica: Trieste 1410		131
<i>Territorio e produzione</i>		
PAOLA GALETTI		
Boschi e maiali. Storia e archeologia		137
GABRIELE ARCHETTI		
Cascine e strutture rurali: note sparse dalle carte medievali		145
ANGELA LANCONELLI		
Breve nota sulla pastorizia ovina in un'area dell'Italia centrale (Patrimonio di S. Pietro in Tuscia, secoli XIII-XIV)		157
GABRIELLA PICCINNI		
Ingegni contadini. Tracce di protagonismo dei mezzadri toscani del Tre e Quattrocento nelle scelte colturali e di gestione del podere		171
ALFIO CORTONESI		
Note sui paesaggi del Lazio meridionale nel Medioevo. Dialogando con Massimo		183
PAOLO PIRILLO		
Le pecore e il confine. I retroscena di un'inchiesta nell'Appennino tosco-romagnolo della prima metà del secolo XIV		195
ROSSELLA RINALDI		
Terre di famiglie. Letture di memorie domestiche nei secoli XIV e XV		209

Società e culture

IRENE BUENO	
L'Oriente in città: crociate, manoscritti e nuovi saperi ad Avignone	225
ANNA LAURA TROMBETTI BUDRIESI	
Falchi, falconeria e regalità tra Oriente e Occidente	237
TOMMASO DURANTI	
Lavoro, igiene, salute. Studio preliminare sull'arte dei barbieri di Bologna (ante 1348)	253
FRANCO FRANCESCHI	
Questione di pelle. I calzolai di Arezzo e un conflitto corporativo del tardo Quattrocento	265
LEARDO MASCANZONI	
I cinquanta anni "italiani" (1971-2021) di <i>Popolo e movimenti popolari nell'Italia del '300 e '400</i> di Victor Ivanovic Rutenburg	275

PARTE SECONDA

Di cibi e bevande

PAOLO SQUATRITI	
L'erba cattiva in epoca carolingia: agricoltura e teologia	289
GIUSEPPE ALBERTONI	
Estirpare ortiche, coltivare salvia, gigli e rose: l'orto politico e morale di Valafrido Strabone	301
JEAN-PIERRE DEVROEY	
Cultures médiévales et modernes en pays d'épeautre	311
SAURO GELICHI	
Il peso del vino e il sapore dell'olio: contenuto e contenitori nell'alto Medioevo padano	323
ALLEN J. GRIECO	
Spice Consumption in Late Medieval Florence: The Accounts of the <i>Mensa della Signoria</i> (1344-1345)	335
RICCARDO RAO	
Il mercato e la cucina. Prime note sui tariffari come fonte per la storia dell'alimentazione nell'Italia settentrionale del tardo Medioevo	353

PETER SCHOLLIERS		
	The Colour of Bread in Western Europe around 1900	363
GINO RUOZZI		
	Di vini, cibi e letteratura	375
<i>Fare cucina</i>		
ANTONELLA CAMPANINI		
	Lettori di ricette tra Medioevo e Rinascimento	387
FRANCESCA PUCCI DONATI		
	Ricette di cucina in un inedito manoscritto ravennate in volgare del XV secolo	397
MARIA GIUSEPPINA MUZZARELLI		
	La cuciniera e il cuoco	407
GIULIANO PINTO		
	I mestieri della cucina nella Firenze del Trecento. Prime considerazioni	419
GIANFRANCO MARRONE		
	Grammatica della ricetta, retorica della cucina	429
FABRIZIO LOLLINI		
	Storia dell'arte e produzione enoalimentare: minime note trasversali di metodo	441
<i>Banchetti e identità alimentari</i>		
CRISTINA LA ROCCA		
	A tavola con Teoderico	455
TIZIANA LAZZARI		
	Mangiare insieme: amicizia e clientele alle tavole dei potenti	467
RICCARDO PARMEGGIANI		
	La tavola dell'inquisitore. Consumi alimentari e strategie di relazione, tra prassi e costruzioni letterarie	477
DAVIDE DOMENICI		
	Un'infinità di pietanze e di parole. Appunti per una vita sociale del pasto di Moctezuma	489
GIULIANA ALBINI		
	Una festa rinascimentale a Crema: Malatesta Baglioni e il Carnevale del 1526	503

FLORENT QUELLIER	
Astérix ou la parodie des identités alimentaires	517
FRANCESCA ROVERSI MONACO	
«Mangiare il Medioevo». Medievalismi alimentari fra <i>heritage cuisine</i> e nostalgia	529
ILARIA PORCIANI	
Spazio, tempo e memoria della cucina istriana dopo la migrazione forzata	539
PAOLO CAPUZZO	
I luoghi di <i>Carosello</i> (1957-1967): geografie del consumo nell'Italia del boom	551
<i>Attorno al gusto</i>	
CARMEN SOARES	
Comfort food in Homer	563
BRUNO LAURIOUX	
À la recherche du moine gastronome au XII ^e siècle	575
YANN GRAPPE	
Le vin et l'alimentation paysanne dans la littérature de la fin du Moyen Âge aux débuts des Temps Modernes	587
FILIPPO RIBANI	
Il sapore della dieta. Gusto, natura e abitudini di vita secondo i medici del basso Medioevo	599
ROSARIA CAMPIONI	
Giulio Cesare Croce, il “poeta campestre” in città	609
NICOLA PERULLO	
Il gusto senza <i>Io</i>	623
Gli autori	633

FRANCESCA ROVERSI MONACO

«Mangiare il Medioevo». Medievalismi alimentari fra *heritage cuisine* e nostalgia

“Medievale” suona decisamente meglio di “moderno”, e non perché si voglia precisare il discorso sul piano cronologico. Al contrario [...] spostare l’attenzione sul Medioevo in tanti casi serve a *de-storicizzare* il discorso, a renderlo più vago, più impreciso, addirittura spostandolo dalla storia alla leggenda, dalla realtà alla favola. Nel linguaggio del marketing alimentare, “medievale” è spesso sinonimo di “tradizionale”. I medievisti possono mettersi il cuore in pace: nell’immaginario collettivo il “Medioevo” non è percepito come un periodo storico, definito dalla cronologia, dagli eventi, dai contenuti, ma piuttosto come un’idea, un concetto. Il Medioevo del marketing alimentare significa tradizione, origini, antichità. Significa favola, leggenda. Molto semplicemente significa: «c’era una volta».¹

Così Massimo Montanari individua, con la consueta lucidità, alcuni dei perni significanti intorno a cui articolare una riflessione sul medievalismo alimentare, ovvero sull’amplessissima diffusione nel mondo occidentale delle “cucine medievali”, fondate su ingredienti medievali, su modalità di preparazione medievali, evocative di gusti e sapori medievali e nevralgiche nel modello economico di molte realtà produttive – locande, taverne, agriturismi, ristoranti, aziende agricole, senza contare il variegato universo dei festival e delle rievocazioni storiche, dove il Medioevo è lo scenario più celebrato, raffigurato, praticato.²

La cultura popolare contemporanea è innegabilmente dominata dal Medioevo immaginato e metastorico modellato a partire dal Romanticismo e codificato da Umberto Eco come sogno per eccellenza dell’Occidente in un folgorante e celeberrimo saggio.³ Il Medioevo, questo «vuoto fra due pieni» con il quale il

1. Massimo Montanari, *Storia e Marketing. L’esempio della cucina medievale*, in *Medievalismi. Atti del convegno: Ferrara, 20-21 novembre 2019*, a cura di Monica Longobardi e Filippo Conte, Roma, Aracne Editrice, 2020, pp. 29-47, p. 34.

2. «Welcome to the Current Middle Ages» è il motto che campeggia nella pagina di apertura della *Society for Creative Anachronism*, fra le principali associazioni mondiali di *living history* incentrata sul Medioevo, cfr. <https://www.sca.org>.

3. Umberto Eco, *Dieci modi di sognare il Medioevo* in *Il sogno del Medioevo. Il revival del Medioevo nelle culture contemporanee. Relazioni e comunicazioni del convegno, San Gimignano, 11-12 novembre 1983*, in «Quaderni medievali», 11/21 (1986), pp. 187-200 (ora in Id., *Scritti sul pensiero medievale*, Milano, Bompiani, 2013, pp. 1093-1108). Cfr. Riccardo Fedriga, *Guazzabugli, rabberciamenti e interpretazioni. Perché abbiamo così bisogno del Medioevo?*, in *Oltre il pregiudizio*

discorso pubblico e culturale si confronta quotidianamente, pare, in effetti, uno dei contenitori⁴ più efficaci delle forme di auto-rappresentazione e legittimazione messe in atto dalla società occidentale, tuttora «immersa in un Medioevo tangibile, materializzato nei lineamenti architettonici delle sue più importanti città, a prescindere dall'autenticità di quella materializzazione», in una cornice «a un tempo familiare e fantastica, immaginaria e visibile, metastorica e concreta».⁵

La cucina medievale rappresenta una delle forme più rilevanti dei medievalismi diffusi in modo capillare nel mondo contemporaneo⁶. «Tradizione» – e, dunque, la continuità nella storia –, «origini» – e, dunque, il patrimonio locale delle pratiche e dei prodotti radicati in un passato genericamente e indistintamente “medievale” privo di qualsiasi filologica accuratezza, non necessaria per viaggiare nel tempo, ma ricco invece dei tropi medievalistici che animano l'immaginario collettivo –, sono alcune delle parole chiave utili a inquadrare il tema, ricco di implicazioni teoriche e pratiche e ben più complesso di quanto una lettura superficiale o prevenuta rispetto alla sua apparente “frivolezza” potrebbe far pensare.

L'esotismo temporale del “c'era una volta” legato alle esperienze medievalizzanti, seppur diluite, illanguidite quasi a causa della loro globale e stereotipa iterazione, rimanda, infatti, a un altro aspetto primario della cultura occidentale,

zio: *il caso Medioevo*, in «viaBorgogna3», 9 (2018), pp. 18-29; Tommaso di Carpegna Falconieri, *Cinque altri modi di sognare il Medioevo. Addenda a un testo celebre*, in «Bullettino dell'Istituto Storico Italiano per il Medioevo», 122 (2020), pp. 407-433. Sull'invenzione romantica del Medioevo cfr. Renato Bordone, *Lo specchio di Shalott. L'invenzione del Medioevo nella cultura dell'Ottocento*, Napoli, 1993; Clare Simmons, *Romantic Medievalism*, in *The Cambridge Companion to Medievalism*, a cura di Louise D'Arcens, New York, Cambridge University Press, 2016, pp. 116-133.

4. Per la citazione si rimanda a Massimo Montanari, *Storia medievale*, Bari-Roma, 2002, p. 269; Giuseppe Sergi, *L'idea di Medioevo. Fra storia e senso comune*, Roma, Donzelli, 2005.

5. Francesca Roversi Monaco, «C'era una volta»: *Medioevo per l'infanzia fra storia e storie*, in *La storia raccontata ai bambini*, a cura di Luisa Tasca, Firenze, Le Monnier, 2019, pp. 53-72, p. 63.

6. Il medievalismo indaga la rappresentazione, la ricezione e gli usi post-medievali del Medioevo e costituisce un ambito disciplinare sempre più praticato anche in Italia, nella consapevolezza che la storia medievale «non si occupa solo di sopravvivenza del Medioevo ma anche di indagare e ricostruire i modi in cui il Medioevo è stato studiato, rappresentato, ricostruito» attivando «l'azione, storiografica al pari che identitaria, di ricostruire un ponte con il passato e riannodare un legame che è giocoforza una interpretazione; si tratta di un'operazione culturale che ha una valenza “attiva” e funzionale verso il presente e nel presente», Umberto Longo, “*Tra un manifesto e uno specchio*”. *Piccola storia del medievalismo tra diaframmi, maniere e pretesti*, in «Bullettino dell'Istituto Storico Italiano per il Medioevo», 122 (2020), pp. 383-495, p. 391. Cfr. «*Studies in Medievalism: Defining Medievalism(s)*», xvii (2009); David Matthews, *Medievalism: A Critical History*, Woodbridge, D. S. Brewer, 2015; *Medievalism. Key Critical terms*, a cura di Elizabeth Emery e Richard Utz, Cambridge, D. S. Brewer, 2014; *Medievalismi italiani (sec. XIX-XXI)*, a cura di Tommaso di Carpegna Falconieri e Riccardo Facchini, Roma, Gangemi, 2018; *The Cambridge companion to medievalism*, edited by Louise D'Arcens, University of Wollongong Cambridge, Cambridge University Press, 2016; *The Middle Ages in the Modern World: twenty-first century perspectives*. Proceedings of the British Academy, a cura di Bettina M. Bildhauer e Chris Jones, Oxford, Oxford University Press, 2017; Richard Utz, *Medievalism. A Manifesto*, Kalamazoo, Arc Humanities Press, 2017.

alla base degli incessanti processi di costruzione e rimodellamento della memoria fondante e delle tradizioni che accompagnano l'evolversi di ogni comunità⁷: la nostalgia, della *Fiorenza dentro da la cerchia antica* come del cibo medievale, "naturale", biologico, a chilometro zero e, dunque buono, vero, sano, puro perché non sofisticato, non meccanizzato, non soggetto al potere nefasto della modernità.

La nostalgia, provocata dalla perdita irreparabile dell'oggetto del desiderio, anima negli individui e nelle società la costante ricerca di sostituti dell'oggetto stesso e rientra nell'ambito che qui interessa non solo al livello ideale della creazione storico-memoriale, ma anche nel concreto della produzione di narrazioni, esperienze, situazioni capaci di appagare quella ricerca, colmando, seppur temporaneamente, l'abisso fra realtà e desiderio, passato e presente. In tal senso, la nostalgia è uno degli elementi motori del medievalismo che, nelle sue varie forme – risultato del contatto asincrono di diverse temporalità, la medievale, appunto, e la contemporanea –, connette passato e presente, veicolando contenuti e valori utili alla società di riferimento.⁸

Svetlana Boym, nella sua rilevante opera sul futuro della nostalgia, ha individuato due forme principali di interazione nostalgica col passato e le cose perdute: la nostalgia rigeneratrice (*restorative*),⁹ che esprime la dimensione etimologica del *nostos*, del ritorno a casa e/o della ricostruzione della casa perduta;

7. Sulla memoria culturale e la storia fondante cfr. naturalmente Jan Assmann, *La memoria culturale. Scrittura, ricordo e identità politica nelle grandi civiltà antiche*, Torino, Einaudi, 1997; superfluo il riferimento a *L'invenzione della tradizione*, a cura di Eric Hobsbawm e Terence Ranger, Torino, Einaudi, 2002. Per alcune considerazioni sulla costruzione memoriale cfr. Francesca Roversi Monaco, *Scripta manent. La scrittura storica e la fondazione della memoria*, in *Fondare tra antichità e Medioevo. Atti del Convegno di studio*, a cura di Paola Galetti, Spoleto, CISAM, 2016, p. 395-408. Il tema è dibattutissimo, soprattutto rispetto agli usi e agli abusi della storia: cfr. fra i titoli più recenti Aleida Assmann, *Sette modi di dimenticare*, Bologna, il Mulino, 2016; Walter Barberis, *Storia senza perdono*, Torino, Einaudi, 2019; Tommaso di Carpegna Falconieri, *Nel labirinto del passato. 10 modi di riscrivere la storia*, Bari-Roma, Laterza, 2020; Margaret Mac Millan, *The Uses and Abuses of History*, Londra, Profile Books, 2009; Adriano Prosperi, *Un tempo senza storia. La distruzione del passato*, Torino, Giulio Einaudi editore, 2021 e, con una prospettiva metodologica interessante e provocatoria, Alexander Rosenberg, *How History Gets Things Wrong: The Neuroscience of Our Addiction to Stories*, Cambridge-Londra, The MIT Press, 2018.

8. Sulle relazioni tra medievalismo e nostalgia cfr. Helen Dell, *Nostalgia and medievalism: Conversations, contradictions, impasses*, in «Postmedieval: a journal of medieval cultural studies», 2 (2011), pp. 115-126; Linda Austin, *The nostalgic moment and the sense of history*, in «Postmedieval: a journal of medieval cultural studies», 2 (2011), pp. 127-140. Sulla asincronia del medievalismo Matthews, *Medievalism*, p. 48: «I trace a history of medievalism in which the potential for asynchrony is always just beneath the surface or, perhaps more appropriately, a moment or two away. I contend that the antiquarians and writers who aimed to revive study of the Middle Ages did so with a newly historical sense that they could construct an era in the past and know it as a past era. Out of that impulse, medieval studies arises. At the same time, however, many of the same people could not resist trying to bring that past alive in some sense, arguing that there was a role for the medieval in the present day. Out of this impulse, what we call medievalism arises».

9. "Rigeneratrice" e "riflessiva" sono proposte di traduzione che cercano di rendere lo spesso-semanticamente dei termini originali, comunque indicati nel testo, così come nelle note successive si riportano i brani di riferimento originali.

la riflessiva (*reflective*), che si dipana, invece, intorno all'*algia*, alla mancanza e al desiderio in sé stesso, senza per forza mirare a una sua, seppur fittizia o fugace, realizzazione.¹⁰ Nel ricreare il passato, la prima afferma verità e tradizioni, la seconda si sofferma invece sulle ambivalenze, i dubbi, l'irrevocabilità del passato stesso: la rigeneratrice modella le possibili modalità del ritorno alle origini primigenie, mentre la riflessiva esplora la dimensione individuale e le sue interrelazioni spazio-temporali. Nel primo caso, il passato diviene un valore collettivo per il presente e per il futuro e, dunque, la nostalgia è parte attiva nel formare la coscienza storica delle comunità; nel secondo è coinvolta soprattutto la memoria individuale, tanto che, pur ricorrendo spesso agli stessi riferimenti simbolici e memoriali, altrettanto spesso le due tipologie producono narrazioni differenti.¹¹

Nel medievalismo qui analizzato sembra agire in modo maggiore la nostalgia rigeneratrice, collettiva, storicizzabile in una "tradizione" che, per quanto reinventata, si richiama a un passato verosimilmente "autentico" e temporaneamente materializzabile, tanto da poter essere gustato e assaporato.

Da questo punto di vista, l'autenticità della ricostruzione che realizza le aspettative nostalgiche garantisce la continuità della tradizione rigenerata, declinata nei medievalismi alimentari proprio "come sigillo di garanzia" a prescindere dall'attendibilità storica:

La continuità fra presente e passato si stabilisce attraverso un doppio meccanismo di riduzione: ridurre il presente a passato, proiettando nel Medioevo (o in altri periodi storici) l'immagine di ciò che siamo oggi, dei cibi che produciamo e consumiamo oggi; ridurre il passato al presente, interpretando il Medioevo come semplice "pre-messa" o "inizio" dell'oggi.¹²

10. Svetlana Boym, *The Future of Nostalgia*, New York, Basic Books, 2001, p. xviii: «Here two kinds of nostalgia are distinguished: the restorative and the reflective. Restorative nostalgia stresses nostos and attempts a transhistorical reconstruction of the lost home. Reflective nostalgia thrives in algia, the longing itself, and delays the homecoming – wistfully, ironically, desperately. Restorative nostalgia does not think of itself as nostalgia, but rather as truth and tradition. Reflective nostalgia dwells on the ambivalences of human longing and belonging and does not shy away from the contradictions of modernity. Restorative nostalgia protects the absolute truth, while reflective nostalgia calls it into doubt. Restorative nostalgia is at the core of recent national and religious revivals [...] Reflective nostalgia does not follow a single plot but explores ways of inhabiting many places at once and imagining different time zones; it loves details, not symbols».

11. Ivi, pp. 49-50: «The past for the restorative nostalgic is a value for the present; the past is not a duration but a perfect snapshot [...] Reflective nostalgia is more concerned with historical and individual time, with the irrevocability of the past and human finitude [...] Restorative nostalgia evokes national past and future; reflective nostalgia is more about individual and cultural memory. The two might overlap in their frames of reference, but they do not coincide in their narratives and plots of identity. In other words, they can use the same triggers of memory and symbols, the same Proustian madeleine pastry, but tell different stories about it».

12. Montanari, *Storia e marketing*, p. 33. Sull'autenticità come termine chiave del medievalismo cfr. Pam Clemens, *Authenticity*, in *Medievalism. Key Critical terms*, pp. 19-26, p. 26: «Medieval studies began in the nineteenth century with a search for the authentic (original, factual, authoritative) Middle Ages. Medievalism, which now includes professional medieval studies within it, seeks other kinds of authenticity – and authority. The idea of medieval authenticity has

L'asincronia e l'interazione delle temporalità del medievalismo, dunque, il Medioevo che agisce "sul" e "nel" presente riproponendo una cucina "medievale" nella quale, dell'ambivalenza "Medioevo dei secoli bui/Medioevo delle origini incontaminate", sembra prevalere il secondo termine, che qualifica l'età medievale come tempo della consonanza con la Natura, delle tradizioni legate alla terra e, appunto, della nostalgia.

La "mercificazione" della nostalgia, il marketing della storia, il turismo culturale¹³ sono temi di assoluta rilevanza, poiché riflettono un nodo cruciale delle politiche economiche mondiali, ovvero la conservazione e la gestione del patrimonio culturale materiale e immateriale nelle sue articolazioni spazio-temporali e nella sua valenza dinamica di *heritage in action*, che modella e rimodella il senso di appartenenza e le identità delle diverse comunità.¹⁴

therefore undergone several waves of variation: authenticity as historically accurate; authenticity as a search for cultural origins; authenticity as the authorized version of a medieval text or narrative; and authenticity as believability or verisimilitude, a sense of the genuineness of the "medieval" in a modern setting. Therefore, for medievalism the quest for medieval authenticity is always the search for a chimera».

13. Cfr. Elizabeth Outka, *Consuming Traditions: Modernity, Modernism, and the Commodified Authentic*, Oxford, Oxford University Press, 2009; Roberta Bartoletti, *Memory tourism and commodification of nostalgia*, in *Tourism and Visual Culture: Volume 1: Theories and Concepts*, a cura di Peter Burns, Catherine Palmer e Jo-Ann Lester, Wallingford, CABI, 2010, pp. 23-42; Alastair Bonnett, *The Geography of Nostalgia: Global and Local Perspectives on Modernity and Loss*, Londra, Routledge, 2016; Duncan Light, *Heritage and Tourism*, in *The Palgrave Handbook of Contemporary Heritage Research*, a cura di Emma Waterton e Steve Watson, New York, Palgrave Macmillan, 2015, pp. 144-158.

14. «Indeed, cultural heritage was – and is – on the move: heritage is *in action*. One clear demonstration of this is the "overproduction" of heritage. Whether it is the expansion of the World Heritage List [...] the proliferation of museums, individual and community heritagizing actions, business sector appropriations of heritage discourse and imagery, the new European Heritage Label, or heritage-justified internal and international ethnic strife – it seems that everything and anything is being declared, contested, and/or performed as heritage. Moreover, heritage now travels with a mobile population [...] and it (re)creates and reconfigures itself in its destinations. Heritage is produced and mobilized by individuals and communities in any number of actions, including remembering, forgetting, generating, adapting, and performing. Heritage shapes and reshapes people's sense of place, sense of belonging, and cultural identities locally and nationally», Emma Waterton, Steve Watson e Helaine Silverman, *An Introduction to Heritage in Action*, in *Heritage in Action. Making the Past in the Present*, a cura di Emma Waterton, Steve Watson e Helaine Silverman, Cham, Springer International Publishing, 2017, pp. 3-16, p. 3. Cfr. inoltre *Cultural Heritage. Scenarios 2015-2017*, a cura di Simona Pinton e Lauso Zagato, Venezia, Edizioni Ca' Foscari, 2017; Lia Giancrisofaro e Valentina Lapicciarella Zingari, *Patrimonio culturale immateriale e società civile*, Roma, Aracne, 2020; Barbara Kirshenblatt-Gimblett, *Destination Culture. Tourism, Museums, and Heritage*, Berkeley-Los Angeles-Londra, University of California Press, 1998; *Heritage and Globalisation*, a cura di Sophia Labadi e Colin Long, Londra-New York, Routledge, 2010; *Intangible Heritage*, a cura di Laurajane Smith e Natsuko Akagawa, Londra, Routledge, 2009; *Safeguarding Intangible Heritage. Practices and Politics*, a cura di Natsuko Akagawa e Laurajane Smith, Londra, Routledge, 2018; *The Palgrave Handbook of Contemporary Heritage Research*, edited by Emma Waterton e Steve Watson, Basingstoke (GB)-New York, Palgrave Macmillan, 2015; Emma Waterton e Steve Watson, *Framing theory: towards a critical imagination in heritage studies*, in «International Journal of Heritage Studies», 19:6 (2013), pp. 546-556.

La nostalgia, attraverso la tradizione e la storia, concorre a definire nella diacronia le funzioni del patrimonio culturale, modellandone di volta in volta gli aspetti socio-economici legati all'industria turistica, al tempo libero, al cibo che, negli ultimi anni, anche grazie al suo inserimento nella lista del patrimonio culturale immateriale UNESCO (2003), ha assunto una rilevanza tale da spingere gli studiosi a teorizzare una «food heritage fever»,¹⁵ determinando la nascita di «un oggetto nuovo per la ricerca: quello del cibo, appunto, *in quanto patrimonio*».¹⁶

In effetti, se l'«heritage is a new mode of cultural production in the present that has recourse to the past»,¹⁷ nell'ambito di tale produzione cibo e Medioevo rivestono un ruolo di primo piano, contribuendo a offrire, assieme ai sapori del luogo, il sapore del tempo: da un lato, anche nel valorizzare il patrimonio culturale e nella *heritage industry* il Medioevo dei medievalismi si pone come «contenitore» trainante, tanto che il turismo a esso collegato è uno dei principali canali di divulgazione del Medioevo nella cultura e nell'immaginario collettivi.¹⁸ Dall'altro, il

15. Bahar Aykan, *The Politics of Intangible Heritage and Food Fights in Western Asia*, in «International Journal of Heritage Studies», 22, 10 (2016), pp. 799-810, p. 799. Cfr. Laura di Fiore, *Heritage and food history*, in *Food Heritage and nationalism in Europe*, a cura di Ilaria Porciani, Londra-New York, Routledge, 2019, pp. 35-50.

16. Ilaria Porciani, *Cibo come patrimonio. Un'introduzione*, in «Storicamente», Studi e ricerche, 4 (2018), pp. 1-20, p. 4. Ilaria Porciani è responsabile del segmento *Food as Heritage* del progetto europeo *CoHERE 2020*: «'Food as heritage' is part of a wider project financed within the frame Horizon 2020, 'CoHERE', 'Critical Heritages: performing and representing identities in Europe'. CoHERE explores the ways in which identities in Europe are constructed: cultural policy, museum display, heritage interpretation, school curricula. In this framework, the Bologna team adds culinary traditions to other forms of heritage, bringing together the cultural construction and invention of traditions, social practices, commercial practice, tourism, public policies and marketing strategies», Laura Di Fiore, *Bibliography "Food as Heritage"*, in «Storicamente», Studi e ricerche, 14 (2017), pp. 1-176, p. 1; Ead., *Cibo e patrimonio. Una questione politica*, in *Cucina politica: il linguaggio del cibo fra pratiche sociali e rappresentazioni ideologiche*, a cura di Massimo Montanari, Roma-Bari, Laterza, 2021, pp. 162-174; *Food Heritage and Nationalism in Europe*, edited by Ilaria Porciani, London, Routledge, 2019. Sull'UNESCO e il patrimonio immateriale cfr. Janet Blake, *UNESCO's 2003 Convention on Intangible Cultural Heritage: The Implications of Community Involvement in 'saving'*, in *Intangible Heritage*, pp. 45-73; Chiara Bortolotto, *Il processo di definizione del concetto di 'patrimonio culturale immateriale'. Elementi per una riflessione*, in *Il patrimonio immateriale secondo l'UNESCO: analisi e prospettive*, a cura di Chiara Bortolotto, Roma, Istituto Poligrafico e Zecca dello Stato, 2008, pp. 7-48; Alessandra Broccolini, *L'UNESCO e gli inventari del patrimonio immateriale in Italia*, in «Antropologia Museale», 28-29 (2011), pp. 41-51; Michael A. Di Giovine, *The Heritage-scape. UNESCO, World Heritage and tourism*, Lanham, Lexington Books, 2009; Id., *The Heritage-scape: Origins, Theoretical Interventions, and Critical Reception of a Model for Understanding UNESCO's World Heritage Program*, in «Via», 13 (2018), <http://journals.openedition.org/viatourism/2017>; Valentina Lapicciarella Zingari, *Il paradigma dell'Intangible Cultural Heritage*, in *L'Italia e le sue regioni. 3. Culture*, a cura di Mariuccia Salvati e Loredana Sciolla, Roma, Istituto della Enciclopedia Italiana, 2015, pp. 189-201.

17. Kirshenblatt-Gimblett, *Destination Culture*, p. 160.

18. Cfr. Louise D'Arcens, *Laughing in the face of the past: Satire and nostalgia in medieval heritage tourism*, in «Postmedieval: a journal of medieval cultural studies», 2 (2011), pp. 155-170; Steve Watson, *Touring the medieval: Tourism, Heritage and Medievalism in Northumbria*, in «Studies in Medievalism: Appropriating the Middle Ages», XI (2001), pp. 239-261.

patrimonio alimentare, incorporando strutture sociali ed economiche e, dunque, tradizioni e memorie fondanti di popolazioni e luoghi, permette di incrociare i piani spazio-temporali, dando luogo a veri e propri «edible chronotopes»,¹⁹ declinabili in senso identitario sia all'interno sia all'esterno delle varie comunità e, soprattutto, da esse fruibili economicamente.²⁰

Un elemento che caratterizza *l'heritage cuisine* e, specificamente, la cucina medievaleggiante è il suo autodefinirsi in opposizione ai più recenti e tecnologicamente avanzati mezzi di produzione e sfruttamento delle risorse ambientali, per recuperare pratiche pre-moderne ritenute, in quanto tali, nostalgicamente migliori: la celebrazione del prodotto locale, a chilometro zero – leggibile anche come attualizzazione del mito storiografico dell'autarchia economica medievale²¹ –, e le autenticazioni della localizzazione geografica e delle lavorazioni tradizionali (DOC, IGT), spesso riferite a un Medioevo ipotetico e astorico, sono da inserire in questo contesto.²²

Il cibo medievale tradizionale, infatti, non può che essere prodotto *in loco* grazie alle antiche procedure tramandate nei secoli, che lo connotano *in primis* come “naturale”, cioè non manipolato né sofisticato e, naturalmente, eco-sostenibile. L'aggettivo “sostenibile” rimanda a una gestione del territorio a minimo impatto ambientale, “biologica” e, di nuovo, “naturale” e conduce la cucina medievale a incrociare un altro relevantissimo tema della contemporaneità, strettamente connesso all'*heritage*, ovvero la salvaguardia dell'ambiente come imperativo

19. Barbara Kirshenblatt-Gimblett, *Foreword*, in *Culinary Tourism: Material Worlds*, a cura di Lucy Long, Lexington, University Press of Kentucky, 2004, pp. xi-xiv, p. xiii; cfr. Chiara Bortolotto e Benedetta Ubetazzi, *Foodways as Intangible Cultural Heritage*, in «International Journal of Cultural Property», 25 (2018), pp. 409-418; Di Fiore, *Bibliography*; Michael A. Di Giovine e Ronda L. Brulotte, *Introduction. Food and Foodways as Cultural Heritage*, in *Edible Identities: Food as Cultural Heritage*, a cura di Ronda L. Brulotte e Michael A. Di Giovine, Farnham, Ashgate, 2014, pp. 1-27; Michael A. Di Giovine, Jonathan B. Mabry e Teresita Majewski, *Moveable Feasts: Food as Revitalizing Cultural Heritage*, in *Heritage in Action*, pp. 201-216; Anneke Geyzen, *Food Studies and the Heritage Turn: a Conceptual Repertoire*, in «Food and History», 12 (2) 2014, pp. 67-96; Massimo Montanari, *A taste for diversity*, in *Food Heritage and nationalism in Europe*, pp. 125-137.

20. È il caso di Pietrelcina, indagato da Michael Di Giovine come esempio di trasformazione di cucina locale elevata a “heritage food” e divenuta fulcro della rivalorizzazione identitaria ed economica della cittadina, cfr. Michael di Giovine, *The Everyday as Extraordinary: Revitalization, Religion and the Elevation of Cucina Casareccia to Heritage Cuisine in Pietrelcina, Italy*, in *Edible Identities*, pp. 78-92. Sul *global food market*, cfr. Fabio Parasecoli, *Tradition, heritage and intellectual property in the global food market*, in *Food Heritage and Nationalism*, pp. 51-64. Sull'*economy heritage* come chiave di rigenerazione economica su base identitaria, pur essendo il risultato di una selezione multifattoriale politicamente orientata cfr. Steve Watson e M. Rosario Gonzalez-Rodríguez, *Heritage Economies: The Past Meets the Future in the Mall*, in *The Palgrave Handbook of Contemporary Heritage*, pp. 458-477.

21. Sergi, *L'idea di Medioevo*, pp. 63-74.

22. Cfr. a tale proposito Montanari, *Storia e marketing*, p. 32, laddove nota come nella scheda della Mela Alto Adige IGP si richiami il «capitolare *de villis*, importante documento della politica economica carolingia, i cui rapporti con le mele altoatesine appaiono quantomeno dubbi».

etico assoluto per ogni comunità umana.²³ La cucina medievale esprime allora, in tal senso, anche la reazione alla modernità, alla tecno-scienza intesa come disumanizzazione e snaturamento, e la nostalgia della incorrotta natura delle origini e delle pratiche rispettose messe in atto sull'ambiente da comunità ugualmente incorrotte, contro l'agro-business meccanizzato e a favore di un eco-Medioevo²⁴ biologico, preindustriale e *slowfood* ... ed ecco che i cosiddetti cereali "poveri" e/o "antichi", a partire dal farro, si affiancano ad altri prodotti eticamente corretti – dal kamut alla curcuma²⁵ – divenendo garanzia di tradizione, natura e, anche, di dirittura morale, in un variopinto post-moderno *pastiche* di tempi e di luoghi che, nel caso del Medioevo, «è una riproposizione in chiave gastronomica, forse meno consapevole ma non per questo meno significativa, dell'idea umanistica del Medioevo come "assenza", come "vuoto" che attende di essere riempito»²⁶ di sempre nuovi – per quanto "antichi" – e "corretti" ingredienti.

L'idealizzazione della Natura, determinata dalla nostalgia di un mondo fondato su tradizioni e valori perduti, come la piena solidarietà sociale e il rispetto per la sacralità della terra, accomuna in effetti medievalismo e ambientalismo, pur col rischio di «essentializing the Middle Ages as a pre-industrial paradise of organic food and permaculture paesantry»,²⁷ mentre il marketing legato al capitale culturale medievale, aldilà dei profitti, dell'intrattenimento e dell'escapismo pop, sembra rispondere anche a esigenze profonde della società postmoderna.

Malgrado l'apparente frivolezza dei medievalismi alimentari, dunque, "mangiare il Medioevo" implica il confronto con nodi di azione e riflessione centrali nel mondo contemporaneo, quali il medievalismo e il *cultural heritage*: entrambi agiscono sulla costruzione identitaria delle comunità umane tramite la nostalgia, che individua nel Medioevo uno dei principali spazi di proiezione delle proprie istanze, permettendo di incorporare nel presente un'alterità passata sentita come familiare e, seppur temporaneamente, salvifica rispetto al presente stesso. Il medievalismo come uno dei principali mezzi di evasione dalla cosiddetta *Plastic Age* e il cibo "medievale", attraverso il turismo culturale inteso anche come esperienza del passato e non solo come interazione con l'autenticità monumentale o iconografica del passato, permettono di appagare, materializzandola fino a renderla mangiabile, quell'aspettativa nostalgica che sembra tratto costitutivo dell'attuale società.

23. Cfr. Jeremy Davies, *Sustainable nostalgia*, in «Memory Studies», 3 (3) (2010), pp. 262-268.

24. Sull'eco-medievalismo cfr. «Studies in Medievalism: Ecomedievalism», xxvi (2017); Valerie B. Johnson, *Ecomedievalism: Applying Ecotheory to Medievalism and Neomedievalism*, in «Studies in Medievalism: Medievalism on the Margins», xxiv (2015), pp. 31-37.

25. Cfr. Dario Bressanini, *Le bugie nel carrello*, Milano, Chiarelettere, 2013.

26. Montanari, *Storia e Marketing*, p. 39.

27. Daniel Helbert, *Future Nostalgias: Environmental Medievalism and Lanier's Southern Chivalry*, in «Studies in Medievalism: Ecomedievalism», pp. 11-20, p. 12. Sul ruolo della nostalgia rispetto al patrimonio gastronomico cfr. Paolo Capuzzo, *Food and locality. Heritagization and commercial use of the past*, in *Food Heritage and Nationalism*, pp. 65-82.

Nel tentativo, vano, di riprodurre “davvero” la cucina medievale, cioè una struttura che in una cadenza cronologica remota ha attribuito senso al cibo tramite regole, ingredienti, tecniche di cottura, conoscenze e pratiche associate ad assetti sociali, culturali, economici, produttivi legati a un tempo ormai trascorso e, dunque, di fatto irrecuperabili nella loro natura originale, si giunge così a inventare una cucina storica “tradizionale”,²⁸ sospesa fra passato e presente: una forma paradossale di *heritage in action*, nella quale ad agire nel e a modellare il presente non sono tanto un evento, un personaggio, un contenuto, un monumento storicamente ben definiti – seppur reinventati e reinventabili –, quanto l’immagine cangiante e mutevole del sogno nostalgico e inappagato del Medioevo (anche alimentare) del “c’era una volta”.

28. L’invenzione della cucina “medievale” richiama in parte la dinamica cucina domestica/alta cucina tradizionale descritta da Clare Sammells (Clare A. Sammells, *Haute Traditional Cuisines: How UNESCO’s List of Intangible Heritage Links the Cosmopolitan to the Local*, in *Edible Identities*, pp. 141-158); l’inserimento nella lista UNESCO di alcune cucine già praticate a livello domestico ha portato a connotarle e a reinventarle nel senso dell’alta tradizione, collegando elementi percepiti come locali a tratti ritenuti “cosmopoliti”, nell’ambito dell’*heritage-scape* globale modellato dai flussi turistici.