



I granai della memoria

Saperi e riti della terra irrompono su Internet

Le ricette della tradizione
contadina della Campania
raccolte da Slow Food
su un portale internazionale

DONATELLA BERNABÒ SILORATA

Ci sono racconti, voci, ricordi intorno al cibo che sono testimonianza di saperi e tradizioni del passato. Un patrimonio immateriale che rischia di perdersi col correre del tempo e che Carlo Petrini, anima e guru di Slow Food, vuole salvare per consegnarlo alle generazioni future. Per farlo ha scelto i mezzi veloci e immediati della comunicazione contemporanea: la video-intervista e internet. Da qui il grande progetto "I granai della memoria" che è un portale internazionale creato per raccogliere

testimonianze e voci intorno al cibo e alla terra, per salvaguardare quelle conoscenze affidate solo alla tradizione orale e sottrarle all'oblio collettivo.

Come chicchi di grano in una cascina, sono riserve e ricchezza per gli inverni che verranno. In questo archivio multimediale globale, promosso dall'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo, il Sud parla attraverso i "Granai del Mediterraneo", progetto nel progetto, curato dall'Università Suor Orsola Benincasa e presentato ieri ad Acciaroli dal rettore Lucio d'Alessandro, dal vicepresidente di Slow Food Italia Silvio Barbero e da Marino Niola, direttore del Centro di studi sociali sulla dieta mediterranea dell'Università Suor Orsola Benincasa.

«I Granai del Mediterraneo – spiega Niola – raccoglieranno le storie, i gesti, le voci, le usanze dei popoli nel bacino del Mediterraneo. Dai grandi chef ai pescatori, dai piccoli casari alle anziane massaie depositarie di ricette straordinarie». Ecco allora l'intervista a Peppe Barra che disserta sul ragù di Eduardo e su quello che preparava la mamma di Roberto Murolo; il regista Ugo Gregoretti

che racconta il suo incontro con Totò sul set e di un memorabile “favorite un puparuolo?”.

Dal Cilento, culla della dieta mediterranea, arrivano altre voci e altre storie. Come quella di Ernestina Amendola che racconta ingredienti e manualità delle polpette di melanzane; quella di Annamaria Maffioncelli depositaria della ricetta autentica dell’“Acquasale” cilentana. Non manca la voce di Angelina Vassallo, la moglie di Angelo Vassallo, il sindaco di Pollica ucciso nel Settembre del 2010. Ogni intervista apre una finestra sul passato e su realtà a cui molte volte è stata negata la parola.

Tra nostalgia diffusa, gestualità pura, espressioni dialettali, ogni filmato rappresenta una nuova e affascinante lettura storico-antropologica dei saperi delle diverse comunità. Il progetto è solo all’inizio ed è in continuo aggiornamento. Oltre ad Ugo Gregoretti e Peppe Barra, Isa Danieli, Livia e Alfonso Iaccarino di Don Alfonso 1890, Giovanni Assante del pasticificio Gerardo Di Nola e il documentarista Luigi Di Gianni sono i primi protagonisti delle indagini de I Granai del Mediterraneo.

Molte interviste (visibili in rete su www.granaidellamemoria.it) sono frutto delle ricerche degli studenti dei corsi di “Tradizioni alimentari del Mediterraneo” e “Miti e riti della gastronomia contemporanea” che hanno raccolto testimonianze di contadini, artigiani, pastori, anziani. Ed è qui la vera missione del progetto: mettere in relazione i giovani con gli anziani, stimolare la curiosità e l’ascolto. Le memorie custodite nei granai sono intese non solo come sguardo sul nostro passato, ma strumento per ri-pensare e ri-modellare il futuro.



LE VIDEO INTERVISTE

Il sociologo Marino Niola intervista Peppe Barra. Ma il portale www.granaidellamemoria.it raccoglie le testimonianze in video di grandi chef come di esperte contadine che raccontano le loro ricette.



SUOR ORSOLA BENINCASA UN ARCHIVIO MULTIMEDIALE DELLA MEMORIA GASTRONOMICA

I granai del Mediterraneo on-line

Dopo anni di progettazione e sperimentazione viene ufficialmente presentato e reso disponibile in rete il progetto "Granai della Memoria" promosso da Slow Food e dall'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo. Per presentarlo, si sono dati appuntamento oggi a Bologna i massimi rappresentanti della cultura gastronomica in Italia: Carlo Petrini, presidente di Slow Food, Piercarlo Grimaldi, rettore dell'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo, Marino Niola, direttore del Centro Studi Sociali sulla Dieta Mediterranea dell'Università Suor Orsola Benincasa di Napoli, Massimo Montanari, docente di Storia dell'Alimentazione all'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo e docente di Storia Medievale all'Università di Bologna e Davide Porporato, docente di Antropologia Culturale all'Università del Piemonte Orientale.

Si tratta un innovativo progetto

scientifico d'eccellenza il cui obiettivo è salvaguardare i beni culturali materiali e immateriali che forniscono una nuova, originale, critica dimensione interpretativa della gastronomia. Un percorso scientifico che pone al centro della sua area di studi i saperi orali e gestuali che contraddistinguono l'uomo. Questa inderogabile linea di ricerca parte dal presupposto che la società del presente, che sta vivendo una difficile e oramai lunga crisi economica e di valori, debba costruire granai dove i saperi orali e gestuali, le tradizioni alimentari, le memorie gastronomiche e le storie di vita possano trovare riparo dalla tempore del presente che vive e si nutre dell'oblio collettivo. Le interviste raccolte nel corso di lunghe e approfondite ricerche riportano testimonianze di contadini, artigiani, anziani, imprenditori, partigiani o artisti e saranno disponibili in rete sul sito web www.grainadellamemoria.it.



su come oggi è conosciuta e viene agita, nelle piccole azioni quotidiane, l'alimentazione mediterranea. Tale archivio è stato denominato "I Granai del Mediterraneo". «Granai - spiega Marino Niola (nella foto), direttore del Centro Studi Sociali sulla Dieta Mediterranea dell'Uni-

Unico partner istituzionale del progetto per l'intera area del Mediterraneo, l'Università degli Studi Suor Orsola Benincasa di Napoli ha avuto il compito di creare all'interno del portale de "I Granai della memoria" un archivio in cui raccogliere le memorie del passato, ma anche le testimonianze

versità Suor Orsola Benincasa - perché, in sintonia con la filosofia che anima Slow Food e con il campo di ricerca dell'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo, vogliamo impegnarci per conservare le tradizioni e le culture che ruotano intorno al cibo, così come si conserva il grano nei granai».

rc