

La fabbrica delle idee

Il progetto Mettere al riparo dall'oblio tradizioni alimentari del Mediterraneo

Da Don Alfonso a Peppe Barra la memoria del cibo è sul web

Un archivio multimediale raccoglie il «sapere orale»

**«Granai»
multimediali**

di RAFFAELE NESPOLI

«**G**ranai della Memoria», ovvero: salvaguardare i beni culturali materiali e immateriali che forniscono una nuova dimensione interpretativa della gastronomia. Dopo anni di studio e di ricerche arriva on-line l'archivio multimediale che vede come unico partner istituzionale in tutta l'area del Mediterraneo l'Università Suor Orsola Benincasa di Napoli. L'idea generale è quella di mettere a disposizione di tutti un percorso scientifico che vede al centro della sua area di studi i saperi orali e gestuali che contraddistinguono l'uomo. Dei «granai», appunto, dove i saperi orali e gestuali, le tradizioni alimentari, le memorie gastronomiche e le storie di vita possano trovare riparo dalla temperie del presente che vive e si nutre dell'oblio collettivo. Anche un modo per collocare e ri-collocare l'individuo al centro della comunità immateriale del presente che è costituita dalla rete digitale del mondo.

In altri termini, lo scopo del progetto è quello di raccogliere e comunicare in video le memorie del mondo attraverso un complesso archivio multimediale. Le interviste raccolte nel corso di lunghe e approfondite ricerche riportano testimonianze di contadini, artigiani, anziani, imprenditori, partigiani o artisti e saranno disponibili dal 15 giugno in rete sul sito granaidellamemoria.it. Vedendo questi filmati si incontrano memorie di realtà, universi a cui molte volte è stata negata la parola. Memorie intese non so-

lo come sguardo sul nostro passato, ma strumento per ri-pensa-

re e ri-modellare il futuro. In questo modo, l'archivio offre una nuova e affascinante lettura storico- antropologica dei saperi del mondo. Lettura che si è ampliata grazie all'accordo con l'Università degli Studi Suor Orsola Benincasa che ha portato alla nascita dei «Granai del Mediterraneo».

Una sezione in cui raccogliere le memorie del passato, ma anche le testimonianze su come oggi è conosciuta e viene agita, nelle piccole azioni quotidiane, l'alimentazione mediterranea.

«Oggi per far fronte alla grave crisi economica e per rispondere alle sfide del presente — spiega Marino Niola, direttore del Centro Studi Sociali sulla Dieta Mediterranea dell'Università Suor Orsola Benincasa — bisogna imparare di nuovo ad attingere alle risorse di una tradizione che ha pochi eguali al mondo». Una sfida raccolta con intelligenza dagli studenti napoletani che hanno creato quei video che rappresentano i primi chicchi di grano Made in Sud ad essere custoditi nei «Granai della Memoria». Tra i protagonisti delle prime indagini: Ugo Gregoretti, Peppe Barra, Isa Danieli e «Don Alfonso».



Tra i protagonisti delle video interviste realizzate Isa Danieli (nel tondo) e Peppe Barra (sotto) impegnato in una conversazione con Marino Niola



La ricerca, il progetto

Identità e memoria storica, la comunità rivive a tavola



Studioso Marino Niola, responsabile del Centro per la Dieta mediterranea

L'obiettivo

Il professor Niola
«Un progetto
per riscoprire
la cultura
del cibo
dei paesi
del Mediterraneo»

A Bologna la presentazione del progetto curato da Slow Food con l'università Suor Orsola

Ciro Cenatiempo

Cibo e identità, alimentazione e comunità, cultura dei sapori e memoria universale, intesa come il serbatoio, la riserva di risorse indispensabili per l'umanità.

Un «granaio», dunque. Evocativo e tradizionalmente solido, di lunga durata. Al crocevia delle civiltà - del Mediterraneo e non solo - e attraversando i secoli per guardare al presente; oscillando tra percorsi documentali, i ricordi minimi tramandati e puntualmente reinventati, si osserva come spuntano i valori ricchi e iperbolicamente non materiali di un gesto apparentemente semplice: «mettersi a tavola».

Sono le leve del grande progetto glo-

bale denominato appunto i «Granai della Memoria» lanciato da Slow Food con l'università di Scienze gastronomiche di Pollenzo, che vede in primo piano anche la città di Napoli attraverso l'istituto Suor Orsola Benincasa.

Questa mattina alle 9.30 il progetto sarà presentato a Bologna nel corso di un meeting in programma presso il cinema Lumière in contemporanea con l'avvio del sito web dedicato.

Alla presentazione prenderanno parte Carlo Petrini, presidente internazionale di Slow Food, con Piercarlo Grimaldi, rettore dell'università 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 sempre a Pollenzo nonché docente di Storia medievale all'università di

Bologna e Davide Porporato, docente di Antropologia culturale all'università del Piemonte orientale.

«Dopo anni di progettazione e sperimentazione viene presentato e reso disponibile in rete un innovativo progetto scientifico d'eccellenza il cui obiettivo è - si legge in una nota - salvaguardare i beni culturali materiali e immateriali che forniscono una nuova, originale, critica dimensione interpretativa della gastronomia. Pone al centro i saperi orali e gestuali che contraddistinguono l'uomo».

Lo scopo è quello di raccogliere e comunicare in video le memorie del mondo attraverso un complesso archivio multimediale. Le interviste raccolte nel corso di lunghe e approfondite ricerche riportano testimonianze di contadini, artigiani, anziani, imprenditori, artigiani o artisti e saranno disponibili da oggi online.

Unico partner istituzionale del progetto per l'intera area del Mediterraneo, è il Suor Orsola Benincasa di Napoli che ha avuto il compito di creare all'interno del portale un archivio che si chiama «I Granai del Mediterraneo», in cui raccogliere testimonianze su come oggi è conosciuta e viene agita l'alimentazione mediterranea.

«Granai - spiega il professore Marino Niola - perché, in sintonia con la filosofia di Slow Food e con il campo di ricerca dell'università di Pollenzo, vogliamo impegnarci per conservare le tradizioni e le culture che ruotano intorno al cibo, così come si conserva il grano nei granai. Intendiamo rispondere all'urgenza di conoscere, interpretare e comunicare l'alimentazione degli abitanti del bacino del Mediterraneo, che può rappresentare una grande sfida anche per lo sviluppo economico del Mezzogiorno d'Italia».

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