
Tra i prossimi ospiti

5 maggio 2022, **Graziano Martignoni**,
Mediterraneo e follia

Informazioni

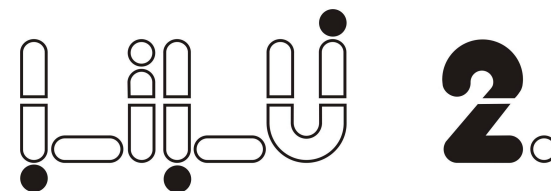
Liceo cantonale di Lugano 2,
6942 Savosa
www.lilu2.ch

Si prega di confermare la propria
presenza per mail all'indirizzo:
andrea.martignoni@edu.ti.ch

L'incontro con Massimo Montanari è
organizzato in collaborazione con l'**ATIS**
(Associazione ticinese degli insegnanti
di storia): <https://www.atistoria.ch>

atis

associazione ticinese
degli insegnanti di storia



Liceo cantonale di Lugano2

Il Mediterraneo

*Volti, storie e destini
di un mare «in mezzo alle terre»*



*Mappamondo catalano, 1450,
Modena, Biblioteca estense*

Molteplici i suoi nomi, labirintiche e intrecciate le sue storie, cangianti i suoi destini: «Mare nostrum» per l'antica Roma, «Mare in mezzo alle terre» per il Medioevo, «Lago turco» per il Rinascimento, «Mare superiore» per gli Egizi e i Sumeri, «Mare Bianco» per gli Arabi, «Grande mare» per la tradizione ebraica, il Mediterraneo è ed è stato un formidabile crocevia di popoli, lingue, culture, religioni, uomini e donne, merci e saperi, realtà ed immaginario. «Mille cose insieme - ricorda Fernand Braudel - non un paesaggio ma innumerevoli paesaggi. Non un mare ma un susseguirsi di mari. Non una civiltà, ma una serie di civiltà accatastate le une sulle altre» in una millenaria storia comune tra Europa, Asia e Africa.

Il **ciclo di incontri** proposto dalla Commissione cultura del **Liceo di Lugano 2** intende, il tempo di un biennio, offrire l'opportunità agli studenti, ai colleghi e a un pubblico più ampio di compiere un viaggio poliedrico e interdisciplinare, tra passato, presente e futuro, in compagnia del «Mare della Storia».

Lunedì 28 marzo 2022

Biblioteca del Liceo Lugano 2

ore 18.15

Massimo Montanari

La dieta mediterranea è antica?

Fernand Braudel, nel suo classico libro sul Mediterraneo, ci ha insegnato che la storia deve molto alla geografia. Ma è vero anche il contrario: i connotati del Mediterraneo sono molto cambiati nel tempo, parallelamente al mutare della situazione politica, economica, religiosa e culturale. Questi cambiamenti hanno investito anche la cultura alimentare. L'incontro servirà a mostrare come il modello alimentare antico, strettamente legato ai prodotti-simbolo della cultura greca e romana (il pane, il vino, l'olio), abbia subito nel corso del Medioevo una profonda trasformazione, dovuta da un lato all'affermarsi della cultura «barbarica» nel cuore dell'impero romano, dall'altro al successo dell'islam nella parte meridionale del Mediterraneo. In età moderna, l'arrivo dei nuovi prodotti americani (il pomodoro, il mais, la patata) segnò un nuovo cambiamento. Il Novecento vede, di nuovo, come nel

Medioevo, il modello alimentare mediterraneo messo in discussione dal successo di uno stile di vita e di alimentazione che aderisce a canoni diversi, importati dagli USA. Giunge infine, nel 2010, il riconoscimento Unesco della dieta mediterranea come patrimonio dell'umanità: a giustificarlo non è una lista di prodotti, ma un modo di rapportarsi al cibo e alla tavola nel senso della cordialità e della condivisione. Tutto ciò insegna che la storia dell'alimentazione non si esaurisce in pratiche di cucina ma in larga misura dipende da criteri culturali, da paradigmi di valutazione che cambiano nel tempo.

Massimo Montanari insegna storia dell'alimentazione all'Università di Bologna, dove ha fondato il master «Storia e cultura dell'alimentazione». È autore di innumerevoli importanti pubblicazioni tra le quali: *La fame e l'abbondanza. Storia dell'alimentazione in Europa* (1997); *Il cibo come cultura* (2006); *L'identità italiana in cucina* (2010); *Gusti del Medioevo* (2014); *Il mito delle origini. Breve storia degli spaghetti al pomodoro* (2019).