

Libri Un viaggio «culinario» nel tempo, dalla preistoria al '900

03041 03041 03041 03041

Le «interviste impossibili» di Giovanni Ballarini

Domani pomeriggio la presentazione al Complesso di San Paolo



Copertina
Dialogano con l'autore Claudio Rinaldi, direttore della Gazzetta, e Giancarlo Gonizzi, coordinatore dei Musei del Cibo.

» Quando Giacomo Casanova giunge a Parma, città dei suoi genitori, nel 1749, al locandiere che lo ospita ordina burro, uova, maccheroni, prosciutto e formaggio Parmigiano. Questa storia – soprattutto la citazione dei maccheroni – spinge Giovanni Ballarini a indagare fra libri e documenti, ponendo idealmente delle domande al protagonista. Sarebbe bello poter chiedere direttamente ai protagonisti ciò che la nostra curiosità ci suggerisce... E perché non farlo “realmente”?

Nasce così la prima “intervista impossibile” a cui seguono molte altre, rivolte a personaggi con i quali l'autore parla di cibo, ora raccolte in un libro con la prefazione di Giancarlo Gonizzi, coordinatore dei Musei del Cibo di Parma. Il libro «I maccheroni di Casanova» sarà presentato domani alle 17 nella sala Giovanna, al primo piano del Laboratorio aperto del Complesso di San Paolo, in vicolo delle Asse 5, dall'autore che dialogherà con Claudio Rinaldi, direttore della “Gazzetta di Parma”, e Giancarlo Gonizzi. Al termine Ballarini sarà disponibile per autografare le copie.

Non il solito libro di ricette, ma una ricerca storica rigorosa sulle fonti, basata su fatti certi e reali,



che prende la forma, godibile e ironica, di interviste impossibili a cinquanta personaggi di tutte le epoche dalle quali scaturiscono costumi alimentari poco noti o a molti forse sconosciuti.

Partendo dalla preistoria, attraverso il facile linguaggio colloquiale dell'intervista, possiamo conoscere come ci si alimenta nei diversi periodi storici. Ricordando solo alcune delle interviste, dal preistorico uomo di Neanderthal e di Ötzi si passa agli etruschi e ai romani per scoprire cosa vi sia sulle tavole di Lucullo e Apicio, si conoscono aspetti insoliti di Benedetto Antelami scultore di sala-

mi a Parma, di Anton Maria Dalli cuoco dei Farnese, del prosciutto di Napoleone Bonaparte, di Giuseppe Verdi, viticoltore e raffinato gastronomo nella sua villa di Sant'Agata, e di tanti altri fino ad arrivare a Dino Villani, che inventa la colomba di Pasqua a metà degli anni Trenta del Novecento.

L'intervista, inoltre, – reale o immaginata che sia – alla fine è un mezzo per raccontare e far raccontare storie. La narrazione rivela il significato e il senso più profondo di ciò che, altrimenti, resterebbe una sequenza di informazioni disorganiche.

È grazie ai racconti che si creano i legami sociali, si rafforzano i valori condivisi e si contrasta il disordine culturale e sociale. Sono i racconti che permettono il dialogo tra le generazioni. Coi racconti si rafforza la nostra identità. Se nella forma ironica e intrigante, a volte spassosa, si delinea una intervista di carattere ordinario, Ballarini – divulgatore attento, con alle spalle centinaia di titoli e una solida attività didattica nelle nostre Università – riprende, con sottili e sotterranei riferimenti, l'antica tradizione dell'educazione per dialoghi.

r.c.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 3041

