

# Introduzione

**“Spesso il cibo e la cucina rappresentano un modo per porre in relazione diversi piani di analisi: ecologico, tecnico, sociale e simbolico.”**

Aime, *Il primo libro di antropologia*, Torino 2008

Nell'estate del 2011 i referenti scientifici dei musei e dei sistemi museali di REBÈL (Rete dei Beni e dei Musei Etnografici Lombardi) decisero di elaborare un progetto che avesse come tema di ricerca il cibo per rispondere al bando regionale a sostegno delle iniziative culturali e delle ricerche dei musei della regione.

Non fu facile, a quel punto dell'anno, reperire presso gli enti proprietari nei musei le risorse atte ad ottenere il sostegno finanziario della Regione Lombardia. Tuttavia i nostri argomenti a favore di un'iniziativa su quell'argomento – visto nella prospettiva più ampia dell'organizzazione di una mostra itinerante sul tema - ebbe successo per varie ragioni.

Si partiva dalla considerazione che il cibo è percepito da ognuno di noi come un elemento fondamentale, seppur consueto, della vita quotidiana. Al tempo stesso uno studio dell'alimentazione tradizionale, della sua varietà e delle sue trasformazioni, avrebbe permesso di mostrare la complessità anche dei fenomeni apparentemente più 'normali' per gli aspetti economici<sup>1</sup>, tecnologici, sociali, simbolici che ne accompagnano la storia e la vita, in rapporto alle donne e agli uomini che producono, maneggiano, consumano e pensano al cibo. Una complessità che i musei DEA cercano di cogliere con le loro indagini e di rappresentare ai loro visitatori, offrendo conoscenze, suggerendo domande e occasioni di confronto e di riflessione sulla vita quotidiana di ieri e di oggi.

Per cogliere la valenza generale di questo progetto in campo etnoantropologico è utile richiamare le parole dello storico Massimo Montanari, secondo il quale “il cibo è cultura *quando lo si produce, quando lo si prepara e quando lo si consuma*”. Quando cacciano, pescano, coltivano, raccolgono,

---

1 Montanari M., 2010, *Il cibo come cultura*, Roma-Bari, Laterza.

trasformano e commerciano i beni naturali che sono alla base del cibo gli uomini esprimono infatti una cultura complessa e lo fanno attingendo ad un vasto corpus di conoscenze ad un tempo naturalistiche (vegetali, animali e relativi ecosistemi) e tecnologiche (tecnologie impiegate nelle attività in questione). Il cibo è cultura anche quando lo si prepara, perché la trasformazione dei beni naturali è soggetta alle regole ed alle tecniche derivate dalla tradizione e dalle norme sociali. Il cibo, infine, è cultura quando lo si consuma perché, in quel momento e in quelle occasioni, noi esprimiamo delle scelte che rimandano ai gusti e agli stili di comportamento acquisiti o maturati dal gruppo umano a cui apparteniamo, ai valori nutrizionali, ai valori simbolici che assegniamo ad un certo alimento e ad un certo piatto, spesso utilizzando ciò che mangiamo anche per affermare un'identità culturale che comunichiamo agli altri.

Un'osservazione preliminare sul patrimonio dei musei della Rete risulta altresì importante per giustificare la scelta attuata: tutti i musei dispongono di oggetti impiegati per produrre o procurare alimenti, per prepararli o da usare nel momento del consumo. Accanto a questi reperti materiali, talora collocati in ambienti che a loro volta documentano come si cucinava e dove si lavoravano o si consumavano gli alimenti, c'è poi il patrimonio preziosissimo dei documenti - iconografici, fotografici, sonori e filmati - che aiutano a ricostruire i contesti sociali e i significati culturali legati alla produzione e all'uso di determinati cibi.

Pertanto abbiamo cominciato a lavorare nell'individuazione di una serie di prodotti di origine vegetale e animale che hanno caratterizzato storicamente o ancora caratterizzano le diverse zone della Lombardia.

Il progetto, che abbiamo intitolato *Il cibo e gli uomini. L'alimentazione nelle collezioni etnografiche lombarde*, si è quindi realizzato coinvolgendo sia ricercatori legati ai diversi musei della Rete sia studiosi attivi nella facoltà di agraria dell'Università degli Studi di Milano o ad essa collegati, in virtù ai rapporti storici tra questa istituzione e il Museo Lombardo di Storia dell'Agricoltura di Sant'Angelo Lodigiano<sup>2</sup>.

In generale si è voluto valorizzare il patrimonio di conoscenze acquisite dagli autori nel corso delle loro ricerche e dei loro studi, anche grazie alle ricerche e ai materiali dei musei: molti hanno utilizzato fonti più consuete per lo storico, sia di tipo primario come documenti d'archivio, relazioni tecniche, materiali iconografici, documenti di interesse arqueo-

---

<sup>2</sup> Si veda in proposito il documentario di Forni G., Pirovano M., 2008, *E abbiamo seminato. Testimonianze sul Museo Lombardo di Storia dell'Agricoltura*, Museo di Sant'Angelo Lodigiano.

logico, sia di tipo secondario basando le loro sintesi sulla letteratura tecnico-scientifica italiana ed internazionale. Altri ricercatori hanno lavorato prevalentemente sulla documentazione da fonti orali, fondamentali per le discipline etnoantropologiche, rielaborando i dati di indagini precedenti o compiendo rilevazioni nuove con interlocutori esperti nelle zone di pertinenza dei musei della Rete<sup>3</sup>.

Si è lavorato su molti dei principali alimenti prodotti e consumati in Lombardia, anche se l'elenco che risulta dall'indice non è certamente esauriente: si pensi ad esempio alla selvaggina frutto della caccia e dell'uccellazione, agli ingredienti delle bevande calde e dei dolci che hanno accompagnato la modernizzazione dei consumi in occidente (il caffè, lo zucchero, il cioccolato, il miele, ecc.), alle bevande alcoliche (grappe, liquori, ecc.) o alle paste ripiene (tortelli, ravioli, ecc.).

Si è voluto però anche contestualizzare le notizie sugli alimenti parlando di produzione, toccando temi assai bene documentati nei nostri musei, che appaiono spessissimo come musei del lavoro o dei lavori, della preparazione dei piatti e della conservazione dei cibi, per arrivare al consumo, come momento di particolare significato sociale. Naturalmente si è dato spazio anche alle proposte didattiche e agli allestimenti dedicati all'alimentazione, offrendo al lettore svariati spunti di confronto e di riflessione.

Il libro è anche l'esito della collaborazione tecnica con un grafico, Guido Bertòla, che ha lavorato all'impaginazione ed alla scelta delle fotografie fornite da autori e musei con lo scopo di far conoscere la Rete e i suoi soggetti ad un pubblico più vasto. Al volume sarà affiancato un sito curato da Michela Capra, di cui da tempo si sentiva la necessità e che dovrebbe rivelarsi prezioso per segnalare le numerose e varie attività – dalla ricerca agli allestimenti, dalla divulgazione alla formazione, dalla didattica alla promozione sociale e culturale – degli istituti culturali aderenti alla nostra associazioni di musei.

Non è stato possibile realizzare, per il momento, il DVD che ci si propone di montare per la mostra, destinata ai musei della rete o ad altri istituti interessati, anche in occasione dell'Expo 2015. I filmati raccolti ed i documenti orali, già in possesso dei vari musei e selezionati per l'occasione, costituiranno l'apparato audiovisivo dell'esposizione, dando spazio in maniera evidente al patrimonio dei beni immateriali, essenziali per i

---

3 Nel riportare i testi in dialetto raccolti dalle fonti orali si è seguito il sistema proposto in Sanga G., 1977, *Sistema di trascrizione semplificato secondo la grafia italiana*, in "Rivista italiana di dialettologia", 1, pp. 167-176. Per i termini ripresi da altre opere a stampa si è mantenuta la grafia originaria.

musei DEA come i nostri.

Per motivi economici non è stato al momento possibile pensare a quella traduzione in lingua inglese del testo che si rivelerebbe essenziale per la fruizione dal parte del pubblico che frequenterà Expo 2015. Ci auguriamo che si possa rimediare per tempo a tale lacuna.

Il progetto complessivo è stato redatto da Michela Capra e Massimo Pirovano, con la collaborazione di Luigi Mariani e Fabrizio Merisi, cui si sono aggiunti anche gli altri referenti scientifici dei musei e dei sistemi in fase di progettazione del volume. Esso si è potuto realizzare per il sostegno economico inizialmente fornito dal Museo Etnografico dell'Alta Brianza – Parco Monte Barro di Galbiate (LC), dal Museo del Lino di Pescarolo e Uniti (CR), dal Museo Etnografico di Premana (LC), dal Sistema Museale della Valle Camonica (BS), dal Museo Lombardo di Storia dell'Agricoltura di Sant'Angelo Lodigiano (LO) e dal Museo della Valle di Cavargna (CO). Ad essi sono seguiti i finanziamenti della Regione Lombardia, e quindi del Museo Polironiano di San Benedetto Po (MN), del Museo "Bergomi" di Montichiari, della Provincia di Brescia e del Museo del Pane di Sant'Angelo Lodigiano (LO) – quest'ultimo entrato nella rete REBÈL proprio in occasione di questo lavoro.

Hanno inoltre patrocinato il progetto una serie di operatori del settore delle produzioni agroalimentari e precisamente il Consorzio per la Tutela dei Formaggi Valtellina Casera e Bitto, il Consorzio Provinciale di Tutela dei Vini Mantovani ed il Consorzio di Tutela del Moscato di Scanzo.

Ora ci si augura, con la mostra che abbiamo in programma, di trovare una nuova forma di divulgazione per fare conoscere la Rete e i suoi musei, le sue ricerche e la documentazione prodotta in particolare sul cibo, in cui l'approccio storico e quello etnografico si affianchino per dare evidenza agli elementi di continuità e agli aspetti di rottura presenti nelle abitudini di ognuno di noi, a cui concorrono fattori materiali e fattori simbolici, regole sociali e scelte individuali.

LUIGI MARIANI  
MASSIMO PIROVANO