



## Dalla terra alla tavola vita in cucina

Un progetto intorno al cibo tra storia e cultura

promosso da

**Biblioteca Nazionale Braidense**  
**Soprintendenza per i Beni Archeologici della Lombardia**  
**Archivio di Stato**  
**Associazione BiblioLavoro**  
**Fondazione ISEC**

### **Il contesto**

Il tema di Expo 2015 è come noto *Nutrire il pianeta. Energia per la vita*. La manifestazione si propone tra le tante cose di dare “visibilità alla tradizione, alla creatività e all’innovazione nel settore dell’alimentazione” e fra gli obiettivi fa esplicito riferimento alla valorizzazione della “conoscenza delle ‘tradizioni alimentari’ come elementi culturali ed etnici”.

Con il progetto *Dalla terra alla tavola, vita in cucina* i soggetti proponenti intendono promuovere un percorso volto alla (ri)scoperta di un luogo di incontro e di aggregazione, cuore dell’ambiente domestico carico di rappresentazioni simboliche, fulcro della vita familiare: la cucina. Non solo, ma anche a ciò che ad essa è strettamente collegato, il cibo, che rappresenta l’incontro e il dialogo tra diverse identità culturali e sociali attraverso le tradizioni alimentari.

La cucina dunque come espressione diretta dell’evoluzione dell’uomo, delle culture e della società.

Milano e provincia e in parte l’area della Lombardia costituiranno il contesto entro cui si costruirà una rete di attività tra gli istituti culturali coinvolti nel progetto (promotori e partner), in stretto rapporto con gli enti locali, le associazioni di categoria e tutti quei soggetti che operano ad ampio raggio sul territorio (dal lavoro, alla comunicazione e alle infrastrutture), con il primario obiettivo di condividere esperienze e risultati frutto di competenze comuni.

### **Gli obiettivi**

Il progetto, promosso dunque da più istituzioni ed enti milanesi e lombardi, si pone l’obiettivo di raccordare e mettere a sistema le iniziative in corso e suscitare di nuove, creando un “contenitore” comune, un portale, che a sua volta, valorizzando esperienze e materiali documentari poco conosciuti, funga da volano per nuove ricerche.

A partire dai dati materiali si proporrà quindi un percorso-itinerario nei principali luoghi della storia e della cultura in Milano e in Lombardia, con approfondimenti attraverso i documenti conservati presso gli istituti coinvolti.

Oltre le attività comuni, ciascuno degli aderenti provvederà, sulla base delle proprie competenze e disponibilità, ad organizzare attività di laboratorio rivolte alle scuole, conferenze e lezioni su specifici temi, digitalizzare testi e fonti iconografiche, raccogliere testimonianze orali, progettare guide interattive per mobile e tablet ecc..

La disseminazione del lavoro e dei risultati avverrà attraverso varie tipologie di strumenti da quelli multimediali e informatici (portale, app), a laboratori e progetti specifici nelle scuole, nelle aree archeologiche (antiche o industriali) e nei luoghi identificati in relazione al progetto; cicli di conferenze; rassegne video; incontri conviviali all'interno di percorsi enogastronomici di interesse storico-culturale legati alla valorizzazione di luoghi di aggregazione sociale.

Gli obiettivi principali sono:

- costruire un portale per la raccolta dei contributi, il monitoraggio e la condivisione del percorso;
- creare una rete tra soggetti istituzionali e non, che definisca un metodo di progettazione partecipata di percorsi sul territorio;
- stimolare la fruizione dei "luoghi della cultura" da parte dei soggetti destinatari individuati, anche recuperando approcci antichi e tradizionali di narrazione attraverso l'uso di tecniche di documentazione multimediali che rendono le esperienze ripetibili, trasferibili e condivisibili.
- predisporre percorsi inclusivi secondo il modello *progettazione per tutti* (riallestimento di spazi espositivi);
- sperimentare percorsi di didattica interculturale attraverso il racconto, le fonti e l'iconografia legate alla cucina e al cibo.

## **Il progetto e le sue articolazioni**

A partire dal ricco patrimonio materiale e documentale degli istituti promotori e di quelli che si aggiungeranno durante il percorso, si ricostruirà ciò che gravita intorno alla cucina milanese-lombarda: dallo spazio abitativo all'arredamento, dalle attrezzature per cucinare ai tessuti per la tavola ... fino ad arrivare ai ricettari e alla manualistica dedicata alle donne.

Saranno documentati i luoghi dove i pasti venivano consumati, dai focolari preistorici a quelli dei palazzi e degli alloggi borghesi fino all'evoluzione della spazio cucina in età contemporanea, includendo anche gli spazi collettivi come le mense aziendali o quelle scolastiche, e quelli conviviali legati ai circoli sociali, le cooperative di ristorazione, i dopolavoro, ecc.

Verrà descritto anche il lavoro di coloro che hanno animato, e continuano ad animare, le cucine, ovvero le cuoche, i cuochi e i domestici o più semplicemente le donne e gli uomini che in questo luogo hanno trascorso o trascorrono gran parte del tempo.

Si tratta di recuperare l'ambito e lo spazio domestico come opportunità di incontro, di confronto, di dialogo e di narrazione, passando dalle vie di approvvigionamento attraverso i luoghi destinati alla preparazione e alla consumazione del cibo, per arrivare all'incontro delle diverse culture.

Ma in questa fase non occorre focalizzarsi sulle singole iniziative, conviene invece puntare l'attenzione sull'articolazione del progetto nel suo insieme, rinviando a un secondo momento la definizione più puntuale dei contenuti. Secondo noi, riprendendo le parole del titolo, è possibile tentare di identificare 3 linee di fondo che comunque, per loro natura, sono destinate ad intrecciarsi.

### 1. *la terra*

- le coltivazioni e le eccellenze dell'agricoltura lombarda dall'antichità a oggi;
- il lavoro contadino;
- la stalla e la produzione lattiero-casearia;
- gli attrezzi, le parole, i gesti del lavoro agricolo attraverso le fonti documentali e iconografiche;
- nuovi contadini, nuovi imprenditori;

### 2. *la tavola*

- la filiera agro-alimentare;
- la conservazione nel passato e il ciclo del freddo;
- itinerari storici di approvvigionamento;
- il consumo e la grande distribuzione;
- la pubblicità;
- l'educazione alimentare;

### 3. *la vita in cucina*

- dal focolare alla cucina ergonomia;
- mangiare in casa (la cucina come luogo intimo e di narrazione);
- mangiare fuori casa (la cucina sociale, ristoranti, mense, bar, caserme, ospedali ecc.);
- tecnologie per la cucina;
- galatei e ricettari;
- i mestieri in cucina;
- il lavoro domestico;

## **Fasi e destinatari del progetto**

Il progetto, per le sue finalità, ampiezza e impegno organizzativo, si svilupperà nell'arco di 3 anni (2013-2015).

Le azioni previste in sintesi

- Realizzazione di un portale in cui presentare e sviluppare il progetto.

- Mappatura e studio dei documenti attinenti il tema della cucina e del cibo presenti all'interno dei soggetti promotori/partner, prendendo in considerazione la pluralità
- delle tipologie documentarie (libri, carte d'archivio, riviste, immagini, fonti orali e audiovisive, ecc.).
- Individuazione di percorsi storici.
- Individuazione di percorsi enogastronomici a carattere storico-sociale.
- Individuazione di itinerari turistico-culturali.
- Progettazione di percorsi didattici.
- Realizzazione delle iniziative a carattere pubblico (mostre, incontri, rassegne di video e film, attività formative nelle scuole, itinerari, ecc.) con interventi specifici legati ai progetti e alle attività dei singoli promotori e iniziative comuni promosse dall'insieme degli istituti coinvolti nel progetto.
- Realizzazione di strumenti di documentazione cartacea (es. cataloghi tematici, monografie, brochure, guide, ecc.) e di strumenti multimediali, come ad es. app a supporto degli itinerari tematici sul territorio.

### *A chi ci rivolgiamo?*

Così come sono molteplici i temi, altrettanto lo sono i destinatari. Ciò detto, possiamo identificare alcune categorie privilegiate:

- il mondo della scuola di ogni ordine e grado con prodotti diversificati (laboratori a tema, concorsi fotografici, corsi per insegnanti, mostre virtuali, predisposizione di materiali didattici sulla storia dell'alimentazione e dei consumi alimentari ecc.)
- il territorio: comuni, enti territoriali, consorzi, comunità montane, operatori turistici ecc.

e inoltre

- il pubblico legato all'evento Expo 2015;
- esperti e studiosi;
- associazioni culturali e ricreative;
- persone/famiglie italiane e straniere (tutti i cittadini)

### **Conclusioni**

Dalla terra alla tavola può voler dire molte cose, fra loro diverse. Per noi significa anzitutto riaffermare il legame originario e primigenio fra cibo e natura. Ma non solo questo. Oggi il percorso dalla terra alla tavola è assai più articolato di quanto non fosse un tempo. Oltre alle componenti materiali e simboliche, hanno assunto una fondamentale importanza quelle tecnologiche, tanto nelle fasi di coltivazione della terra quanto lungo tutta la filiera alimentare, non meno che nelle modalità di conservazione, preparazione e consumo del cibo.

Considerata la ricchezza di approcci possibili al tema, in questa fase crediamo opportuno accogliere le iniziative dei singoli partecipanti, lasciandoli liberi di decidere i modi e la forme del loro contributo al progetto comune.

Milano, 16 ottobre 2012