



Dalla terra alla tavola, vita in cucina

Archivio di Stato di Milano
BiblioLavoro
Biblioteca Nazionale Braidense
Fondazione Isec
Soprintendenza per i Beni Archeologici della Lombardia

Con il patrocinio di



DALLA TERRA ALLA TAVOLA, VITA IN CUCINA III CICLO DI INCONTRI SU CIBO, STORIA E SOCIETÀ

Febbraio-Maggio 2014

12 febbraio, ore 17,30
Archivio di Stato di Milano
Via Senato, 10 – Milano

I grandi trasferimenti di organismi alimentari in ogni angolo del pianeta dal Settecento a oggi: storia, situazioni e prospettive per gli uomini e per l'ambiente

Incontro con AGNESE VISCONTI e ALEXANDER DI BARTOLO.

L'intervento di Agnese Visconti si concentrerà sui trasferimenti storici e attuali degli alimenti, soprattutto quelli avvenuti tra America ed Europa. Porrà inoltre l'accento, per quanto riguarda l'oggi, su vari problemi: dall'introduzione, assieme agli organismi utili trasferiti consapevolmente, degli organismi invasivi giunti accidentalmente, alla desertificazione dovuta all'eccessivo sfruttamento agricolo e alla deforestazione per far spazio all'agricoltura. Alexander Di Bartolo si soffermerà sulle piante alimentari descritte nel viaggio in America intrapreso dall'esploratore tedesco Alexander von Humboldt.

26 febbraio, ore 18.00
Biblioteca Nazionale Braidense
Via Brera, 28 – Milano

Presentazione del volume "Le ricette di vita del dottor Amal e di Petronilla (1929-1947)", a cura di Maria Giuseppina Muzzarelli

Incontro in collaborazione con la Fondazione Corriere della Sera coordinato da BARBARA STEFANELLI. Sarà presente la curatrice. Pediatra e donna di grande cultura, Amalia Moretti Foggia inizia a collaborare con «La Domenica del Corriere» nel 1929, come estensore di una rubrica di carattere medico, con lo pseudonimo maschile di «Dott. Amal». Le sue doti di divulgatrice le permettono di estendere presto i suoi contributi anche alla cucina, con lo pseudonimo di «Petronilla». Questo volume ricostruisce la completezza della sua produzione giornalistica per le testate parallele del «Corriere», valorizzandone la poliedricità e la straordinaria valenza culturale.

26 marzo, ore 18.00
Biblioteca Nazionale Braidense
Via Brera, 28 – Milano

Presentazione del volume "Cucina sotto torchio. Primi libri di gastronomia stampati a Venezia dal 1469 al 1600", di Flavio Birri

Incontro con ALBERTO CAPATTI e ALESSANDRO MARZO MAGNO alla presenza dell'autore.

Nel Quattrocento Venezia fu il primo centro italiano a produrre e a diffondere in tutta Europa i libri stampati mediante torchi a caratteri mobili, grazie all'intraprendenza di molti stampatori-editori e all'avvedutezza del Senato Veneto. La Serenissima ebbe un ruolo importante anche nel formare un diverso modo di intendere la gastronomia mediante la pubblicazione di ricettari che fecero conoscere ai cuochi e agli amanti della buona tavola le elaborate portate che venivano servite nei sontuosi banchetti di corte dei maggiori principi italiani, ma anche consigli pratici sul come ordinare le stoviglie con garbo e perfezione o sul come trinciare la carne facendo giochi d'acrobazia per lasciare stupefatti i commensali.

9 aprile, ore 18.00
Biblioteca Nazionale Braidense
Via Brera, 28 – Milano

Anteprima nazionale del volume "Il genio del gusto. Come il mangiare italiano ha conquistato il mondo", di Alessandro Marzo Magno

Incontro con ALLAN BAY alla presenza dell'autore.

Il libro traccia la storia di alcune eccellenze gastronomiche italiane, dalle più classiche – la pasta o la pizza – alle più recenti, come la Nutella che proprio il 20 aprile festeggia il suo cinquantesimo compleanno. Si ripercorre anche la storia di alcune bevande celebri, come il caffè o lo spritz, e quella di un accessorio, la forchetta, che arriva nel Medioevo in Europa da Costantinopoli, transitando per Venezia.

14 maggio, ore 15.30
Museo archeologico – Antiquarium "Alda Levi"
Via E. De Amicis, 17 – Milano
Buon appetito a tutti! Suoni e sapori vicini e lontani

Esperienze di didattica interculturale nella scuola.

Incontro con MARCELLA FILIPPA, l'Orchestra "Golfo mistico" della Scuola Quintino di Vona e progetti proposti dagli studenti della scuola secondaria di primo grado Roberto Franceschi. I ragazzi escono dalla scuola per mostrare al mondo della Cultura che nelle loro aule arrivano lingue, sapori, musiche e culture dal mondo. Un'unica avvertenza: saper cogliere l'occasione.

