

'I racconti della tavola', il nuovo podcast di Massimo Montanari ripercorre la nostra storia attraverso la cucina e le pratiche gastronomiche

“I racconti della tavola”, **il nuovo podcast di Massimo Montanari** ripercorre la nostra storia attraverso la cucina e le pratiche gastronomiche

Di

“I racconti della tavola”, il nuovo podcast di Massimo Montanari ripercorre la nostra storia attraverso la cucina e le pratiche gastronomiche

La serie originale prodotta da Frame - Festival della Comunicazione per RaiPlay Sound intreccia aneddoti, storie incredibili e curiosi personaggi famosi, alla scoperta di un'identità culinaria che si tramanda da secoli

“I racconti della tavola” è la nuova serie podcast prodotta da Frame – Festival della Comunicazione e scritta da Massimo Montanari – professore all'Università di Bologna, fondatore del master in “Storia e cultura dell'alimentazione” e direttore scientifico di Cucina d'epoca, spinoff del Festival della Comunicazione – che l'ha ideata insieme a Danco Singer. Dieci episodi disponibili gratuitamente su Rai Play Sound e su framecultura.it/i-racconti-della-tavola, che conducono l'ascoltatore in un viaggio attraverso i secoli, fra i banchetti sontuosi di nobili e imperatori, sommi poeti e personaggi famosi. Dieci storie che raccontano con ironia il magico mondo della tavola e della cucina, arricchite di informazioni e aneddoti di ogni tipo, ripresi da testi di tutte le epoche in cui piacere e abbondanza regnano sovrani.

La cucina è un elemento primario delle attività umane e delle identità collettive. Perciò² la storia delle consuetudini alimentari e delle pratiche gastronomiche non è una storia ‘piccola’, ma a tutto tondo, dai modi di produzione, di approvvigionamento e di distribuzione fino alle tecniche di conservazione, di preparazione e di consumo. Tra riferimenti scientifici alla dietetica, immaginari condivisi e valori simbolici (sociali, politici, religiosi), tutto ciò² è espressione di ciò² che siamo soliti chiamare ‘civiltà’, un insieme di riferimenti materiali e mentali profondamente sedimentato nella vita degli uomini, fatto di tradizioni e innovazioni continue, specchio fedele della società e strumento per rappresentarla. L'interesse dello storico per il consumo alimentare, per la cucina e per le forme conviviali non mira a costruire una storia ‘diversa’, ma vuole essere un ‘modo’ diverso di fare storia. Così³ la serie podcast raccoglie racconti che sono sistematici confronti a tutto campo tra passato e presente, che si illuminano a vicenda.

In ogni puntata vengono uniti due elementi narrativi. Da una parte un singolare aneddoto in cui è coinvolto un celebre personaggio della storia o della letteratura, che rivela strani costumi, usanze, bon ton e mode culinarie di epoche passate, sensibilità perdute e ritrovate. Dall'altra una curiosità su ingredienti e spezie, sui loro usi regionali e d'oltralpe, sugli abbinamenti con vino, birre, tè⁴ e bevande esotiche, sull'origine insospettata di alcuni piatti ormai consueti sulle nostre tavole. Il podcast ci conduce nel ‘Paese della Cuccagna’, l'immaginario luogo di delizie dove benessere, abbondanza e piacere sono alla portata di tutti. Con un salto indietro nei secoli, eccoci alla Corte di Bentivoglio a Bologna, invitati a un pranzo di nozze che ci dà l'opportunità di conoscere le abitudini gastronomiche del tempo e i valori sociali e politici legati al cibo. Mentre in occasione di un banchetto in onore dell'imperatore Carlo V, organizzato da Bartolomeo Scappi – cuoco di grande notorietà e autore del più⁴ importante ricettario italiano di fama rinascimentale – scopriamo i rapporti tra cucina di corte e cucina popolare. Tra gli aneddoti curiosi spicca quello dedicato a Dante Alighieri, invitato a pranzo da Roberto d'Angiò², re di Napoli, diede da mangiare e da bere alle sue vesti strofinandoci sopra la carne e versandosi il vino addosso. Invece Adelchi, principe longobardo sconfitto da Carlo Magno, intrufolandosi di nascosto al banchetto del suo vincitore per lanciargli un messaggio di potenza, ostentò² un appetito animalesco così³ poderoso da riuscire a conquistare il neovincitore stesso. **In conclusione si giunge a Pellegrino Artusi, che col suo libro di cucina (1891) contribuisce a rafforzare la cultura nazionale, riprendendo in modo nuovo le modalità storiche con cui quell'identità si era costruita nei secoli: non essere tutti uguali, ma condividere le diversità locali.** Il podcast è nato da un'idea di Massimo Montanari e Danco Singer ed è prodotto da Frame-Festival della Comunicazione per Rai Play Sound. I testi e la voce principale sono di Massimo Montanari. La seconda voce è di Giorgia Carnevale. La supervisione editoriale è di Silvia Di Pietro e Veronica Scazzosi. La post-produzione, il sound design e le musiche sono di Diego Minach.

La serie “I racconti della tavola” è disponibile ai seguenti link:

<http://www.framecultura.it/i-racconti-della-tavola/>