

Descrizione:

Bologna è “grassa” per antonomasia da quando all’inizio del XIII secolo in ambienti universitari francesi si associa tale riconoscimento a quello di “dotta” per la fama del suo studio: grassa perché generosa nell’accoglienza, cordiale e rispettosa delle esigenze diverse di chi vi si ferma per poco come viaggiatore o a lungo come studente.

La definizione di questa doppia identità, che ha resistito per secoli, è qui sottoposta a una analisi critica che restituisce valore ai valori, e libera il mito dalle incrostazioni degli stereotipi.

La relazione fra cibo e cultura è biunivoca e implica una solida concezione dell’idea di mercato in tutte le sue accezioni: come territorio reale di conferimento di merci, come luogo ideale di scambio di beni immateriali (abitudini, comportamenti, abilità, esperienze) e oggi come confluenza virtuale di rete informatica.

Nei saggi qui raccolti si parla di cultura, di storia, di arte e di cucina: quella medievale e rinascimentale, aristocratica e contadina; quella secentesca, padronale e rustica di un Tanara; quella borghese e prescrittiva di un Artusi; quella erudita e sottilmente ironica di Olindo Guerrini.

Il volume raccoglie saggi di Alberto Capatti, Elide Casali, Piero Meldini, Massimo Montanari, Simonetta Nicolini e Alessandra Rizzi.

Curatore:

Massimo Montanari insegna Storia medievale e Storia dell’alimentazione presso la Facoltà di Lettere e Filosofia dell’Università di Bologna. Fra i suoi lavori più significativi: *L’alimentazione contadina nell’alto Medioevo* (Liguori, 1979); *L’azienda curtense in Italia. Proprietà della terra e lavoro contadino nei secoli VIII-XI* (con Bruno Andreolli, Clueb, 1983); *Campagne medievali* (Einaudi, 1984); *Alimentazione e cultura nel Medioevo* (Laterza, 1988); *Convivio, Nuovo convivio, Convivio oggi* (Laterza, 1989-92); *La fame e l’abbondanza. Storia dell’alimentazione in Europa* (Laterza, 1993); *Contadini di Romagna nel Medioevo* (Clueb, 1994); *Il pentolino magico* (Laterza, 1995). Con Alberto Capatti ha scritto *La cucina italiana. Storia di una cultura* (Laterza, 1999); *Il mondo in cucina. Storia, identità, scambi* (Laterza, 2002). Con Jean-Louis Flandrin ha curato la *Storia dell’alimentazione* (Laterza, 1997) e con Françoise Sabban l’*Atlante dell’alimentazione e della gastronomia* (2 volumi, Utet, 2004).

Dirige la collana “Biblioteca di Storia Agraria Medievale” pubblicata dalla Clueb dal 1983. Fa parte del comitato di redazione di numerose riviste e dirige “Food & History”, pubblicata dall’Institut Européen d’Histoire de l’Alimentation. È membro del comitato direttivo del Centro Italiano di Studi sull’Alto Medioevo di Spoleto. È direttore del Master “Cultura dell’Alimentazione”, istituito nel 2002 presso la Facoltà di Lettere e Filosofia dell’Università di Bologna.