

Cronisti in classe 2026 QV il Resto del Carlino

Cibo e identità dei popoli Archivio storico 'commestibile'

Il 'banchetto', nella storia, è diventato spesso un rito sociale oltre a una narrazione culturale. Sedersi a tavola, dal latino 'convivium', è un rituale che incoraggia il dialogo e la democrazia

Il cibo non è mai stato un semplice elemento di sussistenza, ma un potente codice simbolico. Come sostiene Montanari, esperto di storia dell'alimentazione «il cibo è cultura quando viene prodotto, quando viene preparato e quando viene consumato». In questa prospettiva, la tavola si trasforma in palcoscenico dove si intrecciano due dimensioni fondamentali: la convivialità come rito sociale e la cucina come espressione di identità storica e letteraria.

Il concetto di convivialità affonda le sue radici nel mito e nell'epica classica. Già nei poemi di Omero, l'accoglienza dello straniero non poteva prescindere dall'offerta di cibo. Nell'Odissea, il banchetto è il momento in cui l'ospite, prima di rivelare il proprio nome, viene nutrito. Questa tradizione della 'sacra ospitalità' ci insegna che mangiare insieme significa trasformare l'estraneo in un compagno.

Dal punto di vista dell'identità culturale, il cibo è un archivio storico commestibile. Ogni ricetta narra di migrazioni, conquiste e scambi. La letteratura ha spesso celebrato questo legame: nel 'Gattopardo' di Giuseppe Tomasi di Lampedusa il sontuoso timballo di maccheroni diventa il simbolo di una nobiltà che cerca di preservare la propria identità in un mondo che cambia rapidamente. Tuttavia, nell'era della 'McDonaldizzazione', si potrebbe obiettare che il cibo stia perdendo la sua carica simbolica per diventare pura merce.

Molti intellettuali ci ricordano che



La classe 3^a D dell'IC Ferrari di Maranello

«il destino delle nazioni dipende dal modo in cui si nutrono». La resistenza a un'omologazione priva di sapore non è solo una scelta gastronomica, ma un atto di difesa della diversità culturale: la valorizzazione delle cucine locali è la difesa di un patrimonio di conoscenze.

Ma il cibo non è solo espressione

IL RISCHIO DELL'ERA MODERNA

«Il ritmo accelerato della vita e le catene dei fast-food riducono il tempo dedicato alla condivisione»

culturale, è soprattutto un modo per stare insieme. Quando siamo a tavola con la famiglia o con gli amici non mangiamo e basta: parliamo, ridiamo e condividiamo momenti importanti. Per esempio, durante le feste o la domenica, il pranzo diventa un momento speciale. Sedersi a tavola, dal latino 'convivium', è un rituale che incoraggia il dialogo, la fiducia e la democrazia. È un momento in cui ci si ferma per dare priorità alle relazioni umane piuttosto che alla produttività.

Nella vita quotidiana, spesso frenetica e individualista, sedersi a tavola insieme diventa uno spazio di dialogo e di ascolto reciproco. D'altra parte, qualcuno potrebbe

obiettare che nella società contemporanea il cibo stia perdendo la sua dimensione conviviale.

L'aumento dei pasti consumati velocemente, magari da soli o davanti a uno schermo, sembra confermare questa tendenza.

Le catene di fast food e il ritmo accelerato della vita moderna riducono il tempo dedicato alla condivisione. Tuttavia, proprio questa trasformazione dimostra quanto sia sentita l'esigenza di recuperare momenti autentici di incontro. In conclusione, il cibo si conferma come il più potente strumento di mediazione culturale a nostra disposizione.

**Classe 3D
dell'IC Ferrari Maranello**

La riflessione: tra i prodotti più apprezzati, spiccano quelli della tradizione emiliano-romagnola

Ogni piatto è un racconto, possiamo viaggiare attraverso le ricette

Il cibo è molto più di un semplice nutrimento; è un potente strumento di convivialità e un'espressione profonda della cultura di un popolo. Attraverso il cibo, si creano legami, si condividono esperienze e si celebrano tradizioni.

Un pasto consumato insieme diventa un momento di unione, un'occasione per rafforzare i rapporti interpersonali e sentirsi parte di una comunità. Inoltre, il cibo è un veicolo di cultura. Ogni piatto racconta una storia, riflette un territorio, svela usanze e creden-

ze. Gli ingredienti utilizzati, le tecniche di preparazione, le modalità di consumo: tutto contribuisce a definire l'identità di un gruppo sociale. Esplorare le cucine del mondo significa quindi intraprendere un viaggio alla scoperta di culture diverse, aprendo la mente e il cuore alla ricchezza della diversità umana. Il cibo diventa così un ponte tra le persone, un invito al dialogo e alla comprensione reciproca. Inoltre il cibo è molto più di un semplice bisogno del nostro corpo, è un vero e proprio simbo-

lo che unisce, ed è un modo fantastico per conoscere le culture e le abitudini di altri popoli.

Ogni piatto è un racconto storico; gli ingredienti e le ricette testimoniano migrazioni, scambi commerciali, influenze religiose e adattamenti climatici, riflettendo così il territorio.

In Italia il cibo è una parte fondamentale della cultura, riconosciuta a livello mondiale.

Abbiamo svolto varie interviste a diversi alunni della nostra scuola media (IC Ferrari di Maranello) e

abbiamo constatato che i cibi più apprezzati sono proprio i cibi italiani tra cui soprattutto quelli dell'Emilia Romagna.

Molto apprezzati sono i prodotti gastronomici della tradizione della regione come: il Parmigiano Reggiano, il prosciutto di Parma e la mortadella. Parlare del cibo emiliano significa parlare di pasta fresca fatta a mano, come i famosi tortellini modenesi; una ricetta antica contadina con la forma ispirata all'ombelico di Venere.

3^aD, IC Ferrari di Maranello



CITADELLA VIS MODENA