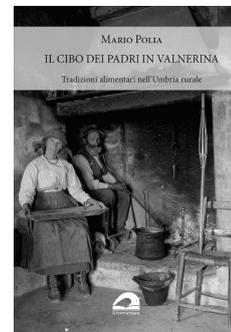




Cibo dei padri

Nel libro **‘Il cibo dei padri in Valnerina: tradizioni alimentari nell’Umbria rurale’** (Il Formichiere 2022) Mario Polia, storico, antropologo, etnografo e archeologo italiano, traccia un’approfondita analisi delle tradizioni alimentari nella vita contadina della nostra regione avvalendosi, oltre che di fonti storiche, di ricerche sul territorio. Lo studioso, come possiamo immaginare, non ne parla un punto di vista culinario - non dobbiamo aspettarci un libro di ricette - piuttosto esamina attraverso la sua lente antropologica le tradizioni alimentari e il cibo. Se è vero che la storia di un popolo è contraddistinta dalla lingua e dai costumi, dobbiamo proprio al cibo, cioè a ciò che mangiamo, una parte importante della cultura di una società.



Attraverso gli studi sul territorio possiamo restituire alla storia locale quei fondamenti culturali che hanno radici profonde nel passato e che oggi sono a rischio di estinzione. Le ragioni del rinnovato interesse per gli antichi sapori e le tradizioni gastronomiche di una volta rivela un desiderio collettivo di riconnessione con il passato, storico e culturale, e la riscoperta degli antichi cibi conduce il lettore a fare una riflessione sulla realtà contemporanea e forse alla esigenza di molti nel cercare sistemi di vita più sostenibili. *Questo libro affronta l’argomento dalla prospettiva antropologica indagando [...] la percezione della natura e degli elementi; il significato simbolico di vegetali e animali; l’intensa sacralità di alcuni alimenti quali il pane, il vino, l’olio; la relazione tra la scelta dei cibi e la celebrazione di eventi importanti del ciclo liturgico. Un aspetto importante riguarda la dimensione sociale: la condivisione del cibo negli eventi festivi religiosi e nelle occasioni significative del ciclo vitale: la nascita, il matrimonio, il lutto; le feste connesse al ciclo agricolo-pastorale: mietitura, trebbiatura, sgranatura del granturco, uccisione del maiale. All’ambito religioso appartiene il culto ai santi protettori del bestiame e dei prodotti della terra e la dimensione rituale che presiede alla preparazione di alcune ricette tradizionali. Con particolare attenzione è stata eseguita la ricerca storica delle lontane origini di molti costumi alimentari e aspetti rituali inerenti al cibo e alla preparazione degli alimenti (nella seconda di copertina).*

Lo studio di Polia si avvale anche delle interviste, dando voce agli ultimi testimoni del territorio che, attraverso il racconto orale, consentono di conoscere meglio la storia rurale della Valnerina. Un testo, molto corposo, composto da ben trecentocinquantesi pagine suddivise in tre sezioni: *l’alimentazione da bisogno fisiologico a identità culturale; la dimora rurale; gli alimenti.*

Nella prima parte si sottolinea come sia stato, e è importante, per una popolazione mangiare insieme. La condivisione rafforza l’identità culturale e non solo, l’atto del mangiare era importante nei momenti lavorativi (basti pensare al lavoro nei campi nei momenti tipici della vendemmia o della mietitura) ma anche in quelli ludici durante le varie feste (religiose o pagane), spesso accompagnati dai canti. A proposito del mese di Maggio, si parla dei canti a questua: le *pasquarelle* (che ancora perdurano) e *maggiolate* (spontanea tradizione popolare terminata quasi ovunque intorno alla seconda metà del Novecento). Erano un’occasione particolare di condivisione limitata ai cantori e musicisti girovaghi, i quali mettevano in comune i cibi raccattati durante la questua per consumarli in una allegra cena comunitaria. Tra le ricette, le *immancabili frittate* – il dono più usato (il più economico) erano le uova – insaporite col lardo che i più generosi regalavano agli infreddoliti cantori (a pagina 106 del libro).

L'impiego di cereali e legumi, alimenti della cucina povera, in alcuni momenti dell'anno deve far riflettere anche sul loro valore simbolico. In particolare questi prodotti della terra sono legati al mondo sotterraneo e hanno una potenza generativa intrinseca e erano impiegati e/o consumati: nei sepolcri quaresimali (lenticchie), l'inizio di Maggio (fave), la commemorazione dei defunti (fave), la vigilia di Natale (ceci). *Oltre che dal cibo rituale di fave fresche la relazione del Calendimaggio con i defunti e, in genere, con la morte, è presente anche nella scelta del maggio: l'albero tagliato furtivamente nottetempo e issato come simbolo del maggio: il pioppo argenteo, o albuccio sacro ad Aides, signore dei morti, dalle cui foglie Herakles si cinse le tempie quando scese agli inferi per catturare il cane Cerbero (a pagina 59 del libro).*

Nonostante il ridestarsi della natura nel fulgore del sole, nella variopinta bellezza dei fiori, nel canto degli uccelli, esisteva una profonda relazione tra la primavera e i defunti (a pagina 61 del libro).

Il libro è corredato da disegni dell'autore (in particolare i vari oggetti e gli strumenti da lavoro) e da una serie di scatti fotografici per mano dell'etnologo Paul Scheurmeier: immagini che immortalano le realtà rurali della nostra regione nei primi anni del Novecento, quasi cento anni fa.

Sfogliando l'indice del libro già possiamo comprendere la minuziosità dei temi trattati. Se volete appassionarvi alla lettura del libro, lo trovate collocato in **sala Farini**, dove sono raccolti tutti i documenti che trattano del nostro territorio, alla collocazione **Loc B. 4033**.

La pubblicazione si può solo consultare, non è disponibile per il prestito esterno come quasi tutti i documenti di storia locale non presenti in doppia copia in biblioteca.

Lettura coinvolgente, buon Maggio!

MRC

