

Workshop

RAPPRESENTARE LA MATERIALITÀ

Il cibo nell'arte medievale e l'utilizzo economico del Cultural Heritage

Venerdì 22 Marzo 2019 - ore 15:30

Nuovo Polo Didattico Plesso D'Azeglio-Kennedy, via Santa Maria

AULA K15

Il cibo nell'arte medievale: la rappresentazione della materialità

Questo appuntamento intende sviluppare alcune riflessioni sulle rappresentazioni del cibo nelle arti figurative, e in particolare in due tipologie artistiche medievali, solo apparentemente lontane dalla nostra esperienza. E intende farlo a partire da alcune considerazioni sui *Tacuina sanitatis* e sui cicli dei Mesi, che rappresentano entrambe un tratto caratteristico dell'arte di quel tempo lontano.

I *Tacuina*, testi medici che diventano poi una sorta di manuale di wellness, assemblano indicazioni sulla fruizione di tutto ciò che modifica l'equilibrio del corpo: ritmo sonno-veglia, attività fisiche, e appunto cibo. Le illustrazioni delle copie decorate dei *Tacuina* sono un inestimabile repertorio che ci parla della produzione, della lavorazione e del consumo alimentare tra XIV e XV secolo.

Il senso del passaggio del tempo, e della sua ciclicità, sono descritti invece nel ciclo dei Mesi con scene che all'epoca esemplificavano figurativamente le attività tipiche di determinati periodi dell'anno. Soggetti tipici di queste serie sono la vendemmia, la mietitura dei cereali e l'abbattimento del maiale, che ritorna anche nelle immagini relative alla preparazione di insaccati. Ciclo dei mesi e macellazione del maiale che ritroviamo peraltro nell'alzato del Battistero di Parma: sul lato orientale della loggia inferiore sono posti infatti dei bellissimi rilievi dei mesi.

Nel workshop si ragionerà di questi temi, enfatizzando però, al di là del dato artistico in senso stretto, le straordinarie opportunità che il patrimonio immateriale (di una civiltà e/o di una località) può offrire in termini di sviluppo economico. Il caso di Bevagna sarà posto sotto ai riflettori come un caso virtuoso in cui l'Heritage della località, miscelato alla capacità di creare benessere e sostenibilità, è divenuto in poco tempo una componente importante non solo dell'identità, ma anche del sistema economico, della piccola e *charmante* cittadina umbra.

Luca Di Nella - Direttore del Dipartimento DISEA Università di Parma

Michele Guerra - Assessore alla Cultura Comune di Parma

Daniele Del Rio - Head, School of Advanced Studies on Food and Nutrition Università di Parma

Giuseppe Luciani - Presidente Circolo Culturale "Il Borgo"

Saluti

Fabrizio Lollini - Università di Bologna

La raffigurazione del cibo nel Medioevo: i *Tacuina* e i cicli dei Mesi

Luca Capriotti - Università di Bologna e Masarykova Univerzita (Brno), Crispy Gislebertus

Stagionalità ed esperienza del cibo tra Medioevo e oggi

Fabio Maccarelli - Comune di Bevagna

Valorizzazione economica e sociale delle fonti scritte e visive sul cibo nel Medioevo:
il Mercato delle Gaitte e il progetto sui *Tacuina* di Bevagna

Claudio Cecconi - Podestà delle Gaitte

30 anni di Gaitte: un bilancio della dinamica socio economica.

Stefano Magagnoli - Dipartimento DISEA Università di Parma

Considerazioni finali

Modera: **Laura Prosperi** - Università Milano Bicocca