



L'ECCELLENZA DELLA CULTURA DEL CIBO AL BACCANALE "MEDITERRANEO"

Da sempre il Baccanale di Imola è caratterizzato da un'importante offerta culturale, finalizzata ad analizzare il tema dell'edizione da ogni punto di vista. Quest'anno, per affrontare l'argomento "mediterraneo" si è scelto di dare la parola a due accademici noti per il loro lavoro di ricercatori, Massimo Montanari ed Elisabetta Moro.

MASSIMO MONTANARI E LE "CUCINE MEDITERRANEE"

Massimo Montanari è tra i massimi esperti a livello mondiale di storia dell'alimentazione, di cui può essere definito un vero e proprio pioniere, la sua è una delle voci più autorevoli tra gli storici italiani. Medievista, la sua opera si inserisce nel solco tracciato nella prima metà del Novecento da Marc Bloch e Lucien Febre, fondatori della *scuola delle Annales*, considerando il cibo, dal campo alla tavola, come un elemento imprescindibile per comprendere una società, e quindi una materia di studio di notevole interesse scientifico. Professore di Storia dell'alimentazione all'Università di Bologna, presso l'Alma Mater ha fondato il Master "Storia e cultura dell'alimentazione".

Domenica 22 ottobre alle ore 11, sarà possibile assistere ad una sua conferenza dal titolo "Cucine mediterranee" che si svolgerà presso il salone di Palazzo Sersanti, offrendo così il suo punto di vista sul tema dell'edizione 2023 del Baccanale.

Il giorno precedente, in occasione dell'inaugurazione della kermesse imolese, sabato 21 ottobre alle ore 17 presso la Sala Museo dell'Autodromo Enzo e Dino Ferrari, il prof. Montanari presenterà la mostra "Gusto! Gli italiani a tavola. 1970-2050" curata in collaborazione con la scrittrice e giornalista Laura Lazzaroni per il Museo M9 di Mestre. Montanari sarà inoltre ospite fisso, assieme alla giornalista Eleonora Cozzella, dei talk che ogni sabato alle ore 18, animeranno l'Isola del Gusto in piazza Matteotti, con dibattiti culturali che affronteranno vari aspetti del tema "mediterraneo". Venerdì 3 novembre alle 16, sempre presso l'Isola del Gusto, il grande gazebo allestito in Piazza Matteotti, avrà luogo la presentazione della sua ultima opera "Amaro, un gusto italiano" (Laterza, 2023). Si parlerà di un sapore, già protagonista dell'edizione 2021 del Baccanale, per il quale nessun'altra cucina europea ha una predilezione così marcata. Un tratto distintivo che ha origini lontane e affonda le radici nell'incontro fra cultura contadina e cultura alta.

ELISABETTA MORO, "IL MEDITERRANEO DAL MITO ALLA TAVOLA"

Domenica 5 novembre alle ore 11, il salone di Palazzo Sersanti ospiterà la conferenza dell'antropologa Elisabetta Moro dal titolo "Il Mediterraneo dal mito alla tavola".

Elisabetta Moro incarna in pieno la figura del ricercatore-divulgatore moderno, in grado di passare con disinvoltura dall'insegnamento universitario a platee ricche di curiosità ma non di nozioni specialistiche. Questo eclettismo si è concretizzato da un lato con una carriera accademica

ricchissima di incarichi di responsabilità, dall'altro con una lunga serie di collaborazioni con quotidiani, periodici e case editrici, oltre che con la partecipazione a numerosi festival culturali, che le hanno permesso di farsi apprezzare anche per la sua scrittura elegante e le sue doti di comunicatrice.

Ricopre il ruolo di professore ordinario di Antropologia culturale all'Università di Napoli Suor Orsola Benincasa, di Condirettore del Museo virtuale della dieta mediterranea e del MedEatResearch, e di presidente del comitato della Cattedra Unesco in Intangible Cultural Heritage and Comparative Law dell'Università di Roma Unitelma Sapienza. È editorialista di prestigiose testate quali "Il Corriere della Sera" e "il Mattino" di Napoli, e curatrice della rubrica "Oltre il cibo" sulle pagine del settimanale svizzero "Il Caffè della domenica", oltre a collaborare abitualmente con la RAI e ad aver preso parte alla trasmissione della CNN "Searching for Italy".

Tra le sue opere hanno assunto grande rilievo quelle dedicate alla dieta mediterranea e alle tradizioni alimentari del bacino del *mare nostrum*. Proprio per questo motivo la sua presenza rappresenta un importante valore aggiunto per l'edizione 2023 del Bacchanale di Imola, a tema "mediterraneo". L'incontro del 5 novembre si preannuncia ricchissimo di contenuti e piacevole da seguire, per il taglio "pop" che lo contraddistinguerà.

Per informazioni: Servizio Attività culturali 0542 602300 - attivita.culturali@comune.imola.bo.it - www.bacchanaleimola.it