



Alle origini del gusto

Il cibo a Pompei e nell'Italia antica

ASTI,
PALAZZO MAZZETTI
7 marzo - 5 luglio 2015

Cosa bolle in pentola di Adele Campanelli

In questa mostra il cibo odora di buono, i fornelli sono accesi, il vino è nei crateri, canti di festa accompagnano le danze durante i banchetti e, per una volta ancora, ascoltandole ci troviamo fuori del tempo, in una esperienza eccezionale della quale portare con noi impressioni, consapevolezze, nuove acquisizioni su aspetti della nostra identità che non conoscevamo. Ciò che vi proponiamo di “guardare”, per il tempo della visita, è l'incontro costante e continuo, di cui siamo sempre protagonisti, tra passato e presente, l'ininterrotto fluire dall'uno all'altro che inconsapevolmente spesso condiziona le nostre scelte, il dialogo a due voci nel quale scorre la nostra esistenza. Non è forse vero che interroghiamo spesso il passato per ottenere risposte alle nostre curiosità, ma anche per placare le ansie e le inquietudini che il presente ci pone? E, visto che come diceva il grande Braudel «essere stati è una condizione per essere», è necessario sapere come il passato ha plasmato la nostra cultura per capire di cosa disponiamo per procedere nel futuro. L'arte della cucina (o gastronomia) ha origini antiche e già presso i Greci chi la praticava godeva del rispetto e della stima dei concittadini. La trasformazione degli alimenti e degli ingredienti è frutto di un lungo percorso di conoscenze e regole piuttosto complesse che hanno le loro radici nella tradizione esperienziale e nella sapienza medica, ma che hanno richiesto anche inventiva e creatività. Gli ignoti artefici del procedimento che ha modificato e adattato per la prima volta alcune materie prime ai gusti e alle necessità nutritive degli uomini hanno agito (ma ancora adesso ogni volta che viene creata una nuova pietanza) come gli artisti che nel produrre l'opera mettono insieme modelli e materiali sperimentati, ma li manipolano in modo creativo sino a ottenere un risultato originale. Il cucinare, come è già stato rilevato, è sospeso tra il dominio della natura e quello culturale e per gli antichi apparteneva al territorio del sacro, lì dove la potenza misteriosa del fuoco ammorbidiva e rendeva commestibili i cibi destinati al sacrificio, espiazione e restituzione al dio di ciò che si era ottenuto in dono. La preparazione del cibo è frutto di sapienze custodite con gelosia: capace di creare qualcosa che non esisteva prima, appartiene alla personalità individuale come il linguaggio che si declina in molti idiomi diversi pur mantenendo l'affinità grammaticale e, come il linguaggio, ha a che fare con le radici materne e permane in quella parte della memoria olfattiva capace di evocare la nostra infanzia. Oltre che i diversi modi di cuocere il cibo (i principali sono lessato, fritto, arrostito, ma esiste una grande varietà di modi intermedi) anche le associazioni e le successioni tra un alimento e l'altro risentono di abitudini e sapienze specifiche delle singole comunità. Esistono quindi delle convenzioni in base alle quali le combinazioni si succedono a tavola nel rispetto di norme dietetiche, ideologiche, religiose, sessuali che rispondono alla classificazione delle specie. Per esempio tra gli altri tabù che proibivano il consumo di vino alle donne c'era la credenza che comportasse l'infertilità. Allora, come fino a poco tempo fa si credeva che il vino agli uomini facesse buon sangue e per le donne fosse sconveniente. Nonostante ambedue i trattamenti siano artificiali, è scontato che mangiare carni arrostiti è culturalmente più naturale, meno domestico più selvatico.

Con il Patrocinio di



LA STAMPA



Media partner



Sponsor



Catalogo

Marsilio

Organizzazione



Al di là del bisticcio di parole, nel preferire carni arrostiti è sottintesa tutta una serie di scelte che distinguono ancora nel Medioevo, ma ancora in qualche modo oggi, abitudini alimentari maschili destinate a procurare forza e vigore al cacciatore come anche al guerriero, prefigurando un contesto di preparazione open air. Il bollito, invece, la cui cottura è mediata dall'essere immerso in acqua in un recipiente e non direttamente sulla fiamma, è caratteristico della cottura al coperto. Dimensioni delle pentole di metallo o di ceramica, dei fornelli, dei piani di appoggio, sistemi di sospensione, finanche la proporzione tra le porzioni di carne (e quindi gli scarti di ossa che rinveniamo negli scavi) e la capienza dei tegami, tutto riporta all'ambiente di cottura: la cucina. La bollitura dava origine per altro a successive preparazioni: per arricchire il brodo si potevano aggiungere cereali, legumi, verdure ottenendo altre pietanze più economiche e senza spreco di materia prima.

Alla base delle pratiche di cucina è senz'altro la necessità di rendere il cibo più igienico e più gustoso. All'interno della pratica medica antica prima in Grecia (V-IV secolo a.C.) con Ippocrate di Cos, poi con il medico romano Galeno (I sec. d.C.), si sviluppò la scienza dietetica che si fondava sull'equilibrio dei quattro elementi (fuoco, aria, terra, acqua) che costituiscono l'universo. Dalla necessità di mantenere o ripristinare questo bilanciamento derivano precetti e indicazioni su come cuocere gli alimenti che troviamo sia nei ricettari sia nei testi di medicina antichi. Per esempio è noto che le carni di animali giovani vanno bene anche arrostiti, ma se sono attempati è meglio bollirle, a conferma della veridicità del detto «gallina vecchia fa buon brodo». Alcuni alimenti come il formaggio erano destinati ad esempio ad asciugare alcuni cibi come le pere ritenute pericolosamente "umide". Lo stesso effetto è però raggiungibile anche con il vino, da cui l'uso in molte ricette tradizionali di cuocere le pere nel vino rosso. Il gusto per i cibi non è predeterminato ma fa parte dell'apprendimento che distingue la nostra identità culturale: anzi esistono studi che evidenziano come il gusto si apprenda ancora prima di nascere e poi già con l'allattamento, che fa passare nel nutrimento fisiologico sapori e specifiche caratteristiche varie come vari sono gli idiomi in cui si declinano i nostri linguaggi. Esistono infatti i cibi e le cucine della memoria che hanno il potere, prima attraverso l'olfatto e poi con il gusto, di produrre potenti richiami al passato, all'infanzia, ricordi di ciò che eravamo, saturati di odore di ragù domenicale. Ma come si può rievocare il "gusto" di oltre duemila anni fa? Per quanto riguarda il sapore, l'esperienza gastronomica del passato è irrimediabilmente persa. Tuttavia l'esperienza del gusto è un'acquisizione non sensoriale ma del cervello e, come tale, ha un carattere collettivo e partecipato e non soggettivo: dunque si può provare a conoscere attraverso lo studio delle fonti scritte, dei reperti archeologici, delle tracce che la storia ha lasciato nel terreno. A differenza della cucina moderna che basa la nozione di buono sulla separazione dei sapori (dolce, salato, amaro, piccante, la cucina antica sembra avere avuto il suo modello nella mescolanza dei sapori che venivano preparati e presentati insieme. Un'altra caratteristica della cucina del passato è il ridottissimo uso di grassi: le salse erano a base di vino, aceto, agrumi mescolati con mollica di pane, fegato, uova, latte di mandorle. Ignoti i sapori della maionese o della besciamella, acquisizioni del palato moderno di recente invenzione. Anche i modi di cottura, per noi raramente sovrapposti a vantaggio di cotture singole e semplici, erano nella cucina romana utilizzati nella stessa preparazione. La manipolazione delle vivande oltre al mescolare i sapori aveva inoltre lo scopo di rendere gli alimenti edibili senza l'uso delle posate. Anche la successione delle portate è un'acquisizione recente, per gli antichi il cibo era presente a tavola tutto contemporaneamente e ognuno sceglieva il suo percorso di consumo secondo il proprio piacere. Naturalmente conoscere il gusto degli antichi a tavola non vuol dire poterne ricostruire l'esperienza: i prodotti anche se hanno magari gli stessi nomi non sono più gli stessi e, soprattutto, noi non siamo più gli stessi. Le nostre percezioni sensoriali sono affatto diverse. Si sono formate entro strutture del gusto enormemente modificate nel tempo anche in virtù di alimenti ignoti agli antichi Romani come il pomodoro che è di origine peruviana, la melanzana che viene dall'India, il peperoncino originario della Guyana, il mais messicano, il riso introdotto dagli arabi, per non parlare del fagiolo, della patata, del tabacco, divenuti nel tempo simboli del paesaggio mediterraneo e che hanno profondamente cambiato il modo di cucinare le nostre pietanze. Del resto già la cucina degli antichi era il frutto, come tutte le cucine, di influssi, contatti, scambi, contaminazioni che hanno prodotto invenzioni gastronomiche e manipolazioni degli ingredienti rappresentando, ora come allora, il sapere alimentare del mondo. Un'ampia discussione tra gli storici dell'alimentazione individua un modello di cucina nato in ambito greco-romano di tradizione agricola e un tipo "germanico" fondato sull'economia della selva, cioè sullo sfruttamento delle foreste (gambari).

L'integrazione di questi due modi di produzione del cibo ha ragionevolmente dato luogo alla cucina popolare italiana. Ma quando avviene questo incontro? Proprio nella specificità e nella varietà delle cucine regionali sembra possibile rintracciare un fil rouge che lega la cucina dell'età del ferro (x-iv secolo a.C.) a quella italiana moderna. Condizioni climatiche progressivamente migliorate e ampi fenomeni di migrazioni: i coloni greci, i mercanti fenicio-punici, l'espansione etrusca favoriscono un'ampia diffusione di nuove specie animali e vegetali anche in aree come quelle settentrionali dove prevaleva un'economia di tipo boschivo. Il pollo, addomesticato nel vicino Oriente e già nell'VIII secolo presente in Europa, e poi l'oca forniscono riserve di carne facilmente rinvenibile da consumare con ricette sperimentate con la selvaggina. Prima della romanizzazione si diffonderanno in tutta l'Italia aglio, cipolla, ceci e fave che andranno a integrare lenticchie e cicerchia già presenti nei contesti alimentari neolitici. L'olio e il vino grazie al miglioramento climatico raggiungeranno anche le aree più temperate (in prossimità dei laghi ad esempio) della Cisalpina. Con l'età romana in tutta Italia troviamo le mele cotogne, le ciliegie delle varietà coltivate, le susine e, come documenta in modo eclatante lo scavo del porto di Napoli, le pesche importate dall'Oriente. Il motivo per il quale gli antichi Greci svilupparono intorno alla triade alimentare vino/olio/grano (dono rispettivamente di Dioniso/Atena/Demetra) un elaborato sistema mitico-ideologico è che questi alimenti costituivano il regime alimentare base della loro dieta (e adesso di quella nota come mediterranea). La coltivazione, la lavorazione e il consumo dei tre importanti prodotti naturali fu disciplinata da una serie di regole fissate in rituali che ne garantivano la corretta esecuzione. Indispensabile era rispettare i giorni e le modalità della semina, il tempo della crescita, della raccolta e della conservazione, nonché quelli in cui sarebbe stato opportuno consumarli e in quali circostanze. La prosperità del raccolto fu diretta conseguenza dell'armonia con la quale l'agricoltore compiva le sue azioni con il favore degli dei. Così la trasmissione del sapere dei contadini riguardo alle attività agricole fu materia sacra, trasposta nel racconto mitico: Demetra stessa insegnò agli uomini come placare il suo animo irato e scongiurare la carestia con precisi rituali. Oltre la funzione primaria, con l'introduzione degli alimenti fu illustrata nei miti l'acquisizione di alcuni comportamenti ritenuti di fondamentale importanza per lo sviluppo delle società antiche. Nel caso di Dioniso il suo dono, il vino, che non poteva essere rifiutato senza rischiare la punizione divina, rappresentava anche il codice attraverso il quale il mondo greco comunicava e si relazionava: il vino sottraeva l'uomo al suo isolamento divenendo veicolo di rapporti sociali. Non è certo un caso che insieme alla circolazione del vino cominci quella delle donne e lo scambio matrimoniale. Anche nel racconto di Demetra e Core, ritroviamo accanto al dono dei cereali, l'istituto del matrimonio: Core viene concessa da Zeus, suo padre, a Ade con il compito di mediare tra due mondi quello degli dei olimpici e gli Inferi. Nel mito è suggerito l'itinerario che la fanciulla compie per divenire sposa: le rose, i gigli, lo zafferano, le viole sono piante commestibili spontanee che la fanciulla raccoglie, rivelando il suo legame con il mondo precerealicolo, che decade non appena assaggerà il chicco di melagrana (frutto chiaramente allusivo dell'ovario femminile) divenendo consorte. E l'accezione di cibo dei morti attribuito tradizionalmente al melograno forse può essere riferito, come nelle cerimonie iniziatiche, alla morte della fanciulla che, divenendo sposa, stabilisce un rapporto stagionale tra il mondo ctonio e la terra. Anche il dono di Atena, l'ulivo, si lega all'introduzione della vita civilizzata della quale Atene fu faro e modello. Le conoscenze dei principali tre alimenti si rivelano così parimenti conquiste culturali (delle quali il matrimonio è magna pars) concesse dagli dei: Dioniso che educa gli uomini all'uso non pericoloso del vino, Demetra che insegna la cerealicoltura aiutando gli uomini a uscire dalla bestialità e Atena che con il dono dell'aratro allevia il lavoro dei campi agli umani. E l'ulivo? Atena dona ai cittadini il radicamento al suolo dell'Attica come quello tenace e imperituro della pianta, che fa germogliare proprio sull'Acropoli. La produzione del vino è così legata alle caratteristiche della terra da cui si genera che alla stessa epoca mitica possiamo far risalire l'uso di identificare i vini sulla base del loro luogo di produzione: già Omero quando parla del vino che Odisseo offre al Ciclope lo definisce dalla sua provenienza di Ismaro (in Tracia), e nel prosieguo molte sono le denominazioni che le fonti ci tramandano per distinguere le numerose produzioni di vino della Grecia antica. Anche in Italia abbiamo dagli autori antichi una lunga e fornita carta dei vini distinti sulla base dei luoghi di produzione: in primis il Falerno «pronto per essere bevuto a partire dal decimo anno e nella piena maturità tra il quindicesimo e il ventesimo anno; al di là di tale tempo provoca cefalea e attacca il sistema nervoso»; sempre in Campania si produceva il vino di Sorrento che maturava dopo venticinque anni ed era adatto solo a chi ne era abituato, più leggeri il Priverno e il vino di Formia. Noti anche i vini di Trifoglio, di Statano e il Gaurano prodotto sul Monte Gauro, quello di Cales con proprietà digestive come quello prodotto a

Trebillico, l'Equano simile a quello di Sorrento. Nel Lazio erano famosi il vino Tiburtino (da Tivoli) e il Labicano, prodotto dall'omonima località tra Preneste e Tuscolo, quello di Velletri e quello forte di Fondi. Più leggero il Sabino, quello di Signia era buono invecchiato a differenza del Nomentano che poteva essere consumato già (!) dopo cinque anni. Il carattere eccezionale del vino risalta nei prodigi che avvenivano durante le feste in onore di Dioniso quando miracolosamente sgorgava dalle fonti. Se il dono migliore che gli dei avessero fatto agli uomini fu il vino, che divenne il marcatore culturale della civiltà greca, la sua ambigua natura fu rappresentata in Dioniso, sempre in bilico nella doppiezza dei comportamenti promiscui causati dalla perdita di controllo dell'ubriacatura. Bere vino puro era dunque vietato ai Greci che lo mescolavano con il miele o con l'acqua (anche di mare come documenta Ateneo attribuendo a questa pratica l'antidoto alla sbornia) con formaggio e con spezie. La misura con la quale è opportuno bere il vino e miscelarlo diviene la metafora della misura con la quale i giovani nel simposio apprendono l'educazione alla vita. L'alimentazione a base di cereali e, in particolare, di farro (diversamente dai Greci consumatori di orzo) fu certamente quella più largamente praticata sin dagli inizi nell'Italia antica come dimostrano numerosi ritrovamenti in contesti archeologici. La loro conservazione si deve alla necessità di torrefare i cereali con le cariossidi vestite come il miglio, il panico, l'avena e la segale per privarli delle glume e quindi predisporli per il consumo. La trasformazione in farina del farro (da cui deriva chiaramente il primo dei due termini) rappresenta nelle società arcaiche una serie di azioni che rientrano in ambito rituale-religioso. Il trattamento riservato al farro, che veniva tostato, battuto e macinato, è stato avvicinato al racconto mitico della morte di Osiride e di altre divinità della rinascita di provenienza orientale e anche, più vicino a noi, al destino di Romolo. Certamente il calendario romano delle festività, come prima quello greco, è profondamente permeato dal ciclo vegetativo che regolava le pratiche agricole. Il cibo e la sua preparazione (comprendendo in essa la coltivazione, la raccolta e la conservazione) entrano in questo modo nello spazio del rito, come dimostra la tradizione riferibile alla mola salsa cioè al miscuglio di farina e sale con cui veniva cosparsa la vittima del sacrificio, "immolata", divenuto sin dagli albori di Roma compito delle Vestali o, come documenta la focaccia di farro dono alla sposa nel matrimonio solenne, la confaeratio, e la festa dei Fornacalia che sottolineava il momento della tostatura del farro in febbraio, e finanche il nome di Cerere e di cereale che ha nella sua radice la stessa del verbo *creo/cresco*. Accanto agli alimenti vegetali nella cucina romana erano presenti molte preparazioni a base di cacciagione. Quando la penisola italiana era ancora un'immensa foresta interrotta solo qua e là da modeste radure occupate da zone pascolative o da coltivi, cioè ancora durante tutta l'età antica, la caccia era certamente uno dei modi di approvvigionare la tavola. Ideologizzata come un dono di Apollo e Diana, che ne proteggevano la sfera d'azione, le attività venatorie riguardavano sia piccoli mammiferi e uccelli, per i quali si usavano trappole, cerbottane, reti e richiami, sia i grandi mammiferi come i cinghiali e gli orsi, per i quali erano previsti arco e frecce e inseguimenti a piedi o a cavallo accompagnati dai cani. Tra le prede più ricercate era il cinghiale protagonista assoluto di numerosi racconti mitologici e rappresentazioni iconografiche, certamente a causa della sua forza e velocità, oltre alla capacità di sorpresa dell'inseguitore con l'improvvisa comparsa dalla boscaglia. La convinzione che la carne arrostita sia strettamente associata alla virilità e quindi alla forza e alla caccia è una costante che attraversa il tempo e le culture. È il cibo dei guerrieri e soprattutto se la preda è di grandi dimensioni, lo scontro è prova di coraggio sia per l'uomo cacciatore sia per l'animale cacciatore. La spartizione delle carni della belva era il momento del riconoscimento di gerarchie di rango e di forza, sottolineate dalla consumazione del fegato sede della forza dell'animale. Come il cacciatore conosce le selve nelle quali va a snidare le sue prede, così il pescatore conosce il mare, sa dove si nascondono le cernie e le orate, in quale fondale sabbioso si trovano le sogliole e sa distinguere le diverse specie di triglie o di cefali, ha imparato in quale stagione si pescano le sardine e le acciughe che passano al largo e come si catturano i tonni quando, al momento della riproduzione, cercano le acque più saline e di cui fa mattanza sin dai tempi antichi, come documenta Eschilo attraverso la metafora della battaglia di Salamina «il mare scompare sotto un ammasso di corpi sanguinanti, i Greci infieriscono sui persiani quasi fossero tonni presi nella rete, spezzando loro le reni con tronconi di remo o frammenti di relitti ». Vicino alla cala dove è ormeggiata la sua barca conosce venti e scogli, insidie e risorse che sfrutta proprio come il contadino fa del suo campo. Ogni specie ha un nome e un modo di essere pescata, trasportata, cucinata e conservata. La conoscenza delle materie prime è patrimonio comune, il modo di gustarli si declina in una litania di ricette uguali e diverse nel dettaglio di un'aggiunta odorosa. E sopra questo mare di pesci immaginiamo il Mediterraneo solcato da navi nella cui stiva migliaia di anfore trasportavano vino, olio e derrate alimentari.

L'archeologia subacquea attraverso lo studio dei relitti ci documenta sulla portanza delle imbarcazioni che raggiungevano i 20-30 metri di lunghezza per 5-7 di larghezza con una stazza di 150-200 tonnellate. Esempi parlanti dai quali è possibile trarre fervidi suggerimenti sulle diverse imbarcazioni, oltre alla numerosa serie dei relitti trovati in fondo al mare, sono le incredibili scoperte delle navi di Pisa e del porto di Napoli destinate a trasporti di vario tipo.

Le vie del mare si intersecavano con quelle di terra e collegavano, nel mondo antico, città di piccole e grandi dimensioni in un sistema di beni circolanti che determinò scelte economiche e fortune politiche: è attraverso il mare che furono convogliate a Roma le enormi quantità di grano che sostennero la sua plebe e che consentirono di destinare alla coltura della vite le più belle campagne della Penisola. Oltre ad avere ovvie funzioni finalizzate al nutrimento e al sostentamento, la cucina nel mondo antico era anche finalizzata alla realizzazione delle pietanze per il banchetto. In quest'accezione funzionale il cucinare era finalizzato al mangiare insieme, parte integrante con altre forme di intrattenimento e di piaceri, del vivere sociale. L'importanza della funzione collettiva del convivio rimane anche nella nostra cultura, nella quale il desinare insieme è perno e coagulo della vita familiare come delle relazioni pubbliche.

È proprio nel corso del banchetto che, già con i Greci, attraverso l'intrattenimento colloquiale accompagnato dall'assaporare sapientemente cibi e vino, si educava il cittadino alla "misura": come nel bere mescolando il vino con l'acqua nella giusta proporzione per evitare le molestie dell'ubriachezza, così anche nella vita si apprendevano le regole per essere un buon cittadino. E il simposio era una palestra in cui il giovane si allenava alla moderazione dei piaceri. La varietà, la ricchezza e, talvolta, la sorprendente eccezionalità delle portate di cibo raggiunsero il loro apice con il convivio romano, trasformando la sacralità e la finalità educativa del simposio greco in un rito pubblico di ostentazione dell'opulenza che procurava all'ospite consenso sociale e opportunità di relazione propedeutiche ad alleanze strategiche. Questo costume "utilitaristico" del convivio coesiste con la sua peculiare funzione come meccanismo di trasmissione culturale: durante il banchetto, uno dei contesti più importanti per la vita sociale romana, avvenivano intrattenimenti per gli ospiti che nel frattempo mangiavano, a base di letture di testi in prosa e poesia e di recitazione di opere letterarie. Il cibo come il testo letterario veniva predisposto (cucinato), servito (messo in scena), mangiato (ascoltato) e digerito (assimilato, rielaborato) dando luogo a metafore letterarie ancora oggi in uso. Valutare la distanza tra il simposio e il banchetto è cosa molto più complessa di quanto l'apparente continuità sembrerebbe suggerire: molti elementi marcano l'adattamento della formula greca alla redazione romana, alcuni invece ne misurano la differenza. Tra essi quello che ancora rintracciamo nelle nostre abitudini e che era totalmente assente nel simposio greco, è la gerarchizzazione dell'ineguaglianza messa in scena attraverso l'assegnazione dei posti sui triclini (poi a tavola) e, questo invece abbandonato nel tempo, la diversa qualità e quantità dei cibi e dei vini portati a tavola ai commensali secondo il rango. La pratica, considerata da alcuni ingiusta e inelegante è registrata con ironia da Marziale (I secolo d.C) Noi beviamo in bicchieri di vetro, Pontico, tu di giada. Perché? Serve e non far vedere la differenza tra i due vini. Oppure Perché cenare senza di te, Pontico, pur cenando da te? D'accordo abolire la sportula: ma che almeno mangiamo le stesse cose. Le modalità pubbliche e politiche con cui il convivio veniva praticato nell'antica Roma lo connotano come un comportamento di tipo identitario: l'inclusione o l'esclusione da esso sulla base di un'appartenenza di genere (donne) di stato (schiavi) o di religione (ebrei) ha rappresentato nel tempo motivo di controversie e conseguenti regolamentazioni che ancora oggi risuonano nel considerare l'aver mangiato insieme un segnale di relazione ravvicinata. La storia dell'arte, l'archeologia e la letteratura ci forniscono molte fonti che documentano queste antiche usanze. Quelle materiali di maggior pregio e rappresentatività provengono dai contesti vesuviani. Le scene dipinte dalla villa di Stabia, gli affreschi con scene di banchetto e di nature morte, vengono proposte al visitatore della mostra "apparecchiate" con ambientazioni di immagini e suoni che suggeriscono la vita che si svolgeva più di duemila anni fa al loro cospetto. Così come le scene dipinte sulle campiture centrali delle pareti affrescate del triclinio della villa da racconti mitologici molto noti e spesso replicati dagli artisti operanti in questo periodo, rendevano il ruolo del invitato attivo nel cogliere un aspetto piuttosto che un altro nell'ampio spettro di significati che consentiva letture molteplici, così anche il visitatore di questa mostra è invitato a partecipare dei racconti che si intrecciano intorno alle opere esposte. I materiali delle suppellettili come la ceramica, il vetro, l'argento, il marmo, oltre a semi, frutta, uova, resti di ossa animali, lische di pesci, conchiglie che il caso ha voluto che fossero rinvenuti carbonizzati a Pompei, o negli scavi dei siti campani, ci avvicinano alla realtà di eventi dimenticati di cui possiamo conoscere l'esistenza e lo svolgersi nel tempo grazie agli scavi

archeologici che ne hanno riportato alla luce le consistenze. Ciò che l'archeologia ci consente di capire manca della freschezza delle materie deperibili, che però è possibile rinvenire nelle stratigrafie di scavo in diversi stati di decomposizione, alle quali si aggiungono le notizie che i testi ci tramandano. Manca la vita, in parole povere, che circondava le suppellettili, mancano le voci, mancano le azioni che conosciamo dalla letteratura: su un'unica scena (la mostra), il teatro della storia rappresenta ciò che conosciamo dell'alimentazione degli antichi. Attraverso i frammenti di letture tratte dagli autori classici, la parola degli antichi irrompe nel silenzio al quale il trascorrere del tempo ha condannato gli oggetti abbandonati. Così la luce del tramonto si spegne nel buio della sera per accogliere al chiarore delle fiaccole nuovi invitati alla mensa della storia. Il visitatore accolto da un invito a cena si trova dunque immerso in uno spazio senza tempo dove il dialogo, tra gli oggetti – protagonisti del racconto – e le musiche con le immagini in movimento, suggerisce al pubblico i contenuti storici del percorso espositivo. La scelta di non fare "ostensione" dei "reperti archeologici" corrisponde a un percorso di sperimentazioni che alcuni professionisti dell'archeologia e tecnici della multimedialità stanno conducendo insieme da tre anni nell'ambito di iniziative condotte dalla Soprintendenza Archeologica di Salerno, Avellino, Benevento e Caserta. La bella occasione offerta dalla Fondazione di Palazzo Mazzetti di Asti e, per essa, da Alessandro Mandolesi, che qui voglio ringraziare, di condividere la curatela di questa mostra sull'alimentazione degli antichi, è senz'altro la possibilità di far conoscere i bellissimi materiali campani, alcuni dei quali selezionati tra le nuove e più recenti scoperte, e i dati scientifici a essi relativi in modo più comunicativo di quello tradizionale, senza perdere la complessità delle letture storiche che essi sottintendono. I linguaggi della divulgazione culturale in uso nelle mostre e nei musei archeologici soffrono di una crisi di inadeguatezza al pubblico contemporaneo. Pannelli, vetrine e didascalie sono le strutture di un discorso che non prevede il reale coinvolgimento del visitatore, del quale si suppone un livello culturale sempre piuttosto elevato e specialistico e, soprattutto, un interesse già attivo nel momento della visita. In realtà, se non consideriamo i visitatori già orientati o gli affezionati di questo genere di eventi, le persone vanno talvolta a vedere una mostra o un museo senza sapere esattamente cosa troveranno in esposizione. Avvalersi di questa disponibilità e curiosità culturale per avvicinare nuovi utenti e suscitare il loro interesse fino al punto di fidelizzarne la partecipazione alle future iniziative è un'opportunità da non perdere. Nuove modalità di coinvolgimento condurranno il visitatore in una dimensione inusuale di partecipazione a una sorta di rituale durante il quale egli si troverà immerso in una realtà altra dove, in alternativa alla ricostruzione di ambienti di finzione, tecniche di tipo teatrale favoriranno l'offerta di informazioni inesplorate ma non futili. L'osservazione da cui siamo partiti è che la fruizione di una mostra, come in generale di un'esperienza culturale, dovrebbe sollecitare il visitatore a superare la soglia della mera rappresentazione in favore dell'esplorazione della conoscenza. Questo procedimento, che non è scontato, avviene quando la proposta dell'allestimento mette insieme intelletto, emozione, istinto e sentimento. La realtà materiale degli oggetti, che hanno subito un procedimento di estraniamento dai loro contesti originari e dalle loro funzioni, è in qualche modo limitante per le numerose letture che partendo dall'osservazione possono essere percorse. Ricomporre l'unità tra il manufatto e il suo contesto storico induce a indagare il senso e i significati ulteriori cui esso rimanda, consentendo al visitatore di esplorare un ampio spettro di vie complementari e liminari nelle quali "invenire" oltre ciò che è manifesto anche qualcosa di imprevisto, la relazione tra ciò che è esposto e l'immateriale che lo accompagna, di cui mai ci si era accorti o che non si conosceva prima. Questa esperienza conoscitiva rimane permanentemente nel patrimonio culturale del visitatore che, rielaborandola in modo originale, potrà evitare inutili processi di standardizzazione dell'apprendimento. Il tema del cibo, così comune anche nei mass media, ha una serie di sfumature e di complessità che rendono il racconto delle sue trasformazioni nel corso del tempo molto interessante e straordinariamente ricco: strumento di identità e di integrazione culturale, niente come il cibo marca le differenze nel nostro presente globalizzato che cucina, conosce e consuma ovunque i cibi di tutto il mondo. Le metamorfosi del gusto intercorse negli ultimi duemila anni potrebbero rendere futile l'interesse per una mostra che ha come tema un argomento così difficile da attualizzare: in realtà, come spesso accade, molti degli alimenti che costituivano la base dell'alimentazione degli antichi, delle varie preparazioni, ma anche delle forme dei recipienti, delle funzioni sociali che il mangiare aveva nell'antichità sono straordinariamente vicini ai nostri e in essi ci riconosciamo come appartenenti a una tradizione che attraversa il tempo e che è alle origini delle nostre abitudini.