

**food&tec**\_

Alimenti, tecnologie, processi di  
filiera: il portale aggiornato sui fatti

**in\_**formare



## I "cibi felici" in mostra a Foligno

*Durante il festival "I primi d'Italia", la Fondazione Barbanera 1762 ha allestito un'esposizione che ripercorre i temi dello storico Almanacco e ha organizzato una conferenza sui tempi del cibo*

Quando un cibo è felice?

Quando è di buon auspicio, salutare, attento alla biodiversità, biologico, ricco di memoria, solidale... o almeno è così che viene descritto nella mostra "**Barbanera dei cibi felici. Le ortaglie, i campi, il tempo, la luna negli almanacchi**" organizzata dalla Fondazione Barbanera 1762, in ambito del festival "I primi d'Italia", che si è tenuta a Foligno (Pg) tra il 26 e il 29 settembre.

## I "cibi felici" in mostra a Foligno

*Durante il festival "I primi d'Italia", la Fondazione Barbanera 1762 ha allestito un'esposizione che ripercorre i temi dello storico Almanacco e ha organizzato una conferenza sui tempi del cibo*

Quando un cibo è felice? Quando è di buon auspicio, salutare, attento alla biodiversità, biologico, ricco di memoria, solidale... o almeno è così che viene descritto nella mostra "**Barbanera dei cibi felici. Le ortaglie, i campi, il tempo, la luna negli almanacchi**"

organizzata dalla Fondazione Barbanera 1762, in ambito del festival "I primi d'Italia", che si è tenuta a Foligno (Pg) tra il 26 e il 29 settembre. Nella mostra, allestita presso il Palazzo Brunetti-Candiotti e che sarà ancora visitabile dalle scolaresche fino a metà ottobre, prenotando presso il comune di Foligno, il visitatore si muove come se fosse all'interno di un grande Almanacco Barbanera, che da oltre 250 anni dispensa consigli, ricette, curiosità legate al cibo e al suo rapporto con la natura, il cielo e la terra. Concetti che, ben lungi dall'essere sorpassati, si avvicinano molto a quell'idea di sostenibilità di cui oggi tanto si parla.

La mostra, nel tipico linguaggio di Barbanera, è rivolta prettamente ai consumatori ma può offrire spunti interessanti anche agli operatori del settore alimentare, in particolare alle tante aziende che - pur senza scadere nell'oltranzismo - puntano a una produzione più attenta all'impatto sull'ambiente e al rapporto cibo/uomo. Significativa, a questo proposito, la conferenza "**I tempi del cibo**", promossa dalla Fondazione nella stessa occasione e tenuta da Massimo Montanari, docente dell'Università di Bologna ed esperto di storia dell'alimentazione, che ha riletto il tema della stagionalità nelle sue accezioni agricole, religiose e culturali e i continui tentativi dell'uomo di superarli attraverso le pratiche agronomiche e i metodi di conservazione dei cibi.

“Storicamente – ha spiegato Montanari - la conservazione dei cibi è uno strumento per rendere lineare qualcosa di per sé ciclico per sconfiggere la paura della fame. Anche analizzando da un punto di vista etimologico i nomi di alcuni alimenti conservati emerge come siano più vicini alla metodologia di conservazione, che alla materia prima di partenza. Per esempio la parola *salume* assomiglia più a quella del mezzo di conservazione, il sale, rispetto a quella della materia prima, la carne suina”. In questo processo l'industria alimentare gioca un ruolo essenziale. “Se un contadino medioevale – ha sottolineato ancora Montanari – entrasse in un supermercato oggi e trovasse i cibi in scatola sarebbe felice. Industria non è una parolaccia: può lavorare bene o male, come anche un contadino. L'industria ha enormi potenzialità positive e penso che le tecniche di conservazione moderne, in particolare quelle che si basano sul freddo, siano in grado di preservare più di un tempo le caratteristiche del fresco. Questo ovviamente non c'entra nulla con le sofisticazioni, le frodi, l'eccesso di conservanti... che sono un problema diverso e che esisteva anche nel medioevo. Ma questo non fa parte della storia del cibo, ma degli imbrogli!”.