

bilità di riflettere in modo ampio e articolato sulla agency femminile in una cadenza storica per tradizione tacciata di arretratezza, decadenza e oscurità ma che, grazie agli avanzamenti della ricerca scientifica, risulta rispetto a quella agency ben più luminosa, o comunque non così più oscura dell'attuale cadenza storica.

FRANCESCA ROVERSI MONACO

*A banchetto con gli amici. Scritti per Massimo Montanari*, a cura di TIZIANA LAZZARI e FRANCESCA PUCCI DONATI, Roma, Viella, 2021, pp. 636 (I libri di Viella, 397).

Chiunque si sia occupato di storia dell'alimentazione negli ultimi quarant'anni, in Italia e all'estero, qualsiasi studente abbia scoperto in sé la passione per la cultura del cibo e della tavola nel passato e nel presente, è probabilmente stato ispirato, se non direttamente guidato, da Massimo Montanari. Quando Marc Bloch, adottando una metafora alimentare, osservò che «Le bon historien ressemble à l'ogre de la légende. Là où flaire la chair humaine, il s'agit que là est son gibier»<sup>1</sup>, forse non sospettava che una delle spirali più fortunate e affascinanti della nuova tradizione storiografica dell'École des Annales sarebbe stata proprio quella degli studi di storia dell'alimentazione. Eppure sì: il successivo concetto di *nouvelle histoire* come storia "totale" del medioevo europeo avrebbe visto proprio tale campo di studi crescere esponenzialmente, fino ad arricchirsi ai giorni nostri di innumerevoli sfumature.

*Una nuova storia*. Non a caso, "A New History Journal. A Journal about New History"<sup>2</sup> è il titolo che Montanari scelse per il suo editoriale introduttivo del fascicolo inaugurale di *Food&History*, la rivista più importante nel suo settore (fondata nel 2003). *Una storia culturale*. "Il cibo come cultura" recita il titolo di un suo fortunato saggio pubblicato l'anno successivo<sup>3</sup>.

Gli anni '70 e '80 hanno giocato un ruolo determinante nell'ascesa degli studi di storia culturale incentrati sul cibo. Certo, molto si deve alla serie *Mythologique* di Claude Lévi-Strauss e all'approccio strutturalista, ma lo studio del nostro Maestro sull'alimentazione contadina nell'alto medioevo, che vide la luce proprio nel 1979<sup>4</sup>, segnò una delle svolte fondamentali di questo percorso. Peraltro, esso rappresentò solo il primo di varie indagini che seppero mostrare appieno la duttilità della storia dell'alimentazione come prospettiva d'osservazione

1. M. BLOCH, *Apologie pour l'histoire ou Métier d'historien*, Parigi, 1997 [1949], p. 4.

2. M. MONTANARI, *A New History Journal: A Journal about New History?*, in «Food&History», 1, 1 (2003), pp. 14-17.

3. ID., *Il cibo come cultura*, Roma-Bari, 2004.

4. ID., *L'alimentazione contadina nell'alto Medioevo*, Napoli, 1979.

del passato. Si pensi alle analisi del nostro sulle aziende curtensi<sup>5</sup>, sugli intrecci tra cibo e cultura cristiana<sup>6</sup>, alla sua mirabile ricostruzione di modelli culturali di consumo e approccio al cibo ne *La fame e l'abbondanza*<sup>7</sup>, alla sua attenzione per le dinamiche che legano uomo e natura<sup>8</sup>, al suo decisivo contributo alla ricerca delle radici dell'identità gastronomica italiana<sup>9</sup>. Si potrebbe continuare a lungo, fino ad arrivare a recentissimi volumi che hanno toccato le continuità tra cucina contadina e d'*élite*, all'evoluzione dei "gusti" della cucina medievale, alla formazione di un modello alimentare cristiano fino a eleganti esercizi di stile che mettono in discussione i cosiddetti "miti" delle origini – col rischio di non rendere comunque piena giustizia a chi, oltre che essere un esempio per tutti come storico, ha anche saputo rendere le sue impeccabili ricerche piacevoli da leggere, come racconti da narrare a tavola ai propri... commensali.

Il denso volume in oggetto ha proprio l'obiettivo di ringraziare, nella maniera più sincera e amichevole, proprio come se si stesse tutti seduti attorno alla stessa tavola – *A banchetto con gli amici* – il Maestro di noi tutti. Nell'indice risaltano i nomi di alcuni di coloro che, nel corso degli anni, hanno a loro volta offerto un grandissimo contributo alla medievistica, alla storia dell'alimentazione, alla storia agraria e non solo.

Il volume si compone di otto sezioni tematiche, per un totale di 55 brevi capitoli (di cui, visto il cospicuo numero, sarà costretto a menzionare nello specifico solo una piccola parte). La prima sezione, riservata agli *Omaggi*, comprende contributi con vocazione tendenzialmente libera e ariosa, che toccano regioni lontane quali il Giappone e la Cina, temi sempre attuali come politica, consumo e cooperazione, e prospettive di ricerca. Già da queste prime mosse si intuisce che le curatrici e, di conseguenza, i singoli autori hanno voluto cogliere l'occasione per salutare il loro collega e dedicatario dell'opera non in maniera fine a se stessa, ma riaprendo i nodi centrali ancora rilevanti del dibattito storiografico, o raccontando le loro esperienze di collaborazione con il nostro, oppure ancora tornando sulle *sudate carte* per darne una lettura con occhi nuovi, riposati. Alberto Capatti, ad esempio, riflette su tematiche attualissime – l'impatto del COVID-19 sulle nostre abitudini –, tratteggia delicatamente le esperienze che ognuno di noi ha vissuto dal marzo del 2020, si sofferma su come la catastrofe pandemica ci abbia cambiato, prendendo spunto dalla capacità di Montanari di percepire e scovare continuità tra il passato e il presente, ancor prima che fratture. Un passato che Montanari ha raccontato meglio di tutti noi, senza per questo lasciar da parte passione e impegno verso il presente, unite alla divulgazione scientifica. Lo sottolinea Paola Minoliti, che nel suo contributo fa riferimento al successo delle rubriche *Cibo è cultura* e *Centro Tavola* di cui Massimo Montanari si è occupato dal 2004, e che hanno avuto un successo tale da vedere

5. Per esempio, B. ANDREOLLI e M. MONTANARI, *L'azienda curtense in Italia*, Bologna, 1983.

6. M. MONTANARI, *Alimentazione e cultura nel Medioevo*, Roma-Bari, 1988.

7. ID., *La fame e l'abbondanza. Storia dell'alimentazione in Europa*, Roma-Bari, 1993.

8. *Il bosco nel medioevo*, a cura di B. ANDREOLLI e M. MONTANARI, Bologna, 1995.

9. A. CAPATTI e M. MONTANARI, *La cucina italiana. Storia di una cultura*, Roma-Bari, 1999.

pubblicati i rispettivi articoli in godibilissimi volumi pubblicati da Laterza nel 2009 e nel 2016. Divulgazione, si diceva, ma anche impegno in prima persona: l'autrice ricorda l'attività del nostro come membro del CdA di Coop Adriatica, importante per tenere sempre vivo quel filo tra cultura alimentare del passato e del presente di cui sopra. Françoise Sabban e Noriko Yamabe vanno oltre, offrendo contributi di approfondimento sull'alimentazione di Cina e Giappone, con attenzione alle dinamiche politiche degli ultimi decenni che le hanno determinate.

La seconda sezione è intitolata *Istituzioni e società*, e non a caso include tra gli autori figure fondamentali della medievistica italiana più e meno recente. Stefano Gasparri si sofferma su alcuni casi studio di importanti matrimoni dell'Italia dell'VIII-IX secolo, in una cruciale fase di transizione tra dominazione longobarda e carolingia, mostrando una volta in più come la vivacità del tema *matrimonio* sia ben lungi dall'esaurirsi, pur dopo i fondamentali studi di Molin, Mutembe, Vogel, Duby, Ritzer, Reynolds, Gaudemet, Toubert e molti altri. L'autore a ragione sottolinea che la storia istituzionale beneficia fortemente di una prospettiva attenta ai legami matrimoniali — che, a loro volta, richiedono attenzione anche da parte di storici della cultura, per approfondire le sfumature degli usi e dei rituali matrimoniali soprattutto in momenti di incontro e scontro tra società differenti. Nicola Moncassola riprende il tema, caro anche al nostro, del rapporto tra comunità rurali e monasteri. Il lavoro, basato su un precedente contributo dello stesso autore risalente al 2018, mette in luce rapporti di potere tra signori e contadini su un arco cronologico che va dal IX all'XI secolo, dando nuovo ossigeno a un dibattito storiografico che negli ultimi quindici anni è comunque sembrato in buona salute. Si pensi ai recenti lavori di Chris Wickham (*La società dell'alto Medioevo. Europa e Mediterraneo, secoli V-VIII*, 2009) e Paola Galetti (*Villaggi, comunità, paesaggi medievali*, 2012), senza dimenticare altri importanti studiosi che frequentano ormai da tempo questi paesaggi tematici (da Tiziana Lazzari a Riccardo Rao, per esempio). Le fonti archivistiche sono il cuore anche dell'indagine di Bruno Figliuolo, fine conoscitore delle signorie del Mezzogiorno medievale, e di Gian Maria Varanini, che si concentra invece sulla documentazione veneta. Il capitolo di Paolo Cammarosano prende il via anch'esso da un fondo archivistico, denominato Archivio Diplomatico proprietà del Comune di Trieste, per tracciare i contorni di una realtà ancor più viva e ricca di connessioni con la storia del diritto, con la storia culturale, e con quella strettamente istituzionale. L'autore incentra la propria analisi sulla sezione denominata *Banchus maleficiorum*, ossia sui registri della giustizia criminale già riorganizzati nel 2008 da Miriam Davide. Le carte studiate dall'autore narrano dello scandalo provocato da un barbiere triestino, sedicente *tombeur de femmes*, della fama in pericolo di quaranta donne in vista della città, e dalla relativa sentenza dei giudici. Un contributo che, in sole tre pagine, getta un fascio di luce su di uno spicchio di realtà colorata e colorita di inizio Quattrocento, fornendo un sintetico commento ma anche — e non è poco — la trascrizione del documento in appendice.

La terza sezione, dal titolo *Territorio e produzione*, tocca da vicino alcuni dei

temi prediletti da Massimo Montanari e già cari al suo maestro Vito Fumagalli, e non a caso include i contributi di alcuni compagni di viaggio di lunga data. Per esempio Paola Galetti, tra le più assidue frequentatrici tra i docenti dell'ateneo bolognese (assieme anche a Bruno Andreolli) del *saltus* altomedievale, non a caso oggetto d'indagine anche di questo contributo. Fedele alla propria prospettiva archeologica, l'autrice riprende in mano gli inventari, tra gli altri, della *curtis* di Migliarina, del monastero di San Colombano di Bobbio e di quello di Santa Giulia da Brescia, per tornare a riflettere sulle aree forestali tra Emilia occidentale e Pavese nei secoli IX e X, e sull'allevamento brado dei suini. In queste brevi pagine, l'autrice coglie anche l'occasione di rammentare l'importanza degli studi di Montanari sulla centralità culturale degli spazi incolti nell'economia agro-silvo-pastorale dell'alto medioevo, senza mancare di gettare uno sguardo alle opportunità future offerte dall'archeologia sperimentale. Di taglio simile è pure il contributo seguente, di Gabriele Archetti, sempre impegnato come Paola Galetti nel far dialogare storia e archeologia, che registra le sfumature relative all'edilizia rurale nella zona bresciana prima e dopo il Mille. Tematiche con una lunga tradizione storiografica, queste, risalente agli anni '60 del secolo scorso, ma che oggigiorno beneficiano di un approccio con progressiva tendenza multidisciplinare (si pensi alle ricerche di Francesca Stroppa relative alle fonti artistiche). Particolarmente godibili e taglienti le pagine di Gabriella Piccinni, prodotto di un "ingegno" (riprendo il termine utilizzato nel titolo del capitolo) peculiare, che si incentrano sulla realtà mezzadrile toscana del XIV-XV secolo sulla scorta di un ampio ventaglio di fonti. L'autrice conduce l'indagine con sensibilità e attenzione simili proprio a quelle di Montanari, mai distaccandosi dalla persona, dall'individuo mezzadro, che il nostro aveva approfondito anche sulla base di testi letterari nei suoi contributi relativi al genere della satira del villano. La mezzadria rappresenta un forte elemento di continuità tra il passato medievale e quello recente, e per questo costituisce ancora un campo d'indagine estremamente fertile tanto per gli storici quanto per gli antropologi<sup>10</sup>. Emerge dai documenti e dai testi narrativi studiati dall'autrice una realtà conflittuale – quella tra proprietario e lavoratore della terra –, di mutuo sospetto, l'idea di un sapere contadino fin troppo sottile che poteva sfociare persino in episodi di "protagonismo".

A conclusione della prima parte del volume, la sezione *Società e culture* ospita riflessioni e lavori di studiosi primariamente dell'Alma Mater, con l'eccezione di Franco Franceschi. Come si intuisce dal titolo, le tematiche sono di natura più eterogenea e spaziano dall'economia aretina quattrocentesca della pelle, affrontata da quest'ultimo con la consueta puntualità, alla storiografia, che vede Leardo Mascanzoni risfogliare le pagine del noto classico di Rutenburg – dedicato alle rivolte popolari italiane del XIV e XV secolo – per discutere

10. Lo dimostra, ad esempio, un interessante studio di G. MARS, *Food, Family and Tradition in Northern Italy. The Rise and Fall of a Michelin-starred Family Restaurant*, in *The Restaurants Book. Ethnographies of Where We Eat*, edited by D. BERISS and D. SUTTON, Oxford, 2007, pp. 167-187.

dell'eco che queste ebbero in un'Italia sull'onda del fermento politico Sessantottino. Tematica neanche questa scevra di nuovi spunti: si pensi al contributo dello stesso Franceschi in occasione del Convegno del 2006 *Rivolte urbane e rivolte contadine nell'Europa del Trecento*<sup>11</sup>. Mascanzoni ricorda, attraverso la vicenda del volume di Rutenburg, che la storia ha tra le altre la funzione di aiutare a comprendere più a fondo i fenomeni del presente: lo sa bene Massimo Montanari che, come osservato sopra, ha da sempre fatto di questa idea un principio fondante dei propri studi. Si concentra invece sulla Bologna del Duecento e del Trecento l'analisi di Tommaso Duranti, i cui interessi per la storia della medicina lo portano ad approfondire una delle realtà corporative meno trattate, ossia l'arte dei barbieri. La città di Bologna ha notoriamente attratto anche gli interessi di Montanari, per ovvie ragioni. Si pensi al volume da lui curato per CLUEB *Bologna grassa. La costruzione di un mito* (2004), mirabile esempio di decostruzione critica di un'identità costruita nel tempo. Duranti indaga della città altri spazi, altre pratiche, entrando nelle maglie della *societas barbierorum* bolognese attraverso le carte dell'Archivio di Stato cittadino, avvalendosi anche dei documenti dell'Ufficio dei Memoriali, divenuti recentemente oggetto di un progetto di ricerca dell'Alma Mater ideato da Maria Giuseppina Muzzarelli. Già dal presente contributo si intuisce il potenziale dell'opera di schedatura e indicizzazione delle fonti, che nel caso specifico – unitamente ad altri documenti – restituiscono un'immagine sorprendentemente nitida della considerazione sociale di cui i barbieri (non) godevano a Bologna. I restanti due contributi abbracciano Oriente e Occidente da angolazioni differenti, tra cui quello di Anna Laura Trombetti Budriesi si snoda leggiadro tra fonti trattatistiche islamiche e normanno-sveve, e si distingue per una notevole originalità inserendosi in un filone di studi – quello degli *Animal Studies* – sempre più fiorente e bisognoso di collaborazioni interdisciplinari.

La seconda parte del volume entra appieno nelle tematiche più care a Massimo Montanari, e ne mette in luce alcune delle potenzialità ancora solo parzialmente espresse in ambito storiografico. Essa si costituisce di quattro sezioni che toccano vari aspetti del campo di studi, dal gusto all'identità, dalla pratica della cucina alla produzione e al commercio di cibi e bevande. Paolo Squatriti offre un bell'esempio di tali potenzialità a partire da documenti ben noti come il *Capitulare de villis* o gli annali carolingi, ma contestualizzandoli all'interno del loro più ampio quadro religioso-culturale, e sottolineandone i legami con l'interpretazione cristiana del mondo e dell'ordine naturale delle cose. L'autore rintraccia tali connessioni a partire dal concetto di *zizania* che, come altri nelle fonti caroline, incastonava gemme di significato di matrice biblica: un esercizio di riflessione che mi pare quanto mai necessario per la piena comprensione di quel mondo dove ogni cosa, in cielo e terra, è *signum*, dove i *signa* sono reali (e

11. F. FRANCESCHI, *I Ciompi a Firenze, Siena e Perugia*, in *Rivolte urbane e rivolte contadine nell'Europa del Trecento. Un confronto*. Atti del Convegno internazionale (Firenze, 30 marzo-1° aprile 2006), a cura di M. BOURIN, G. CHERUBINI e G. PINTO, Firenze, 2008, pp. 277-303.

non solo retorica)<sup>12</sup>, e dove il sovrano è garante del rispetto del suddetto ordine. Giuseppe Albertoni rimane in ambito carolingio, e attraverso il *De cultura hortorum* di Valafrido Strabone rammenta l'importanza della lezione di Montanari secondo cui il cibo è cultura e linguaggio, e si presta perfettamente all'uso allegorico. I Vangeli (e l'intera Bibbia, più in generale) sono uno straordinario esempio di come il cibo sia estremamente duttile in questo senso (si pensi alle ben ventidue parabole alimentari utilizzate da Gesù). Le piante di Valafrido, osserva l'autore, sono materia e simbolo, cura per il corpo ma anche per l'anima, poiché la natura è stata così predisposta da Dio. Non c'è gesto, non c'è attività – nemmeno il lavoro agricolo, anzi, tantomeno! – in cui l'uomo non abbia da apprendere una lezione più “alta”. La sezione è arricchita da ulteriori contributi di grandi nomi della storia dell'alimentazione. Tra questi, Peter Scholliers, eminente esperto del pane e di ogni sua sfumatura che, non a caso, affronta la questione del colore del pane e della sua rilevanza culturale nell'Occidente europeo tra 1880 e 1920. Questione certo non triviale, se si pensa a quanto il colore del pane avesse già rappresentato per l'Europa medievale un marcatore sociale. In questo solco si muove anche il contributo di Jean-Pierre Devroey, che si focalizza sui “Paesi della spelta” (principalmente Belgio meridionale, Germania sud-occidentale, parte della Svizzera), e ritorna sulla funzione dell'alimentazione di *marqueur identitaire puissant*. Altro grande nome della storia dell'alimentazione, Allen Grieco offre alcuni risultati di un più ampio progetto volto allo studio del consumo di spezie, tratti nella fattispecie dallo studio di un manoscritto conservato presso la Biblioteca Medicea Laurenziana contenente i registri nei quali venivano annotate le spese sostenute per la mensa dei signori fiorentini. Il contributo si sofferma sulle spese relative al periodo che va dal maggio 1344 all'aprile 1345, andando ad arricchire una fortunata tradizione storiografica dove figurano anche le fondamentali ricerche sul commercio e l'uso di spezie di Bruno Laurioux e Paul Freedman. I registri della *Mensa della Signoria* hanno il vantaggio di mostrare quali spezie venivano acquistate in relazione al loro uso specifico in cucina, e l'attenta analisi dell'autore non solo ricostruisce pazientemente ciò che emerge dal manoscritto, ma non manca di lanciare interessanti spunti su quanto i ricettari contemporanei riflettessero appieno i piatti serviti alle *élites* («Could a simpler cuisine have been served at times?...»). Simili percorsi di ricerca – a cui qui non è possibile rendere piena giustizia – lasciano intravedere il futuro florido di questa disciplina, come mostra anche Riccardo Rao nella sua preliminare analisi dei prezzari bassomedievali dell'Italia settentrionale (XIII-XV sec.). In questi primi passi dell'indagine, l'autore mostra già le potenzialità insite nelle fonti, tra cui la più profonda comprensione delle politiche economiche delle autorità italiane (come le politiche di regolamentazione e restrizione sui prezzi di certi beni), le differenze alimentari locali e regionali, e il legame tra mercati e formazione del gusto. Antonella Campanini esamina la tradizione dei ricettari tardomedievali di cui è nota studiosa, interrogando le fonti circa gli autori, gli

12. Secondo la lezione di J. T. PALMER, *The Apocalypse in the Early Middle Ages*, Cambridge, 2014, p. 146.

scopi, il grado di continuità con le reali pratiche di cucina loro contemporanee. Questioni che hanno attratto nel tempo l'attenzione di Lauriou, tra gli altri – che ha per esempio scovato negli archivi europee le numerose varianti del *Liber de coquina* tra Italia, Francia e Germania del XIV-XV secolo<sup>13</sup> –, e che l'autrice ha continuato in questi anni ad approfondire nel tentativo di rendere più nitido il contesto attorno a chi produceva e chi usufruiva di tali ricettari. Anche Francesca Pucci Donati dedica il suo contributo alla tradizione dei ricettari, ma in questo caso prendendo in esame un inedito manoscritto del XV secolo conservato presso la Biblioteca Classense di Ravenna. L'autrice trascrive e commenta una sezione specifica del manoscritto, ossia gli "Esperimenti piacevoli et recepte", che consta di cinque prescrizioni culinarie in volgare. Francesca Pucci Donati osserva la perfetta coerenza della lista di prescrizioni con la tradizione culinaria dell'Italia del tempo, e individua il probabile destinatario – anche grazie a un'analisi dei restanti testi del manoscritto – in un borghese (dunque non un professionista), che ne avrebbe fatto uso domestico. Il contributo di Maria Giuseppina Muzzarelli prende invece spunto da una suggestione di Montanari, come essa stessa dichiara, ed estende il discorso alimentare alle tematiche di genere. Nello specifico, alle mansioni in cucina consentite e non alla donna. Dopo la pionieristica indagine antropologica e comparativistica di Goody per quanto concerneva le cucine dell'Africa occidentale<sup>14</sup>, il binomio donne/cibo ha visto avvicinarsi un numero sempre maggiore di studiosi, e l'autrice fornisce numerosi spunti per la comprensione della formazione di certi pregiudizi di genere i cui lasciti sono evidenti ancora oggi – e che dunque interessano sia gli storici che gli antropologi dell'alimentazione. Maria Giuseppina Muzzarelli enfatizza tali opportunità proprio grazie a uno sguardo diacronico, sensibile alle continuità nel tempo, suggerendo che i saperi femminili (comprendenti anche le pratiche culinarie) si distinguono da quelli maschili per vari aspetti. Essi abbracciano, a differenza dei secondi, anche saperi medici, il giardinaggio, la cosmesi. Si tratta di «donne dotate di un sapere pratico e preciso», ben diverso da quello che le «preparazioni ad effetto» tipiche dei cuochi maschili sottendevano.

Il cibo interessa tutti i sensi, e da tutti i sensi deve essere apprezzato. Lo illustra bene Fabrizio Lollini, che nel suo denso capitolo di taglio metodologico invoca proprio una più convinta collaborazione tra discipline diverse, a partire dalla storia dell'arte. Il che ha perfettamente senso tanto più nel nostro mondo, o per lo meno in Occidente, dove il cibo è forse primariamente estetica. È un modo per mostrarsi e, di nuovo e in nuove forme rispetto al passato, identificarsi (Instagram *docet*). Per questo le riflessioni di Florent Quellier e soprattutto Francesca Roversi Monaco, dedicate alla "consumazione" del passato

13. Per esempio, B. LAURIOUX, *Le règne de Taillevent: Livres et pratiques culinaires à la fin du Moyen Age*, Parigi, 1997; e ID., *Les livres de cuisine médiévaux*, Turnhout, 1997.

14. J. GOODY, *Cooking, Cuisine and Class. A Study in Comparative Sociology*, Cambridge, 1982.

come cibo da vendere nel presente, mi paiono particolarmente apprezzabili. Quello del medievalismo è ormai un ambito solido e fertile, di cui l'autrice – insieme a Tommaso di Carpegna Falconieri e Umberto Longo – è una delle massime esponenti. Il “medioevo” (qualsiasi cosa si intenda con tale termine, memori della lezione di Montanari di evitarlo del tutto, possibilmente)<sup>15</sup> è stato sistematicamente manipolato per vari fini dal Romanticismo in avanti, e il marketing alimentare non ha mancato di sfruttare «l'esotismo temporale del “c'era una volta”». Questa strumentalizzazione del passato (e del cibo del passato) non manca di emergere nemmeno nel capitolo firmato da Davide Dominici, incentrato sulla “plasticità” storica del pasto di Moctezuma, che evidenzia a dovere «il potenziale semantico del lessico alimentare». Insomma, lo si diceva poco fa: il cibo è linguaggio. Una forma di linguaggio non verbale molto eloquente nel marcare l'appartenenza a gruppi di vario genere (si veda il capitolo di Tiziana Lazzari), lo status (Cristina La Rocca e Giuliana Albini), e che al tempo stesso, necessariamente, divide – come mostra Ilaria Porciani nel suo bel contributo sulla cucina istriana.

In conclusione, il *Banchetto* non vuole essere esaurirsi in un affettuoso saluto al maestro, all'amico, al collega, al compagno di viaggio, ma anche fare un punto dello stato dell'arte della storiografia sulla storia dell'alimentazione (e non solo), per indicarne sentieri futuri certamente promettenti. Promettenti in tutte le direzioni temporali: quelle rivolte al passato remoto (Carmen Soares guarda a Omero, e a buona ragione, vista la continuità nel tempo di certi marcatori identitari alimentari di stampo classico-mediterraneo); a quell'imperfetto “medioevo” del “c'era una volta”, le cui fonti stavolta Bruno Laurioux sfoglia per addentrarsi nelle cucine monastiche, per ispezionarne usi, consumi ed eventuali eccessi – non era d'altronde lo stesso abate di Cluny, Pietro il Venerabile, a criticare aspramente la crescente ingordigia dei suoi fratelli, ormai avvezzi alla carne d'orso e di cervo ben più che a pesce e verdure?<sup>16</sup> –; al passato prossimo, con Nicola Perullo a ragionare di estetica e filosofia Settecentesche; e, infine, al presente, nelle pagine di Paolo Capuzzo dedicate al cibo e alla promozione pubblicitaria nell'Italia del boom economico in connessione con il programma televisivo *Carosello*).

Si colgano, di questo volume, tutte le lezioni insegnateci da Massimo Montanari, molte delle quali vengono riprese dai singoli autori, ma anche tutti gli auspici. Lo sguardo multidisciplinare, l'attenzione alle piccole sfumature, la curiosità per i nuovi “odori” – Bloch ci aveva visto lungo.

ANDREA MARASCHI

15. M. MONTANARI, *Storia medievale*, Roma-Bari, 2003, p. 268.

16. *The Letters of Peter the Venerable*, edited by G. CONSTABLE, 2 voll., Cambridge, 1967, I, n. 161, p. 388.