

**«*Você tem fome de quê?*» *Dai piaceri della tavola alla cura del corpo:*  
III Colóquio DIAITA Luso-brasileiro de História e Culturas da Alimentação  
Facoltà di Lettere, Università di Coimbra, 19 a 21 di Ottobre 2015**

Finanziato dalle istituzioni portoghesi come la Fundação para a Ciência e a Tecnologia e a Fundação Calouste Gulbenkian, sotto gli auspici della Facoltà di Lettere dell'Università di Coimbra, della Facoltà di Scienze Sociali dell'Università Nova di Lisbona e del Palazzo Nazionale di Ajuda, si è realizzato dal 19 al 21 di Ottobre a Coimbra il III Colloquio DIAITA luso-brasiliano di Storia e Cultura dell'Alimentazione. Organizzato dal progetto DIAITA, con ricercatori delle unità del Centro di Studi Classici e Umanistici (CECH), Centro di Storia della Società e della Cultura (CHSC), e Istituto di Studio della Letteratura Tradizionale (IELT), in partenariato con il Comune di Coimbra, il colloquio era intitolato *Dai piaceri della tavola alla cura del corpo (Dos prazeres da mesa aos cuidados do corpo)*. Nell'anno di Expo2015, l'esposizione universale consacrata all'alimentazione e alla nutrizione, il riflettore portoghese si accendeva proprio nel mentre terminava l'evento che a Milano, dal 1 Maggio al 31 Ottobre, ha scelto come slogan "Feeding the Planet, Energy for Life". Nel corso di quest'anno e del semestre Expo2015 non sono mancate altre iniziative che hanno voluto celebrare il cibo nelle sue diverse rappresentazioni socio-culturali-simboliche-territoriali. Mostre d'arte, esposizioni, anche un grosso congresso internazionale come quello che si è tenuto nella prima settimana di settembre a Padova, organizzato dall'Associazione Italiana di Storia Urbana (AISU), per riflettere su "Food and the City".

Eppure per la città portoghese del Mondego la clessidra del tempo alimentare non era alla fine del suo fluire; piuttosto offriva un ulteriore giro di opportunità con il terzo appuntamento DIAITA, fissato dalla Commissione organizzatrice composta dalle professoressse Maria Helena da Cruz Coelho (FLUC/CHSC-UC); Carmen Soares (FLUC/CECH-UC), Inês de Ornellas e Castro (FCSH-UNL/IELT).

Se è vero che le società tradizionali associavano immediatamente la preparazione ed il consumo di un particolare alimento ad una specifica data del calendario, si riparte all'inizio della stagione autunnale - secondo la scansione dell'emisfero settentrionale - con cronologie, territori e tematiche alimentari che hanno raggiunto un eccellente grado di maturazione scientifica. Anche per questo salutare principio non è stata casuale la scelta cronologica per celebrare il colloquio associato al progetto DIAITA "Património Alimentar da Lusofonia", quasi a voler coronare questo momento di condivisione delle esperienze di ricerche con un rinnovato e bene augurale brindisi. Un cincin che potrebbe suonare con la classica espressione oraziana *Nunc est bibendum*, per proseguire con il più recente *Comida*, la canzone di un famoso gruppo musicale brasiliano.

Nel Paese della Penisola Iberica che sempre più si propone a livello mondiale con eccellenti prodotti e territori vitivinicoli, il vino - a dire il vero - non è stato l'unico alimento del convivio scientifico portoghese. Difatti, riprendendo alcune delle parole del successo musicale del gruppo della città brasiliana di San Paolo, «La gente non vuole solo mangiare, la gente vuole mangiare e fare l'amore, La gente non vuole solo mangiare, La gente vuole piacere per alleviare il dolore....». Pertanto molto più vasti erano i topici e le linee programmatiche trattate nel colloquio oltre agli interventi su questa importante componente alimentare di molte culture vitivinicole, trasformata pure in antisettico o da mescolare con farmaci, secondo quanto hanno mostrato Cinthia Elisabet Otto Rolla (*As ligações do vinho com as referências poéticas em Miguel Torga, Eça de Queirós e Charles Baudelaire*), o Raquel Maria Fino Seïça dell'Università di Coimbra, Facoltà di Medicina (*O vinho do Bem-estar da Mesa e do Corpo*).

Ancora, d'accordo con quanto puntualizzato dalla Commissione organizzatrice: «Le testimonianze immateriali e materiali della storia e cultura dell'alimentazione rendono evidente - dalla preistoria ai nostri giorni - come la tavola, intesa nel senso pieno di produzione, confezione e consumo di beni alimentari, così come di comportamenti e rituali che sono legati a questa, non si limita al soddisfacimento delle necessità elementari e biologiche di sopravvivenza. Fin dall'inizio della sua storia l'essere umano ha lasciato impressi, nella memoria tangibile e intangibile del passato, i propositi che il gusto ha imposto alle proprie scelte alimentari».

In linea con questa premessa programmatica, per conoscere i modelli alimentari consigliati o proibiti, sono state considerate fonti eterogenee come opere letterarie di epoca medievale e moderna. Esemplificativo il caso proposto da Andrew Dalby, basato su manoscritti e codici miniati (*Dioscorides Reborn. The reincarnations of a classical authors*), o quello di Inês de Ornellas e Castro con la sua *mesa melancólica*, descritta a partire da un libro della prima metà del secolo XVII che si soffermava sull'*animi angorem* (angustia dello spirito) e suoi alimenti curativi; e ancora di Paola Nestola, (FCT, CHSC, Universidade de Coimbra) con "*Et il fuoco fa che la pignata mandi sopra la schiuma*"... *Quando a luxuria está na cozinha? Textos hagiográficos franciscanos, pecados da carne e disciplinamento social*, proposta centrata sulle metafore culinarie della cultura francescana medievale portoghese incrociate con i giochi simbolici, linguistici e pedagogici delle ricette in lingua italiana della prima metà del Seicento esemplificate dai membri dello stesso ordine, ed elaborate per raggiungere una spirituale *Dieta Salutis*.

Oltre ai manoscritti napoletani o a quelli dei libri di origine lusitana, anche le opere di Galeno e di Ippocrate, di Svetonio, di Pedanio Dioscoride Anazarbeo, di Petronio o di altri autori classici hanno contribuito a rivelare pratiche e stili alimentari, testimoniando - in strofe greche e latine - momenti di convivialità

non solo di imperatori ma anche di altre categorie sociali antiche. Le comunicazioni di David Lew, Bar-Ilan University, (*You are what you eat: Emperor's virtues and vices as represented by food in Svetonius' de Vita Caesarum*), di Virginia Mastellari, Albert-Ludwigs – Universitat Freiburg, (*Food and Parties: seduction, erotic and sexual appetite in greek comic fragments*), e di Alexandra Santos, CECH, Universidade de Coimbra, *Os pueri delicati na volúpia do banquete romano*, hanno costituito concreti esempi di tale molteplicità di approcci.

Il programma del colloquio, difatti, era composto da sei *panels* tematici (Alimentazione nell'Antichità; Alimentazione e mobilità, Alimentazione e Religione; Alimentazione e Cultura; Alimentazione e Salute), e con una tavola rotonda (Alimentazione e archeologia storica), contando su un totale di 45 comunicazioni valutate da una eterogenea commissione scientifica euro-brasiliana, tra cui si distinguono specialisti di antico corso come: Ana Isabel Buescu, (Uni.Nova de Lisboa, Portugal), Anny Jackeline Torres Silveira (Uni.Federal de Minas Gerais, Brasil), Expiración García Sánchez (Escuela de Estudios Árabes, CSIC, España), Henrique Soares Carneiro (Uni. São Paulo, Brasil), Joaquim Pinheiro (Uni. da Madeira, Portugal), Jean-Pierre Williot (Uni. Rabelais, Tours, France), John Wilkins (Uni. of Exeter, Inghilterra), Leila Mezan Algranti (UniCamp, Brasil), Maria Cecília Amorim Pilla (Pontificia Universidade do Paraná, Curitiba, Brasil), María José García Soler (Uni. do País Basco, España), Maria José Azevedo Santos (Uni. Coimbra, Portugal), Massimo Montanari, (Uni. Bologna, Italia) Paula Barata Dias (Uni. Coimbra, Portugal), Rebecca Earle (Uni. Warwick, Inghilterra), Tânia Andrade de Lima (Museu Nacional, Universidade Federal do Rio de Janeiro, Brasil).

Tutto ciò arricchito dalle conferenze di apertura di Leila Mezan Algranti (UniCamp), *A Botica colonial: apontamentos sobre saúde e alimentação na América portuguesa (sécc. XVI-XVIII)*, e di Cilene Ribeiro, Pontificia Universidade Católica do Paraná, *Memórias da alimentação e fatos da imigração de luso-brasileiros residentes in Curitiba*, centrate su differenti epoche e tipologie documentali dell'America portoghese.

Alla fine del primo giorno dei lavori congressuali, si poteva partecipare pure nella spettacolare *Biblioteca Joanina* alla presentazione dei libri editi nel 2015 come: *Odisseias de Sabores da Lusofonia*, Coimbra e Curitiba, coordinato da Cilene Gomes Ribeiro & Carmen Soares, Imprensa da Universidade e PUCPress; di *Sabores e Segredos. Receituários Conventuais Portugueses da Época Moderna*, di Isabel Drummond Braga, pubblicato dall'Imprensa da Universidade de Coimbra; e ancora *A nossa mesa: receituário gastronómico da Figueira da Foz*, con testi di Guida Cândido.

L'intenso programma del Colloquio ha visto pure l'inaugurazione della mostra *BiblioAlimentaria*, costituita da libri o manoscritti provenienti dal ricco patrimonio dell'Università di Coimbra, e centrata su tre temi: Alimentazione e

salute; Alimentazione e farmacopea; Alimentazione e memoria gastronomica. I partecipanti al colloquio hanno potuto assistere, inoltre, a concerti musicali, così come alla rappresentazione teatrale offerta dalla cooperativa Bonifrates “Suplicios dos Doces”, e non da ultimo al workshop sulla pasticceria tradizionale di Coimbra, organizzato dalla *Pastelaria Briosas*, una delle più note e premiate della città di antichi conventi.

Seguendo l’articolato programma e le diverse sessioni presiedute da José Pedro Paiva, Francisco Oliveira, Norberto Santos, Rui Cascão, Francisco Contente Domingues, Maria Amélia Álvaro Campos, Ana Teresa Peixinho, Betânia Figueiredo, Cilene Ribeiro, Delfim Leão, Raquel Vilaça, Leila Algranti, José Augusto Bernardes, Raquel Fino Seça, Isabel Drumond Braga, Irene Vaquinhas, l’elaborata organizzazione congressuale ha favorito l’interazione tra salute fisica, consumo alimentare e stili di vita dall’Antichità ai nostri giorni. D’altra parte la territorializzazione dei contesti di ricerca, l’incrocio tra fonti documentali, la trasversalità geografica dei ricercatori e dei centri universitari di provenienza hanno costituito pure un’altra particolarità dell’evento divulgativo. Esemplificativo l’intervento di Bruno Laurioux (Università de Versailles Saint-Quentin-en-Yves/Paris-Saclay), *Back to an old question with many answers from the 5th c. B.C. to 21 st c. A.D.*; di Wanessa Asfora Nadler, Universidade de São Paulo, *Apício como opus medicinale na Itália do século XV: estudo de caso a partir de três manuscritos florentinos*; di Ilaria Berti, Universidade Pablo de Olavide, *Britain outside Britain? Colonizers food and patterns of consumption in the 19th century Caribbean*.

Il cibo, preparato secondo forme e modalità differenti, cucinato per momenti determinati della vita biologica e del calendario dell’anno, proposto pure in congiunture critiche come il periodo di guerra – d’accordo con la proposta di Maria Cecília Barreto Amorim Pilla, Pontifícia Universidade Católica do Paraná, *Nas Páginas do Jornal das Moças: princípios de segurança alimentar em tempos de guerra (1914-1918)*- non si può pensare tuttavia senza gli alimenti liquidi. Il latte per esempio, di origine umana (fornito dalle balie) e animale (di vacca o di capra), era un nutrimento basico nell’alimentazione dei bambini abbandonati di istituzioni quali le Misericordie; per questo, considerato un tema principale dei trattati scientifici come quello analizzato da Kevin Carreira Soares, Universidade de Coimbra, in *A alimentação dos expostos no século XIX: norma, necessidade e práticas*. D’altra parte il vino ed altre bevande alcoliche come l’*aguardente* facevano parte del sistema dietetico di ammalati come hanno spiegato Anny Jackeline Torres e Betânia Gonçalves Figueiredo (Universidade Federal de Minas Gerais), in *Dietas e terapêutica nos oitocentos: a Santa Casa de São João del Rei, Brasil*.

Il colloquio è stato ospitato negli spazi dell’Università che proprio nel 2015 commemorava il suo 750° anniversario dalla fondazione, ma anche nel monastero di *Santa Clara a Velha*. In quest’altro luogo emblematico della città

universitaria in particolare si è tenuta la tavola rotonda coordinata da Tania Andrade Lima del Museo Nacional-Universidade Federal do Rio de Janeiro. Di fatto, seguendo un approccio etno-antropologico è stata emozionante la proposta *Sistema Alimentar da cidade do Rio de Janeiro nos séculos XVIII- XIX*, presentata da una giovane equipe di ricercatrici brasiliane che ha evidenziato l'importanza dei reperti archeologici della fauna, ma anche di ceramica e di porcellana destinata alla produzione, conservazione, preparazione, consumo, scarto degli alimenti. Le pietanze a base di carne di questi territori, come la testa di bue, mostrate attraverso testimonianze fotografiche del National Geographic hanno documentano le ricerche effettuate nel Nuovo Mondo. Con una certa dose di azzardo potremmo dire che queste testimonianze visuali ricordavano altre opere artistiche classiche europee, come *Il Macellaio* (1974) di Renato Guttuso, o ancora l'opera di Rembrandt del 1655, il *Bue Squartato*. Dipinti rivoluzionari nelle rispettive epoche di realizzazione, i quali riuscirono quasi ad incorporare e trasmettere l'odore del sangue delle carcasse degli animali raffigurati. Allo stesso modo le teste di bue preparate e consumate dagli schiavi brasiliani costituivano parti di animali che anche oggi sono apprezzati piatti, considerati particolarmente gustosi soprattutto per saporiti bocconi come occhi, guance, lingua, etc., così come hanno mostrato le "impressionanti" fotografie.

La maggior parte delle particolareggiate comunicazioni – come quella di Cristina Neiva Correia, Palácio Nacional de Ajuda, *A mesa Real no Palácio de Ajuda. Um projecto de múltiplas abordagens* – hanno dato conto delle scelte alimentari, delle forme di acquisto e di deposito degli ingredienti o degli utensili, della preparazione e del consumo delle pietanze solide, liquide o semiliquide, degli alimenti putridi, cucinati, arrostiti, stufati, fritti, dolci o salati. Altri interventi, ancora, hanno privilegiato il metodo quantitativo, raggruppando dati numerici e statistici dei prodotti alimentari. Esemplificativo il caso proposto da Bruno Lopes, CIDEHUS-Universidade de Évora, in "*Alimentar*" o *auto-de-fé: notas para o estudo dos gastos em cerimoniais*; o quello di Isabel Drumond Braga, Universidade de Lisboa, in *Anunciar alimentos e seduzir consumidores. A publicidade na Revista Ilustração (1926-1939)*. In queste comunicazioni potremmo dire che la matematica del consumo alimentare arricchiva la decodificazione istituzionale e pubblicitaria, come nel caso della principale cerimonia dell'Inquisizione e degli uomini del Tribunale della fede; o secondo quanto illustravano i manifesti pubblicitari dei prodotti della Nestlé, l'azienda anglo-svizzera che commercializzava a Lisbona latte condensato e farina, appropriandosi delle fotografie dei missionari che utilizzavano il prodotto con i bambini africani.

Un approccio più simbolico-spirituale è stato, d'altra parte, quello evidenziato da due specialiste dell'Università di Coimbra come Paula Barata Dias, *Quando o doce é corpo. Antropomorfismo e Antroponímia na doçarias tradicional portuguesa*; e Maria José Azevedo Santos, *As "grades do doce" nos conventos da Ordem de Santa Clara*, le cui comunicazioni erano centrate

sull'esperienza di prodotti e sapori con elevata concentrazione di zucchero e uova come "sospiri" (*suspiros*), "gole di monaca" (*gargantas de freira*), "gocce di candela" (*pingos de tocha*), etc., e tanti altri prodotti dolciari che riflettono il quotidiano vissuto dalle religiose al di là delle grate conventuali.

In questa breve notizia, non possiamo dimenticare un momento altrettanto legato alla città che ha ospitato l'evento: oltre alla pasticceria conventuale e regionale di questo ricco territorio, bisogna evidenziare la partecipazione di alunni e professori della Scuola di Hotelaria e Turismo di Coimbra. Di fatto, proprio in questa istituzione è stata servita la cena romana di chiusura, tra profumate pietanze a base di castagne, datteri, melagrane; un simposio riscaldato pure dalle declamazioni degli inni di Saffo, Alceo, Catullo, selezionati dal gruppo teatrale Thiasos, e recitati pure da Maria Amélia Campos che faceva parte della commissione esecutiva del Colloquio, insieme a João Pedro Gomes (Università di Coimbra).

Realmente si è trattato di una cornucopia di momenti di allegria e di socialità, di intense scoperte scientifiche utili per la salute del corpo e dello spirito. Allo stesso tempo si sono condivise conoscenze sul patrimonio alimentare e sui sapori e saperi luso-brasiliani molte volte ereditati dall'antica cultura e dieta mediterranea. Una fruttifera opportunità di ricerca scientifica, che l'annunciata pubblicazione degli atti trasformerà – questo è l'auspicio- in una tangibile referenza per il futuro.

Se nella prima metà del secolo passato, nella sua *Apologia della Storia*, Marc Bloch usava la metafora del fiuto dell'orco per ammonire gli apprendisti del ministero della Storia, e diceva che la loro preda stava laddove c'era l'odore di carne umana; oggi, alla fine della bella esperienza del III Colloquio DIAITA luso-brasiliano, possiamo corroborare le sue esortazioni con le intriganti domande del gruppo musicale brasiliano: «Você tem sede de quê? Você tem fome de quê?».

*Paola Nestola*  
Centro de História da Sociedade e da Cultura  
Università di Coimbra