

Report 20.2

6 aprile 2019

Conferenza sulla Antropologia dell'alimentazione tenuta da **Marta Villa**

Sabato 6 aprile '19 abbiamo avuto il piacere di ospitare presso la sede del Circolo la professoressa Marta Villa, docente di Antropologia dell'alimentazione all'Università di Trento, che ci ha illustrato la storia di due dei cibi che consideriamo caratteristici e irrinunciabili per la nostra alimentazione, sebbene siano entrati a farne parte solo dopo la conquista delle Americhe, ovvero del mais e della patata. Storia complessa, soprattutto quella del tubero che Neruda celebrava come *"onorata, onesta patata, nemica della fame"*, che i popoli andini veneravano come una divinità della Madre Terra e di cui conoscevano i segreti della essiccazione, così come conoscevano il trattamento che permetteva al mais di migliorare le sue qualità nutritive, così da evitare le gravi carenze vitaminiche che provocarono invece gravi epidemie di pellagra nelle popolazioni del Nord Italia che si nutrivano esclusivamente di polenta. Una sorta di vendetta della storia, sottolinea la professoressa, per questo furto dei prodotti della civiltà andina che non venne considerata nella sua antica sapienza, ma solo nella riserva immensa di ricchezze e prodotti di cui ci si poteva impadronire da conquistatori. A differenza del mais, che fu riconosciuto subito come parente del grano e trattato come questo attraverso l'essiccazione e la molitura, la patata venne considerata all'inizio solo una curiosità botanica dal valore ornamentale per i fiori graziosi che produce e considerata invece sospetta ai fini dell'alimentazione sia per il suo aspetto che per la sua provenienza sotterranea; sospetto che divenne quasi certezza quando i botanici la assegnarono alla famiglia delle solanacee, la stessa della velenosa belladonna. Veniva coltivata nei giardini dei nobili e dei conventi, dove venne scoperta e sperimentata la possibilità di usarla come alimento. Sperimentazione gastronomica che continua nelle più fantasiose variazioni, come quelle inventate dal francese Louis Parmentier che imbandì al Re Sole un banchetto completo tutto a base di patate. L'aperitivo a base di patate e polenta preparatoci dallo chef Daniele Scanziani, che ha concluso questo interessante incontro, è stato forse meno sontuoso ma sicuramente non meno buono e raffinato.

Carmela Tandurella



Conferenza sulla Antropologia dell'alimentazione tenuta da **Marta Villa**

Report 20.2

6 aprile 2019

