

## Recensioni

### Dante e il cibo Uno sguardo interdisciplinare

di Leonardo Canova, Alessandra Di Lauro,  
Fabrizio Franceschini  
Edizioni ETS, 2022, pp. 159, ISBN 978-  
884676796

Il *cibo*, l'*alimento*, da sempre si propone come prodotto *speciale*, non riducibile alle sole componenti e qualità materiali, in ragione della peculiare intima relazione che il consumatore intrattiene con il proprio alimento, come ha ben osservato Daniel Gadbin, quando ha sottolineato che *“le consommateur entretient évidemment un rapport plus intime avec sa nourriture qu’avec les produits non alimentaires”*.

La collana *Nutridialogo*, diretta da Alessandra Di Lauro ed avviata nel 2016 in esito ad una serie di incontri e colloqui realizzati con questo nome a partire dal 2014, muove da questa consapevolezza, e dichiaratamente *“intende promuovere la conoscenza di argomenti che si pongono al crocevia di diverse Scienze esplorando i temi dell’Agricoltura, dell’Alimentazione e dell’Ambiente attraverso l’approfondimento delle interrelazioni esistenti fra diversi settori scientifici”*, come si legge nella presentazione.

I volumi sin qui pubblicati hanno indagato sulla relazione fra il diritto agrario e alimentare e le altre scienze, chiamando studiosi di differenti discipline a riflettere su temi condivisi, in ciò individuando le ragioni dell’iniziativa, destinata appunto al *“Nutridialogo”*, cioè al dialogo fra le scienze che si occupano della nutrizione secondo una pluralità di prospettive, e le regole che intervengono in quest’area di intersezione di esperienze.

All’interno di quanto percorso si colloca *“Dante e il cibo. Un dialogo interdisciplinare”*, quarto volume della Collana.

Sottolinea efficacemente la premessa al volume *“Se l’atto di mangiare è un atto sensoriale che investe tutti i sensi, se gli stessi sensi sono opera*

*di un sentire sociale, visto che anche il gusto finisce per essere «il sismografo più fedele dell’esperienza storica» - come scrive Adorno – anche le pagine dantesche che rinviano al cibo esprimono un atteggiamento provvisorio nei confronti degli alimenti, determinato da componenti individuali, letterarie, geografiche, storiche, estetiche ed etiche. ... Questa indagine dell’opera dantesca attraverso il cibo è, quindi, parte di una ricerca di senso, rinvia al riconoscimento iniziale di sé realizzato con l’atto di cibarsi e con il linguaggio, alla coltura, alle pratiche di raccolta e di coltura, alla preparazione dei testi e dei cibi, alle diverse forme di convivialità, alle rappresentazioni linguistiche e alimentari, al nutrimento tangibile, simbolico e mediato che sancisce legami intimi e diversi fra persona e corpo spaziando fra il passato e il presente”*.

Il volume comprende otto contributi, e si apre con una riflessione di Alessandra Di Lauro sui *“Codici Alimentari nell’opera dantesca”*. Il tema dei *Codici* porta l’A. ad indagare su *“i nessi esistenti fra il cibo e il diritto, cioè fra le pratiche alimentari e i registri normativi, e fra universo linguistico-letterario e diritto”*. La lettura dell’opera di Dante muove da queste relazioni, tenendo conto delle plurime declinazioni dei *Codici*, non solo quali canoni di regolazione (come prevalentemente li intendono i giuristi), ma anche quali canoni di lettura e comprensione della realtà (come prevalentemente li intendono gli studiosi delle scienze naturali e sociali). In questa duplice declinazione *“i riferimenti al cibo presenti nell’opera dantesca costruiscono Codici Alimentari”* come campo di conoscenza *“alla tavola dei saperi”*. L’opera di Dante è così occasione di indagare su valori e disvalori, presenti già in epoche lontane e che si manifestano anche nell’oggi, pur se in forme diverse. La riflessione dell’A. parte dal *“terribile pasto”* del conte Ugolino, interrogandosi su possibili letture, che spaziano da ipotesi antropofagiche ad una volontà tragica di incorporazione; muove poi verso la *gola*, la *fame*, il *nutrimento*, e si chiude

con il *viaggio*, sottolineando che se “*Tutta la Divina Commedia è basata sulla metafora del viaggio*”, in questa metafora ben si colloca il riferimento al pane altrui che “*sa di sale*”, esprimendo, insieme, la possibile nostalgia del pane toscano e la sofferenza dell’esilio. In entrambi i casi il cibo si conferma *Codice essenziale* di lettura della realtà, assegnando al pasto, nella sua dimensione sociale e nella sua declinazione collettiva ed individuale, un valore simbolico oltre che materiale.

I successivi contributi pubblicati nel volume sono di studiosi di discipline diverse dal diritto, che rileggono Dante alla ricerca di significati del cibo all’interno della sua poetica.

Leonardo Canova, studioso di storia della lingua italiana, muove dalla considerazione delle diverse letture che sono state date nel corso dei secoli dell’opera di Dante: accademiche e popolari. L’analisi, percorrendo i Cantici, esamina i riferimenti al cibo, ponendo in evidenza il sovrapporsi di significati descrittivi realistici di esperienze culinarie dell’epoca, dalle scardole alle anguille, per poi trascorrere ad una dimensione simbolica, che si nutre della relazione con il divino.

Fabrizio Franceschini, studioso di linguistica italiana, indaga sull’uso della parola cibo nei diversi Cantici, sottolineando la straordinarietà del complesso di 91 versi dedicati al Conte Ugolino. Muovendo da tale episodio, il contributo analizza la portata delle espressioni *mangiare*, *manducare*, *manicare*, sottolineando come la prima forma, pur presente nel Purgatorio, non sia ammessa nel Paradiso per la sua mediocrità. Ed osserva come le diverse edizioni della Divina Commedia, prima manoscritte, poi a stampa, ed in prosieguo i commenti dell’800, abbiano indotto a caricare il testo di significati simbolici, lì dove l’attenzione alle vicende storiche con l’individuazione di Pisa come “*novella Tebe*” induce a collocare la drammatica e sconvolgente scena della possibile antropofagia all’interno della storia di “*Pisa, vituperio de le genti*”. Il rapporto con il cibo ancora una volta si propone come *Codice*, essenziale pur se non necessariamente univoco, di rappresentazione di una realtà ricca di molte possibili letture.

Il cibo, dunque, e la relazione con l’*atto del mangiare* del Conte Ugolino, quali strumenti di espressione di una realtà fortemente controversa.

Gaia Tomazzoli, ricercatrice di linguistica italiana, dà conto di un progetto fortemente innovativo, *Hyrerulia Dante Network (HDN)*, che intende portare alla luce l’enorme numero di informazioni presenti nella Divina Commedia, superando la ricerca solo testuale. L’A. mette in evidenza come nell’Opera dantesca i richiami alle esperienze alimentari siano frequenti, dall’erba divina di Glauco di cui si parla nella metamorfosi, al “*gustar del legno*” che nel paradiso allontana per sempre Adamo ed Eva dalla divinità. Dunque, esperienze alimentari letterarie, ed insieme fondamentali per gli sviluppi nazionali del poema. L’analisi del testo dantesco condotta con gli strumenti del progetto HDN rivela la larga presenza nel testo di Dante di “*catene intertestuali imperniate sugli sviluppi metaforici, teorici, o tematici relativi al cibo*”.

Lucia Guidi, docente di Biochimica presso l’Università di Pisa, rilegge “*Il cibo ai tempi di Dante sotto la lente del Biochimico*”, sottolineando come nel Medioevo il cibo fosse elemento di distinzioni sociali fra nobiltà, clero e gente comune. La lettura della Divina Commedia ben illustra questa stratificazione della società medievale, al cui interno i peccati di gola costituivano grave colpa, specie per i religiosi. D’altro canto, la scienza medica dell’epoca riferiva le caratteristiche del cibo alle caratteristiche degli esseri umani, e con ciò della natura. Anche sotto questo profilo il cibo si poneva quale elemento centrale, collegato alla stessa strutturazione della realtà.

Ferruccio Santini, responsabile del Centro obesità e lipodistrofie dell’Azienda Ospedaliera dell’Università di Pisa, sottolinea come i primi secoli del secondo millennio in cui visse Dante hanno visto nascere i caposaldi della Dieta Mediterranea. La Divina Commedia in più punti – osserva l’A. – richiama prodotti all’epoca assai diffusi, quali il vino o i pesci di acqua dolce, o collocati fra gli alimenti di lusso come l’olio di oliva, il “*liquore di ulivi*” secondo l’espressione dantesca. Di lì a poco la scoperta dell’America avrebbe por-

tato nelle tavole europee nuovi alimenti, quali il mais, le patate e molti ortaggi, sconosciuti all'epoca di Dante e pertanto non presenti nella Divina Commedia.

Mauro Rosati, Direttore della Fondazione Qualivita, sottolinea l'importante contributo che l'opera di Dante ha dato al crescere di una *cultura del cibo*, che ha trovato in tempi recenti espressione formale in sede europea con il riconoscimento dei prodotti DOP e IGP, ed in sede internazionale con il riconoscimento della Dieta Mediterranea quale patrimonio culturale dell'umanità. Tutta l'opera di Dante ha lasciato profonda eco nella stessa identificazione dei prodotti di qualità in tutta Italia, dal Soave, alla Vernaccia, all'Olio di oliva toscano IGP ed al pane Toscano DOP. Sicché è anche *"grazie al lascito culturale di Dante che l'Italia ha potuto costruire nel tempo una narrazione esperienziale della propria nazione come quasi "mitologica", legandola indissolubilmente agli aspetti culturali e gastronomici distintivi del territorio"*, come conclude l'A.

Giorgio Bacci, docente di storia dell'arte contemporanea nell'Università di Firenze, chiude il volume, concentrando la propria attenzione su due Canti, il VI dell'Inferno ed il XXIV del Purgatorio, ed in particolare su illustrazioni del testo dantesco opera di alcuni artisti, le cui opere sono state esposte nella mostra *"Dante ipermoderno"* promossa dal Ministero degli Affari Esteri e dedicata alla pratica del cibo nella Divina Commedia. Il volume comprende 10 tavole, contenenti le ripro-

duzioni di opere di Tom Phillips con l'immagine del maiale *"quale divoratore destinato ad essere divorato"*; Monika Beisner, con golosi che tendono le braccia verso un albero ricco di frutti, ben esprimendo la suggestione del desiderio espressa dal poeta nei suoi versi; Paolo Barbieri, con un Cerbero che si avventa con enfasi su un corpo umano nel fango per divorarlo; Emiliano Ponzi, con immagini digitali di corpi sconfinati per gli eretici; ed infine Mimmo Paladino con le tavole di golosi che nel Purgatorio tendono la mano verso frutti su di un albero.

L'intero volume, nella pluralità di contributi che lo compongono e nella diversità di prospettive di lettura dell'opera di Dante, mantiene dunque quanto anticipato nel titolo sull'adozione di *"Uno sguardo interdisciplinare"*, e rivela quanto dall'analisi della relazione con il cibo e con la sua disciplina emerga necessariamente un intero *"universo linguistico"* - come sottolinea Alessandra Di Lauro in apertura - confermando ancora una volta come l'intimo e necessario legame con la *"natura delle cose"* richieda agli studiosi di diritto curiosità, sperimentazioni, e contaminazioni.

Ne risulta una lettura certamente inconsueta, ma ricca di suggestioni e di indicazioni per nuovi percorsi assegnati al giurista, non solo di diritto agrario.

Ferdinando Albisinni