

Libreria coop Ambasciatori

Bologna, **29 novembre 2019**

ore 18:00
via Orefici 19

Presentazione del libro

di Massimo Montanari

IL MITO DELLE ORIGINI.

BREVE STORIA DEGLI SPAGHETTI AL POMODORO

Laterza, Roma-Bari ottobre 2019 (pp.106)

L'Autore conversa con **Carlo Petrini** e **Giuseppe Laterza**.

Alle origini di ogni cosa c'è solo un inizio: per cercare l'identità serve tutta la storia, fatta di incontri, incroci, mescolanze. Accade anche per gli spaghetti al pomodoro.

Il mito delle origini è quello che ci fa pensare che esista un punto magico della storia in cui tutto prende forma, tutto comincia e tutto si spiega; il punto in cui si cela l'intimo segreto della nostra identità. Ma perché quello delle origini è solo un mito? Il fatto è che le origini, di per sé, spiegano poco: l'identità nasce dalla storia, da come quelle origini si sviluppano, crescono, cambiano attraverso incontri e incroci spesso imprevedibili. Basta un piatto di spaghetti al pomodoro per spiegarlo. Seguendo le tracce del nostro piatto identitario per eccellenza, Massimo Montanari risale a tempi e luoghi distanti - dall'Asia all'America, dall'Africa all'Europa, dalle prime civiltà agricole alle innovazioni medievali, fino a vicende di qualche secolo fa, o dell'altro ieri. Scopriamo, così, che ricercare le origini della nostra identità (ciò che siamo) non ci porta quasi mai a ritrovare noi stessi (ciò che eravamo) bensì altre culture, altri popoli, altre tradizioni, dal cui incontro e dalla cui mescolanza si è prodotto ciò che siamo diventati.

Massimo Montanari insegna Storia medievale e Storia dell'alimentazione all'Università di Bologna, dove è anche direttore del Master "Storia e cultura dell'alimentazione". Pubblicazioni edite da Laterza: *Alimentazione e cultura nel Medioevo* (2019), *Il cibo come cultura* (2011, 2019), *Cibo, gastronomia, ospitalità. Dal Medioevo a oggi* (2019), *Convivio oggi. Storia e cultura dei piaceri della tavola dall'antichità al Medioevo* (1989) e *Storia e cultura dei piaceri della tavola nell'età contemporanea* (1992), *La cucina italiana. Storia di una cultura* (2011, 2017), *La fame e l'abbondanza. Storia dell'alimentazione in Europa* (2019), *Il formaggio con le pere. La storia in un proverbio* (2014), *Gusti del Medioevo. I prodotti, la cucina, la tavola* (2014, 2019), *L'identità italiana in cucina* (2013, 2018), *Il mondo in cucina. Storia, identità, scambi* (2006, 2015), *Nuovo convivio. Storia e cultura dei piaceri della tavola nell'età moderna* (1991), *Il pentolino magico* (1995, 2015), *I racconti della tavola* (2016), *Il riposo della polpetta e altre storie intorno al cibo* (2015, 2019), *Il sapore della Storia 1. Dalla Preistoria a Roma repubblicana, 2. Dall'Impero romano al Mille* (2017), *Spaghetti e pomodori* (2015), *Storia dell'alimentazione* (2016), *Storia dell'Emilia Romagna 1. Dalle origini al Seicento, 2. Dal Seicento a oggi* (2004, 2014), *Storia medievale* (2014, 2019), *Il sugo della storia* (2018)

