

Rivista "IBC" VIII, 2000, 3

*musei e beni culturali, territorio e beni architettonici-ambientali / pubblicazioni*

## Dacci oggi il nostro latte

Emanuela Michini

[stagista IBC]

Il latte è un alimento che da sempre ha accompagnato la storia dell'uomo. L'importanza di questo bene prezioso è testimoniata da una ricerca che ha avuto come esito la realizzazione di un volume, promosso, non a caso, dalla Granarolo S.p.a., Consorzio bolognese produttore di latte sin dal 1958. Il testo si propone di offrire, attraverso i contributi di diversi studiosi, alcuni spunti per una ricerca sugli utilizzi di questo alimento e dei suoi derivati. La produzione e il consumo di latte e latticini sono analizzati, nel loro sviluppo diacronico, sulla base di fonti orali e scritte.

I saggi di Massimo Montanari e Valeria Cicala, ad esempio, prendono in esame la funzione dell'alimento, rispettivamente in epoca medievale e nell'età antica, ponendo l'accento l'uno sull'associazione latte-infanzia, o anche latte-società primitiva, l'altro sul suo significato sacrale.

Successivamente il campo di indagine è ristretto alla regione Emilia-Romagna e lo scritto di Giuliana Bertagnoni offre un interessante spaccato della realtà bolognese tra Ottocento e Novecento. Dal suo saggio apprendiamo come il consumo su larga scala di latte fresco sia in realtà una conquista recente; infatti la mancanza di adeguate tecniche di conservazione e di veloci mezzi di trasporto ne limitava drasticamente la diffusione, così non era strano veder mungere le mucche per le strade della città: era la cosiddetta "munta a domicilio". Il tema del latte come sostanza alimentare, su cui è incentrato questo intervento, è stato peraltro oggetto di una mostra (di cui la Bertagnoni è una delle curatrici), organizzata a San Marino di Bentivoglio dall'Istituzione Villa Smeraldi con il titolo: "Il latte in città: l'industrializzazione di un prodotto della vita".

Gli interventi di Isabella Tonini, Fabio Foresti e Massimo Tozzi Fontana - questi due ultimi sono i curatori dell'opera - vertono piuttosto sulla curiosa descrizione dei processi di lavorazione del latte e dei suoi derivati, frutto della memoria contadina, e le loro interviste sono corredate da una serie di fotografie e illustrazioni d'epoca. Il volume, inoltre, offre un interessante repertorio bibliografico di ampio respiro attraverso i saggi di Irma Naso e Antonio Campigotto.

*Il latte. Storia, lessici, fonti*, a cura di M. Tozzi Fontana e M. Montanari, Bologna, Istituto per i beni artistici, culturali e naturali della Regione Emilia-Romagna - Provincia di Bologna - Granarolo S.p.A., 2000, 182 p., L. 30.000.