

**Rivista "IBC" XVII, 2009, 3***territorio e beni architettonici-ambientali / pubblicazioni, storie e personaggi*

A. Marzaduri, *Il maiale e la castagna. E la polenta, la pasta, il pane le provviste e altro ancora. Tradizioni e cultura alimentare della collina bolognese*, Imola (Bologna), Angelini Editore, 2008.

**Il maiale, la castagna e molto più**

Giancarlo Terzi  
[IBC]

Cosa accomuna l'uomo al maiale? D'accordo, una buona parte del patrimonio genetico e la morfologia di alcuni degli organi interni (tant'è che qualche anno fa si parlava anche di trapianti uomo-maiale). Ma, soprattutto, millenni di convivenza, di storia e cultura dell'alimentazione. Non si può parlare in Emilia-Romagna di cibo senza parlare del maiale, questo si sa, ma dal libro di Annalisa Marzaduri, *Il maiale e la castagna*, apprendiamo molto di più.

Il maiale sta con l'uomo da almeno diecimila anni: per i pagani era un animale puro, sacro al dio Seth, per esempio, e alla dea Maia, da cui alcuni fanno risalire anche il nome; per ebrei e musulmani, invece (ma la cosa è nota), animale impuro, del quale è proibito il consumo di carni. Veniamo a sapere anche che le tagliatelle nascono nella Sicilia dominata dagli arabi (orrore! cosa direbbero i difensori dell'italica identità alimentare?). Non di solo maiale, infatti, si parla: anche della pasta, del pane e delle castagne, alimento fondamentale per gli abitanti delle nostre montagne; dei modi di preparazione delle conserve, dell'evoluzione del gusto in cucina accompagnato al forte cambiamento sociale e culturale dell'Italia del dopoguerra.

Si snodano in questo libro varie storie, differenti dimensioni, parallele e contigue: la storia della civiltà contadina dell'Appennino bolognese, il recupero della tradizione orale del dialetto attraverso le testimonianze degli anziani, la ricostruzione di un ricettario a uso e consumo dei più giovani, ma anche l'erudito flash-back storico che ci regala squarci insoliti e brillanti sull'origine degli alimenti che troviamo tutti i giorni sulla tavola. Insomma, una sorta di *De re coquinaria* (il famoso compendio culinario della cucina dell'antica Roma, che Marzaduri peraltro cita) riproposto in salsa bolognese, venato a tratti di brillante umorismo e condito con una sapiente dose di erudizione, tanto per farci capire chi siamo, da dove veniamo e magari dove vorremmo andare (a pranzo).

A. Marzaduri, *Il maiale e la castagna. E la polenta, la pasta, il pane le provviste e altro ancora. Tradizioni e cultura alimentare della collina bolognese*, Imola (Bologna), Angelini Editore, 2008, 15,00 euro.