



A Camogli la seconda edizione di “Cucina d’epoca – il gusto della storia” dedicata al Cinquecento

Redazione · 20 Settembre 2022



Da **venerdì 23** a **domenica 25 settembre 2022** a **Camogli** (Genova) si svolgerà la seconda edizione di “**Cucina d’epoca**”, il festival dedicato alla cucina italiana ed europea nei diversi periodi storici, ideato da Danco Singer e Rosangela Bonsignorio e organizzato da Frame – Festival della Comunicazione, Comune di Camogli – Assessorato alla Cultura, ASCOT – CIV e Camera di Commercio di Genova. Un viaggio nella storia passando per la tavola, dove ai sapori si intrecciano le vite e i gusti dei popoli e degli individui, le pratiche sociali, le intuizioni della letteratura e del pensiero, le correnti artistiche e filosofiche, le innovazioni scientifiche e tecnologiche.

L’edizione 2022 di “Cucina d’epoca – il gusto della storia” è dedicata al **Cinquecento**: il Rinascimento, l’epoca d’oro della cultura italiana anche riguardo alla cucina che – come le altre arti – si impone in Europa come modello di riferimento. Protagonisti dell’evento sono storici e scrittori, musicisti, giornalisti e divulgatori, sotto la sapiente regia e l’estro creativo di uno storico dell’alimentazione tra i più amati e stimati: **Massimo Montanari**, a cui è affidata anche l’apertura del festival con una lectio magistralis alla scoperta del “*Rinascimento in cucina*”.

Il programma si snoda in tre giorni di incontri, spettacoli, laboratori con cibi d’epoca e lezioni di cucina, fra cibo di strada e alta gastronomia, tradizione storica e reinterpretazione contemporanea: dall’Italia all’Europa un affascinante viaggio nel tempo tra sapori e saperi, pensando sempre alla cucina come luogo della complessità, dove si incrociano natura e cultura, piacere e salute, benessere e socialità, politica e diplomazia, arte e creatività, moda e poesia, tradizione e innovazione. Nei locali di Camogli si potranno gustare speciali piatti dell’epoca preparati per l’occasione, mentre per i vicoli e sul lungomare figuranti in costume del Gruppo Storico Sestrese intratterranno i visitatori.

Tra i grandi ospiti presenti a “Cucina d’epoca” **Antonio Santini**, anima del ristorante “Dal Pescatore” a Canneto sull’Oglio, che partirà dalla domanda basilare “*Per cucinare oggi, la storia*”

serve a qualcosa?”. Poi **Antonella Campanini**, storica dell'alimentazione dell'Università di Bologna, con un approfondimento dedicato a *“La cucina italiana nel Cinquecento”* e **Davide Domenici**, docente di Americanistica all'Università di Bologna, con i *“Cibi dell'altro mondo”* e un incontro sui nuovi cibi americani arrivati in Europa proprio nel Cinquecento. *“Parlare di cucina, ieri e oggi”* è il tema da cui prende le mosse l'incontro con la giornalista **Elisabetta Pagani**, mentre *“Il vino del Rinascimento”* è al centro dell'evento con **Yann Grappe**, storico e gastronomo nonché gestore a Bruxelles del “Club des hydropathes”, dedicato alla cultura del vino di qualità.

Nella serata di venerdì 23 e sabato 24 settembre con “Cucina d'epoca” si potrà rivivere la cucina rinascimentale gustandone le pietanze che l'hanno resa celebre nel mondo nei ristoranti di Camogli, dove si potranno trovare – all'interno dei menù – piatti speciali pensati *ad hoc*. In collaborazione con l'Istituto Professionale Statale per l'Enogastronomia e l'Ospitalità alberghiera “Marco Polo” di Camogli, all'interno dei laboratori esperienziali il pubblico potrà sperimentare in prima persona sapori d'epoca, dalle sarde alla beccafico alle frittelle di vento, passando per cioccolato e pandolce di Panarello ad accompagnare i vini Velier. Sabato sera, al Teatro Sociale di Camogli, dalle 21:30 uno spettacolo musicale dell'Accademia degli imperfetti, un *“Banchetto Musicale”* con la rielaborazione in chiave melodica dei menù dei due maggiori cuochi italiani del Cinquecento, Cristoforo Messisbugo e Bartolomeo Scappi. Cristoforo Messisbugo, alla corte estense di Ferrara, diresse le procedure di cucina e gli allestimenti di tavola, informandoci nel suo ricettario anche sulle opere teatrali che si davano a corte durante i banchetti e sulle musiche e i musicisti che le eseguivano. Bartolomeo Scappi, che è stato definito “il Michelangelo della cucina”, alla corte pontificia di Roma produsse un monumentale ricettario, l'opera massima della cultura rinascimentale in versione culinaria, dove riassunse i saperi e le pratiche di un paese politicamente diviso, ma culturalmente unito dal gusto e dalla cucina, così come dall'arte, dalla letteratura, dalla musica.

Tutti gli incontri e i laboratori di “Cucina d'epoca” sono gratuiti e ad accesso libero, senza bisogno di prenotazione. Lo spettacolo gastro-musicale dell'Accademia degli imperfetti al Teatro Sociale è gratuito e su prenotazione presso la Proloco di Camogli.

Alla riscoperta della cucina genovese

Nel Cinquecento matura la tradizione medievale delle torte salate, dette anche “pastelli” o “pasticci”, capolavoro assoluto di quella cultura gastronomica. È anche l'epoca in cui si consolida in Italia la tradizione della pasta in tante sue varianti e formati diversi. Carni e pesci sono lavorati a un livello di altissima complessità, ma è soprattutto con le verdure che la cucina italiana dà il meglio di sé, raggiungendo vertici qualitativi unici, con incroci inattesi fra cultura di élite e cultura popolare, cucina delle corti signorili e cucina contadina. Luogo chiave di questo incontro è la città, che favorisce scambi e contaminazioni fra mondi diversi, mettendo in gioco i saperi dell'intero corpo sociale, le raffinatezze tecnologiche delle brigate di cucina impegnate a corte e il radicamento territoriale delle culture alimentari contadine, orientate verso cereali, legumi, ortaggi. Proprio questa capacità di intercettare la cultura popolare, rielaborandola in modo *alto*, è la cifra distintiva della cucina italiana del Cinquecento, che farà scuola in Europa. Nel frattempo sono comparsi nuovi cibi, importati dal nuovo continente appena scoperto oltre Oceano da Cristoforo Colombo. Nuove realtà con cui proprio nel Cinquecento la cucina italiana ed europea comincia a confrontarsi, aprendo nuovi orizzonti al gusto.

Alcune città in particolare sono famose per le torte salate specialità tipiche del Rinascimento italiano: Genova fra tutte, come attesta **Ortensio Lando**, autore di una curiosa opera intitolata

“*Commentario delle più notabili, & mostruose [= meravigliose] cose d’Italia*” (1548), una sorta di tour gastronomico attraverso il paese. L’autore guida un immaginario visitatore alla scoperta delle specialità alimentari italiane, indicando per ogni luogo quali siano le migliori e più caratteristiche. Il viaggio, cominciato in Sicilia, si conclude a Genova (dove l’ospite si imbarca per fare ritorno a casa) e Lando gli raccomanda di non partire senza avere gustato le “torte dette gattafure”, di cui lui stesso era ghiotto: “a me piacquero più che all’orso il miele”. Il nome, secondo Lando, significherebbe che “le gatte volentieri le furano [rubano]”. Ma aggiunge: “chi è sì svogliato che non le furasse volentieri?” Ancora oggi, la cucina genovese e ligure conserva vivissima la tradizione delle torte salate, che ne rimane una riconosciuta specialità nel contesto italiano.

VENERDI 23 SETTEMBRE

Ore 18:00 – Terrazza Miramare – Apertura del festival con **Massimo Montanari** *Il Rinascimento in cucina*

Ore 18:30 – Terrazza Miramare Conversazione di **Massimo Montanari** con **Antonio Santini** *Per cucinare oggi, la storia serve a qualcosa?*

Cena con menù del Cinquecento nei ristoranti selezionati

SABATO 24 SETTEMBRE

Ore 11:00 – Terrazza Miramare **Antonella Campanini** *La cucina italiana nel Cinquecento*. Racconti e conversazione con il pubblico

Ore 12:30 – Terrazza Lido **Laboratorio con cibi d’epoca** Assaggi guidati da Antonella Campanini. In collaborazione con l’Istituto Alberghiero di Camogli

Dalle ore 17:00 alle 21:30 – Comune, Via della Repubblica, Via Garibaldi **Sfilata** in abiti che rappresentano la nobiltà locale e il popolo nel Cinquecento. In collaborazione con il Gruppo storico Sestrese

Ore 17:30 – Terrazza Miramare **Davide Domenici** *Cibi dell’altro mondo*. Incontro sui nuovi cibi americani che arrivano in Europa nel Cinquecento. Racconti e conversazione con il pubblico

Ore 18:30 – Terrazza Lido **Laboratorio con cibi d’epoca e accompagnamento musicale**. Racconti e assaggi guidati da Davide Domenici. In collaborazione con l’Istituto Alberghiero di Camogli

Ore 21:30 – Teatro Sociale Spettacolo gastro-musicale dell’**Accademia degli imperfetti** *Banchetto Musicale con tre servizi di credenza e tre di cucina*

Cena con menù del Cinquecento nei ristoranti selezionati

DOMENICA 25 SETTEMBRE

Ore 10:30 – Terrazza Miramare **Yann Grappe** *Il vino del Rinascimento*. Racconti e conversazione con il pubblico

Ore 11:30 – Terrazza Lido *Laboratorio sui vini d'epoca*. Racconti e assaggi guidati da Yann Grappe. In collaborazione con l'Istituto Alberghiero di Camogli

Ore 12:30 – Terrazza Miramare Chiusura del festival con **Massimo Montanari** e **Elisabetta Pagani**

Pranzo con menù del Cinquecento nei ristoranti selezionati