

La storia in cucina: il cibo nella storia tra tradizione e integrazione

Da diversi anni AISO organizza scuole di formazione sulla raccolta e l'utilizzo delle fonti orali, contestualizzate in precisi ambiti spaziali e storici. La storia del cibo, e della cucina intesa sia come "fare" che come espressione di una cultura non statica ma in continua mutazione, è un ambito in cui è possibile sperimentare approcci allo studio della memoria ed alle costruzioni culturali che ne conseguono così come alla storia dei modelli alimentari prevalenti in una data epoca e luogo. Da sempre terreno di circolazione culturale tanto fra le classi sociali che fra le diverse società, luogo di incontro e connessioni ma anche di costruzioni identitarie, il cibo e la cucina hanno rispecchiato di volta in volta le caratteristiche geografiche, economiche e agricole dei territori, la cultura delle popolazioni residenti, l'integrazione dei modelli culinari dei nuovi arrivati in loco, le peculiari esperienze storiche degli individui e l'invenzione delle tradizioni per sfociare in complessi processi di costruzione identitaria, personale ma anche locale e su scala nazionale. Nell'epoca della valorizzazione delle tradizioni culinarie e della cucina *fusion*, la storia del cibo e della cucina è un osservatorio privilegiato sulle mutazioni che hanno investito le nostre società e territori nell'arco delle ultime generazioni, tra guerre, grandi trasformazioni economiche, processi di *nation building* e impatti migratori. Progettata e diretta da Stefano Bartolini e Giovanni Contini, in partenariato con l'Associazione amici Casa di Zela, il Comune di Quarrata e la Tenuta di Capezzana, questa scuola intende stimolare un confronto con la complessità delle costruzioni culturali e su come la memoria – tanto nella forma del ricordo diretto che tramandato – possa diventare veicolo, senza tralasciare una puntuale formazione di tipo metodologico sulla raccolta delle fonti audiovisive, il loro uso e la loro conservazione.

Costo d'iscrizione: 100 € per le spese della Scuola (attività didattiche e vitto, escluso il pranzo di domenica a Capezzana) + quota associativa AISO (25 € per giovani, precari e non strutturati / 50 € per strutturati). Pranzo a Capezzana: 30 € (aperto anche a chi non si iscrive alla Scuola). La Scuola accoglierà un minimo di 20 e un massimo di 40 iscritti. AISO mette a disposizione **due borse di studio** di 100 € cadauna per giovani under 35 che intendano partecipare alla Scuola. Per farne richiesta scrivere ad aisoitalia@gmail.com, allegando il proprio curriculum vitae e una lettera di motivazioni, entro il 23 settembre 2019. **Modalità d'iscrizione:** entro il 23 settembre 2019 inviare una e-mail ad aisoitalia@gmail.com allegando il modulo di iscrizione compilato, reperibile sul sito <http://aisoitalia.org/>. Entro il 27 settembre dovrà essere saldato il costo dell'iscrizione sul conto corrente dell'Associazione Italiana di Storia Orale (Banca Unicredit – IBAN: IT 72 L 02008 12011 000101841496) e darne comunicazione a aisoitalia@gmail.com.

Programma degli eventi:

Sabato 5, Casa di Zela

Ore 9:00 Geo-esplorazione dell'area naturale protetta La Querciola intorno a Casa di Zela A cura di Marco Meoni, Associazione amici di Casa di Zela

Ore 10:30 Laura Billi, *Il sugo della domenica. La memoria del cibo nelle generazioni*

Ore 11:00 Claudio Rosati, *Il carcerato. La costruzione di un piatto tipico*

Ore 11:30 Roberta Pieraccioni, *La Resistenza in cucina. Ricette del tempo di guerra per resistere in tempi di crisi*

Ore 12:00 Una nuova cucina sul territorio: incontro con il cibo cinese

Ore 13:00 Pausa pranzo

Ore 15:00 L'intervista di storia orale. Teoria, strumenti e metodi. A cura di Antonio Canovi, Stefano Bartolini, Giovanni Contini (AISO) e William Castaldo, videomaker **Venerdì 4 pomeriggio,**

Proiezione e discussione di **Casa di Zela**

alcuni cortometraggi documentari a cura di Ore 14:00-16:00

Mario Spiganti (AISO) Accoglienza Casa di Zela (area naturale protetta La Querciola, comune di

Ore 17:00 Quarrata, Pistoia)

Interviste.

Ore 16:00

I partecipanti si divideranno in piccoli gruppi coadiuvati Saluti Autorità e

dagli esperti di AISO e Associazione amici Casa di

intervisteranno testimoni Zela

locali identificati di concerto con i partner Ore 16:30 Presentazione scuola a cura di Stefano Bartolini, AISO

Ore 19:30 Un'esperienza di memoria viva: il ritorno alla terra Ore 17:00 Introduzione tematica alla storia del cibo a cura di Giovanni Contini, AISO

delle sorelle Stefania e Gabriella Michellozzi. Cena presso l'agriturismo *Canto di primavera del sogno antico* Ore 17:30 Presentazione partecipanti Ogni partecipante

Ore 21:30 Restituzione collettiva dei racconti/esporsi un

risultati delle interviste prodotto o un piatto tipico della sua area di provenienza,

Domenica 6 mattina, raccontandone la storia o la propria memoria personale

Capezzana

legata alla stesso. Saranno apprezzate le presentazioni dal vivo delle modalità di preparazione del

Ore 10:30 Spostamento alla Villa di Capezzana

prodotto/piatto.

Ore 11:00 Ore 20:00 Cena partecipativa presso il Circolo ARCI Parco Verde

Geo-esplorazione della Tenuta di Capezzana. A cura di Giovanni Contini (località gli Olmi, Quarrata) con i prodotti e i piatti portati presentati dagli studenti e con alcune specialità del territorio.

Ore 13:00 Pranzo autofinanziamento AISO presso la tenuta di Capezzana

