



## Donne e cibo Un viaggio nella storia

Conferenza

### VINCENZO GUERCIO

Venerdì alle 18 nella sala didattica del Palazzo del Podestà (Città Alta, Piazza Vecchia), nell'occasione della Giornata mondiale dell'alimentazione che ricorre oggi, il Museo storico propone una conversazione sul tema «Nutrire, guarire, avvelenare. Le donne e il cibo nella storia». Intervengono Emanuela Scarpellini, docente di Storia contemporanea all'Università di Milano ed autrice di «A tavola! Gli italiani in 7 pranzi» (Laterza, 2012); e Maria Giuseppina Muzzarelli, professore di Storia medievale all'Università di Bologna, di cui si ricorda il recente «Nelle mani delle donne. Nutrire, guarire, avvelenare dal Medioevo a oggi» (Laterza, 2013).

«Nel rapporto tra donne e cibo, donne e cucina, nel corso dei secoli, ci sono molte più co-

se di quanto non si creda», esordisce quest'ultima. Dal tentato avvelenamento del marito con un infuso di foglie di oleandro alla donna che si fa cibo per i propri figli con l'allattamento. Funzione per secoli delegata, attraverso il baliatico, «di larga diffusione sino ai primi del Novecento». Nel Medioevo vi avevano «una parte importante» gli uomini. «Era l'uomo che stabiliva con chi dovesse stabilirsi il rapporto; era il marito della balia, o balio, che contrattava le condizioni».

Una delle funzioni ritenute squisitamente femminili, in realtà, è stata per lungo tempo «a larga partecipazione maschile». Le donne in cucina, per altro verso, hanno saputo «allargare le loro azioni», non solo nutrire ma anche, per esempio, «rinfocolare gli abbracci»: sapevano usare i cibi per renderli più focosi.

«Leggerò passi di una fonte

dell'XI secolo, il Decretum di Burcardo di Worms, dove si trovano, in proposito, cose che si stenterebbe a credere». Una sorta di «azione collettiva» delle donne che vogliono rendere più appassionati gli uomini, o «indebolire, sino ad uccidere, i mariti». L'azione delle donne in cucina, insomma, non ha avuto solo l'effetto del nutrire ma anche quello di «aggiustare relazioni».

Ci sono, ancora, donne che «scrivono di cibo», come la mantovana Amalia Moretti Foggia, che ha scritto sul Corriere per vent'anni, sino al 1947: «Una lunga opera di divulgazione scientifica, illustrando soprattutto le qualità delle erbe». O, firmandosi Petronilla, sulla «Domenica del Corriere», ove ha tenuto per vent'anni una rubrica in cui insegnava, anche in tempi di autarchia e guerra, ricette facili, ricette «del senza»: tipo «come

fare una torta senza zucchero, come friggere le patate con un solo cucchiaino d'olio». Chissà che non possano tornare utili anche oggi.

C'è poi, nel rapporto donna-cibo, il «carattere curativo, stregonesco». La strega è la donna che «agisce per risanare corpo o relazioni», ma non ne è socialmente legittimata: «Quando nasce l'università la donna non vi ha accesso, benché usi le stesse pozioni o "farmaci" curativi dei medici universitari: cose come perle grattugiate o corallo tritato». L'incontro è parte del ciclo «La casa della storia», organizzato dalla Fondazione Bergamo nella storia in collaborazione con l'Associazione Amici del Museo storico. Ingresso libero. Info: [www.bergamoestoria.it](http://www.bergamoestoria.it).

Nella foto: Velázquez, «Gesù a casa di Marta» (particolare).

Palazzo del Podestà Venerdì, ore 18