

# Convivio

A TAVOLA TRA CIBO E SAPERE

**Piccolo Teatro Grassi**  
via Rovello 2, Milano  
MMI Cordusio

Lunedì, ore 20.30

5 dicembre 2011  
**Arte moderna  
e contemporanea a tavola**  
Germano Celant

16 gennaio 2012  
**La sacralità del cibo**  
Dionigi Tettamanzi

23 gennaio 2012  
**La politica a tavola  
nell'Italia unita**  
Gian Antonio Stella

30 gennaio 2012  
**"Io me te magno"**  
**Il cinema italiano a pranzo**  
Paolo Mereghetti

5 marzo 2012  
**Cucina e identità  
nazionale**  
Massimo Montanari

12 marzo 2012  
**L'ultima cena**  
Pietro C. Marani

19 marzo 2012  
**Il Simposio**  
Massimo Cacciari

26 marzo 2012  
**A tavola  
con gli antichi**  
Eva Cantarella

**Ingresso libero**  
solo con prenotazione  
rsvp@fondazionecorriere.it  
T 02 87387707

[www.fondazionecorriere.it](http://www.fondazionecorriere.it)  
[www.expo2015.org](http://www.expo2015.org)

Design A+G



un'iniziativa di

  
FONDAZIONE  
CORRIERE DELLA SERA

con il sostegno di

  
EXPO  
MILANO

*La Fondazione Corriere della Sera,  
in vista dell'Expo 2015, organizza un ciclo  
di otto lezioni accompagnate da letture  
e immagini per riflettere sul rapporto  
tra cibo e cultura*

con la collaborazione di

**PICCOLO**  
TEATRO DI MILANO - TEATRO D'EUROPA



Lunedì 5 dicembre 2011  
**Arte moderna e contemporanea a tavola**  
Germano Celant

La raffigurazione del banchetto e del rituale del cibarsi attraverso l'universo dell'arte sin dall'antichità. Tale percorso all'inizio del XX secolo con le avanguardie storiche subisce un cambio di segno che porta a considerare il nutrimento non più come immagine ma come processo di vita e di pensiero. Con i futurismi italiani e russi, e in seguito con il suprematismo e il neoplasticismo, il tema del bar, del cabaret e del ristorante porta alla creazione di ricette ispirate alla velocità e alla macchina, come il Manifesto della Cucina futurista, oppure di luoghi di incontro come il Café Aubette. Un universo dove si intrecciano artefatti e performance, in cui il cibo è protagonista in forma di corpi da "divorare" simbolicamente oppure nelle sembianze di una fetta di torta o di un cono gelato trasformati in monumenti, fino alle più recenti espressioni di club e di caffetterie progettati, con relativo cibo colorato e plastico, dagli artisti contemporanei.

*Germano Celant è direttore della Fondazione Prada, Milano e curatore della Fondazione Vedova, Venezia e Fondazione Aldo Rossi, Milano*

Lunedì 16 gennaio 2012  
**La sacralità del cibo**  
Dionigi Tettamanzi

In tutte le tre grandi religioni del Libro è possibile ritrovare un complesso di dettami alimentari, regole che si intrecciano con i precetti di ogni singola cultura religiosa e la influenzano profondamente. Dalla transustanziazione del pane e del vino nel corpo e sangue di Cristo, momento culminante della celebrazione eucaristica della Chiesa cristiana, al banchetto di erbe amare, agnello, uova e pane azzimo della Pasqua ebraica; dall'astensione dal consumare alcuni tipi di carne al completo digiuno durante il sacro mese del Ramadan islamico; spingendoci fino al diverso significato e valore attribuito al vino si identificano numerosi esempi che dimostrano l'intima connessione esistente tra cibo – uomo – Dio, relazione che consente una lettura dell'origine e della realtà delle più grandi religioni attraverso gli aspetti simbolici di alcuni alimenti.

*Dionigi Tettamanzi è Cardinale, Arcivescovo emerito della Diocesi di Milano*

Lunedì 23 gennaio 2012  
**La politica a tavola nell'Italia unita**  
Gian Antonio Stella

Dai pranzi di Cavour al ristorante Il cambio («Oggi abbiamo fatto la storia, adesso andiamo a mangiare», disse il 26 aprile 1859, dopo aver deciso la guerra all'Austria) alle cene di Bossi ad Arcore davanti a piatti rigorosamente senza aglio cucinati dal cuoco Michele, dalle sardine sotto sale con pan carré offerte dallo stesso Senatur a D'Alema e Buttiglione prima del "ribaltone" fino ai torroncini e alle mozzarelline elettorali di Alessandrina Mastella, la politica italiana è strettamente legata alla tavola. Ripercorrere questa storia "attovagliata", magari mettendo a confronto la sobrietà dei padri costituenti (Dossetti, Lazzati, La Pira, Fanfani...) che vivevano come monaci nella "comunità del porcellino" e le cene di oggi spesso nei ristoranti più sfarzosi, vuol dire ricostruire anche le vicende politiche del Paese.

*Gian Antonio Stella è scrittore e editorialista del Corriere della Sera*

Lunedì 30 gennaio 2012  
**"Io me te magno"**  
Il cinema italiano a pranzo  
Paolo Mereghetti

«Maccheroni, m'hai provocato e io te distruggo». L'urlo di guerra di Moriconi Nando di fronte al piatto di pasta lasciato dalla mamma illustra perfettamente il senso del cibo nel cinema italiano. Sugli schermi di casa nostra non si mangia e basta, si rivendica con orgoglio la propria nazionalità (come appunto fa un "americano" a Roma), si discute, si litiga, ci si corteggia, ci si dichiara, si rivendica la propria differenza di classe o di cultura, di storia o di sesso. A differenza di altre cinematografie, nei film italiani il cibo diventa prova d'esame, strumento di seduzione, elemento di coreografia, dimostrazione di censo, indice di affetto o di malevolenza. A volte serve anche per scegliere quale domestica assumere...

*Paolo Mereghetti è critico cinematografico e giornalista del Corriere della Sera*

Lunedì 5 marzo 2012  
**Cucina e identità nazionale**  
Massimo Montanari

Una cucina "italiana" intesa come modello unitario, omogeneo, codificato in regole precise, non è mai esistita, non esiste e sperabilmente non esisterà mai. Se però la pensiamo come "rete" di saperi e di pratiche, come condivisione di prodotti, ricette, invenzioni provenienti da città e territori diversi, è fuor di dubbio che uno stile culinario "italiano" non solo esiste, ma precede di gran lunga la nascita dell'Italia come entità politica. Fin dal Medioevo, a tavola ci si è sentiti "italiani" anche quando l'ambito di riferimento politico era la città comunale, o la signoria cittadina, o il piccolo principato o ducato o repubblica che fosse. L'identità del Paese non coincideva con le sue forme politiche, ma si realizzava piuttosto nei modi di vita, nelle abitudini quotidiane, nei gusti: letterari, artistici e anche gastronomici.

*Massimo Montanari è professore di Storia medievale e di Storia dell'alimentazione all'Università degli Studi di Bologna*

Lunedì 12 marzo 2012  
**L'ultima cena**  
Pietro C. Marani

Un esercizio di stile con cui gli artisti di ogni epoca si sono messi alla prova è stata la raffigurazione dell'ultima cena di Cristo con gli apostoli. Nonostante questa scena evangelica sia stata interpretata molte volte fin dal tardo-Medioevo, soltanto l'affresco di Santa Maria delle Grazie diventa un puro modello estetico, un elemento di accostamento e raffronto per numerosi artisti, principalmente nelle avanguardie moderne e contemporanee; è così che nel corso dei secoli ritroviamo l'opera leonardesca alterata, duplicata, fotografata e talvolta dissacrata, talmente tanto interpretata da diventare una delle opere dominanti della storia dell'arte.

*Pietro C. Marani è professore di Storia dell'arte moderna al Politecnico di Milano*



Lunedì 19 marzo 2012  
**Il Simposio**  
Massimo Cacciari

Il Simposio è *opus philosophicum maxime*. Non solo parola, ma dialogo (syn-). Non solo logos, ma ciò che sembra opporgli, l'ebbrezza. E perciò mescolanza, temperanza, il più arrischiato con-fondersi degli opposti. Il vero luogo dove Apollo e Dioniso cercano di stabilire un patto tra i loro principi. Ed è un assente a comandare il gioco - la donna, "armata" di cratere.

*Massimo Cacciari è professore di Filosofia all'Università Vita-Salute San Raffaele di Milano*



Lunedì 26 marzo 2012  
**A tavola con gli antichi**  
Eva Cantarella

Il pasto serale in compagnia degli amici era, in modo diverso, un momento molto importante sia della vita dei greci sia di quella dei romani. In Grecia era l'occasione di discussione su temi fondamentali per la formazione civica e culturale del cittadino, come ad esempio la giustizia, la bellezza e l'amore. I banchetti serali, i famosi simposi, erano - si può ben dire - un'istituzione civica. A Roma invece, al convivio si associava soprattutto il piacere del cibo e della compagnia, spesso legato allo sfoggio di uno status sociale con la presentazione di piatti esotici e le esibizioni di giocolieri, danzatori, ballerine, nani e servi sciocchi, accompagnati negli ambienti più intellettuali dalla declamazione di versi dei maggiori poeti.

*Eva Cantarella è professoressa di Diritto greco all'Università degli Studi di Milano*



Ogni incontro sarà corredato da letture interpretate da attori del Piccolo Teatro. Completano la serata, rendendola più suggestiva e spettacolare, proiezioni di filmati.