

“Cattedra del Mediterraneo” 2007

Mediterraneo, le fonti della vita: il pane, l’olio, il vino, l’anice

Mercoledì 21 novembre, ore 17.00

Sala Alessi, Palazzo Marino
Piazza della Scala, 2 Milano

segue

Indice

Il Comunicato Stampa	p. 3
Introduzione	p. 4
Il Progetto Cattedra del Mediterraneo	p. 5
L'EXPO 2015	p. 6
Il CIPMO	p. 7
I Relatori	
Andrea Camilleri	p. 8
Pedrag Matvejevic'	p. 9
Adonis	p. 10
Vittorio Sgarbi	p. 10
Documenti e testi	p. 11
Il pane, l'olio, il vino, l'anice: le fonti della vita nella storia del Mediterraneo	p. 16

Comunicato stampa

Conferenza Pubblica del Ciclo "Cattedra del Mediterraneo" 2007

Mediterraneo, le fonti della vita: il pane, l'olio, il vino, l'anice

Mercoledì 21 novembre, ore 17.00
Sala Alessi - Palazzo Marino, Piazza della Scala 2, Milano

Milano, novembre 2007 – L'olio, il pane, il vino, l'anice: non solo cibi, ma elementi connettivi e radici comuni dell'identità mediterranea, anche nei suoi aspetti culturali e religiosi. Questo tema è uno dei filoni portanti della candidatura di Milano all'EXPO 2015.

L'incontro, introdotto da Janiki Cingoli, prevede i seguenti interventi:

Intervista ad Andrea Camilleri

Scrittore, è noto soprattutto per i suoi numerosi romanzi in cui ha creato il personaggio del commissario Montalbano. Come autore, sceneggiatore e regista ha lavorato per il teatro e la tv.

Pedrag Matvejević

Docente di Lingua e Letteratura serba e croata, all'Università La Sapienza di Roma. Autore di numerosi libri, fra cui *L'altra Venezia* (Garzanti 2003, Premio Strega Europeo 2003) e *Breviario Mediterraneo* (riedito da Garzanti nel 2007).

Adonis

Siriano, è considerato uno dei maggiori poeti contemporanei. In Italia ha pubblicato *Oceano nero*, Guanda, 2006; *La musica della Balena azzurra*, Guanda, 2005, *Libro delle Metamorfosi*, Mondadori, 2004.

Vittorio Sgarbi

Assessore alla Cultura del Comune di Milano. Critico d'arte, ha curato molteplici mostre, in Italia e all'estero, e pubblicato numerosi volumi di storia e critica dell'arte.

L'incontro è organizzato dal CIPMO, con il Supporto del Comune di Milano, della Provincia di Milano e della Camera di Commercio di Milano, e con il patrocinio della Regione Lombardia.

Il CIPMO è un Ente Internazionalistico di interesse nazionale, riconosciuto dal Ministero degli Affari Esteri, impegnato a favorire il dialogo israelo-arabo-palestinese e a creare canali permanenti di contatto e cooperazione fra i diversi Paesi, religioni e civiltà dell'area euromediterranea.

Il ciclo di conferenze **Cattedra del Mediterraneo**, alla sua seconda edizione, è un progetto ideato dal CIPMO nel 2005, cui hanno aderito tutti gli atenei milanesi. Prevede la realizzazione di incontri pubblici con i relatori invitati dal CIPMO, presso le diverse sedi universitarie, per dar vita a nuove forme di collaborazione fra atenei universitari milanesi e fra questi e gli esperti dei paesi partner mediterranei.

Per ulteriori informazioni Ufficio stampa CIPMO, Veronica Trevisan: Tel. 02 866147
e-mail: cipmo@cipmo.org - www.cipmo.org

Introduzione

"Che cos'è il Mediterraneo? Mille cose insieme. Non un paesaggio ma innumerevoli paesaggi. Non un mare, ma un susseguirsi di mari. Non una civiltà, ma una serie di civiltà".*

Per l'incontro conclusivo di Cattedra del Mediterraneo 2007, il ciclo di conferenze realizzate in collaborazione con i principali atenei milanesi, abbiamo scelto uno dei temi portanti dell'esposizione internazionale EXPO 2015: il cibo e la valorizzazione della conoscenza delle tradizioni alimentari, in termini culturali ed etnici.

In particolare, abbiamo posto la nostra attenzione su alcuni cibi che accomunano la storia dei popoli mediterranei, e che hanno contribuito a crearne l'identità: l'olio, il pane, il vino e l'anice. Importanti denominatori comuni, in grado di dar vita a una rete condivisa di esperienze e sensazioni.

Il pane, simbolo di semplicità, condivisione, abbondanza. Il vino e le viti, che abbondavano in Palestina, terra dai mille frutti, insieme a "latte e miele". L'ulivo, pianta considerata sacra presso tutte le civiltà nate intorno alle coste del Mediterraneo, e l'olio, utilizzato dagli antichi nelle cerimonie religiose, per rituali ed offerte votive.

Infine l'anice, una delle spezie più antiche, di origine mediterranea, diffusa già al tempo degli Egizi.

A portare il loro prezioso contributo sull'argomento sono state chiamate alcune fra le personalità più autorevoli del panorama culturale mediterraneo. Lo scrittore Andrea Camilleri, intervistato da Janiki Cingoli nella sua casa romana, che ha affrontato queste tematiche a partire dalla sua esperienza di romanziere, passando attraverso la sua storia personale.

Il Professor Pedrag Matvejevic, docente di Lingua e Letteratura serba e croata, che racconterà come, tra le molteplici vie che solcano il bacino mediterraneo, delle arti e dei mestieri, dei tessuti e delle spezie, vi sia quell'unica e particolare via del pane.

Il siriano Adonis, uno tra i più grandi poeti contemporanei, che ripercorrerà il sentimento del cibo, partendo da alcuni suoi versi, tradotti in italiano per la prima volta.

Il cibo, quindi come poliedro attraverso cui si riflette la vita, la religione, l'arte.

Concluderà questo percorso Vittorio Sgarbi, Assessore alla Cultura del Comune di Milano e noto critico d'arte, il quale avrà il delicato compito di porre nella cornice migliore il mosaico di suggestioni evocate dall'incontro.

**(Da Il Mediterraneo, Fernand Braudel, editore Bompiani, 1987).*

Il progetto Cattedra del Mediterraneo

Cattedra del Mediterraneo, quest'anno alla sua seconda edizione, è un Ciclo di conferenze che affronta i temi di attualità del Mediterraneo e Medio Oriente. È strutturato in una serie di incontri, ciascuno dei quali realizzato sia nella tradizionale sede di Palazzo Turati, che nei diversi atenei milanesi, coinvolgendone uno diverso a ogni appuntamento.

Il progetto è stato realizzato con il supporto di: Comune di Milano, Provincia di Milano, Regione Lombardia e Camera di Commercio di Milano.

Si nutre così l'ambizione di contribuire a creare una rete di rapporti culturali ed umani, che possa avvicinare la nostra società al mondo culturale e sociale dei paesi partner mediterranei, creando un vero e proprio network di cooperazione permanente e uno spazio comune "euromediterraneo".

Grazie alla sua attività di coordinamento e alla sua rete di relazioni nell'area mediorientale e mediterranea, il **CIPMO**, nei diversi incontri, porterà a Milano le più note e rappresentative personalità internazionali.

I **beneficiari** ultimi, si crede, non sono soltanto i cittadini e tutti coloro che sono sensibili a queste tematiche, ma anche gli studiosi e i docenti universitari, e soprattutto gli studenti, i laureati di domani.

L'esito del primo anno di lavoro è stato sorprendente, sia per il numero degli atenei che progressivamente ha aderito al progetto, che per l'affluenza (in media 200 presenze ogni incontro).

Quest'anno, come riconoscimento ai diversi relatori, il CIPMO e le istituzioni finanziatrici del progetto hanno ritenuto di conferire loro un attestato di "cittadino del Mediterraneo", come simbolo del valore del loro contributo nello sviluppo delle relazioni culturali e economiche dei paesi mediterranei.

L'Expo 2015

Feeding the Planet, Energy for Life

All'Expo i grandi problemi dello sviluppo sostenibile:

L'Expo 2015 sarà uno straordinario evento universale che darà visibilità alla tradizione, alla creatività e all'innovazione nel settore dell'alimentazione, raccogliendo tematiche già sviluppate dalle precedenti edizioni di questa manifestazione e riproponendole alla luce dei nuovi scenari globali al centro dei quali c'è il tema del diritto ad una alimentazione sana, sicura e sufficiente per tutto il pianeta.

Ecco alcuni dei temi di lavoro e di dibattito:

1. Rafforzare la qualità e la sicurezza dell'alimentazione, vale a dire la sicurezza di avere cibo a sufficienza per vivere e la certezza di consumare cibo sano e acqua potabile;
2. Assicurare un'alimentazione sana e di qualità a tutti gli esseri umani per eliminare la fame, la sete, la mortalità infantile e la malnutrizione che colpiscono oggi 850 milioni di persone sul Pianeta, debellando carestie e pandemie;
3. Prevenire le nuovi grandi malattie sociali della nostra epoca, dall'obesità alle patologie cardiovascolari, dai tumori alle epidemie più diffuse, valorizzando le pratiche che permettono la soluzione di queste malattie;
4. Innovare con la ricerca, la tecnologia e l'impresa l'intera filiera alimentare, per migliorare le caratteristiche nutritive dei prodotti, la loro conservazione e distribuzione;
5. Educare ad una corretta alimentazione per favorire nuovi stili di vita in particolare per i bambini, gli adolescenti, i diversamente abili e gli anziani;
6. Valorizzare la conoscenza delle "tradizioni alimentari" come elementi culturali e etnici.

L'alimentazione è l'energia vitale del Pianeta necessaria per uno sviluppo sostenibile basato su un corretto e costante nutrimento del corpo, sul rispetto delle pratiche fondamentali di vita di ogni essere umano, sulla salute.

La genuinità e la diffusione di prodotti agro-alimentari è innanzi tutto una necessità sociale, oltre a rappresentare un importante valore economico. Centrale è il ruolo del territorio, in quanto la qualità e la genuinità del cibo vanno di pari passo con la tradizione consolidata nelle attività di coltivazione e di allevamento dei popoli e delle comunità locali, frutto d'esperienze millenarie sulle quali oggi si innestano forti innovazioni scientifiche e tecnologiche. Le istituzioni pubbliche, le imprese private, le associazioni umanitarie, le organizzazioni non governative, le rappresentanze dei consumatori e dei produttori promuovono, lungo l'intera filiera agro-alimentare, lo sviluppo dei sistemi economici e sociali di tutto il Pianeta.

All'Expo in mostra la frontiera della scienza e della tecnologia:

- preservare la bio-diversità, rispettare l'ambiente in quanto eco-sistema dell'agricoltura, tutelare la qualità e la sicurezza del cibo, educare alla nutrizione per la salute e il benessere della Persona;
- individuare strumenti migliori di controllo e di innovazione, a partire dalle biotecnologie che non rappresentano una minaccia per l'ambiente e la salute, per garantire la disponibilità di cibo nutriente e sano e di acqua potabile e per l'irrigazione;
- assicurare nuove fonti alimentari nelle aree del mondo dove l'agricoltura non è sviluppata o è minacciata dalla desertificazione dei terreni e delle foreste, delle siccità e dalle carestie, dall'impoverimento ittico dei fiumi e dei mari.

All'Expo molte opportunità di promozione e di comunicazione:

L'Expo 2015 offrirà una grande opportunità di comunicazione e di promozione alle comunità produttive di base, agli agricoltori, alle imprese alimentari, alla catena della logistica e della distribuzione, al comparto della ristorazione, ai centri di ricerca e alle aziende che intendono:

- valorizzare le innovazioni e le tecnologie produttive che generano un prodotto alimentare sano;
- operare nella preparazione e conservazione dei cibi, accrescendo le competenze professionali dei loro dirigenti e dei loro dipendenti e migliorando la comunicazione con il consumatore;
- garantire la qualità del cibo con appropriati sistemi di tutela e monitoraggio delle contraffazioni e delle adulterazioni.

II CIPMO

Il CIPMO, Centro Italiano per la Pace in Medio Oriente, è tra le più importanti organizzazioni italiane impegnate sulle tematiche del conflitto israelo-palestinese-arabo e sullo sviluppo delle più diverse forme di cooperazione a livello euromediterraneo.

Fondato nel 1989, da **Janiki Cingoli**, nel 1998 ha ottenuto la qualifica di **Ente Internazionalistico** dal Ministero degli Affari Esteri, che ne ha riconosciuto il **costante impegno nel rafforzare il ruolo dell'Italia nell'area**, svolgendo un ruolo non secondario nel sostegno del processo di pace.

Il Centro è sostenuto dal **Comune**, dalla **Provincia di Milano** e dalla **Regione Lombardia**, che ne hanno promosso la nascita, mentre **l'Unione Europea** supporta alcuni suoi importanti progetti.

Presidente Onorario è il Senatore a Vita e Premio Nobel **Rita Levi Montalcini**.

Il Presidente della Repubblica, **Giorgio Napolitano**, è fra i suoi soci fondatori.

Le principali aree di attività sono:

- **convegni e seminari riservati**: organizzazione di eventi con la partecipazione di esponenti politici, esperti e personalità dei Paesi interessati;
- **educazione alla pace**: conferenze pubbliche di approfondimento delle tematiche mediorientali e mediterranee; lezioni nelle scuole e università; gemellaggi fra studenti;
- **sito Internet**: il sito del CIPMO funge da centro documentazione e testata giornalistica di analisi, attualità e informazione sull'area. Vi si pubblicano editoriali, analisi periodiche e una newsletter bimestrale;
- **ricerche e pubblicazioni**

Approfondimenti e dettagli su tutte le attività sono consultabili sul sito **www.cipmo.org**

Dal dicembre 2003, il CIPMO è **promotore e il coordinatore del Comitato Italiano di Appoggio all'Accordo di Ginevra**, il Modello di Accordo di pace promosso dagli ex ministri Yossi Beilin (Israele) e Yasser Abed Rabbo (Palestina).

Sono molte le istituzioni, pubbliche e private, che hanno aderito al Comitato.

Il CIPMO è stato insignito, nel 2000, **del Premio per la Pace della Regione Lombardia** e nel 2005 ha ricevuto **l'Attestato di Benemeranza Civica da parte del Comune di Milano**.

Janiki Cingoli si occupa di questioni internazionali dal 1976. Tra l'81 e l'86 ha lavorato alle dipendenze del Parlamento Europeo, acquisendo una conoscenza approfondita delle tematiche europee e delle politiche comunitarie. Dal 1999 al 2001 è stato coordinatore del Segretariato Mediterraneo del Ministero dell'Industria e del Commercio Estero. Si è impegnato sulle questioni mediorientali a partire dall'81, promuovendo le prime occasioni di dialogo, in Italia, tra israeliani e palestinesi, e dando un rilevante contributo alla elaborazione delle posizioni del mondo politico italiano su tali problematiche. Dal 1994 è l'esperto della Camera di Commercio di Milano per l'area del Medio Oriente e Mediterraneo.

Analista dei problemi mediorientali per i quotidiani *Il Giorno* e *Europa*.

I relatori

Andrea Camilleri

Ha cominciato a lavorare come regista teatrale nel 1942. Da allora ha messo in scena più di cento opere, tra cui molti lavori di Pirandello: *Così è (se vi pare)* nel 1958, *Ma non è una cosa seria* nel 1964, *La rappresentazione della favola destinata ai Giganti* nel 1959, *Sei personaggi in cerca d'autore*, rappresentato a Lisbona con allievi e attori inglesi e russi che recitavano ognuno nella propria lingua, *Il gioco delle parti* nel 1980, e molti altri.

È stato il primo a portare Beckett in Italia, mettendo in scena *Finale di partita* nel 1958 al Teatro dei Satiri di Roma e poi nella versione televisiva con Adolfo Celi e Renato Rascel. Ha rappresentato testi di Ionesco (*Il nuovo inquilino* nel 1959 e *Le sedie* nel 1976), Adamov (*Come siamo stati* nel 1957, prima assoluta in Italia), Strindberg, T.S. Eliot. Ha messo in scena i poemi di Majakovskij nello spettacolo *Il trucco e l'anima*, che è stato in tournée in tutto il Sudamerica.

Ha realizzato numerose regie di opere teatrali e di romanzi sceneggiati per la radio e per la televisione. È stato autore, sceneggiatore e regista di programmi culturali per la radio e la televisione. Ha prodotto diversi programmi televisivi tra cui, per esempio, un ciclo dedicato dalla Rai al teatro di Eduardo e le famose serie poliziesche del Commissario Maigret di Simenon e del Tenente Sheridan.

Ha insegnato al Centro Sperimentale di Cinematografia di Roma dal 1958 al 1965 e dal 1968 al 1970; è stato titolare della cattedra di regia all'Accademia Nazionale di Arte Drammatica "Silvio D'Amico" dal 1977 al 1997. Ha tenuto corsi, conferenze e stage di regia sia in Italia che all'estero.

A vent'anni alcune sue poesie furono pubblicate in un'antologia curata da Ungaretti. Nello stesso tempo scriveva i suoi primi racconti per riviste e quotidiani come "L'Italia socialista" e "L'ora" di Palermo. Ha esordito come romanziere nel 1978 con *Il corso delle cose* (Lalli, ristampato da Sellerio nel 1999), primo della serie dei romanzi "storici". Due anni dopo ha pubblicato con Garzanti *Un filo di fumo* (premio Gela). Sono seguiti, per Sellerio: *La strage dimenticata*, *La stagione della caccia*, *La bolla di componenda*, *Il birraio di Preston* (premio Vittorini), *La concessione del telefono*. Nel 1999 è uscito per Rizzoli *La mossa del cavallo* (premio Elsa Morante). Sempre Sellerio ha pubblicato i cinque romanzi che hanno come protagonista il commissario Montalbano: *La forma dell'acqua* (1994), *Il cane di terracotta* (1996), *Il ladro di merendine* (1996), *La voce del violino* (1998, premio Flaiano), *La gita a Tindari* (2000).

Per Mondadori sono usciti: *Un mese con Montalbano* (1998), *Gli arancini di Montalbano* (1999) e *La scomparsa di Patò* (2000), che riprende il filone dei romanzi "storici". Ha collaborato a riviste italiane e straniere ("Ridotto", "Sipario", "Dramma", "Le théâtre dans le monde") e dal 1995 all'"Almanacco letterario" (Edizione dell'Altana).

Dai suoi romanzi incentrati sulla figura del commissario Montalbano è stata tratta una fortunata serie di film per la TV, andata in onda su RaiDue tra il 1999 e il 2000, alla realizzazione della quale Camilleri ha collaborato come sceneggiatore. Sua anche la sceneggiatura e l'adattamento per il teatro del *Birraio di Preston*, che nella versione per la radio lo ha visto autore e interprete.

Sempre per la radio ha sceneggiato e adattato *Un filo di fumo*, partecipandovi anche in veste di lettore. Ha recitato nel ruolo di capo della polizia in *Guerra di spie*, film per la TV di Corrado Augias, e nel ruolo del nonno archeologo ne *Il gioco della maschera* di Rocco Mortelliti, di cui lo stesso Camilleri ha scritto il soggetto.

Pedrag Matvejević

Nato a Mostar (Bosnia-Erzegovina) da madre croata e padre russo, Predrag Matvejević è stato docente di Letteratura Francese all'Università di Zagabria e di Letterature comparate alla Sorbona di Parigi (Nouvelle Sorbonne-Paris III). E emigrato all'inizio della guerra nella ex-Jugoslavia scegliendo una posizione "tra asilo ed esilio": ha vissuto dal 1991 al 1994 in Francia, dal 1994 lavora in Italia. Attualmente è professore ordinario di Slavistica all'Università la Sapienza di Roma, nominato "per chiara fama".

Tra i suoi libri, tradotti in varie lingue, i più noti in Italia sono:

Epistolario dell'altra Europa (ed. Garzanti 1992), in difesa dei diritti dell'uomo e, in particolare, degli intellettuali dissidenti di numerosi paesi dell'Est perseguitati dal potere (Sacharov, Havel, Kundera, Mandelstam, Gotovac, Solženicyn, Brodskij, Sinjavskij, ecc.). Per queste "lettere aperte", scritte in nome di "un socialismo dal volto umano", in maniera di un Herzen o di un Gogol del ventesimo secolo, fu attaccato dalle istituzioni ufficiali e proclamato lui stesso "dissidente".

Breviario Mediterraneo (prima ed. it. 1988, ripubblicato in 6 edizioni da Garzanti di cui l'ultima, del 2004, è rivista ed ampliata); il libro ricostruisce in modo narrativo la storia "geopolitica" del Mediterraneo e dei paesi che vi si affacciano: considerato dalla critica come un "saggio poetico", un "poema in prosa", un "diario di bordo" o un "romanzo sui luoghi", "un libro geniale, fulminante, inatteso" secondo Claudio Magris, una "gaia scienza" secondo lo stesso autore, questa opera è tradotta in una ventina di lingue.

Sono tradotti in italiano anche altri libri di Matvejević:

- Sarajevo (ed. Motta, Milano 1995)
- Ex Jugoslavia. Diario di una guerra (ed. Magma, Napoli 1995), con il prologo di Czeslaw Milosz e l'epilogo di Josif Brodskij, premi Nobel.
- Golfo di Venezia, (ed. Consorzio Venezia Nuova)
- Mondo Ex - "Confessioni" (ed. Garzanti, 1996), nuova edizione ampliata: "Mondo ex e tempo del dopo" (ed. Garzanti 2006, prefazione Rossana Rossanda, postfazione Claudio Magris)
- Tra asilo ed esilio (ed. Meltemi, Roma 1998, prefazione di Riccardo Picchio)
- Il Mediterraneo e l'Europa - lezioni al College de France (Garzanti 1998);
- I signori della guerra (Garzanti 1999)
- Isolario mediterraneo (Ed. Motta, Milano 2000, fotografie di Mimmo Jodice)
- Sul Danubio (edizione bibliofila: "Le impronte degli uccelli", Roma 2001)
- Compendio d'irriverenza (Ed. Casagrande, Lugano 2001)
- Lo specchio del Mare mediterraneo (saggio cartografico, Ed. Congedo, Lecce 2002).
- L'Altra Venezia (ed. Garzanti - Prefazione di Raffaele La Capria)
- Un' Europa maledetta-Sulle persecuzioni degli intellettuali dell'Est (ed. Baldini-Castoldi 2005)

In Italia, dove vive dal 1994, Matvejević ha ricevuto il Premio Malaparte (Capri), il Premio Silone (Pescina), il Premio "Boccaccio" (Certaldo), il Premio "Obiettivo Europa" (Milano), il Premio "Marinità" (Roma), il Premio "Fregene", il Premio Feronia (Roma), il Premio "STREGA" europeo 2003, Premio "Tomizza" (Trieste), Premio "Cultura del mare" (San Felice Circeo 2004), Premio letterario di Salsomaggiore, Premio "Libro del mare" (Sanremo), Premio "Umberto Saba" (Trieste). Tra i vari altri riconoscimenti internazionali (come il "Prix du meilleur livre étranger", 1993 a Parigi e "Premio Europeo" a Ginevra, 1992); il governo francese gli ha consegnato la Légion d'honneur. Il Presidente della Repubblica italiana gli ha concesso la cittadinanza per "la sua opera, accolta con grande favore nei più diversi paesi, che rappresenta il tramite fondamentale tra le tradizioni culturali dell'area balcanica con la civiltà europea". Ha ricevuto in Italia (dal Presidente della Repubblica) la decorazione: "Stella di solidarietà della Repubblica italiana" (e il titolo di Commendatore, 2007). Le Università di Trieste e di Genova gli hanno conferito le Lauree honoris causa. Predrag Matvejević è presidente del Comitato Internazionale della Fondazione Laboratorio Mediterraneo di Napoli, vice presidente dell'Associazione mondiale degli scrittori P.E.N. Club e membro fondatore dell'Associazione Sarajevo a Parigi e a Roma. È stato consulente per il Mediterraneo nel Gruppo dei Saggi della Commissione europea e membro del World Political Forum di Michail Gorbaciov.

Adonis

Adonis nasce Ali Ahamd Said nel 1930 in Kassabeen, in Siria e adotta lo pseudonimo di Adonis all'età di diciassette anni. Studia filosofia alla St. Joseph University di Beirut, dove ottiene il dottorato nel 1973. Dopo che nel 1955 viene imprigionato per sei mesi per la sua attività politica come membro del Partito Socialista siriano, si trasferisce in Libano, acquisendo la cittadinanza libanese. Nel 1960 riceve una borsa di studio a Parigi e dal 1970 al 1985 è professore di Letteratura Araba presso l'Università Libanese. Nel 1976 insegna alla Damascus University e nel 1980 insegna arabo alla Sorbona. Ha in seguito insegnato e tenuto corsi presso molte università occidentali ed è tornato definitivamente a Parigi nel 1985. Poeta e studioso di poetica è considerato il caposcuola dei nuovi poeti arabi. Nel 1957 ha fondato *Sh'ir poetry magazine* e nel 1968 il giornale di politica e cultura *Mawaqif*. La sua poesia, di tono fortemente sociale e politico, è amata soprattutto dai giovani ed è stata definita una poesia dei luoghi poiché luoghi quali Marrakech, Fez e Il Cairo diventano simboli dei sentimenti provati dal poeta. Poeta del paradosso e dell'estremo, Adonis ama affermare che la scrittura è l'opposto della poesia, poiché un testo poetico incorpora una molteplicità di livelli, linguaggi, forme espressive e ritmi.

Vittorio Sgarbi

Si è laureato in filosofia con specializzazione in storia dell'arte all'Università di Bologna. E' saggista e conduttore televisivo. Ha pubblicato numerosi volumi di storia e critica dell'arte, tra i quali:

Carpaccio (1979, pubblicato anche negli Stati Uniti da Abbeville e in Francia da Liana Levi), *Palladio e la Maniera. I pittori vicentini del '500 e i collaboratori del Palladio, 1530-1630* (1980), Pietro Longhi. *I dipinti di Palazzo Leoni Montanari* (1982), *Gnoli* (1983, Premio Acquasparta), *Tutti i musei d'Italia* (1984), *Il sogno della pittura* (1985, Premio Estense), *Antonio da Crevalcore e la pittura ferrarese a Bologna* (1985), *Mattioli* (1987), *Soutine* (1988), *Storia Universale dell'arte* (1988), *Lezioni private* (1996), *A regola d'arte* (1998), *La casa dell'anima* (1999).

Ha pubblicato con Rizzoli *Davanti all'immagine* (1989, Premio Bancarella 1990), *Il pensiero segreto* (1990), *Dell'Italia. Uomini e luoghi* (1991, Premio Fregene), *Gli immortali* (1998), *Notte e giorno d'intorno girando* (1998), *Le tenebre e la rosa* (2000), *Percorsi perversi* (2001), *Parmigianino* (2003), *Un paese sfigurato* (2003), *Andrea Palladio. La luce della ragione. Esempi di vita in villa dal XIV al XVIII secolo* (2004).

Per le edizioni Bompiani ha pubblicato *Roma: dizionario dei monumenti italiani e dei loro autori* (1991), *Il bene e il bello* (2002), *Dell'anima* (2004), *Ragione e passione* (2005), *Vedere le parole. La scrittura d'arte da Vasari a Longhi* (2005).

Ha curato molteplici mostre, in Italia e all'estero, dedicate - tra gli altri - a Valerio Adami, Vangi, Botero, Nathan.

Alcuni fra i suoi riconoscimenti pubblici: accademico dell'Accademia Georgica di Treia e della Rubiconia Accademia dei Filopatri, presidente del Comitato scientifico del Museo Campano di Capua e dell'Accademia di Belle Arti di Urbino, membro della Commissione per le attività culturali dei comuni di Cremona e di Lecce e commissario per le arti e il restauro architettonico della città di Padova e Alto Commissario per la valorizzazione della Villa del Casale di Piazza Armerina.

E' direttore alla Soprintendenza ai beni artistici e storici di Venezia.

Ha vinto nel 2000 il Premio Internazionale Flaiano per la televisione.

Collabora con "Bell'Italia", "Grazia", "Il Giornale", "L'Espresso", "Panorama", "Restauro & Conservazione", "Oggi", "Arte e Documento".

E' stato eletto deputato al Parlamento italiano nel 1992 e nel 2001, e al Parlamento europeo nel 1999. E' stato sottosegretario ai Beni culturali.

Documenti

Andrea Camilleri

Tratto dall'intervista esclusiva rilasciata dallo scrittore siciliano a Janiki Cingoli, direttore del Cipmo, il 23 ottobre 2007.

- *Ho un'eccessiva consuetudine con i gusti e i sapori mediterranei. Da cosa sono costituiti questi sapori? Essenzialmente da cose di una semplicità assoluta, perché, quando si parla di olio, di pane, di vino, si dicono delle cose elementari, non di grande raffinatezza. Certo poi si può combinare tutto, però queste sono le colonne portanti del nostro cibo. E che sono comuni, questo è il bello.*

- *Tutta la mia infanzia è stata vissuta attraverso, dentro foreste di olivi saraceni, noi li chiamiamo così. Sono degli olivi che, invece di andarsene in verticale, si estendono soprattutto in orizzontale con rami contorti, proprio drammaticamente contorti, come se fossero continuamente battuti da un vento che li costringe ad una orizzontalità; sono alberi che proprio nel loro dipanarsi, avvolgersi, hanno una manifestazione di vitalità strepitosa. Ora non ci sono più, sono scomparsi, sono stati abbattuti per fare largo al cemento, almeno dalle mie parti. Ne sopravvive qualcuno di questi meravigliosi olivi, saraceni, sopravvivono all'interno della Sicilia.*

- *L'olio è anche il viatico, l'olio santo che si dà in punto di morte. E il vino è il miracolo della transustanziazione, cioè per i credenti il vino si tramuta nel sangue di Cristo. E il pane nell'ultima cena, quando viene spezzato... cioè abbiamo elevato a simbolo non solo della nostra vita materiale, terrena, quotidiana, ma anche questi elementi così terreni, così materiali, così naturali li abbiamo elevati a simbolo di ben altro. Ha un senso profondo tutto questo.*

- *Le donne sono quelle che ti hanno nutrito, quelle che ti hanno allattato, quindi in realtà è una continuazione del loro averci generato, continuare a nutrirci. Un uomo in cucina può essere anche bravissimo, ci sono grandissimi chef, ma nella famiglia chi cucina è la donna che continua a nutrirci.*

segue

Pedrag Matvejevic

Il pane del Mediterraneo

Storia di una via inesplorata e unica e dei popoli che l'hanno segnata.

Tra le molteplici vie che solcano il bacino mediterraneo, delle arti e dei mestieri, delle scienze e delle conoscenze, dei metalli, dei tessuti, delle spezie e degli alimenti, c, particolare e unica quella del pane.

Il pane ha permesso di distinguere nell'Antichità i barbari dai civilizzati. I primi mangiavano poltiglia preparata grossolanamente a partire dai cereali selvatici, i secondi coltivavano il grano e sapevano fabbricare il pane.

Il grano nato in Africa, probabilmente dalla terra dell'attuale Etiopia. I primi pani vennero fabbricati in prossimità del Mediterraneo e compirono progressivamente il periplo delle due rive. L'Antico Testamento ci permette di scoprire la presenza della farina e del pane nell'alimentazione dei popoli del Vicino Oriente: Con il sudore del tuo volto mangerai il pane; finché tornerai alla terra, perché da essa sei stato tratto.

I primi pani precedono la scrittura: pani con lievito (zymi) e senza lievito (azymi) trovano posto in tutte le religioni monoteiste perché simboleggiano la purezza, incarnando nella religione cattolica lo stesso Cristo (eucaristia), o il nutrimento per gli Ebrei, quando la manna miracolosamente caduta dal cielo aiutò il popolo di Israele nella traversata del deserto.

Lungo il perimetro del Mediterraneo, si ritrovano per lo più gli stessi costumi popolari che danno al pane svariati significati simbolici: bisogna che sia rotto con le mani e non tagliato con il coltello, sulla tavola il pane deve essere sempre posato al diritto e mai al rovescio perché porta sfortuna, se malauguratamente cade a terra deve essere raccolto con rispetto o addirittura baciato...

Quando l'uomo abbandonò l'esistenza nomade e cominciò a coltivare i cereali, un grande cambiamento nei modi di vita si annunciò. In effetti il pane segna l'inizio della nozione della produzione organizzata dall'uomo, fino ad allora in balia dei rischi legati alla caccia e alla pesca. E determina anche la creazione di un nuovo ambiente, perché la coltivazione dei cereali trasforma in permanenza il paesaggio. La possibilità nuova per l'uomo di immagazzinare riserve di cibo gli apre una zona di tempo libero, che gli permette di dedicarsi a un primo lavoro di riflessione culturale e sociale.

Tutte le grandi civiltà hanno avuto una produzione del pane molto elaborata, come testimoniano le pitture tombali dei faraoni egiziani, o i Greci che ebbero fino a 72 tipi di pani diversi prima dell'arrivo dei Romani. Questi ultimi, che fino all'invasione della Grecia utilizzavano i cereali solo per fare delle poltiglie, si misero a costruire forni molto perfezionati per ottenere una panificazione particolarmente raffinata, come si può constatare grazie a numerose vestigia antiche.

A partire da questi elementi, si può seguire una vera e propria via del pane nel Mediterraneo, dove le isole furono spesso scali essenziali (ad esempio la Sicilia), ed in effetti nelle isole che si ritrovano oggi le tradizioni del pane meglio conservate.

Se la storia del pane, considerata dal punto di vista del suo ruolo nella vita sociale e politica, stata già oggetto di studio, quella delle tradizioni che lo riguardano meno nota, mentre importante far emergere con ricerche comparate in che modo il Mediterraneo ha trasmesso e offerto il pane agli altri paesi.

Le storie della Fede e del Pane hanno spesso strade parallele, o contigue o simili. E le relazioni tra il Mediterraneo e l'Europa sua figlia molto spesso si esprimono perfettamente in queste contiguità.

La produzione del pane unisce le nazioni del Mediterraneo confrontandole con un passato comune, che resta ancora molto presente oggi nella memoria, ma anche nell'attività quotidiana degli uomini.

A partire da queste considerazioni preliminari, bisogna prevedere un lavoro di esplorazione sul terreno, sostenuto da studi pluridisciplinari che permetteranno di mettere in evidenza questa avventura del Pane nel Mediterraneo, attraverso le svariate vie che ha preso nel corso dei secoli.

Le immagini del pane nel Mediterraneo, i racconti di coloro che, ancora oggi, perpetuano le

segue

tradizioni, l'osservanza dei costumi e anche il ruolo essenziale che il pane continua ad avere nella vita degli uomini, tutto questo può contribuire attraverso una grande saga documentaria a rinforzare l'idea di un Mediterraneo uno e plurale attraverso le sue identità culturali.

Pane ed esilio

Il ramo paterno della mia famiglia proviene da Odessa. Ci sono stato più volte nel corso dei miei viaggi mediterranei, e proprio durante un soggiorno qui incontrai un uomo, Piotr, che era stato confinato in un gulag. L'aveva conosciuto mio zio Vladimir, anch'egli esiliato, che morì poi per il freddo e la fatica. Piotr invece fu più fortunato, riuscì a tornare, e mi raccontò le loro vicissitudini. La sua tragica storia mi commosse: volevo aiutarlo, anche materialmente ma lui non volle accettare nulla, e mi chiese solo poche righe che trattassero del pane: Una lettera, una poesia. Pensai più volte a questa sua richiesta nel mese successivo, che trascorsi in vari luoghi di Russia, e infine gli inviai una poesia in forma di lettera, che mi è oggi tanto più cara perché fu poi tradotta dal russo da Lionello Costantini, il grande slavista morto alcuni anni fa.

Non ho percorso tanto mondo da saperne abbastanza sul pane, diceva il pellegrino. Il pane il mondo.

Non tagliatelo, rompetelo in pezzi. Sbriciolate il pane sulla palma della mano, ci scongiurava il monaco di Rostov sul Don. La vostra preghiera sarà esaudita.

Per ricevere ci rimarrà solo pane e sale. La vecchia aspettava ancora. I suoi figli si sono dispersi.

Pane e acqua. L'acqua pesante non scorre verso il mare. Così parlava il vagabondo. Guardava a terra andando per il mondo. Misuriamo i nostri passi, ma non abbiamo misura.

Il proscritto s'è inoltrato nella steppa, al di là dello Ienissei. Là il pane distribuito un giorno per l'altro. Sparsa s'è la farina. Chi ci riunirà come un popolo allegro?

Del pane e del vino.

Del pane e dell'amore, Vassilissa, per dividerli nel nostro autunno. Queste parole sono estratte da una lettera, perduta nel cammino.

S'è udita la voce del messo. Parlava ad alta voce perché non si perdesse nessuna sua parola.

Pane e lievito, fratelli. Abbiamo camminato nel fango. Ci sono ancora limpide sorgenti.

Abbiamo peccato gli uni nei confronti degli altri. Si sono susseguite annate cattive, le spighe si sono piegate a terra. Abbiamo dovuto nutrire gli eserciti. Pane.

Spose novelle, non cuocetelo, serbate nel fazzoletto le briciole per la quaresima e la comunione. Le nevi custodiscono in terra i chicchi sani.

Cantiamo a bassa voce, ci sentiamo appena. Un tozzo di pane e una crosta di terra.

La Russia piana, ho scritto alla fine, nella lettera a te, l'esiliato.

Pane: Egitto - Casa Kha

segue

In molti posti nell'antico Egitto, nelle piramidi e nelle mastabe, sono state trovate diverse qualità e specie di grano e pane. A Deir-el-Medina c'è una tomba in cui l'architetto Kha ha sotterrato il sarcofago con la mummia della sua giovane moglie Merit. Accanto al corpo della donna sono rimasti più di cinquanta panini destinati alla vita nella tomba. Si potrebbe dire che sono conservati meglio e in maggior numero che in qualsiasi altro luogo. Ce ne sono di colore chiaro, praticamente bianco, del tutto simili alle sottili pagnotte che si fanno ancora oggi in quella regione. Altri sono inscuriti, carbonizzati, anneriti. Per lo più sono rotondi o triangolari, altri ancora di forma conica o di quella di una mammella. Solitamente sono forati nel mezzo in modo da poter inserire nel buco così praticato una foglia, un rametto o forse un fiore, per dare profumo e gusto a quel pane. Tutt'attorno si trovano canestri di vimini, anfore di terracotta di varie dimensioni, persino minuscole come un ditale. E ci sono varie specie di semi e di farina, frutti di palma chiamata "dum", datteri, carrube, aglio. In speciali bottiglie e bauletti di sicomoro si trovano altresì pomate e liquidi destinati a conservare la bellezza di quel corpo che l'infelice vedovo Kha non riusciva a dimenticare. Un corredo di vesti intatte, lenzuola e asciugamani. La maschera della bella donna dall'incarnato scuro è fatta di lino stropicciato, con occhi splendidi di ossidiana e una collana di lapislazzuli. Si è conservato tutto ciò che è stato lasciato per la vita nella tomba. E soprattutto il pane. Assieme a tutto l'arredo nel sepolcro è rimasto altresì un rotolo di uno speciale "Libro dei morti" lungo tredici metri, diviso in 33 capitoli. Il tutto risale alla XVIII dinastia, illustrata a cavallo fra XV e XIV secolo dell'era antica, dalle personalità dei faraoni Amenofi II e Amenofi III. La tomba accanto alla casa dell'architetto Kha, a Deir-el-Medina è stata scoperta dall'archeologo Ernesto Schiaparelli, all'inizio del ventesimo secolo, il quale la trasportò per intero nel natio Piemonte. Attribuendo una particolare attenzione al pane. La storia è ricca di eventi del genere, ma tanti di loro non si possono più raccontare.

Adonis

Poesie

Queste poesie sono state tradotte appositamente per l'occasione.

Passerai? Qual è il tuo ponte ora? Quegli uccelli che
si muovono attorno a te sui noci, a cosa ti serviranno?
Non un cenno né un grido. Quando e come
un'ala diventa varco per il passaggio? La sera ha detto alla casa:
ho amato la tua porta, è un tronco che il recinto della rottura stringe come corda.
Un vento scioglie le trecce a un olivo
ancora bambino.
Ma l'infanzia è sola e la mano dell'amore inerte.
Passerai le mura delle ferite,
o prossimo mattino?

- - - - -

Giocano. Il loro campo è l'infanzia.
Avanzo. Ho salutato, fatto un cenno. Non parlo. Tutti portano una bandiera,
e sui loro volti il segno della vittoria. Perché mai la vittoria? mi domando,
ma senza risposta. L'infanzia non sopporta che l'interrogativo
invada il suo corso.
Gioco di delizia.
Respiro il ricordo della mia infanzia.
I giocatori si lasciano trascinare dalle passioni. Ne conoscono le regole.
L'infanzia per loro è luce.
Passeggio, proseguo il cammino,
lungo una via che non so dove porta.

- - - - -

Sotto un olivo, dietro una vecchia casa,
l'avevo abbracciata.
Il villaggio da cui provengo
era fanciullo come lei,
amava perdersi nei campi.
C'incontrammo senza appuntamento. C'incamminammo.
Su di noi una luna che ascoltava il ritmo dei nostri passi,
e quello che dicevamo, ma il nostro discorso fu breve.
Ciascuno di noi desiderava
un solo letto per i nostri segreti. Ci separammo.
Tuttora sento il ritmo dei nostri passi.

- - - - -

Il corpo del pioppo che dicevano morto,
su un rivo prosciugato alla fonte,
ora è secco. Un giorno diventerà cenere,
quasi lo vedo come un fuoco spento.
Sul corpo-corteccia del pioppo incidevo la mia tristezza,
esile, sintetica: in una sola parola.

Il pane, l'olio, il vino, l'anice: le fonti della vita nella storia del Mediterraneo

Breve storia del pane

Non c'è leggenda che ci informi su quando l'uomo ha iniziato a fare il pane, introducendolo nella nostra alimentazione. Sembra che il primo cereale a convertirsi in pane sia stato l'orzo, forse la più antica graminacea, assieme al miglio, conosciuta dall'uomo.

Un altro tentativo di panificazione fu fatto con il miglio, graminacea dall'elevato potere nutrizionale. In Africa e nelle regioni aride dell'Asia meridionale trovò ancora diffusione una specie di tortino a base di questo cereale ("pan di miglio") di cui si ha notizie fin dal periodo Neolitico.

La segale (cereale dotato di buone caratteristiche pacificatorie) era conosciuta assieme all'avena già nell'età del bronzo. Intorno al IV secolo a.C. nei paesi dell'Europa centro-settentrionale, questo cereale venne diffusamente coltivato a scopo alimentare e il suo utilizzo si diffuse per la preparazione del pane e dei suoi derivati.

Il frumento è un cereale che da sempre è destinato a conoscere il maggior successo grazie alla sua straordinaria attitudine alla panificazione. La coltivazione risale a tempi remoti. Questo dato ci fa pensare che il pane sia uno dei cibi più antichi.

Farina e fuoco

Il primo passo verso la "Scoperta" del pane si registrò quando l'uomo cominciò a tritare il grano e gli altri cereali tra due pietre ottenendo una farina grossolana che, mescolata con acqua, diventava una pappa commestibile.

La tappa successiva fu una buca di pietre arroventate in cui l'uomo poneva l'impasto per la cottura.

Il pane di quel tempo era per lo più azzimo, cioè privo di enzimi, non lievitato, e veniva consumato caldo. Di questo tipo sono, per esempio, l'attuale piadina romagnola e il Chapati indiano.

La scoperta del lievito

Con la scoperta del lievito il pane messo a cuocere risultò più soffice, più leggero e appetibile. Durante il periodo ellenico l'arte della panificazione compì notevoli progressi.

Basti pensare che i greci erano talmente esperti da essere in grado di confezionare ben 72 tipi di pane i cui nomi prendevano origine dalle forme e dal tipo di ingredienti.

La riproduzione del pane

Gli studiosi fanno risalire ai tempi preistorici le prime riproduzioni di pane; a quei tempi non veniva usato il frumento per preparare la farina, ma si faceva ricorso alla tapioca, ai fagioli ed alle ghiande. Storicamente è accertato che l'uso del pane era già in voga al tempo degli Egiziani, quando si facevano delle piccole pagnotte impastando la farina con l'acqua e usando sia i piedi che le mani; lungo il corso della storia, poi il pane entrò a far parte della civiltà Ebraica, di quella Greca e di quella Romana.

Durante la Rivoluzione Francese il pane bianco fu imposto a tutte le classi sociali, divenendo così un alimento di uso comune. La miglior qualità di questo nutrimento fondamentale, deriva dal frumento. L'utilizzo migliore della farina deve essere successivo a 15-20 giorni dalla macinatura.

Il pane bianco si ottiene così attraverso un procedimento semplicissimo che prevede l'amalgamazione di un piccolo quantitativo di farina con del lievito, impastato grazie all'aggiunta di acqua. La pasta così ottenuta si lascia lievitare per un certo periodo.

Si danno poi le forme che si vogliono ottenere e si mettono in forno a cuocere. Quando il pane assume un colorito dorato, significa che è cotto e lo si toglie dal forno.

La storia dell'olio d'oliva

Presso tutte le civiltà nate intorno alle coste bagnate dal Mediterraneo, la pianta dell'olea è stata sempre considerata sacra, per cui l'olio, estratto dai suoi frutti, era dagli antichi utilizzato nelle cerimonie religiose per rituali ed offerte votive. La Bibbia, nella Genesi (8,10-11) narra che Noé, scampato al diluvio universale, liberò una colomba che, uscendo dall'arca dove era stata imbarcata con coppie esemplari di tutti gli animali esistenti, si recò in volo verso il Monte Ararat (alle cui pendici si era incagliata l'arca) e poi tornò all'imbarcazione recando un ramoscello di ulivo nel becco. Le prime documentazioni riguardo all'esistenza di questa pianta risalgono al quinto millennio a.C.

I Fenici in seguito diffusero questa coltivazione su tutte le coste del Mediterraneo, dell'Africa e del Sud Europa. Proprio la coltivazione dell'ulivo e della vite, praticata dai popoli occupanti l'estremo lembo del Mediterraneo orientale (Grecia, Palestina, Siria, Turchia) fece sì che questi si affacciassero alla civiltà e divenissero economicamente e politicamente potenti.

La coltura dell'ulivo era praticata fin dal 1000 a.C. dai Filistei, dagli Ebrei (che utilizzavano l'olio per ungere il loro re), dai Palestinesi e dai Greci. Con loro le coltivazioni di **ulivo** divennero sempre più numerose, ma furono i Romani che provarono a coltivare in ogni territorio conquistato questi frutti polivalenti (trascurando in alcuni casi le coltivazioni esistenti dell'Italia meridionale).

Sempre i Romani riuscirono a costruire i primi strumenti per la spremitura delle olive e a perfezionare sempre di più le tecniche per conservare l'olio.

I numerosi utensili per la raccolta e la spremitura delle olive, rinvenuti dagli archeologi in vari scavi nell'area mediterranea, nonché diversi passaggi della Bibbia e del Corano dimostrano l'importanza storica di questo frutto dell'ulivo e del lavoro degli uomini.

Anche all'alba del terzo millennio l'olio di oliva costituisce un prodotto carico di misticismo e soprattutto un componente fondamentale della ormai famosa dieta mediterranea, una moda di cui molti esperti attestano gli aspetti benefici per la salute.

Simbolismo e mitologia

L'ulivo è il simbolo della pace sulla base del passo biblico della Genesi 8,11 e tutt'ora presente nella liturgia della Domenica delle Palme. L'ulivo è una pianta sacra anche per altre civiltà. La Bibbia racconta che quando Noè era sull'Arca durante il diluvio una colomba con un ramoscello di ulivo nel becco venne ad annunciare la fine del diluvio e la nuova alleanza di pace tra Dio e gli uomini. Secondo la mitologia greca, Atena, dea della saggezza, e Poseidone, dio del mare, litigavano per conquistare il dominio dell'Attica. Allora Zeus stabilì che avrebbe vinto chi avesse portato agli uomini il dono più utile. Poseidone offrì il cavallo ma vinse Atena portando una piantina d'ulivo: un albero immortale dalle cui bacche gli uomini avrebbero ricavato nutrimento, forza, salute, bellezza, luce e calore per la casa. In Grecia, inoltre, le corone dei vincitori delle gare olimpiche erano fatte con un ramo d'ulivo; nel corso delle feste Pianepsie ad Atene si portavano in processione dei rami o corone d'ulivo. Una certa tradizione vuole, inoltre, che l'Olivo sia una delle tre piante, insieme a Cedro e Cipresso, con le quali fu fatta la Croce di Cristo. Alla pianta venivano attribuiti poteri fecondativi: da ciò la fabbricazione in legno d'ulivo delle statue di Damia ed Auxesia (spiriti connessi alla fertilità della terra) a Trezene; a Roma venivano spesso usati rami di ulivo nelle cerimonie di purificazione. Così, mentre il ramoscello di ulivo è simbolo di pace, il tronco ha significato di fecondità e prosperità, l'olio rappresenta l'essenza divina.

Storia del vino

Nelle varie culture mediterranee, che basavano il loro sviluppo sull'agricoltura, il vino entra come simbolo di questo stesso sviluppo e del punto più alto del benessere raggiunto, che si esprimeva nel binomio pane e vino.

Il vino era anche una delle offerte fatte al dio e per il suo potere inebriante entrava come componente importante nei riti orgiastici, intesi a raggiungere uno stato di trance, in cui si compiva l'unione del fedele con il suo dio.

Vino nell'Ebraismo

La Palestina, terra promessa degli Ebrei, oltre ad essere la terra del "latte e del miele", lo era anche dei mille frutti, compresa l'uva. Nell'Antico Testamento, si dice a chiare lettere che "Noè il coltivatore iniziò a piantare la vite; avendo bevuto del vino, fu ebbro" (Gen, 9, 20s.).

Già al tempo delle grandi emigrazioni, per abbandonare la Palestina come per ritornarvi, la vite era parte integrante del costume di queste popolazioni. Infatti furono gli Ebrei che diffusero in tutta la Mesopotamia, fino ai confini dell'India Meridionale, la coltivazione dei vitigni. Il vino è ancora protagonista nei libri Sacri, soprattutto nel Nuovo Testamento; lo dimostra il fatto che, non a caso, l'attività pubblica di Gesù inizia con le nozze di Cana e termina con l'Ultima Cena. Nell'Antico Testamento si fanno continui riferimenti al vino, sia sotto forma di ammonimenti per distogliere gli uomini dall'uso smodato di bevande inebrianti, sia, soprattutto, sotto forma di massime, per esaltarne i numerosi pregi.

Il vino, preferibilmente rosso, assume particolare rilevanza per la celebrazione del sabato ebraico (o shabbat) pari almeno alla funzione che questo giorno sacro assume come divisione sacrale del tempo cosmico.

La santificazione del Sabato dunque, con la sua essenziale e suggestiva ritualità, trova il suo fondamento nel preciso comandamento del Pentateuco, i cinque libri che costituiscono la *Torà*, l'insegnamento per eccellenza e la cui composizione la traduzione attribuisce direttamente a Mosè.

La simbologia del rito sacro di santificazione del Sabato con la *berakah* (=benedizione) sul vino affonda in ogni caso nell'insegnamento tradizionale per eccellenza quale è quello tramandoci dalla Bibbia.

Il "Kiddush" è il nome con il quale s'indica appunto la benedizione e la speciale preghiera con cui la sera del venerdì ci si prepara al successivo giorno di riposo da dedicare esclusivamente alle cose spirituali: esso è stato codificato dai Maestri della Legge in ogni più minuto particolare.

Il vino per tale speciale cerimonia e di cui si deve riempire sino all'orlo un bicchiere, (di solito un apposito elegante calice istoriato con caratteri ebraici) dovrebbe essere rosso e d'alta qualità.

Quest'ultimo particolare induce a pensare che in epoca biblica l'uva più diffusa fosse quella nera; il sinonimo "sangue d'uva" usato fa infatti pensare che la scelta dell'uva nera sia legata alla simbologia del colore del mosto che se ne ricava.

La stessa simbologia del sangue che occupa un posto rilevante nel cristianesimo, è un segno inequivocabile della radice ebraica dei significati esoterici o cabalistici del vino.

I saggi maestri del giudaismo legarono dunque la benedizione del sabato al bicchiere di vino rosso, sabato ebraico che rappresenta l'architettura portante e differenziatrice del monoteismo etico ebraico.

Il *Kiddush per Shabbat* che recita: "*Benedetto sia Tu Signore nostro Dio, Re del mondo, creatore della vite.*". ..(*Baruch attà Adonay Elohenu melek ha-olam borèi perì ha-gafen*) è infatti la più nota delle preghiere rituali del giudaismo, dopo la professione di fede o Shemà.

Le regole ebraiche per fare il vino sono molto rigorose:

- non deve contenere ingredienti proibiti come grassi, vitamine, conservanti ricavati da animali proibiti (al massimo è ammessa la chiarificazione con l'albume dell'uovo sbattuto),
- bisogna evitare qualunque elemento di lievitazione,
- dev'essere lavorato esclusivamente da ebrei.

Vino nel Cristianesimo

Il vino acquistò nuova nobiltà nel cristianesimo e specialmente nella simbologia eucaristica, dove venne equiparato al sangue di Cristo, simbolo di vita. Il vangelo di Giovanni (15, 5 s.) pone uno stretto parallelo tra il Cristo e la Vite, i cui tralci sarebbero gli stessi discepoli che devono portare frutto (si veda anche la parabola della vigna nei vangeli sinottici, Mc 12, 1ss.; Mt 21, 33ss.; Lc 20, 9ss.). Col miracolo di Cana (Gv 2, 1ss.), in cui l'acqua fu trasformata in vino, Gesù addirittura inaugurò i suoi prodigi.

Il Cattolicesimo determinò, senza dubbio, la più forte spinta allo sviluppo della viticoltura in tutto il mondo moderno.

Intorno alle Abbazie, ai conventi e perfino alle parrocchie, in tutti i climi e in tutte le zone, anche le più alpestri, si cominciano a piantare vigneti non solo per garantirsi le provviste di vino necessarie per l'uso quotidiano nelle cerimonie religiose, ma anche per creare un valido investimento per quanti vivevano intorno a queste comunità. Ad un certo momento, la coltivazione dell'uva fu praticamente considerata l'attività più congeniale alle istituzioni cattoliche.

Per tutto il Medioevo furono i religiosi di ogni ordine che si fecero viticoltori ed enologi: Dice Honorius Augustodunensis (sec. XII): "alla fine dei tempi i giusti saranno inebriati dal vino dell'eterno piacere".

Anche nel mondo medievale il vino indica l'arcano *deitatis*, i misteri della divinità, l'intelligenza delle Scritture e la contemplazione.

Le *Allegorie in universam Sacram Scripturam* riassumono la gamma vastissima dei referenti simbolici del vino che, come si legge nel Libro dei Giudici, "allieta Dio e gli uomini".

Per questo esso significa *gaudium*, mentre l'acqua è *tristitia*, dirà il monaco Bernardo di Chiaravalle. Nei monasteri la quantità di vino era concessa in relazione al grado gerarchico ricoperto.

Isacco della Stella dirà: "Essere sapiente è avere vino".

L'invenzione della bottiglia col collo lungo è dovuta o al diplomatico corsaro e alchimista Sir Kenelm Digby, mentre nell'abbazia di Hautvillers, l'abate cantiniere Dom Pérignon inventò nel 1668 lo Champagne.

Il vino e l'Islam

Nel Corano il vino non è sempre stato giudicato negativamente e l'atteggiamento nei suoi confronti non ha seguito un andamento lineare: da un iniziale giudizio positivo, si è progressivamente giunti ad una sua condanna. All'inizio il vino viene elencato tra le cose buone che Allah ha donato all'uomo; il vino e l'uva sono una testimonianza del potere divino e della sua onnipresenza. In seguito il significato del vino inizia a cambiare e viene indicato come elemento peccaminoso. Probabilmente all'epoca l'ubriachezza causata dall'eccessivo uso di vino era divenuta motivo di scandalo anche perché era spesso associata al gioco d'azzardo. La condanna definitiva del vino quale elemento fuorviante durante la preghiera viene dichiarata nella Sura 4: "O voi che credete, non accingetevi alla preghiera in stato di ebbrezza, ma attendete di poter sapere quello che dite..." (Sura 4,43).

Secondo una scuola di pensiero considerata "minoritaria", le Sure del Corano, se lette attentamente, non prescrivono un vero e proprio divieto. Fu molto probabilmente il rigoroso teologo e giureconsulto hanbalista Ibn Taymiyyahya (Harran 1263 - Damasco 1328), uno dei massimi teologi e giuristi dell'Islam, a stabilire il divieto di qualsiasi forma di consumo di alcool. Egli sosteneva la tesi secondo la quale ogni bevanda che può portare l'uomo ad inebriarsi debba essere vietata, anche se bevuta in piccole quantità. Accanto al Corano che contiene solo delle disposizioni di carattere generale, ci sono gli *ahâdîth* (i detti del Profeta), raccolti nella *Sunnah* (tradizione) che danno una descrizione più dettagliata delle disposizioni da seguire nelle diverse circostanze. Diversi *ahâdîth* dedicati al vino ci permettono di ricavare ulteriori notizie. Tra i detti si trova il divieto di commerciare qualsiasi cosa il cui uso sia proibito dall'Islam tra cui il vino.

I detti del profeta riportano anche la proibizione di utilizzare il vino come medicina. fra i detti del Profeta è riportato: "potete bere, ma non ubriacarvi" (Nasâ'î, Sunan II 26,3-9), che metterebbe in evidenza come sia condannato l'eccesso del vino e non il suo consumo. Diverse sono le interpretazioni sull'origine del divieto ma l'ipotesi più accreditata lo fa risalire a comportamenti non consoni di alcuni fedeli, che essendosi recati in stato di ebbrezza in

segue

preghiera alla moschea, sarebbero incappati in errori durante la recita delle preghiere, disturbando in questo modo gli altri fedeli, e recando, così facendo, grave offesa all'Islam e ad Allah.

"Ti chiedono del vino e del gioco d'azzardo. Di': in entrambi c'è un grande peccato e qualche vantaggio per gli uomini, ma in entrambi il peccato è maggiore del beneficio!" (Al-Baqara, 2.219)

Le tre grandi religioni monoteiste prese in esame in relazione all'elemento vino presentano più similitudini che differenze; il vino riveste infatti in tutte e tre un ruolo simbolico importante, ponendo in evidenza diversi punti comuni: il vino è una bevanda paradisiaca; evidenzia un senso di appartenenza alla comunità; nel caso dell'Islam, il rifiuto di bere vino è il segno di appartenenza alla comunità; vige il divieto di ubriacarsi per evitare che i fedeli commettano errori durante la preghiera; è proibita l'ubriachezza in quanto reputata atteggiamento nocivo della buona condotta morale dei fedeli.

La storia del vino in Sicilia

Primato che spetta ai Fenici l'aver introdotto la pregiata bevanda in tutto il Mediterraneo e, naturalmente, anche in Sicilia. Ma il ritrovamento di viti dette "ampelidi" scoperte alle falde dell'Etna e nell'Agrigentino, dimostrano la presenza della vite selvatica, facente parte della rigogliosa flora mediterranea, già nell'Era Terziaria.

Con l'arrivo dei Greci nell'Isola (VIII sec. a.C.), la cultura enoica di questo grande popolo trovò terreno fertile in Sicilia. In 500 anni di permanenza nell'Isola, trascorsi in armonia con la gente del posto, trasformarono le abitudini dei Siciliani, che divennero veri esperti non solo nella coltivazione della vite, ma anche dell'olivo e del grano.

Sotto i Romani (III sec. a.C.), sebbene ristretta a poche zone, la coltura della vite era piuttosto importante: la Malvasia delle Eolie, il Pollio di Siracusa, il Mamertino di Messina venivano esportati ed apprezzati in tutto il mondo latino.

Nei primi secoli dopo l'avvento del Cristianesimo, molte terre della Sicilia passarono nelle mani della Chiesa, che continuò a sostenere la viticoltura. Con le invasioni barbariche (V sec. d.C.) si ebbe una battuta d'arresto nella produzione, ma l'arrivo del bizantino Belisario nel 535 d.C. permise ai Siciliani, anche se ancora per poco, di dedicarsi all'agricoltura.

Nell'827 gli invasori musulmani dell'Isola, uniformandosi al Corano, azzerarono la produzione di vino, senza mai però vietarla tanto che si incrementò la produzione di uve da tavola pregiate, come il Moscato d'Alessandria (Zibibbo) dell'isola di Pantelleria.

Con i Normanni giunti nell'isola nel 1061, la Sicilia vitivinicola rinacque a nuova vita fino a quando nel 1266 Carlo d'Angiò per le eccessive tassazioni, spinse il popolo a non impiantare più vigne.

Con gli Aragonesi e successivamente con gli Spagnoli, l'agricoltura e la coltura della vite si svilupparono enormemente; ma è dal 1773 che la produzione del vino in Sicilia registra un vero e proprio "boom" grazie alla commercializzazione su scala industriale dei vini di Marsala con l'inglese Woodhouse.

Nel 1880-81 una spaventosa epidemia di Fillossera ridusse la superficie coltivata dell'Isola da 320.000 ettari a circa 175.000 ettari, causando un grave disastro economico. Fu necessario il reimpianto delle viti europee innestate sull'immune ceppo americano provenienti da un vivaio creato a Palermo apposta per fronteggiare l' emergenza. I primi veri frutti si ebbero solo intorno al 1920, con la realizzazione di porta-innesti detti "siciliani", ma l'avvento del fascismo in Italia e la lentezza burocratica negli espropri ai proprietari latifondisti, bloccò il tanto aspettato rilancio del settore vitivinicolo. Al termine del 2° conflitto mondiale, e più dettagliatamente nel decennio 1950-60, con il fallimento della riforma agraria molti contadini abbandonarono i campi definitivamente per trasferirsi nelle zone industriali del Nord, ma la nascita delle prime cantine sociali permise a quelli che erano rimasti, di tirarsi fuori da uno stato di povertà oramai atavico.

La creazione del Mercato Unico Comunitario nel 1970, il conseguente flusso di vini dell'Isola verso la Francia, il miglioramento delle tecniche di coltivazione con l'impiego della meccanizzazione ed una intelligente attività di riqualificazione del vino siciliano , da parte dell'Istituto Regionale della vite e del vino, ha stimolato gli entusiasmi: sono apparse nuove realtà produttive, nuove DOC e si è dato l'avvio a quello che in molti già chiamano "miracolo siciliano"

L'anice

Segnalazioni storiche consolidate indicano che l'uso dell'anice come aromatizzante ha origini antichissime e da sempre l'anice ha avuto una grande importanza economica tanto da avvicinarlo ad altre specie commerciali usate nell'alimentazione quali i cereali, gli ortaggi, la frutta, l'olivo.

La larga diffusione e la rilevante importanza economica dell'anice erano certamente fondate sul grande consumo che se ne faceva come aromatizzante dei cibi, del vino e delle bevande. I Romani già in epoca precristiana bevevano acqua, vino e anice e perfezionarono il "*vinum hippocraticum*" aggiungendovi dell'anice. L'anice inoltre era uno dei 36 ingredienti del "*mithridatium*", bevanda medicamentosa formulata da Crateva, medico di Mithridate. Consumo di anice negli alimenti dell'antica Roma è testimoniato da scoperte fatte nei colettori del Colosseo e di alcune ville.

I ritrovamenti che testimoniano il largo impiego alimentare dell'anice offrono sicuramente lo spunto per ipotizzare un suo utilizzo anche nelle bevande, cosa che giustificherebbe la larga diffusione, in periodi successivi, degli enoliti anisati.

Anche nel Medioevo come in epoca Romana, dopo sontuosi ed abbondanti banchetti si masticavano semi di anice ricoperti di zucchero per "aiutare la digestione".

Sull'anice, dai tempi antichi ai giorni nostri molti autori si sono espressi: storici, ricercatori, narratori, poeti e anche autori di canzoni fornendoci innumerevoli e importanti indicazioni. Tra i più moderni è opportuno citare il Visconti Venosta con il suo "*Prode Anselmo*", Gabriele D'Annunzio che definisce l'anice "*fortigno*", il Pascarella, il Panzini, il Moretti, il Pasolini, il Volponi ed infine Grazia Deledda e il Govoni. Il ripetuto interesse di tanti e illustri autori di tutti i tempi verso l'anice testimonia la grande importanza simbolica dell'aroma. Importanza e fama che si fondano sulle eccezionali proprietà farmacologiche e aromatiche dell'anice il cui principio attivo è l'anelolo.

L'anelolo è una sostanza che, se assunta in piccole dosi, ha azione eupeptica, diuretica, digestiva, eccitante della secrezione ghiandolare, antimicrobica, antifungina, antifermentativa. In dosi più elevate può risultare lievemente eccitante del sistema nervoso centrale. Esso è in grado di stimolare la produzione di leucociti e per questo svolgerebbe un'azione anti-immunodepressiva.

Una memoria interessante è quella della costituzione in Francia, nel 1263, dell'Ordre des anysetiers du Roy che testimonia l'importanza assunta dalle bevande all'anice non solo in campo terapeutico ma anche nel costume e nella cultura dei popoli mediterranei.