

# NutriDialogo

Il Diritto incontra le altre Scienze su Agricoltura, Alimentazione, Ambiente

La *Collana Nutridialogo. Il Diritto incontra le altre Scienze su Agricoltura, Alimentazione, Ambiente* fa seguito ad una serie di Incontri e Colloqui realizzati sotto questo nome per la prima volta nel 2014 e ad un volume pubblicato nel 2015.

Essa intende promuovere la conoscenza di argomenti che si pongono al crocevia di diverse Scienze esplorando i temi dell'Agricoltura, dell'Alimentazione e dell'Ambiente attraverso l'approfondimento delle interrelazioni esistenti fra diversi settori scientifici.

# NutriDialogo

Il Diritto incontra le altre Scienze su Agricoltura, Alimentazione, Ambiente

## **Direttore**

Alessandra Di Lauro (Università di Pisa, Italia)

## **Comitato scientifico**

Luc Bodiguel (CNRS (UMR6297), Université de Nantes, France)

Michael Cardwell (University of Leeds, Royaume Uni)

Gervaise Debucquet (Audencia Business School, Nantes, France)

Marine Friant-Perrot (Université de Nantes, France)

Geneviève Parent (Université Laval, Québec, Canada)

I volumi pubblicati nella presente Collana sono sottoposti alla procedura di doppio refereggio cieco (*double blind peer review*), secondo un procedimento standard concordato dal Direttore della Collana con l'Editore che ne conserva la relativa documentazione.

# Dante e il cibo

## Uno sguardo interdisciplinare

*a cura di*

Leonardo Canova, Alessandra Di Lauro, Fabrizio Franceschini

*visualizza la scheda del libro sul sito [www.edizioniets.com](http://www.edizioniets.com)*



Edizioni ETS



[www.edizioniets.com](http://www.edizioniets.com)

© Copyright 2022  
Edizioni ETS

Palazzo Roncioni – Lungarno Mediceo, 16, I-56127 Pisa  
[info@edizioniets.com](mailto:info@edizioniets.com)  
[www.edizioniets.com](http://www.edizioniets.com)

*Distribuzione*

Messaggerie Libri SPA  
Sede legale: via G. Verdi 8 - 20090 Assago (MI)

*Promozione*

PDE PROMOZIONE SRL  
via Zago 2/2 - 40128 Bologna

ISBN 978-884676579-6

# Indice

Premessa	7
“Codici alimentari” nell’opera dantesca: memoria e presente del cibo alla tavola dei saperi <i>Alessandra Di Lauro</i>	9
Tra cultura popolare e cultura enciclopedica. Parole e immagini del cibo nella <i>Commedia</i> dantesca <i>Leonardo Canova</i>	31
Ugolino, le parole del cibo e la tecnofagia <i>Fabrizio Franceschini</i>	53
Le fonti del <i>vidal nodrimento</i> di Dante attraverso il progetto <i>Hypermedia Dante Network</i> <i>Gaia Tomazzoli</i>	75
Il cibo ai tempi di Dante sotto la lente del biochimico <i>Lucia Guidi</i>	91
Come si nutrivano Dante e i suoi contemporanei: prolegomeni alla moderna dieta mediterranea <i>Ferruccio Santini</i>	105
Il contributo di Dante alla patrimonializzazione del cibo <i>Mauro Rosati</i>	113
Dante e il cibo nelle interpretazioni visive contemporanee: alcuni esempi <i>Giorgio Bacci</i>	121
Tavole	131
Bibliografia generale	141
Autori	157



## Premessa

Non occorre aver letto le bellissime pagine di Charles Singleton per rendersi conto di come il Dante della *Commedia* rappresenti tanto se stesso quanto l'intera umanità<sup>1</sup>. Tra i molti dubbi e misteri che ancora ammantano la figura, la vita e le opere del poeta fiorentino – contribuendo ad alimentarne in tutto il mondo la straordinaria fama –, forse un fatto è emerso con chiarezza dal recente centenario del 2021, di cui ancora oggi collezioniamo gli abbondanti frutti: Dante non è patrimonio dei soli studiosi di settore – i “dantisti”, a cui Pupi Avati ha dedicato la sua ultima pellicola –, ma di ogni persona che abbia l'opportunità o la volontà di confrontarsi con i suoi versi, dallo studente costretto a mandarne qualcuno a memoria fino alle sorprendenti e originali riletture teatrali, cinematografiche, figurative, fumettistiche, videoludiche, passando per il semplice appassionato, che ne parafrasa qualche terzina a suo proprio uso e consumo, e per i gucciniani «saggi ignoranti di montagna / che sapevano Dante a memoria e improvvisavano di poesia». Dante è di tutti perché, nelle sue opere, ha parlato di tutto, spaziando dalle più raffinate speculazioni filosofiche e teologiche alla più gretta materialità della vita terrena.

Uno dei filoni più prolifici della critica dantesca degli ultimi due decenni si è occupato proprio di ricostruire il contesto in cui Dante “mangiava, beveva e vestiva panni”, a partire dai pochi documenti a nostra disposizione e dagli abbondanti indizi presenti nelle sue opere<sup>2</sup>. Così ci si è chiesti, ad esempio, quali libri avesse potuto leggere e quali no, dove fosse andato a scuola, che cosa facesse per vivere mentre provvedeva a lasciarci i suoi capolavori eterni: insomma, che cosa significasse essere un intellettuale tra il XIII e il XIV secolo. Tra questi aspetti rientrano senza dubbio quelli più materiali, legati all'abbigliamento, alle tecniche conosciute – ad esempio – nell'ambito tessile, agrario, ittico e, ovviamente, alla cultura eno-gastronomica.

Gli scritti presenti in questo volume esplorano la presenza del cibo nella

<sup>1</sup> C. SINGLETON, *La poesia della Divina Commedia*, Il Mulino, Bologna, 1978, p. 16.

<sup>2</sup> Programmatico il volume *Dante in Context*, a cura di Z. G. BARAŃSKI-L. PERTILE, Cambridge University Press, Cambridge, 2015.

produzione dantesca, in particolare nella *Commedia*, ricorrendo a conoscenze filologiche, letterarie, linguistiche, storiche, mediche, chimiche, giuridiche, di storia dell'arte che delineano profili di approfondimento non solo dell'opera letteraria, delle epoche e dei personaggi ivi rappresentati, ma anche della nostra storia e del nostro tempo.

Se l'atto del mangiare è un atto sensoriale che investe tutti i sensi<sup>3</sup>, se gli stessi sensi sono opera di un sentire sociale, visto che anche il gusto finisce per essere «il sismografo più fedele dell'esperienza storica» – come scrive Adorno<sup>4</sup> – anche le pagine dantesche che rinviano al cibo esprimono un atteggiamento provvisorio nei confronti degli alimenti, determinato da componenti individuali, letterarie, geografiche, storiche, estetiche ed etiche (anche sotto il profilo salutistico), e ci consentono di «tentare di comprendere più esperienze diverse possibili, a partire da un unico centro – il sé percettivo – abile ad aderire alle scene di senso nel quale si trova ad emergere» (Perullo)<sup>5</sup>.

Questa indagine dell'opera dantesca attraverso il cibo è, quindi, parte di una ricerca di senso, rinvia al riconoscimento iniziale di sé realizzato con l'atto di cibarsi e con il linguaggio, alla cultura, alle pratiche di raccolta e di coltura, alla preparazione dei testi e dei cibi, alle diverse forme di convivialità, alle rappresentazioni linguistiche e alimentari, al nutrimento tangibile, simbolico e mediato che sancisce legami intimi e diversi fra persona e corpo spaziando fra il passato e il presente.

In questo modo nella ricerca letteraria, come in quella giuridica, chimica, medica e artistica si esprimono conoscenze e comprensioni antropologiche che ruotano intorno all'arte di discernere i linguaggi così come i sapori, di distinguere il buono e il cattivo, il dolce e il salato, ciò che è commestibile da ciò che non lo è, ciò che è buono anche in senso etico e ciò che non lo è, ciò che è giusto da ciò che è ingiusto, l'abbondanza e la penuria, gli affetti e la nostalgia di chi si sente parte di una comunità e di chi l'abbandona con il suo carico di parole, di segni, di ricordi e di affetti.

Questo lavoro ha consentito di incrociare le conoscenze di diverse discipline e queste interazioni sono state un privilegio e hanno rafforzato la convinzione che esse siano una componente fondamentale della ricerca in ogni campo.

Ringraziamo tutti i collaboratori di questo volume per l'impegno profuso nel misurarsi con una rilettura dell'opera dantesca che documenta il valore delle correlazioni tra diversi saperi.

Leonardo Canova, Alessandra Di Lauro, Fabrizio Franceschini

<sup>3</sup> D. LE BRETON, *Il sapore del mondo. Un'antropologia dei sensi*, Raffaello Cortina, Milano, 2007, p. 335.

<sup>4</sup> T. W. ADORNO, *Minima Moralia. Meditazioni della vita offesa*, Einaudi, Torino, 2006, p. 170.

<sup>5</sup> N. PERULLO, *Il gusto come esperienza. Saggio di filosofia e estetica del cibo*, Slow Food editore, Bra, 2012, p. 155. Dello stesso autore anche, *L'altro gusto. Saggi di estetica gastronomica*, Edizioni ETS, Pisa, 2008.





# NutriDialogo

Il Diritto incontra le altre Scienze su Agricoltura, Alimentazione, Ambiente

---

L'elenco completo delle pubblicazioni è consultabile sul sito

**[www.edizioniets.com](http://www.edizioniets.com)**

alla pagina

<http://www.edizioniets.com/view-Collana.asp?Col=Nutridialogo>



---

## Pubblicazioni recenti

3. *Dante e il cibo. Uno sguardo interdisciplinare*, a cura di Leonardo Canova, Alessandra Di Lauro, Fabrizio Franceschini, 2022, pp. 164.
2. *Le funzioni sociali dell'agricoltura*, a cura di Alessandra Di Lauro e Giuliana Strambi, 2020, pp. 252.
1. *Les métamorphoses de l'aliment. Les frontières entre les aliments, les médicaments et les cosmétiques*, sous la direction de Alessandra Di Lauro, 2019, pp. 280.
0. *NutriDialogo. Il Diritto incontra le altre Scienze su Agricoltura, Alimentazione, Ambiente*, a cura di Alessandra Di Lauro, 2016, pp. 360.

Edizioni ETS

Palazzo Roncioni - Lungarno Mediceo, 16, I-56127 Pisa

[info@edizioniets.com](mailto:info@edizioniets.com) - [www.edizioniets.com](http://www.edizioniets.com)

Finito di stampare nel mese di marzo 2023