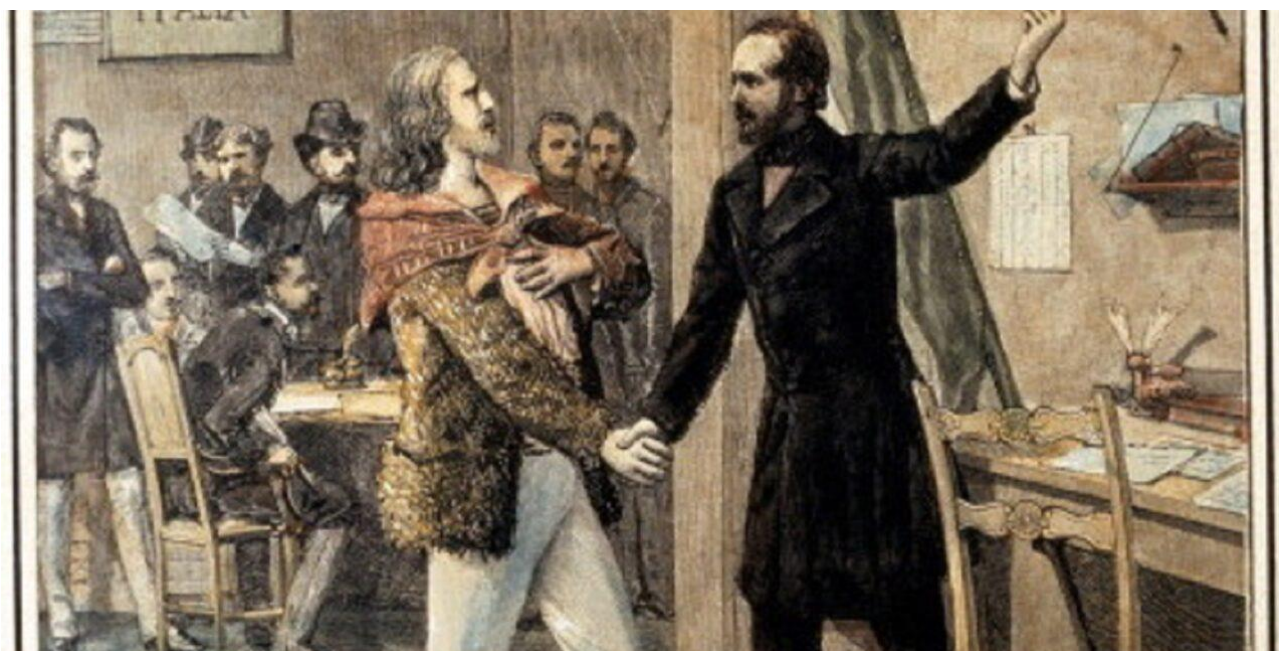


A tavola con Mazzini e Garibaldi. Un gustoso incontro tra didattica e Public History

di [Alice De Matteo](#) and [Roberto Ibba](#)

Dic 6, 2023 | [In evidenza](#), [Storia pubblica](#) | [0](#)



il primo incontro tra Mazzini e Garibaldi.

Crediti: di Sconosciuto – <http://www.bridgemanart.com/en-GB/asset/502441>, Pubblico dominio, [Collegamento](#)

Abstract

Negli ultimi decenni il tema del cibo è stato costantemente presente nel dibattito pubblico, sia nella sua espressione prettamente gastronomica, sia nelle sue rappresentazioni simboliche, storiche, religiose. Il contesto italiano fornisce quotidiani esempi di progetti che si pongono come obiettivo la valorizzazione territoriale attraverso la riscoperta (se non l'invenzione) di cibi tradizionali, spesso connessi alla salvaguardia e alla valorizzazione delle aree interne o dei borghi. Al fine di partecipare a questo interesse pubblico e storiografico, è nato il progetto dei due autori, intitolato *A tavola con Mazzini e Garibaldi*, che si propone, di studiare, rileggere e far rileggere (soprattutto a studenti e studentesse) la storia del Risorgimento utilizzando la chiave culturale del cibo e dell'alimentazione.

Tra Mazzini e Garibaldi: il cibo come elemento di “invenzione patriottica”

Londra, 20 maggio 1840. Nel freddo mattutino che avvolge il quartiere popolare di Clerkenwell, la *little Italy* londinese di metà Ottocento, il più grande cospiratore d'Europa rivolge i suoi pensieri alla patria natia. Esule da quasi un decennio per il suo instancabile attivismo dottrinale e cospirativo in favore dell'alternativa repubblicana nel continente ordinato dal principio monarchico, Giuseppe Mazzini si chiede quando finalmente sarebbe potuto tornare a casa.

Scrivendo alla madre Maria Drago, sua prima confidente e sostenitrice affettuosa, Mazzini rievoca il momento della colazione consumata durante gli anni giovanili assieme alla propria famiglia nella casa di via Lomellini 11, oggi sede del Museo del Risorgimento di Genova. Ricorda «quella focaccia colla salvia che mi piaceva [...], non le ho mai più rifatte; ma forse, qui fuori, non le farei collo stesso gusto, collo stesso appetito».

La condizione dell'esilio fu comune alla generazione dei patrioti italiani che nel corso del XIX secolo combatterono per una patria libera e indipendente. Espulsi dal contesto di provenienza, gli esuli si confrontarono con la cultura dei luoghi di accoglienza, rafforzando la propria identità nazionale. È all'interno di questo contesto che consumare cibo assume un significato politico.

Al pari della forte connotazione genovese che caratterizzò la dieta mazziniana durante il lungo esilio compreso tra i territori svizzeri e la capitale britannica, anche Giuseppe Garibaldi fece della cucina nizzarda un elemento imprescindibile dei suoi pasti consumati durante gli anni trascorsi oltreatlantico. Abbandonata successivamente l'attività di corsaro e stabilitosi nell'isola sarda di Caprera, furono allora i piatti tipici della cucina latino-americana a non mancare sulla sua tavola.

Nel corso del processo di unificazione nazionale, le appartenenze regionali vennero ridiscusse a livello culinario, concorrendo ad *alimentare* il processo di «invenzione patriottica».

Il progetto e la sua declinazione didattica

Negli ultimi decenni il tema del cibo è stato costantemente presente nel dibattito pubblico, sia nella sua espressione prettamente gastronomica (produzione, controllo qualitativo, diffusione di una cultura maggiormente salutista), sia nelle sue rappresentazioni simboliche, storiche, religiose. Il contesto italiano fornisce quotidiani esempi di progetti che si pongono come obiettivo la valorizzazione territoriale attraverso la riscoperta (se non l'invenzione) di cibi tradizionali, spesso connessi alla salvaguardia e alla valorizzazione delle aree interne o dei borghi.

Al fine di partecipare a questo interesse pubblico e storiografico, è nato il progetto *A tavola con Mazzini e Garibaldi*, che si propone, appunto, di studiare e rileggere la storia del Risorgimento utilizzando la chiave culturale del cibo e dell'alimentazione. Attraverso gli epistolari, le cronache e le testimonianze dei due maggiori protagonisti del Risorgimento, si tenta di riprodurre le pietanze e le abitudini alimentari nell'Italia dell'Ottocento, con le rispettive implicazioni simboliche e politiche.

L'obiettivo del progetto è coinvolgere un pubblico non specializzato. È sembrata dunque una scelta naturale scegliere le classi quarte delle scuole alberghiere turistiche e agrarie di secondo grado.



Presentazione del progetto in occasione del convegno nazionale della società di Public History italiana. Firenze, 9 giugno 2023

Al momento sono stati coinvolti alcuni plessi scolastici di Sardegna e Liguria.

L'attività didattica si sviluppa in tre fasi. La prima prevede lezioni seminariali sulle figure di Mazzini e Garibaldi e sul loro rapporto con il cibo. La seconda si svolge con l'attivazione di laboratori con gli insegnanti delle discipline competenti. Negli istituti alberghieri la proposta è finalizzata alla realizzazione dei menu mazziniani e garibaldini; negli istituti turistici sono invece previsti itinerari territoriali; negli istituti agrari, infine, l'attenzione è focalizzata sulla ricerca delle materie prime conosciute durante la fase seminariale[1].

La terza fase è invece quella della restituzione pubblica dei laboratori attraverso un evento organizzato in collaborazione con le aziende enogastronomiche del territorio.

Per tutte le fasi è prevista la documentazione attraverso la produzione audio e video da cui sono successivamente prodotte le videoricette, i clip emozionali e le registrazioni degli eventi conclusivi. Il materiale prodotto può essere divulgato al pubblico attraverso i profili social sulle principali piattaforme (Facebook, Instagram, Twitter, Tiktok) e attraverso la realizzazione di un sito web dedicato. La produzione dell'audiovisivo può essere svolta sia dagli studenti degli istituti coinvolti quale momento di rielaborazione delle nozioni apprese durante gli incontri, sia dai promotori del progetto. Nello specifico, il finanziamento della Fondazione Sardegna ha messo a disposizione della squadra di *A Tavola con Mazzini e Garibaldi* tecnici specializzati nell'elaborazione dei contenuti digitali. I risultati della ricerca scientifica confluiranno invece in pubblicazioni da proporre alle maggiori riviste del settore storico, che permetteranno di indagare il rapporto tra i maggiori personaggi del Risorgimento e l'alimentazione.[2]

Il cibo è la chiave di lettura per osservare il processo di unificazione nazionale, il rapporto con i territori, la condizione dell'esulato politico nel XIX secolo. L'impatto e i risultati attesi sono pertanto – in relazione al periodo risorgimentale quale cronologia di interesse – la riscoperta, la valorizzazione e l'analisi del significato politico e sociale delle ricette tradizionali. Questo permetterà di rilanciare in chiave scientifica e critica il dibattito sull'Unificazione in rapporto ai territori. In ultima analisi, la pubblicazione e la divulgazione del materiale esito del progetto intendono contribuire alla promozione di una maggiore consapevolezza alimentare.

L'obiettivo delle attività didattiche è invece quello di avvicinare le giovani generazioni allo studio della storia evidenziando, attraverso il percorso di storia alimentare, opportunità e criticità storiche dell'Unità nazionale. A questo proposito, lo sforzo è diretto a trasferire una maggiore coscienza storica a studentesse e a studenti (quelli degli istituti alberghieri, turistici, agrari, per l'appunto) che saranno futuri operatori nel campo enogastronomico e turistico. Le competenze acquisite saranno reimpiegabili nella valorizzazione territoriale per progetti di turismo esperienziale e ristorazione di qualità. Un altro esito atteso dal progetto didattico riguarda l'aumento della sensibilità in merito alla produzione e al consumo di cibo attraverso la riscoperta delle antiche ricette e la valorizzazione delle materie prime locali indirizzata a una nuova sostenibilità ambientale ed economica. Allo stesso modo, la valorizzazione delle produzioni locali e il dialogo diretto con le scuole potrebbero consentire di attivare rapporti di collaborazione e sinergie con le imprese locali, dirette ad una maggiore conoscenza e consapevolezza del contesto in cui vivono gli stessi studenti.



Presentazione del progetto e pranzo con pietanze mazziniane e garibaldine ospitato dall'Accademia della Cucina Italia. Livorno, 30 aprile 2023

Un primo bilancio: le attività ad Arma di Taggia

Il progetto è stato inaugurato il 1° febbraio del 2023 presso l'Istituto alberghiero superiore Eleonora Ruffini di Arma di Taggia. L'attività in classe si è svolta in due sezioni principali. La prima ha visto il dialogo tra i ricercatori e gli studenti attraverso un'introduzione frontale sull'età risorgimentale seguita da un confronto sulle conoscenze, sollecitazioni e suggerimenti della classe. La decisione di utilizzare quali figure principali del progetto Giuseppe Mazzini e Giuseppe Garibaldi e di privilegiare il contesto divulgativo nella regione Liguria e Sardegna ha facilitato l'impianto del confronto con gli studenti, abitanti di città e paesi che richiamano direttamente alla tradizione risorgimentale a livello toponomastico e monumentalistico. Le ragioni dell'esilio politico di Mazzini e la biografia di Garibaldi, corsaro prima e generale delle operazioni militari del processo risorgimentale italiano dopo, sono stati presentati agli studenti introducendo anche le fonti per lo studio delle loro figure per mezzo dell'alimentazione. A questo proposito sono stati mostrati i carteggi mazziniani rivolti alla madre ponendo in evidenza le difficoltà di una comunicazione

sorvegliata dalla polizia che ad esempio richiedeva l'impiego di nomi in codice. Rispetto al personaggio storico di Garibaldi si è usufruito invece delle memorie della figlia Clelia.

La lettura dell'epistolario mazziniano rivolto alla madre ha permesso agli studenti di ricondurre a una dimensione più umana uno dei protagonisti principali del Risorgimento italiano che, come accade a molti di noi quando si trovano all'estero, lamenta la mancanza della routine abitudinale e dell'alimentazione di casa. Tuttavia, la riflessione condivisa delle ragioni di una lontananza da casa – che nel caso dell'esule durò fino alla sua morte – ha permesso di ragionare sul contesto storico che rende la vicenda di Mazzini esemplare per lo studio dell'esilio politico. Allo stesso modo, l'identificazione dei piatti garibaldini nella cucina latino-americana – *in primis* da parte degli studenti – ha consentito di ragionare sul mito dell'Eroe dei Due Mondi, figura eccezionale per cogliere l'intenso processo di globalizzazione caratterizzante l'Ottocento, anche attraverso la riappropriazione culinaria raccontata da Clelia, che nelle sue memorie spiega – ad esempio – che il the verde rimandava ai giorni del padre a Montevideo.



Arma di Taggia, 1° febbraio 2023

Durante la seconda fase didattica è stato chiesto agli studenti di costruire un percorso gastronomico avente per oggetto la ricostruzione narrativa della storia del luogo ospitante l'istituto di afferenza. Nel caso di Arma di Taggia l'esperienza è risultata positiva grazie alla collaborazione instauratasi con la professoressa Barbara Antenucci. Attraverso lo studio del resoconto storiografico della realtà politico-sociale del ponente ligure dei primi tre quarti del XIX secolo, è stato deciso di ricostruire l'ambiente settario-repubblicano. Al pari di molte vicende che caratterizzarono la sociabilità costruita dalle sette carbonare della penisola del cosiddetto *triennio liberale*, il pranzo o la cena organizzata tra affiliati rappresentò un'occasione di incontro e coordinamento cospirativo; ma non solo. Le polizie di tutta Europa, a conoscenza della ritualità settaria che si era diffusa e standardizzata in tutto il continente attraverso il contagio rivoluzionario, privilegiò allo stesso modo

il momento della riunione per eseguire arresti e condanne. Questo contesto è stato introdotto nel corso della prima lezione frontale rivolta agli studenti delle classi di turismo, accoglienza e cucina di seconda superiore che hanno ascoltato Alice De Matteo nell'esposizione del suo lavoro di ricostruzione storica dedicato alla figura di Giuseppe Elia Benza.^[3] La decisione di approfondire questo personaggio, repubblicano e originario della zona di Arma di Taggia, ha consentito di riflettere sulle reti della cospirazione che Giuseppe Mazzini tesse dai luoghi dell'esilio, privilegiando nei primi anni Trenta la realtà ligure, perché quella da lui vissuta e quindi meglio conosciuta. A cospirare secondo gli ordini di Mazzini, assieme a Benza, si unirono Giovanni e Agostino Ruffini, nonché la madre Eleonora Curlo, a cui è intitolato lo stesso Istituto Alberghiero^[4]. La cena è stata costruita al fine di presentare alla cittadinanza il lavoro svolto con gli studenti per la conoscenza dell'età risorgimentale e dei suoi protagonisti, direttamente legati al contesto quotidiano in cui studenti, professori e famiglie vivono.^[5]

Agli studenti è stato chiesto un vero compito di realtà, a partire dalla cena carbonara, per la quale si è chiesto sia di elaborare la trama – ispirata al modello della “cena con delitto” – sia di interpretare teatralmente i personaggi durante l'evento. La scuola ha messo a disposizione gli abiti d'epoca conservati e l'edificio, concessione di Eleonora Ruffini al comune di Arma di Taggia per via testamentaria. L'istituto scolastico si presenta infatti secondo la struttura architettonica del ponente ligure di tardo XVII secolo: una villa ad uso esclusivo suddivisa in due piani collegati al loro interno da un'imponente scalinata in pietra. Un luogo carico di significati, memorie e stratificazioni, che ha contribuito a immergere gli studenti e le studentesse nel passato e nella vicenda che hanno rappresentato. Anche la suddivisione delle cucine degli studenti, situate in strutture completamente fornite per l'attività scolastica nel giardino della scuola, sono state suddivise a seconda delle preparazioni gastronomiche in programma (tavola calda, pasticceria e zona del lavaggio utensili).

Questo lavoro si è svolto su due piani distinti ma fortemente intrecciati. Da un lato l'aspetto strettamente culinario. I piatti proposti sono stati selezionati dal volume *Padri della Patria. Il Risorgimento tra Storia e Cucina* e hanno previsto la preparazione della focaccia alla salvia, servita dagli studenti come antipasto assieme alla torta pasqualina. Ancora oggi, entrambe le pietanze rappresentano due dei piatti tipici della Riviera, come il primo piatto servito caldo: i pansotti, ovvero ravioli ripieni di verdure e serviti a piacimento con salsa di noci o all'olio. La cena si è conclusa con la *torta Mazzini*, dolce a base di mandorle e limone di cui l'Esule inviò la ricetta alla madre e che è divenuto nel tempo identitario del genovesato.

Dall'altro, l'aspetto “mimetico”. Si è infatti cercato di riprodurre il più possibile anche l'atmosfera settaria dell'epoca per questo le pietanze sono state servite al pubblico durante la ricostruzione teatrale di un incontro clandestino, dove gli studenti vestiti in abiti d'epoca hanno messo in scena un'ipotetica conversazione che sarebbe potuta avvenire tra uomini liguri degli anni Trenta dell'Ottocento, intenzionati a rovesciare il regime monarchico sabauda per l'instaurazione della Repubblica, richiamandosi direttamente al pensiero di Giuseppe Mazzini e introducendo la figura di Eleonora Curlo Ruffini.

Il successo della cena risorgimentale è stato sancito dall'aggiunta di due date, oltre al 6 giugno 2023 (il 7 e l'8), al fine di soddisfare le richieste di una lunga lista d'attesa. Non solo: i professori delle classi coinvolte hanno dichiarato di aver voluto finalizzare l'attività alla valorizzazione del patrimonio culturale del territorio.^[6]



Arma di Taggia, 6 giugno 2023

Un primo bilancio: le attività in Sardegna

In Sardegna il progetto è stato avviato con diversi istituti scolastici del cagliaritano e del Sud Sardegna, grazie alla collaborazione della professoressa Antonella Angioni. Il 10 marzo 2023 gli animatori e le animatrici del progetto hanno incontrato le studentesse e gli studenti del quarto anno dell'indirizzo turistico dell'ITC "Primo Levi" di Quartu Sant'Elena. Durante l'incontro, l'interesse si è concentrato sul cibo consumato dai patrioti: per Mazzini in esilio, per Garibaldi nella grande casa di Caprera. In particolare l'incontro si è focalizzato sul rapporto tra l'Eroe dei due mondi e la Sardegna con l'intento di stimolare le studentesse e gli studenti verso la conoscenza del territorio e del cibo.

Dalla seconda metà dell'Ottocento, la presenza della famiglia garibaldina a Caprera è attrattiva per tutti coloro che desiderano confrontarsi con il Generale: l'isola diventa dunque il centro di un'elaborazione politica alla quale partecipano uomini e donne provenienti da tutta Europa. Le continue visite alla casa bianca nell'arcipelago possono quasi essere definite un primo esperimento di turismo intellettuale e culturale.



Quartu Sant'Elena, 10 marzo 2023

Il 22 marzo l'incontro con le studentesse e gli studenti è stato realizzato all'IIS "P. Colli Vignarelli" di Sanluri con la partecipazione delle classi quarte dell'indirizzo turistico e delle terze dell'indirizzo alberghiero dell'Istituto "G.B. Tuveri" di Villamar.

Tra le sue molteplici attività, Garibaldi è stato anche un agricoltore e uno sperimentatore in campo agricolo. Il racconto sulla formazione dell'azienda agricola a Caprera è stato il pretesto per dialogare sui concetti di tipicità e tradizionalità del cibo: nel suo "covo" l'Eore coltiva grano, impianta vigne, innesta olivastri, seguendo anche le indicazioni dei contadini galluresi. D'altra parte, Garibaldi riscopre le sue conoscenze sull'allevamento, apprese in Sudamerica, per sperimentare un modello aziendale a metà tra lo *stazzo* gallurese e l'*estancia* sudamericana. Ne scaturisce una produzione e un consumo di cibo che mette insieme le zuppe di pesce nizzardi e provenzali, carni ovine e bovine, formaggi e ortaggi prodotti all'interno dell'azienda. Una cucina globale composta da tante specialità locali.

I tre istituti hanno inserito il progetto proposto all'interno del PCTO e con il contributo della sezione di Cagliari dell'Associazione Nazionale Veterani e Reduci Garibaldini hanno realizzato un'escursione nel territorio che ha avuto come prima tappa la visita aziendale alla cantina "Su Entu" di Sanluri, dove con la sapiente guida di Domenico Sanna hanno appreso tutte le fasi di produzione, di commercializzazione e di promozione dei vini fortemente legati all'identità territoriale. Nel pomeriggio il gruppo ha visitato il castello medievale di Sanluri al cui interno è allestito il Museo del Risorgimento e della Prima Guerra Mondiale. L'ultima tappa al vicino Museo del Pane, per la riscoperta dell'agricoltura e della panificazione tradizionale.

Nell'attività realizzata in classe, le studentesse e gli studenti hanno relazionato sull'attività svolta. Gli alunni hanno quindi discusso con le insegnanti la creazione di un percorso turistico enogastronomico in Sardegna, avendo come tema di base il Risorgimento. Per gli alunni dell'istituto alberghiero l'attività prevista riguarda la realizzazione dell'evento finale e la creazione dei menu garibaldino e mazziniano.



Sanluri, 22 marzo 2023

L'ultima iniziativa per l'anno scolastico 2022-2023 si è svolta nella scuola media di Quartu Sant'Elena con le classi seconde e terze. All'incontro ha partecipato Annita Garibaldi, erede dell'Eroe dei due mondi, che ha raccontato aspetti quasi inediti del suo prestigioso avo quando giovane marinaio ha solcato il Mediterraneo per attestarsi nell'Impero Ottomano. È questa la fase in cui Giuseppe Garibaldi forma la sua prima coscienza politica e si apre alla conoscenza delle altre culture globali. Le studentesse e gli studenti hanno successivamente discusso con le insegnanti i temi dell'incontro e prodotto un elaborato scritto.

Conclusioni

Il progetto *A tavola con Garibaldi e Mazzini*, nelle sue fasi dedicate ai laboratori scolastici, sta portando avanti un percorso di connessione tra le studentesse e gli studenti coinvolti con la storia gastronomica europea e il Risorgimento italiano, utilizzando il cibo come strumento di conoscenza e scoperta delle biografie dei protagonisti dell'Unità nazionale italiana.

Nelle sue azioni pratiche, come l'organizzazione delle cene tematiche o le escursioni sul territorio con la visita a centri culturali e aziende enogastronomiche, il progetto stimola i partecipanti verso

un approccio attivo alla conoscenza mediante compiti di realtà che non solo esulano dal tempo trascorso in classe ma hanno ricadute concrete al di fuori di esso. Da questo punto di vista, una componente fondamentale è rappresentata dal coinvolgimento degli attori economici del territorio e delle comunità che lo abitano, in uno scambio reciproco di esperienze.

Il progetto proseguirà con il coinvolgimento di altri istituti e la realizzazione delle videoricette, cucinate seguendo le indicazioni del ricettario curato da Andrea De Simone, che saranno pubblicate sul sito web dedicato. In occasione della chiusura del finanziamento della Fondazione Sardegna nel mese di febbraio 2024 è prevista la realizzazione di un convegno scientifico per indagare ulteriormente il rapporto tra cibo e Risorgimento.

Bibliografia essenziale

- P. Artusi, *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene: manuale pratico per le famiglie*, Landi, Firenze 1891.
- E. Bacchin, *Italofilia. Opinione pubblica britannica e Risorgimento italiano*, Carocci, Roma 2014.
- A. Capatti, M. Montanari, *La cucina italiana. Storia di una cultura*, Laterza, Roma-Bari 2002.
- S. Cavicchioli, *Camillo Cavour e l'agricoltura*, Carocci, Roma 2011.
- A. De Bernardi, *Il paese dei maccheroni: Storia sociale della pasta*, Donzelli, Roma 2020.
- A. De Francesco, *La palla al piede. Una storia del pregiudizio antimeridionale*, Feltrinelli, Milano 2012.
- G. Garibaldi, *Edizione nazionale degli scritti di Giuseppe Garibaldi*, Istituto per la storia del Risorgimento italiano, Bologna-Roma 1932-2009.
- A. Grandi, *Denominazione di origine inventata. Le bugie del marketing sui prodotti tipici italiani*, Mondadori, Milano 2020.
- G. Mazzini, *Scritti Editi e Inediti*, Cooperativa tipografico-editrice Paolo Galeati, Imola 1909.
- M. Montanari, *Il cibo come cultura*, Laterza, Roma-Bari 2006.
- M. Montanari, *Cucina politica. Il linguaggio del cibo fra pratiche sociali e rappresentazioni ideologiche*, Laterza, Roma-Bari 2021.
- R. Parasecoli, *Al Dente: A History of Food in Italy*, Reaktion Books, London 2014.
- A. Portincasa, *Scrivere di gusto. Una storia della cucina italiana attraverso i ricettari 1776-1943*, Pendragon, Bologna 2016.
- A.D. Rossi, *Riabitare l'Italia: Le aree interne tra abbandoni e riconquiste*, Donzelli, Roma 2019.
- I. Porciani, *Food Heritage and Nationalism in Europe*, in P. Capuzzo, M. Tolomelli, M. Montanari, O. Samanci, F. Parasecoli, J.-P. Williot, C. Horel, L. Di Fiore, S. Eckersley, K. Knyazeva, *Food Heritage and Nationalism in Europe*, Routledge, New York-London 2019, pp. 2-31.
- R. Sassatelli (a cura di), *Italians and Food*, Palgrave Macmillan, London 2019.
- E. Sereni, *Note di storia dell'alimentazione nel Mezzogiorno: i napoletani da mangiafoglie a mangiamaccheroni*, Macchiaroli, Napoli 1958.

Note:

[1] Supporto fondamentale per le attività con gli studenti è il ricettario storico raccolto nel volume a cui hanno collaborato Alice De Matteo e Roberto Ibba edito a cura di A. De Simone, *Padri della Patria. Il Risorgimento tra Storia e Cucina*, Gutenberg Edizioni, Salerno 2023.

[2] La scrittura e la preparazione delle relazioni sono a cura di Alice De Matteo e Roberto Ibba.

[3] A. De Matteo, *I primi mazziniani liguri. Il caso di Elia Benza*, in “Il Risorgimento”, 2022)

[4] Fortemente voluta dalla Vicepresidente Barbara Antenucci.

[5] L'evento si è tenuto ad Arma di Taggia il 6 giugno del 2023

[6] Intervista di Barbara Antenucci e Davide Bergo a Sanremo News, 7 giugno 2023.