Quaderni del LUDiCa

UNICApress/didattica



2024

LUDiCa è acronimo di laboratorio di Umanistica Digitale dell'Università degli Studi di Cagliari attivo nel Dipartimento di Lettere, Lingue e Beni Culturali. Attraverso l'organizzazione di spazi di formazione intensivi (bottega digitale) e dei campi estivi di storia digitale e pubblica, il laboratorio sperimenta l'integrazione di approcci diversi alla ricerca umanistica, lo fa in ambiente digitale, coinvolgendo le comunità e abitando gli spazi investiti dalla ricerca. Dal 2024 il LUDiCa è anche scuola estiva nazionale dell'Associazione Italiana di Public History (AIPH).

UNICApress / didattica
Quaderni del LUDiCa



Quaderni del LUDiCa
Collana diretta da Giampaolo Salice

Comitato scientifico
Alessandro Capra, Diego Cavallotti, Simone Ciccolone, Andrea Corsale, Stefano Dall'Aglio, Jorma Ferino, Antioco Floris, Roberto Ibba, Marco Lutzu, Serge Noiret, Cecilia Novelli, Sabina Pavone, Marcello Ravveduto, Mauro Salis, Enrica Salvatori, Aurora Savelli, Marcello Schirru, Eleonora Todde, Federico Valacchi.

Comitato di redazione
Giommaria Carboni, Davide Pisanu, Beatrice Schivo.

QUADERNI del LUDiCa

(2024**)**

5

Cagliari

UNICApress

2026

© Autori dei contributi e UNICApress
CC-BY-SA 4.0 license (https://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/)

Cagliari, UNICApress, 2026 (http://unicapress.unica.it)

In copertina: Carlo Emanuele III e Druso minore, disegno di Beatrice Schivo, elaborazione grafica di Giampaolo Salice

ISBN online: 978-88-3312-220-5
DOI: 10.13125/unicapress.978-88-3312-220-5

Quaderni del LUDiCa | 2024

5



INDICE

QUADERNI DEL LUDICA | 2024

13 NOTA DEI CURATORI
21 UNA SCUOLA-LABORATORIO E DUE CAMPI ESTIVI
33 UN DIALOGO ALTRO, NON UN ALTRO DIALOGO
39 ORAL E PUBLIC, TEXTURE STORIOGRAFICHE A CONTRAPPUNTO
51 A SCUOLA DI COMUNITÀ

CARLOFORTE

61 SALUTI ISTITUZIONALI
65 DIARI DI BORDO
67 "Alla carlofortina". Quando nasce la tradizione?
73 Una luce sulla storia dell'Isola di San Pietro
81 La schiavitù a Carloforte tra archivi e memoria orale
87 L'isola dei galanzieri
95 Nuotare controcorrente nel mare del secondo conflitto mondiale
103 Suoni delle memorie: i canti di Carloforte
109 Cappe nere e Cappe bianche
121 L'arte del maestro d'ascia a Carloforte
127 La città dei morti: un'indagine storica e digitale sul cimitero di Carloforte
133 Mito e memorie: Carloforte e il Nord Africa
145 LUDiCa24 ovvero Una rete di conversazioni a Carloforte nell'anno 2024
161 Addestrarsi alla complessità per capire il presente

169 LA PAROLA AI FORMATORI
171 L'Architettura e il paesaggio di Carloforte. Proposte di indagine attraverso le fonti d'archivio e il patrimonio costruito

SANT'ANTIOCO

189 «RISCOPRIRE L'UMANA SOLIDARIETÀ»: IL LUDICA 2024 A SANT'ANTIOCO
207 DIARI DI BORDO
209 La nuova statua di Druso Minore: ricerca e critiche della comunità
215 Tracce Femminili per le strade di Sant'Antioco: un'indagine storica e culturale
221 Vecchie radici, Nuove città: sviluppo urbano e villaggio ipogeo
225 Tra santi e tradizioni: considerazioni sull'esperienza del LUDiCa24
233 Il lavatoio ed il lavoro femminile a Sant'Antioco tra passato e presente

239 LA PAROLA AI FORMATORI
241 Una giornata LUDiCa a Sant'Antioco
249 Cibo, storia e comunità locali. Percorsi per un'indagine partecipata

261 INDICE DELLE IMMAGINI


MULTI
1 ROTO
2
530
STRAPPI


A TAVOLA CON
GARIBALDI
E MAZZINI
ATCGM

Cibo, storia e comunità locali. Percorsi per un'indagine partecipata

di Roberto Ibba | roberto.ibba@gmail.com

Cibo e immaginario pubblico

Il tema del cibo, della sua produzione e del suo consumo, è diventato centrale nel dibattito pubblico, sia negli aspetti che riguardano la sua materialità, sia nelle costruzioni simboliche, immateriali e identitarie.

Produrre, trasportare, consumare cibo sono atti politici: queste azioni hanno un impatto sul rapporto tra umanità e ambiente, sul consumo di suolo, sui rapporti di produzione, sulla salute individuale e collettiva. Le scelte alimentari, i consumi, le strategie di conservazione e veicolazione delle derrate alimentari influenzano aspetti economici e sociali della popolazione globale.

Negli ultimi anni l'attenzione verso la storia del cibo ha interessato anche rigorosi e completi studi scientifici che si sono concentrati sulla produzione e trasmissione di ricettari, sulle modalità di produzione e sulle evoluzioni tecnologiche nella preparazione dei cibi, sull'immaginario gastronomico locale e globale (Capatti, Montanari e Fugenzi, 2005; Montanari, 2006, 2013; Capatti e Montanari, 2017; Grandi, 2024). A questi aspetti sono connessi i processi di costruzione di identità territoriali legati all'alimentazione. Non esiste territorio, paese, città o comunità che non rivendichi la particolarità di qualche preparazione, di qualche prodotto tipico, di qualche tipicità alimentare. Il ricorso alla tradizione, vera, presunta o inventata, si scontra spesso con la ricerca dell'innovazione, con la reinterpretazione delle ricette domestiche, con il miglioramento di processi produttivi e di conservazione.

La dialettica sul cibo interessa anche dinamiche di esclusività o di inclusività, secondo l'uso pubblico e politico della storia gastronomica e alimentare, volta a escludere coloro che non farebbero parte di una

presunta comunità originaria o, di contro, a includere tecniche, prodotti, gusti provenienti da comunità altre. Nel senso dell'integrazione, si stanno muovendo in diversi contesti dei percorsi partecipati sulla storia del cibo e delle comunità, anche grazie a pratiche di Public History. Sul versante della programmazione pubblica, sono interessanti le recenti esperienze che partendo dalla lunga tradizione di politiche sul cibo locale (spesso finalizzate ai riconoscimenti di tipicità e marchi territoriali) si stanno evolvendo in politiche locali del cibo, maggiormente orientate su una più equa distribuzione delle risorse alimentari e un innalzamento qualitativo del cibo per tutta la popolazione (Marino, 2024).

La storia del cibo e il cibo come storia

Mangiare è dunque l'ultimo atto finale di un lungo percorso di trasformazione di materie prime, di interazione con il territorio e di costruzione di paesaggio. Il cibo non è solamente il nutrimento del corpo per la sopravvivenza, il suo consumo è un'attività culturale: la commestibilità di un prodotto (a parte l'eventuale dannosità per l'organismo umano) è determinata da regole etiche, sociali, culturali connesse all'idea che una comunità ha del suo sistema alimentare. Si pensi alla riscoperta di alcuni cereali: la segale, che nel periodo romano, dominato dalla cerealicoltura, è considerata quasi un'erba infestante, nel Medioevo si diffonde nelle rotazioni agrarie perché più resistente alle avversità climatiche. Lo stesso sistema di allevamento muta nel tempo: in epoca medievale era frequente la caccia al coniglio e alla lepre, mentre si allevavano i cervi. Nella stessa epoca assume una particolare rilevanza il maiale che diventa quasi una misura dello spazio selvatico: il bosco, infatti, da terra barbara diventa un luogo di produzione e allevamento che viene valutato sulla base di quanti capi suini è in grado di ingrassare. Allo stesso modo, la misura del campo è stimata da quanto grano si semina e si miete, i filari di vite misurano le vigne, l'estensione dei prati corrisponde al quantitativo di fieno.

Il sistema agro-silvo-pastorale è un'innovazione culturale ed economica che produce nuovi territori e nuovi paesaggi. La differenziazione

delle colture e delle specie animali da allevare anticipano la scoperta della biodiversità, che i contadini e gli allevatori medievali già ben conoscevano.

La complessità del sistema rurale, con le sue tante sfumature, si riflette sull'alimentazione della popolazione in età moderna e contemporanea. La cucina "italiana" può essere definita come l'esito del processo storico e adattivo delle tante cucine regionali, locali e familiari, che nel corso del tempo hanno utilizzato prodotti e tecniche assimilati sia dal territorio di appartenenza, sia dagli scambi e i commerci nell'area euromediterranea prima, orientale e atlantica poi. Nel nostro Paese, la cultura del pane e dell'olio si incontra con quella del carne e del latte: un matrimonio sacralizzato dalla religione cristiana che uniforma i comportamenti e le abitudini alimentari attraverso i simboli liturgici. Le tante cucine locali si sviluppano in questo contesto, nelle loro specificità ma anche nei loro tanti tratti comuni.

Determinante nell'evoluzione delle abitudini alimentari e gastronomiche italiane è il rapporto tra le città e la campagna, in cui le prime danno un ordine alla seconda attraverso i rapporti di produzione, l'investimento in capitali, la creazione di luoghi di mercato, il potere governativo e amministrativo. L'Italia alimentare è dunque una grande rete di città attraverso cui la circolazione di modelli culinari si diffonde assieme alle tecniche. La stessa denominazione dei prodotti, provenienti dalla campagna, riflette le città in quanto luoghi di mercato e quindi più facilmente identificabili.

La nascita nel medioevo di una cultura alimentare diffusa tra le élites cittadine trova la sua affermazione nelle corti di età moderna, dove i cuochi fissano le ricette della cucina alta: si pensi al *Liber de coquina* della corte angioina, a Bartolomeo Scappi (*Opera*, 1570) che riassume le tante varianti locali sperimentate nella sua esperienza di cuoco di corte, e a Giovanni Battista Crisci (*Lucerna dei corteggiani*, 1674) che valorizza la cucina rurale. I due mondi, urbano e rurale, non sono tuttavia separati: le influenze tra le abitudini alimentari delle campagne con quelle dei ceti urbani si sostanziano nello scambio di esperienze e nel confezionamento dei piatti (torte di pasta dura ripiene di carne o vegetali, la

cultura della pasta che andrà a configurarsi come una delle prime vocazioni industriali di alcuni territori del Mezzogiorno) che vengono in qualche modo nobilitati. La contrapposizione tra la cucina padana e quella mediterranea è molto sfumata, creando una ibridazione caratteristica del nostro Paese.

Se attorno al cibo nascono le tante memorie e le appartenenze locali, sono soprattutto i prodotti conservabili, quindi commerciabili, a emergere nei ricettari e nelle cronache dell'età moderna (salumi, formaggi, confetture), andando a creare dei veri e propri distretti produttivi.

L'introduzione di nuovi alimenti o la sostituzione di ingredienti dimostra, sul finire del XVIII secolo, che le identità culturali e alimentari non sono cristallizzate ma si formano grazie a un complesso percorso storico, mediante il confronto e lo scambio: la polenta di mais si afferma nel Settecento come adattamento produttivo, la patata si diffonde dopo un lungo periodo di diffidenza per far fronte alle carestie, il peperone e il peperoncino trovano spazio in quasi tutte le cucine locali.

Nel lungo Ottocento, le specializzazioni produttive e culinarie regionali concorrono alla formazione degli stereotipi (mangiarape, mangiapolenta, mangiafagioli, mangiafave, mangiamaccheroni): nel Risorgimento la conquista della Sicilia (mangiata di arance) e di Napoli (mangiata di maccheroni) sono allegoricamente indicate con terminologia gastronomica. Dietro lo stereotipo si nascondono tuttavia elementi più profondi, come analizza Emilio Sereni riguardo alla crisi alimentare nelle campagne campane (soprattutto degli orti) che favorisce l'affermazione della pasta come alimento popolare, anche grazie alle innovazioni tecnologiche. La pastasciutta da simbolo locale diventa un simbolo nazionale soprattutto all'estero, contribuendo alla costruzione dello stereotipo (o del mito) italiano.

Al processo di costruzione di un'identità nazionale non può non concorrere anche il cibo: sarà Pellegrino Artusi, con la sua opera *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene (Artusi, 1891),* ad avviare la registrazione di centinaia di ricette locali, che nelle edizioni successive alla prima si alimentano sia grazie alle corrispondenze locali, sia in virtù

dello sviluppo della rete ferroviaria che permette all'autore di spostarsi più agevolmente nel territorio. L'opera dell'Artusi non è una codificazione sul modello francese ma raccoglie le esperienze sui territori e le ritrasferisce agli stessi. La stessa cucina casalinga riprende le ricette pubblicate e portano alla nascita dei primi piatti come le minestre e la pastasciutta.

Il Novecento irrompe con tutta la sua drammaticità anche in ambito gastronomico: la Prima guerra mondiale nella tragedia delle trincee armonizza le culture alimentari italiane. Ma è il futurismo a segnare un punto di rottura: nel Manifesto della cucina futurista (1931) Marinetti e i suoi sodali si scagliano contro la pastasciutta, accusata di rendere l'uomo appesantito e poco reattivo, di contro propongono l'inversione delle portate, anticipano l'utilizzo della chimica e della tecnologia in cucina e si discostano dalla politica fascista che esalta la cucina rurale e l'autarchia alimentare.

In età repubblicana, la cucina del miracolo economico è contraddistinta dal processo di industrializzazione alimentare che mette in crisi l'idea della civiltà contadina e favorisce i fenomeni della destagionalizzazione e della delocalizzazione. Inoltre, l'attenuazione del fenomeno migratorio e i primi rientri, riportano in Italia alcune tradizioni cristallizzate all'estero, soprattutto nelle Americhe. Negli anni Ottanta, il discorso pubblico sul cibo si afferma con riviste specializzate, programmi televisivi dedicati, documentari e nascita di associazioni di produttori e di consumatori. Gli anni Duemila hanno portato il cibo in tutti i media, i cuochi sono diventati protagonisti della scena pubblica e si sono avviati processi di recupero o reinvenzione delle tradizioni gastronomiche locali.

Il progetto "A tavola con Garibaldi e Mazzini"

Il rapporto tra storia e cibo è stato alla base del progetto "A tavola con Garibaldi e Mazzini", realizzato dall'Associazione Nazionale Veterani e Reduci Garibaldini, in collaborazione con ricercatori e ricercatrici delle Università di Cagliari, Salerno e Torino. Lo studio dell'aspetto politico delle abitudini alimentari di due dei principali

protagonisti del Risorgimento ha prodotto materiale divulgativo e ha favorito occasioni di incontro e dialogo rivolte soprattutto al pubblico non specializzato. Nello specifico, i destinatari del progetto sono stati gli studenti e le studentesse degli istituti superiori di secondo grado. La sinergia relazionale creata tra le ricerche scientifiche, gli insegnanti e i ragazzi delle scuole alberghiere ha permesso di porre le prime basi per una riflessione sul racconto pubblico della traiettoria politica di Giuseppe Mazzini e Giuseppe Garibaldi (Ibba e De Matteo, 2024).

Durante il processo di unificazione nazionale, l'identificazione di una cucina italiana ha contribuito a definire appartenenze regionali e nazionali; rispondendo ad un processo di «invenzione patriottica» a cui hanno contribuito diversi attori. Se Camillo Cavour si avvalse di metafore gastronomiche per rivolgersi alle diverse componenti territoriali della penisola, gli emigrati politici coltivarono la memoria ed il mito della patria anche attraverso il cibo.

Nell'ultimo decennio, la storiografia ha riflettuto sul rapporto tra storia dell'alimentazione e storia risorgimentale. Silvia Cavicchioli ha analizzato l'impegno privato e istituzionale di Camillo Cavour in ambito agricolo. Elena Bacchin ha rivelato il ruolo dei cosiddetti Garibaldi biscuits nella celebrazione anglosassone dell'Eroe dei Due Mondi. Ad ampliare le prospettive di studio attraverso l'introduzione di nuove fonti è stata Agnese Portincasa che ha valorizzato i ricettari. È stato attraverso l'analisi dei libri di ricette raccolti tra il 1776 e il 1943 che Portincasa ha offerto nuove sollecitazioni dirette alla comprensione della storia nazionale. L'impiego di una fonte simile quali i menù è stata alla base dell'esperienza di ricerca di Roberto Liberi, promotore del progetto Menu Associati. La collezione, la fruizione pubblica e la contestualizzazione dei menu del primo Novecento ha rinnovato lo studio dell'alimentazione italiana proiettandola in contesto internazionale attraverso il loro legame con le due Guerre Mondiali. Più recentemente sul periodo fascista si è soffermato Simone Cinotto. Ad accettare la sfida della comprensione globale della storia dell'alimentazione sono stati inoltre i gruppi di ricerca guidati da Ilaria Porciani e Massimo Montanari, la cui produzione scientifica inerente alla costruzione di

un'identità nazionale inscindibilmente legata alla cucina rappresentano ad oggi fondamentali punti di riferimento.

Politica, stereotipi e mito culinario italiano intercettarono le scelte gastronomiche quotidiane di Giuseppe Garibaldi e Giuseppe Mazzini. Attraverso l'analisi dei rispettivi epistolari e memorie, la difficoltà di Mazzini nel riprodurre le ricette genovesi a Londra e l'importazione della cucina sudamericana nel menù garibaldino sono solo alcuni degli esempi che si inseriscono nella più ampia esperienza dell'esilio e del volontariato in armi che, accomunando generazioni di patrioti italiani, restituiscono la dimensione transnazionale della costruzione politico-identitaria.

Il progetto "A tavola con Garibaldi e Mazzini" si è posto l'obiettivo di interrogarsi sul rapporto tra costruzione nazionale e cucina rivolgendo appuntamenti seminariali a pubblici non specializzati con cui contestualizzare, assaggiare e cucinare le ricette mazziniane e garibaldine. 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 assunse 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.

Cucina tra invenzione, innovazione e equità

Il fenomeno di costruzione delle memorie e identità locali sulla base del cibo e delle tipicità, soprattutto legati alle realtà cittadine, si è scontrato nei decenni più recenti con il tentativo di estrapolazione dei piatti

locali dal loro contesto (povero e su base rurale) per proiettarli in nuovi contesti di benessere. L'inventariazione del patrimonio gastronomico italiano è stato spesso oggetto di tentativi di sovrapposizione della politica sulla cultura, con l'obiettivo di costruire arbitrariamente confini e areali miranti alle invenzioni di certificazioni locali su varia scala.

All'opposto, più recentemente si assiste a un fenomeno di decostruzione della mitologia gastronomica italiana tendente a evidenziare l'invenzione molto recente delle cosiddetta dieta mediterranea, la base industriale della cucina italiana contemporanea, l'enfasi posta su un immaginario rurale spesso mai esistito, la contaminazione della cucina italiana con elementi provenienti da altre culture alimentari, il rapporto tra sistema capitalistico e diritto a un'alimentazione di qualità per tutta la popolazione.

Sul piano della costruzione della tipicità, negli ultimi anni si assiste a un timido superamento della ricerca legata al mito delle origini, con tentativi di re-invenzione di cibi e produzioni legate al territorio da utilizzare in chiave meramente turistica. In questo senso, le pratiche di storia pubblica e di partecipazione attiva delle comunità possono contribuire a percorsi di promozione dell'autenticità.

Infine, le politiche locali del cibo sono necessarie per garantire a tutti un accesso a cibo sano, nutriente, di qualità, socialmente giusto ecologicamente compatibile e culturalmente appropriato. È necessario che le città e i contesti locali assumano il ruolo di guida nell'adattamento ecologico dell'umanità, dimostrando la capacità di trovare modi più sostenibili di coesistere con la natura. Le politiche locali del cibo, che coinvolgono le istituzioni, le organizzazioni e gli attori operanti nel sistema alimentare, mirano a trasformare il processo di decision-making dei produttori, consumatori e venditori di prodotti alimentari, attraverso l'istituzione di consigli locali del cibo in cui sviluppare il confronto democratico tra gli attori interessati alle politiche alimentari.

Bibliografia

Artusi, P. (1891) *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene: manuale pratico per le famiglie*. Firenze: Landi.

Capatti, A. and Montanari, M. (2017) *Il cibo in italia: breve storia della gastronomia italiana*. Torino: UTET Grandi Opere.

Capatti, A., Montanari, M. e Fugenzi, M. (2005) *La cucina italiana. Storia di una cultura*. 8° edizione. Roma: Laterza.

Grandi, A. (2024) *La cucina italiana non esiste. Bugie e falsi miti sui prodotti e i piatti cosiddetti tipici*. Edizione standard. Milano: Mondadori.

Ibba, R. e De Matteo, A. (2024) 'A tavola con Garibaldi e Mazzini: il bilancio di un progetto didattico', in *A tavola con Garibaldi e Mazzini. Storia, politica e alimentazione in Italia tra Antico Regime e primo Novecento*. Novi Ligure: Epoké, pp. 159–199.

Marino, D. (2024) *La narrazione delle politiche del cibo in Italia. Città, temi, attori*, *FrancoAngeli Series – Open Access*. FrancoAngeli Series – Open Access. Available at: https://series.francoangeli.it/index.php/oa/catalog/book/1099 (Accessed: 25 September 2024).

Montanari, M. (2006) *Il cibo come cultura*. 11° edizione. Bari: Laterza.

Montanari, M. (2013) *L'identità italiana in cucina*. 2° edizione. Roma: Laterza.

INDICE DELLE IMMAGINI

Img. 1 Verso Carloforte (fotografia di Giommaria Carboni)
Img. 2 Carloforte (fotografia di Giommaria Carboni)
Img. 3 LUDiCa sull'Unione Sarda (fotografia di Giommaria Carboni)
Img. 4 In archivio (fotografia di Giommaria Carboni)
Img. 5 LUDiCa incontra la comunità di Carloforte (fotografia di Giommaria Carboni)
Img. 6 La laguna di Sant'Antioco (fotografia di Alessandro Solla)
Img. 7 Intervista ad Anna Meledina, studentessa del LUDiCa (fotografia di Giommaria Carboni)
Img. 8 Seminario serale a Sant'Antioco (fotografia di Davide Pisanu)
Img. 9 9-23 settembre, scritta murale nel centro storico di Cagliari (fotografia di Antonio Canovi)
Img. 10 10-23 settembre, Carloforte, gruppo di cammino raccolto sotto la statua di Vittorio Emanuele III (fotografia di Antonio Canovi)
Img. 11 Carloforte 23 settembre, la prima conferenza public di Ludica (fotografia di Antonio Canovi)
Img. 12 Carloforte 27 settembre, intervista con Marta e Corrado (fotografia di Antonio Canovi)
Img. 13 Sant'Antioco 29 settembre, Arianna e Giulia alla "prima" di "Stagno, laguna, mare" (fotografia di Antonio Canovi)
Img. 14 Passeggiata per il centro storico di Sant'Antioco con la comunità del paese (fotografia di Angelica Pillitu)
Img. 15 Scorcio di Carloforte dallo schermo di uno smartphone (fotografia di Giommaria Carboni)
Img. 16 L'arrivo sull'isola (fotografia di Giommaria Carboni)
Img. 17 La base operativa a Carloforte (fotografia di Giommaria Carboni)
Img. 18 Marcello Schirru conduce il seminario itinerante di storia dell'architettura (fotografia di Giommaria Carboni)
Img. 19 Seminario serale nel centro storico di Carloforte (fotografia di Giommaria Carboni)
Img. 20 Barche nel lungomare di Sant'Antioco (fotografia di Beatrice Schivo)
Img. 21 Il bisso (fotografia di Beatrice Schivo)
Img. 22 Il ponte romano di Sant'Antioco (fotografia di Beatrice Schivo)

Img. 23 L'Archivio Comunale di Sant'Antioco (fotografia di Beatrice Schivo)
Img. 24 Il gruppo di lavoro cena a Sant'Antioco (fotografia di Beatrice Basciu)
Img. 25 La base operativa di Sant'Antioco (fotografia di Elisabetta Onorati)
Img. 26 Simulacro della Madonna di Bonaria di Sant'Antioco (fotografia di Beatrice Schivo)
Img. 27 Il mare davanti al MuMa (fotografia di Serge Noiret)
Img. 28 Si prepara la cena durante il LUDiCa (fotografia di Giommaria Carboni)
Img. 29 Elaborazione grafica di Roberto Ibba
Img. 30 Passeggiata per il paese a Carloforte (fotografia di Giommaria Carboni)
Img. 31 Il MuMa di Sant'Antioco (fotografia di Alessandro Solla)
Img. 32 La Basilica di Sant'Antioco Martire a Sant'Antioco (fotografia di Beatrice Schivo)
Img. 33 Il gruppo di lavoro del Ludica 24 al completo

Il quinto volume dei “Quaderni del LUDiCa” costituisce l’ultimo momento di restituzione pubblica dei risultati ottenuti nell’ambito del LUDiCa 2024 tenutosi nel mese di Settembre nelle e con le comunità di Carloforte e Sant’Antioco.

Nel rispetto di una delle caratteristiche principali della collana, il racconto è scandito dai “diari di bordo”, scritti da chi è stato protagonista del LUDiCa 2024, sia come formatore che come discente, per riflettere criticamente sull’esperienza. Il volume dà inoltre conto di due novità rilevanti.

La prima riguarda la natura stessa del Laboratorio, che dall’edizione del 2024 opera anche come prima scuola nazionale di formazione in Storia Digitale e Pubblica del di AIPH, in collaborazione con l’ Associazione Italiana di Storia Orale (AISO) e l’Associazione Italiana Docenti Universitari Scienze Archivistiche (AIDUSA).

La seconda è rappresentata dal fatto che nel 2024 i campi estivi sono stati due, tenuti contemporaneamente sulle isole di San Pietro e Sant’Antioco.

Nei due centri del Sulcis, i partecipanti – in costante dialogo con cittadini ed istituzioni – hanno articolato e condotto le rispettive domande di ricerca, incentrate sul rapporto tra le comunità e la loro dimensione insulare e arcipelagica, basandosi sull’analisi delle fonti scritte, orali e materiali consultate e raccolte in loco.

ISBN online: 978-88-3312-220-5
DOI: 10.13125/unicapress.978-88-3312-220-5