

Riflessioni a margine di Expo Milano 2015: Tra innovazione e tradizione un itinerario possibile

TRENTINOLIBERO
DOMENICA 11 GENNAIO 2015 17:30
CASIMIRA GRANDI
VISITE: 170



Valutazione attuale:  / 3

Scarso  Ottimo



Trento, 11 gennaio 2015. – di **Casimira Grandi***

Il recente convegno *Alimentazione identitaria per la valorizzazione del territorio trentino. Quale strategia per Expo 2015 e per il futuro?* è stato qualificato dalla presenza di illustri relatori, tra i quali la italo – lussemburghese prof. Maria Luisa Caldognetto, docente di letteratura italiana all'Università di Treviri e curatrice con la dr. Laura Campanale (lettrice d'italiano MAE) del bel volume

TRA INNOVAZIONE E TRADIZIONE UN ITINERARIO POSSIBILE

Esperienze e proposte in ambito linguistico-letterario e storico-culturale per la didattica dell'italiano oltre frontiera. Edizioni Convivium, Luxembourg 2014, pp. 402, www.convivium.lu

Il felice binomio innovazione - tradizione è il concetto unificante degli Atti delle Settimane della Lingua Italiana nel Mondo tenuti all'università di Treviri negli anni 2011-2012-2013 e promossi dal Ministero degli Affari Esteri in collaborazione con l'Accademia della Crusca, coinvolgendo gli Istituti Italiani di Cultura, i Lettorati ministeriali presso Università e Scuole italiane all'estero. Il Console Generale d'Italia a Francoforte sul Meno Cristiano Cottafavi nella prefazione rileva l'importanza di tali iniziative per la diffusione della lingua e della cultura italiana, aspetto quest'ultimo che connette -tra gli altri- i pregevoli studi di Caldognetto e Campanale all'incontro trentino dedicato a EXPO 2015 su quali strategie attivare per valorizzare le specificità dell'alimentazione locale.

In proposito riporto due titoli significativi: Maria Luisa Caldognetto, “Storia e memoria di sapori e saperi: la forza del territorio nella cultura del cibo italiano oltre frontiera”; Laura Campanale, “Storia e memoria di sapori e saperi: la tradizione dei gelatieri veneti oltre frontiera”. Entrambi i testi assumono ulteriore spessore grazie all'importante apparato iconografico raccolto e organizzato in “Sapori e saperi di un secolo di presenza italiana in Lussemburgo” (Archivio

www.cdmh.lu), ricco di fotografie significative per uno studio ad ampio raggio sulla locale comunità immigrata.

I testi affrontano l'inscindibile legame esistente tra il potenziale del patrimonio culturale italiano e la "traduzione delle tradizioni" per un fecondo dialogo oltre i confini del tempo e dello spazio: strategia vincente per portare la cultura identitaria nel futuro della globalizzazione, supportata dal consolidato concetto che per avere futuro necessita memoria. E voglio sottolineare come anche il nome dell'editore si raccordi a EXPO: Convivium, perché la convivialità è uno dei cardini della filosofia dell'esposizione. Infatti "mangiare in Italia è un rito collettivo, non è solo nutrirsi, ma una forma di cultura, che fa parte di una tradizione tramandata da secoli, di un modo di essere, di concepire la vita".(Laura Campanale, "Uniti a tavola": italianità alimentare, successo e simbologie del Made in Italy all'estero, in particolare nella cultura e nella lingua tedesca, in Tra innovazione e tradizione cit., p. 37).

* [docente](#) di storia sociale alla facoltà di sociologia dell' Università degli studi di Trento