

Cultura e Spettacoli

Netflix, docu-serie su Kanye West

Una docu-serie su Kanye West sarà trasmessa da Netflix quest'anno. Lo show, che ancora non ha un titolo, è opera del duo Clarence Simmons e Chike Ozah.

Le proprietà delle erbe in medicina e in cucina nell'erbario del Novecento

La raccolta, commissionata dalla Cattedra ambulante di agricoltura, al centro dell'ultima videoconferenza di "Carte da cucina"

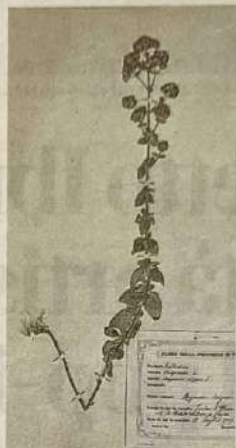
Anna Anselmi

PIACENZA

Con la videoconferenza "Le erbe in cucina. L'erbario della Cattedra ambulante di agricoltura" si è chiuso il ciclo online organizzato dall'ufficio Attività socio-ricreative del Comune di Piacenza per la terza età. L'iniziativa, svoltasi con il contributo dell'Archivio di Stato, era direttamente collegata alla mostra "Carte da cucina", a cura di Anna Riva, inaugurata in ottobre al secondo piano di Palazzo Farnese, poi chiusa in ottemperanza alle misure dell'emergenza sanitaria, quindi tornata a essere visitabile quando la normativa lo ha permesso per essere infine chiusa di nuovo e sulla quale ieri è calato il sipario senza che si verificassero le condizioni per la riapertura.

Il progetto avrà comunque un futuro. Con la penultima videoconferenza, tenuta da Sara Fava, docenti del

liceo "Gioia" avevano già avanzato la proposta di attività con le classi del tema dell'alimentazione nel Piacentino nel secondo dopoguerra, quando con gli aiuti giunti dagli Stati Uniti venne varata una capillare rete di refezioni scolastiche. Lo scorso appuntamento online, con la relazione di Patrizia Anselmi, responsabile della Biblioteca dell'Archivio di Stato, ha suggerito l'opportunità di procedere a una digitalizzazione dell'erbario, accompagnando le singole erbe con schede analitiche utili anche a un pubblico più ampio rispetto alla cerchia degli specialisti. Tra l'altro, «ogni esemplare - ha spiegato Patrizia Anselmi - è corredato da informazioni sul luogo preciso in cui è stato raccolto e la data. Purtroppo non si riesce a decifrare il nome dell'operatore». Le quattordici cartelle comprendono 947 reperti relativi a 711 specie, secondo l'inventario stilato da Enrico Romani, del Museo di Storia naturale, in occasione di una mostra sull'Erbario, ospitata nel 2000 all'Archivio di Stato. A commissionare tra il 1929 e il 1939 la realizzazione della raccolta, con intenti scientifici e didattici, fu la Cattedra ambulante che offriva forme di insegnamento itinerante attraverso conferenze pubbliche, consulenze gratuite agli agricoltori, campi di prova, dimostrazioni sul funzionamento dei macchinari. A ri-



Da sinistra pianta di salvia e pianta di origano nell'erbario piacentino

chiederne l'istituzione era stato fin dal 1886 l'imprenditore Emilio Fioruzzi, nipote dell'ingegnere Ulisse, inventore nel 1856 della prima trebbiatrice a vapore costruita nella nostra città. Dalla collezione di campioni di vegetali essiccati, Patrizia Anselmi ha estratto le schede su rosmarino (colto il 14 maggio 1929 nei "giardini e negli orti"), origano (proveniente da Farini d'Olimo, colto il 23 luglio 1929) e salvia (da Rivergaro, colta il 16 giugno 1934), piante aromatiche comunemente utilizzate oggi in cucina, ma che hanno fornito materia per un interessante excursus nei secoli, apprezzate nell'antichità e nel medioevo anche per le proprietà curative, quando ancora la medicina moderna non esisteva.



Un'immagine del 1951 del refettorio della scuola Mazzini

ALL'ARCHIVIO DI STATO

Si sta lavorando a una nuova mostra e ad attività specifiche con le scuole

Per la mostra "Carte da cucina", che all'Archivio di Stato aveva presentato le fonti per storia dell'alimentazione nel Piacentino dal XIV al XIX secolo, ci sarà forse una sorta di seconda vita, ma soprattutto un sequel. La curatrice Anna Riva, direttrice dell'Archivio di Stato, sta lavorando a una nuova esposizione, destinata a proseguire quella precedente abbracciando il Novecento. Già allo studio poi specifiche attività didattiche con le scuole ispirate dalla mostra e chissà se ci sarà l'op-

portunità se non di un riallestimento integrale, almeno di sezioni, in occasione di conferenze "dal vivo". Lente ha infatti intenzione di replicare in presenza, quando sarà consentito, il ciclo online "Carte da cucina", che ha già traghettato nel XX secolo. Si è mossa tra Otto e Novecento la stessa esposizione di Patrizia Anselmi sull'Erbario della Cattedra ambulante. A Piacenza il primo Comizio agrario sorto con l'obiettivo anche di promuovere la conoscenza di mo-

dermi metodi di coltura, fu attivo come associazione privata fin dal 1862, operò formalmente dal 1867, per cessare nel 1932. Nel frattempo il 10 aprile 1892 venne costituita la Federconsorzi, animata da Giovanni Raineri, ministro dell'agricoltura nel 1910-'11 e 1916-'17. Il Comizio agrario istituì la Cattedra ambulante piacentina nel 1892, su imitazione di quella di Rovigo. A dirigerla dal 1897, fu il rovigino Ferruccio Zago, esperto pomologo, in carica fino al 1919. Nel 1935 le Cattedre ambulanti furono soppresses e trasformate in Ispettorati provinciali, nei cui fondi confluirono la documentazione e l'erbario depositati all'Archivio di Stato. **AnAns**

14

Le cartelle dell'erbario, che comprendono 947 reperti relativi a 711 schede