

Comunicato stampa e invito

Quando il cibo diventa fede, pensiero, poesia

Istituto Italiano di Cultura di Atene

PRESENTA

Il pane e il miele. Tavola e cultura in Grecia
Edizioni Diabasis

di

Maria Ivana Tanga

Atene – Istituto italiano di cultura – via A. Fleming, 1
Mercoledì 11 maggio 2011 – h. 19.00

Interviene

Ilias Mamalakis, gastronomo

Coordina

Teodoro Andreadis Singhellakis, giornalista

Accanto a collane e libri di etica, formazione e impegno civile, arte e architettura, Diabasis ha il piacere di dedicare attenzione anche alla cucina, che è cultura materiale, sapienza dell'oralità, occasione di conoscenza e condivisione, sfida alla globalizzazione del gusto. In questo percorso si iscrive [Il pane e il miele. Tavola e cultura in Grecia](#), breviario alla scoperta dei miti, della religione, della storia ellenica attraverso le tracce lasciate dalla civiltà gastronomica, che l'autrice Maria Ivana Tanga presenterà mercoledì 11 maggio presso l'Istituto italiano di Cultura di Atene.

Un'occasione importante per ripercorrere il viaggio della giornalista e scrittrice – dalle isole ioniche, passando per l'Epiro e la Macedonia, fino al remoto Ellesponto – alla ricerca “non di chimere e Lestrigoni ma, semplicemente, di odori e sapori dimenticati”. Guidati dalla sacra triade pane-vino-olio, antica memoria mediterranea “che pervade i nostri sensi assopiti, giungendo dritto fino allo spirito”, il movimento nello spazio si trasforma in viaggio alle radici della civiltà ellenica, in quell'amalgama di ricette e tradizioni, di miti e di riti che si è andata sedimentando nel corso dei millenni fino a giungere, quasi intatta, ai giorni nostri.

Tra cibi di commemorazione, devozione o digiuno, la cucina diviene nel libro la chiave per decifrare l'antropologia culturale e la geografia umana di un intero Paese. Dagli altari della Grande Madre

mediterranea, alle tavole dei Greci moderni, passando per la poesia, il pensiero e la fede di chi in Grecia è nato, o di chi della Grecia si è occupato, amandola: Omero e Kazantzakis, Platone e Bachofen, Teocrito e Durrell.

Scopriamo così non solo che in Grecia è nata la prima codificazione della civiltà alimentare europea, ma anche che da **qui è iniziato quel processo in cui “il cibo è diventato fede, il pane tramutato in pensiero, il vino in mito, in tragedia, in poesia”, in cui “mangiare non è più solo nutrirsi ma è un modo di essere, di pensare, di sognare, di amare. È il *topos* che diventa *logos*, per dirla con Platone”**.

La presentazione de *Il pane e il miele* sarà lo spunto per un dibattito sulla tradizione gastronomica greca condotta dal famoso esperto Ilias Mamalakis, e coordinata dal giornalista Teodoro Andreadis Singhellakis, autore della prefazione del libro.

Maria Ivana Tanga è giornalista-editorialista. Responsabile della rubrica “Soul & Food” del web site www.leggereungusto.it, è consulente di tematiche letterarie e gastronomiche per la rivista on line «Taccuini storici». Per l'Accademia gastronomica storica è rappresentante “consolare” della Grecia e dell'area mediterranea. È autrice de *I Malavoglia a tavola*, un saggio tra cucina e letteratura, in compagnia di Giovanni Verga. Appassionata di “archo-gastronomia”, è autrice di uno studio sul banchetto dei greci antichi.