FONDAZIONE BRUNO KESSLER
MAGAZINE

Pasta, zafferano e vino Malvasia. Alla scoperta dei food trend del passato

19 Ottobre 2026

Abbiamo intervistato la ricercatrice Julia Seeberger, vincitrice di una borsa post-dottorato Marie Skłodowska-Curie, che ha scelto FBK-ISIG per condurre il proprio progetto di ricerca

1) Qual è l'obiettivo del tuo progetto dedicato ai "food trend" del passato che stai conducendo presso FBK-ISIG?

Quando oggi parliamo di Food Trend, probabilmente pensiamo innanzitutto ad aspetti come l'alimentazione vegana o a base vegetale, le diete Paleo, i prodotti ricchi di proteine, l'alimentazione *low-carb* o altri regimi alimentari con i quali esprimiamo il nostro stile di vita e, forse, in una certa misura, la nostra personalità. Il mio progetto parte però da una domanda finora mai esplorata: esistevano già dei Food Trend nel Medioevo e nella prima età moderna?

Naturalmente, all'epoca le persone non parlavano di Food Trend. Ma anche allora esistevano nuovi alimenti, nuovi gusti e nuove abitudini culinarie che, per esempio, si diffondevano attraverso le vie commerciali. Alimenti che in precedenza erano sconosciuti o almeno non disponibili raggiungevano nuove regioni e modificavano i piatti esistenti oppure portavano addirittura alla creazione di nuove preparazioni culinarie. È proprio questo tipo di processo che vorrei descrivere con il concetto di Food Trend, inteso non come un'attribuzione anacronistica, ma come una categoria analitica utile a cogliere i processi premoderni di formazione delle preferenze culturali e di distinzione alimentare.

Il mio progetto si concentra sullo spazio commerciale italo-tedesco, e in particolare sui rapporti tra Venezia e Norimberga tra il XIII e il XVII secolo. Venezia era un importante snodo commerciale per le merci provenienti dall'area mediterranea e dall'Asia, e molte di queste merci proseguivano da lì verso nord. In questo contesto, l'analisi non si limita tuttavia alla circolazione dei prodotti, ma considera anche le persone e i saperi che ne accompagnavano la diffusione.

Nel mio progetto, l'attenzione si concentra in particolare su tre prodotti, o, in altri termini, su tre "trend food": la pasta, lo zafferano e il vino Malvasia. Questi prodotti permettono di osservare con particolare chiarezza come gli alimenti si spostassero da sud a nord, come venissero accolti e come la loro circolazione potesse contribuire alla nascita di nuovi trend culinari.

2) Su quali fonti si basa il tuo lavoro di ricerca?

Per studiare questi processi, analizzo fonti diverse: libri commerciali e altre fonti economiche, ma anche scritti medici e filosofici, testi religiosi e, naturalmente, libri di cucina. Quando cambiamo le abitudini alimentari, infatti, non cambia soltanto ciò che è disponibile sul mercato. Cambiano anche le conoscenze sugli alimenti e le idee su ciò che viene considerato sano o malsano; cambiano i significati religiosi e sociali attribuiti al cibo e cambiano, infine, le possibilità concrete di accedere a determinati alimenti.

Il mio obiettivo è quindi elaborare, attraverso il concetto di Food Trend, una nuova prospettiva sulla storia dell'alimentazione. Non si tratta soltanto di capire quali alimenti mangiassero le persone in passato, ma di comprendere come siano cambiati i gusti, le conoscenze e le abitudini culinarie – e quanto questi cambiamenti fossero strettamente legati al commercio, alla mobilità e agli sviluppi sociali.

3) Si tratta di un percorso reso possibile grazie a una borsa post-dottorato Marie Skłodowska-Curie. In cosa consiste esattamente e come l'hai ottenuta?

Le azioni Marie Sk?odowska-Curie (MSCA) sono un programma europeo finanziato nell'ambito di Horizon 2020. Si tratta di una borsa di ricerca post-dottorato della durata di due anni. Per "mobilità" si intende che, per tutta la durata del progetto, si lascia il proprio Paese di origine accademica e si lavora presso un'istituzione di ricerca in un altro Paese europeo; nel caso di una Global Fellowship, anche presso un'istituzione partner al di fuori dell'Europa.

La Fellowship è concepita come un incarico a tempo pieno della durata di due anni e consente di dedicarsi in modo concentrato al proprio progetto di ricerca, senza dover, per esempio, assumere regolarmente incarichi di insegnamento presso un'università. Le borse vengono assegnate attraverso bandi pubblici e internazionali. Le ricercatrici e i ricercatori presentano la propria candidatura insieme a un'istituzione ospitante, scelta autonomamente, per ottenere un finanziamento. Il tasso di successo, tuttavia, si aggira attualmente intorno al dieci per cento.

Per me, la MSCA rappresenta una buona opportunità per acquisire esperienza nella ricerca internazionale, costruire una rete scientifica all'estero e avere il tempo necessario per sviluppare, in collaborazione con l'istituzione ospitante, un progetto di ricerca coerente con il proprio percorso scientifico.

4) Per quali motivazioni hai scelto di condurre la tua ricerca presso l'Istituto Storico Italo-Germanico della Fondazione Bruno Kessler?

La risposta a questa domanda è già contenuta nel titolo del mio progetto: *"Food in Transition from Venice to Nuremberg: Identifying Food Trends in Premodern Times (13th–17th century)"*. Il progetto prende infatti in esame un'importante direttrice commerciale del mondo premoderno: quella tra la Repubblica di Venezia e la città imperiale di Norimberga. Per questo

motivo, si inserisce pienamente nelle attività dell'Istituto Storico Italo-Germanico.

Per comprendere il funzionamento di questa direttrice commerciale, è utile partire da Venezia, dove già nel XIII secolo fu istituito il Fondaco dei Tedeschi, destinato ad accogliere i mercanti tedeschi e a fungere da magazzino per le loro merci. Molte delle merci che raggiungevano la città, tuttavia, non vi rimanevano, ma proseguivano il loro viaggio attraverso le Alpi. In questo circuito commerciale, i mercanti di Norimberga svolgevano un ruolo importante: nel basso Medioevo, la città assunse una posizione di primo piano nei commerci transalpini e si sviluppò, accanto a Colonia, come importante centro commerciale ed economico.

Per il mio progetto, però, non sono interessanti soltanto le merci in sé, ma anche le persone che le trasportavano. I mercanti erano al tempo stesso portatori di conoscenze e pratiche culturali. I Food Trends, quindi, non si diffondono soltanto attraverso la mobilità dei prodotti, ma anche attraverso quella delle persone e delle idee.

Oltre al legame già espresso nel titolo, anche il concetto di "mobilità" costituisce un importante ambito di ricerca dell'ISIG. Le tendenze culinarie dipendono dalla mobilità delle merci, ma anche della circolazione delle idee, che veicolano elementi nuovi e finiscono per portare qualcosa di diverso anche nelle pentole.

Sul piano personale, questo significa poter contare all'interno dell'ISIG su numerose colleghe e numerosi colleghi che si occupano di viaggi, mobilità e scambi, con i quali confrontarmi e istaurare un dialogo stimolante. Il legame tra il mio oggetto di ricerca e gli ambiti di studio dell'ISIG è stato decisivo nella scelta di questa Host Institution.

5) C'è qualcosa che ti ha sorpreso riguardo al vivere e lavorare a Trento, che non ti aspettavi prima di venire qui?

Rispondo innanzitutto dalla prospettiva di una storica dell'alimentazione: ciò che mi ha particolarmente sorpreso nella vita quotidiana a Trento è la cucina. Per chi viene dalla Germania, in particolare dal sud della Germania, alcuni aspetti della tradizione gastronomica trentina ricordano specialità della Germania meridionale, austriache o, se vogliamo, altoatesine e quindi, più in generale, piatti dell'area alpina.

Allo stesso tempo, naturalmente, si trovano anche i classici piatti italiani, come la carbonara e la pizza, la cui autenticità come espressione della cucina italiana è stata però recentemente messa più volte in discussione, anche dallo storico economico parmense Alberto Grandi, autore di libri come Denominazione di origine inventata (2018) e La cucina italiana non esiste (2024, con Daniele Soffiati). Questa compresenza di due tradizioni culinarie in un unico menu – se vogliamo, estremizzando un po' la questione – mi sembra interessante.

Se proviamo ora a leggere questa compresenza culinaria anche in chiave storica, possiamo forse ricavarne qualcosa sulla storia di Trento? Io penso di sì. Ogni piatto ha una storia, e ogni storia lascia un'impronta nella cucina.

5) Quali sono i tuoi obiettivi nel prossimo futuro?

Nell’ambito del progetto “FiT”, parteciperò a numerose conferenze, nelle quali presenterò e discuterò, di volta in volta, diversi aspetti della mia ricerca. Inoltre, insieme al collega Claudio Ferlan dell’ISIG, stiamo programmando di organizzare qui a Trento, presumibilmente all’inizio del 2028, un workshop dedicato al tema o, più precisamente, al concetto di “trend” o di “food trend”. Dovremo però ancora discutere se, in quell’occasione, affronteremo i Food Trends anche in una dimensione pratica, cioè dal punto di vista culinario. I risultati della mia ricerca confluiranno infine in una monografia, che costituirà il risultato conclusivo del progetto.



Julia Seeberger è una medievista specializzata in storia dell’alimentazione, storia dei sensi — con particolare attenzione all’olfatto — e storia culturale del corpo. Dopo aver studiato storia e antropologia culturale a Eichstätt, Göttingen e Bamberg, ha conseguito il dottorato di ricerca nel 2019 presso il Max Weber Kolleg dell’Università di Erfurt con una tesi sul ruolo dell’olfatto nel misticismo femminile medievale (premiata con il “Romanikforschungspreis” 2019). Dal 2019 al 2026 è stata docente di storia medievale all’Università di Erfurt. Dal 1° aprile 2026 è Marie Sk?odowska-Curie Postdoctoral Fellow all’Istituto Storico Italo-Germanico della FBK con il progetto “Food in Transition from Venice to Nuremberg: Identifying Food Trends in Premodern Times (13th-17th century)”.

LINK

https://magazine.fbk.eu/it/news/pasta-zafferano-e-vino-malvasia-alla-scoperta-dei-food-trend-del-passato/

TAG

- #cibo
- #FiT
- #Marie Sklodowska Curie
- #studistorici

AUTORI

- Viviana Lupi